

La Feuille de Chou



Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Une nouvelle feuille de chou avec des nouvelles diverses et variées pour vous donner un aperçu des activités multiples de Terre Solidaire.

Cette semaine, les travaux ont avancé à grands pas. En effet, mercredi est arrivée une grue, une immense grue.



Non, pas un tel oiseau.
Notre grue est bleue, pas grise. Elle n'est pas couronnée. Cependant, elle va permettre de couvrir notre royaume.



En effet, une grue, un engin élancé, est venu apporter un nouveau décorum dans le parc.

Bientôt, elle va aider les ouvriers de CPC Scolastica à offrir un toit aux futurs vestiaires.

Du nouveau pour quelques semaines dans le parc.

Ce n'est pas tout.



Les vestiaires ont vu leur destin modifié cette semaine. Jeudi, des toupies (non, non pas celles-ci) sont venues perturber le travail quotidien des salariés. C'est pour la bonne cause alors, à Terre Solidaire, on s'adapte pour faciliter la tâche des uns et des autres. La bonne cause est impressionnante.



Une dalle recouvre désormais le sol des vestiaires et le futur bureau des encadrants. Tout prend forme. C'est agréable. C'est d'autant plus facile à vivre que l'équipe de Jardiniers est agréable et compréhensive. Elle accepte les changements. Je tiens vraiment à les féliciter.

Votre panier

Pour un grand panier

0.3	kg	oignons blancs	botte
1.0	kg	rutabagas	
0.3	kg	mâche	
2	pièces	radis	bottes
0.4	kg	betteraves	
1	pièce	chicorée	pain de sucre
1	bocal	ketchup	vert
1	pièce	salade	
1	botte	persil	

Pensez à laver les légumes avant de les consommer.

Fruits : pommes et mandarines ou oranges

Recettes de la semaine

Pour l'apéritif, tarte fine au ketchup vert

Préchauffer le four à 180°C. Etaler une pâte brisée dans un moule. Mélangez au pot de ketchup vert les épices de votre choix : une ½ càc de cannelle, une 1/2 càc de gingembre en poudre, une pincée piment d'Espelette. Verser le mélange sur la pâte. Mettre au four pendant 20 à 30 min. Les épices peuvent être utilisées seules ou en mélange, en quantité adaptée à votre palais.

Ketchup en entrée ou en dessert

Préchauffer le four à 180°C. Etaler une pâte brisée (ou une pâte à pizza) dans un moule. Verser un pot de ketchup vert en fond de tarte. Disposer des rondelles de tomate sur le ketchup. Mettre au four pendant 30 min. Avec des tomates rouges, oranges, jaunes, vertes, noires, le mélange de couleur donne un effet très esthétique. Et pourquoi ne pas rajouter quelques anchois, du chèvre... ? Pour un dessert, disposer des lamelles de fruits en cercles concentriques. Mettre au four pendant 20 à 30 min. Recette adaptable avec : pommes, poires à chair ferme, abricots, coings (précuits à la vapeur 20 min), bananes...



Prévision légumes

Betteraves botte
Salade
Navets nouveaux



Mardi, nous avons organisé une réunion d'équipe pour informer que du 19 au 29 avril, nous allons modifier les horaires. La maison sera inaccessible durant cette période. Une entreprise va venir désamianter, ce qui rend les locaux interdits à toute circulation.

Il faut donc réaménager un espace repas, un espace vestiaires, un espace toilettes.

Pour nous faciliter l'organisation, les personnes ayant un contrat de 26 heures par semaine n'auront pas à prendre de repas à midi pendant cette période. Pour ce faire, tous les salariés passent aux horaires d'été durant 2 semaines.

La prise de poste se fera à 7 heures du matin. Les Jardiniers à 26 heures seront libérés l'après-midi et les quelques uns à 32 heures travailleront avec des conditions aménagées.

Vous imaginez le changement. Il faut penser aux gardes d'enfants, aux horaires de train, et toutes ces modifications n'ont pas posé souci. Les salariés ont accepté. Ils ont compris la nécessité.

Vraiment MERCI à vous tous.

Ce n'est pas terminé pour les modifications de la semaine.

La salle des paniers a connu, elle aussi des transformations.

Denis, administrateur talentueux, sait travailler le bois. Il a des doigts magiques.

En discutant de la préparation des paniers, on s'est aperçu que grande fenêtre de la salle des paniers n'était pas idéale.

Ni une, ni deux, voilà Denis qui coupe, taille, transforme la fenêtre et ouvre une porte.

Génial.

Dans quelques semaines, nous aurons une nouvelle zone de lavage des légumes. Cette ouverture de porte va faciliter le travail des salariés.

Merci Denis pour cette création et cette réactivité.



Opération de chargement des paniers du vendredi grandement facilitée par l'ouverture de la paroi de la salle.

Véronique, directrice.