

# La Feuille de Chou de Terre d'ADÈLES



**06/2017**

**Semaine**

***Et dans nos paniers; alors ... Ben Y'aura quoi ?.....***

***De chez Julien***

***Pour l'instant, il n'est pas possible de le savoir.  
L'entrevue a bien eu lieu, mais ce sujet là n'a pas été traité.  
Le problème reste entier.  
Louis va envoyer un courriel à ce sujet à Julien :  
Lui serait-il possible de nous dire par avance le contenu des  
paniers qu'il nous livre ?...***

***(A SUIVRE !...)***

***De la Terre Adélie***

***Petits & Grands Paniers :***

- ***Carottes***
- ***De la mâche***
- ***Radis Noirs***



**Et voici maintenant..**

**La Recette**

**Zinebienne**

**Salade de radis noirs,**

**carottes et chou rouge**



**Une salade détox à l'arrivée du printemps ... !**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

- 2 grosses carottes
- 1 tout petit chou rouge
- 1 à 2 radis noirs (selon la taille)
- 2 càs d'huile ( au choix...)
- 1 càs de vinaigre (de vin ou balsamique, ...)
- 1 càs de moutarde, du sel, du poivre
- Quelques primevères
- Quelques feuilles de roquette
- Quelques violettes

**Préparation :**

- Pelez, lavez et râpez les légumes.*
- Préparez la vinaigrette et arrosez-en les légumes.*
- Vous aimez plus assaisonné ???!!!...*
- Ajoutez-donc plus d'huile & de vinaigre; manière de gourmand !!!...*
- Laissez quelques heures au frigo*
- Ajoutez les fleurs et la roquette au dernier moment.*

**Sur la tête de ma mère, j'te jure : « C'est bon comme là bas j'te dis !!!... »**

# Recette à la mode de chez Zineb

Salade de carottes râpées, d'oranges et de fruits secs



Recette marocaine (Idéale pour l'été !!!...)

## Ingrédients pour 4 personnes :

4 carottes  
le jus d'1 orange  
1 càs de fleur d'oranger  
1 càs d'huile d'olive  
20 grammes de raisins secs  
20 grammes d'amandes effilées  
10 grammes de pignons de pin

## Préparation :

Râpez les carottes dans un saladier  
Pressez l'orange et versez le jus dans le saladier  
Dorez légèrement les pignons et les amandes dans une poêle  
Ceci sans matière grasse.  
Ajoutez la fleur d'oranger, l'huile d'olive ainsi que les fruits secs  
Puis mélanger le tout  
Filmez et conservez au frigo jusqu'au moment de servir.

Miam Miam Slurp Slurp !!!...

# Quoi !!!... Encore Une Recette Zinebienne !!!...

## Salade de pois chiches aux carottes et au cumin



*Repas sain et léger  
(à déguster aussi le soir)  
Ceci est une recette sans gluten,  
Les légumineuses remplaçant le blé.*

### Ingrédients pour 3 personnes :

- 1 petit bocal de pois chiches
- 4 carottes
- 1 oignon
- 2 c. à soupe jus de citron
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- persil (ou menthe) haché
- 2 c. à soupe cumin
- 2 c. à soupe cumin

### Préparation :

*Faites cuire 20 minutes les pois chiches dans leur jus pour les attendrir. Rincez-les à l'eau courante, réservez dans un saladier. Épluchez et coupez les carottes en rondelles fines et faites-les cuire 15 minutes à l'eau bouillante salée. Egouttez, laissez refroidir. Mélangez-les aux pois chiches. Ajoutez l'huile d'olive, le jus de citron, le cumin, Salez, poivrez, et mélangez bien. Épluchez et émincez très finement l'oignon et ajoutez-le à la salade. Mélangez bien. ajoutez un peu de piment si vous le souhaitez. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Laissez reposer au frais afin que tous les arômes se mélangent. Sortez la salade par avance du réfrigérateur. Ceci afin de la porter à température ambiante. Puis parsemez de persil haché ou de menthe au moment de servir*

**Bon appétit Bande de Gourmans**



# L'Éphéméride du Jardin

## Vendredi X

**Soleil** lever : 08h06  
coucher : 18h06  
**Lune** lever : 17h43  
coucher : 07h35

**Pleine Lune**  
Phase **Croissante**  
Trajectoire **Descendante**  
La lune passe en **Lion**  
A partir de **18h57**  
Jour **Feuilles**  
A partir de **18h57**

## Samedi XI

**Soleil** lever : 08h04  
coucher : 18h08  
**Lune** lever : 18h53  
coucher : 08h12

Elle est dite **Gibbeuse**  
Phase **Décroissante**  
Trajectoire **Descendante**

**Noeud lunaire descendant à 20h49**  
La lune est en **Lion**  
Jour **Graines & Fruits**

## Dimanche XII

**Soleil** lever : 08h02  
coucher : 18h09  
**Lune** lever : 20h01  
coucher : 08h45

Elle est dite **Gibbeuse**  
Phase **Décroissante**  
Trajectoire **Descendante**  
La lune est en **Lion**  
Jour **Graines & Fruits**

## Lundi XIII

**Soleil** lever : 08h01  
coucher : 18h10  
**Lune** lever : 21h08  
coucher : 09h13

Elle est dite **Gibbeuse**  
Phase **Déroissante**  
Trajectoire **Descendante**  
La lune passe en **Vierge**  
A partir de **09h13**  
Jour **Racines**  
A partir de **09h13**

## Mardi XIV

**Soleil** lever : 07h59  
coucher : 18h12  
**Lune** lever : 22h13  
coucher : 09h40

**La lune est dite** **Gibbeuse**  
Phase **Décroissante**  
Trajectoire **Descendante**  
La lune est en **Vierge**  
Jour **Racines**

# d'ADÈLE

## Mercredi XV

**Soleil** lever : 07h56  
coucher : 18h14  
**Lune** lever : 23h