

La Feuille de Chou de Terre d'ADÈLES

Semaine

Et dans nos paniers; alors ...

Ben y'aura quoi ???!!!.....

De chez Julien

A l'heure où j'écris ces lignes, Louis etc...
Comme d'habitude ...(Air connu !...)
Même par son entremise, le mystère reste entier ...

De la Terre Adélie :

Petits Paniers

- Courge (on liquide les stocks, tout le monde n'aura pas la même variété.)
- Panais
- Betteraves rouges

Grands Paniers

- Courge (on liquide etc...)
- Panais
- Betteraves rouges
- Chou Pommé (aussì appelé chou blanc)



03/2017

De chez Zineb :

« Courge sautée »

« ail et persil »

Temps de préparation : 30'

Temps de cuisson : 5' à 10'

Ingrédients (2 personnes):

500 gr de courge musquée ou doux beurre... huile d'olive 3
gousses d'ail hachés 1 botte de persil le jus d'un citron 50 gr de
parmesan poivre

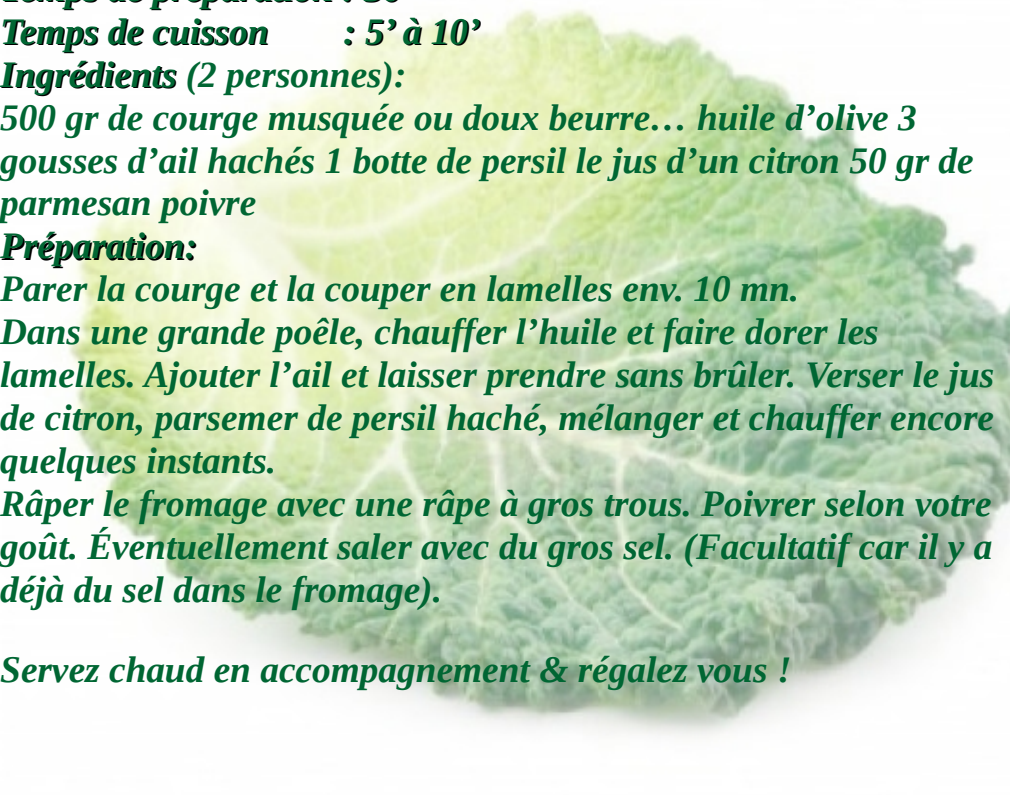
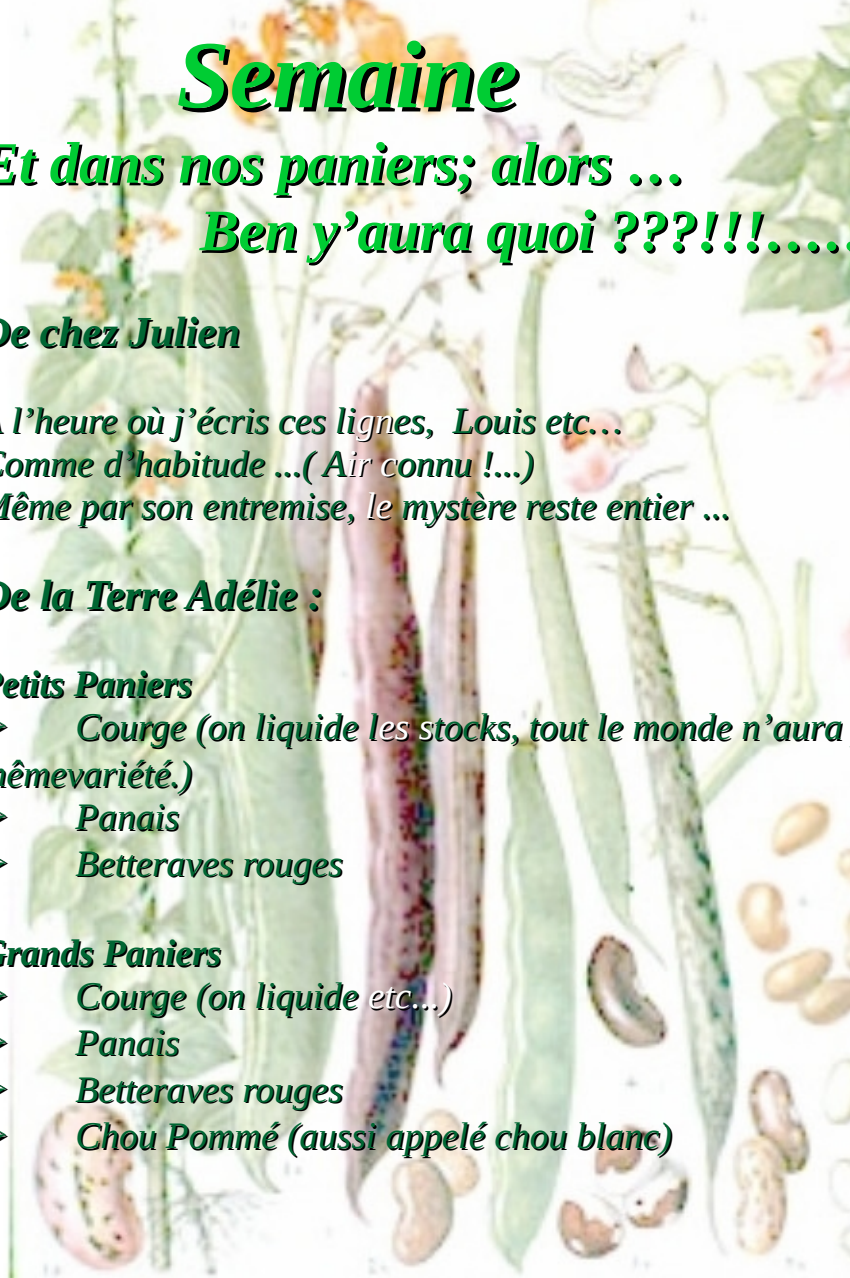
Préparation:

Parer la courge et la couper en lamelles env. 10 mn.

Dans une grande poêle, chauffer l'huile et faire dorer les
lamelles. Ajouter l'ail et laisser prendre sans brûler. Verser le jus
de citron, parsemer de persil haché, mélanger et chauffer encore
quelques instants.

Râper le fromage avec une râpe à gros trous. Poivrer selon votre
goût. Éventuellement saler avec du gros sel. (Facultatif car il y a
déjà du sel dans le fromage).

Servez chaud en accompagnement & régalez vous !



Et voici maintenant ...

La Recette

Zinebienne

Cake courge-carottes

Temps de préparation:

30 minutes Temps de cuisson: 25 minutes

Ingrédients (4 personnes):

*60 g de courge,
2 carottes,
25 g de lardons,
150 g de farine,
2 œufs,
60 g de beurre,
10 cl de crème liquide,
1 pincée de cumin, poivre, sel.*

Préparation:

Faire cuire la courge à la vapeur ou dans une casserole remplie d'eau (maintenant vous savez !) puis l'écraser à la fourchette. Éplucher les carottes et les couper en petits dés. Faire rissoler les lardons dans une poêle puis ajouter les carottes. Laisser cuire trois minutes puis couper le feu. Dans un saladier, mélanger la farine, les œufs, le beurre fondu, la crème liquide et la courge. Ajouter les carottes et les lardons. Saler, poivrer et ajouter la pincée de cumin. Verser dans un moule à cake beurré et faire cuire 25 minutes au four à 180 degrés.



Et encore une recette de chez Zineb

Pétales croustillants de panais

Pas cher, tout simple, joli à voir et très très léger

Ingrédients :

Pour 4 personnes, 2 panais de "diamètre" moyen (4-5 cm)

Sel (fin) 1 cuillère à soupe d'huile neutre (arachide, pépins de raisin...)

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation

Préchauffez le four à 205°C thermostat 6-7. Pelez les panais et détaillez-les en tranches ultra fines à l'aide d'une mandoline.

- 1. Mettez les tranches de panais dans un grand saladier, ajoutez les huiles en filet, salez, mélangez soigneusement avec une spatule en retournant bien toutes les tranches, pour que l'huile et le sel se répartissent au mieux.*
- 2. Disposez les tranches de panais sur une plaque à four en les étalant au maximum (utilisez deux plaques si la quantité est trop importante pour tenir sur une plaque).*

Enfournez jusqu'à ce que les panais soient dorés sur les bords et que les tranches aient pris une allure de pétales (15 minutes environ).

A l'issue de la cuisson, éteignez le four et laissez les panais sécher 15 minutes supplémentaires ; porte du four entrouverte.

- 3. Mais on peut également les manger froid*
- 4. A l'issue de la cuisson, éteignez le four et laissez les panais sécher 15 minutes supplémentaires, porte du four entrouverte.*
- 5. Pour finir : Dégustez tiède, c'est meilleur. Mais on peut également les manger froids.*



L'Éphéméride du Jardin

La lune est à son Apogée à 00h14
Jardinage conseillé à partir de 05h14

Dernier Croissant
Phase décroissante
Trajectoire descendante
Jour Feuilles à partir de 15h20
Lune en Scorpion

Lundi XXIII

Soleil lever : 08h30
coucher : 17h37
Lune lever : 04h28
coucher : 14h07

Dernier Croissant
Phase décroissante
Trajectoire descendante.
Jour Feuilles
Lune en Scorpion

Mardi XXIV

Soleil lever : 08h28
coucher : 17h39
Lune lever : 05h24
coucher : 14h48

Dernier Croissant
Lune en phase décroissante
Et de trajectoire ascendante.
Jour Feuilles jusqu'à 16h21
Puis Graines & Fruits ensuite
Lune en Sagittaire

Vendredi XX

Soleil lever : 08h32
coucher : 17h33
Lune lever : 01h31
coucher : 12h32

Dernier Quartier
Phase décroissante
Trajectoire descendante
Jour Racines jusqu'à 12h04
Puis Fleurs ensuite.
La lune passe donc de Vierge à Balance au même moment.

Samedi XXI

Soleil lever : 08h31
coucher : 17h34
Lune lever : 02h31
coucher : 12h59

Dernier Croissant,
Phase décroissante
Trajectoire descendante
Jour Fleurs
Lune est en Balance

Dimanche XXII

Soleil lever : 08h30
coucher : 17h35
Lune lever : 03h30
coucher : 13h31

d'ADÈLES

Mercredi XXV

Soleil lever : 08h27
coucher : 17h40
Lune lever : 06h17
coucher : 15h35

Dernier Croissant.
Phase décroissante
Trajectoire ascendante
Jour Graines & Fruits
Lune en Sagittaire

Jeudi XVI

Soleil lever : 08h26
coucher : 17h42
Lune lever : 07h05
coucher : 16h28

Dernier Croissant
Phase décroissante
Trajectoire ascendante
Jour Graines & Fruits
Lune en Sagittaire

Vendredi XXVII

Soleil lever : 08h25
Lune lever : 07h49
Nouvelle Lune
Phase décroissante

Trajectoire ascendante
Jour Racines à partir de 10h29
Lune en Capricorne



Allo, Allo, Louis ...

Et l'Opération MIIMOSA, où en est-on ?...

L'objectif maximum est de 3000€ .

L'opération est validée à partir d'un niveau de dons reçu équivalent à 60 % de l'objectif de départ.

En deçà, les sommes récoltées sont restituées aux généreux donateurs & l'opération est un échec.

A partir de la barre fatidique des 60 %, l'opération est une réussite, car les sommes récoltées sont définitivement acquises à l'organisme à l'origine de cette campagne .

Au moment où j'écris, nous avons récoltés 1673€ ; soit 56 % de l'objectif max'.

En clair il manque encore **127€** pour atteindre la barre des 60 % minimum exigés pour la réussite de cette campagne.

Nous y sommes presque !

Aujourd'hui il reste encore **cinq jours** pour y arriver . Et même si l'objectif plafond n'est pas atteint l'opération sera un succès !!!...

Roulements de tambours !!!...

Gentes Dames et Beaux Messieurs, le suspense est à son comble :

La banda de Luis va t'elle réussir son ambitieux pari ???...

Quelles nouvelles?...

Mardi soir, à minuit au plus tard, vous le saurez en vous rendant, via le WIKI d'ADÈLES, sur le site « MIIMOSA » :
Projet Jardin d'ADÈLES.
Sinon, Lundi dans Léa's Potins, vous l'info' dans vos boîtes mails !!!...

Et au jardin alors ...

Mais quoi de neuf?...Et bien comme vous l'a dit Léa, Jérémie est en stage chez Julien cette semaine, Christo' lui est encore en vacances ; jusqu'à la fin du mois. De ce fait, Jonas était le seul volontaire rescapé. C'est donc lui qui s'est chargé de tester les recettes de Zineb. Mais le pâtisson n'étant pas venu ce matin là fut remplacé par une autre courge moins sucré, d'où un peu de déception, mais Jonas à eu droit aux encouragements du public

Par ailleurs, malgré l'absence de ses collègues, le travail a été fait quand même, grâce à la présence efficace de fidèles adhérents tels que Christine, Vincent ou Élodie.

C'est ainsi que le coffrage des buttes continue d'avancer.

Ainsi, une autre butte, sera coffrée la semaine prochaine & ainsi de suite, tant qu'il y aura suffisamment de matériaux & de sous pour en acheter.



Et côté organisation, planification du travail ; comment cela se passe-t'il ?...

Un guide de production au jardin d'ADÈLES est en cours de rédaction.

Il s'agit de réaliser un référentiel technico-pratique.

Un nouvel outil à destination du futur intendant & des volontaires.

Dans un but d'autonomisation mais aussi afin de constituer une trace, une base de données spécifique à la pratique du maraîchage en permaculture sur le site de

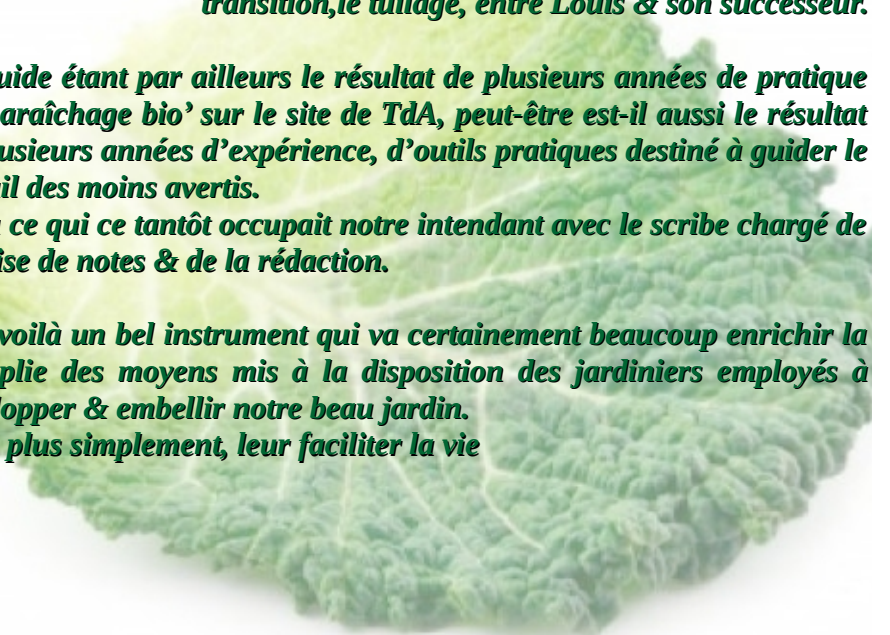
TdA. Double enjeu donc. Car dans la perspective de changement d'intendant au Jardin, on peut imaginer que cela facilite la transition, le tuilage, entre Louis & son successeur.

Ce guide étant par ailleurs le résultat de plusieurs années de pratique en maraîchage bio' sur le site de TdA, peut-être est-il aussi le résultat de plusieurs années d'expérience, d'outils pratiques destiné à guider le travail des moins avertis.

Voilà ce qui ce tantôt occupait notre intendant avec le scribe chargé de la prise de notes & de la rédaction.

Que voilà un bel instrument qui va certainement beaucoup enrichir la panoplie des moyens mis à la disposition des jardiniers employés à développer & embellir notre beau jardin.

Mais plus simplement, leur faciliter la vie



ET ONT COLLABORÉS A CE NUMÉRO

**Zinébi
l'Enchanteresse :**

*A l'inlassable quête de la
meilleure recette.*

*Bien dans l'esprit de TdA
Aisément transposable à
la cuisine du Jardin.*

Maître Cappello' :

*Allo hortagraffe correct
A la mise sur le WIKI
Manoeuvre ô combien
délicate, s'il en est !...*

Gente Béatrice :

*A la technique
A la bureautique
A la re-pagination
A la patience*

Agent Moustache :

*A la rédaction
A l'humour
Aux facéties*



Ah oui au fait

Petite nouveauté au casting :

*'Sieur Jérôme ayant terminé son contrat, est parti voir
sous d'autres cieux (l'herbe des prés ...)*

*Mais grâce à nos économies, nous avons pu embaucher, en
remplacement, pour son grand retour, une star du petit écran :*

Maître Cappello' dans « Le retour Xè ...»

Bienvenue dans l'équipe cher Maître !...

Voili voilou, je crois bien que vous savez presque tout !...

**Et sur ces brèves paroles,
s'arrête la nouvelle F.d.C.
la 03/2017.**

**Et à la semaine prochaine,
si vous le voulez bien !!!...**

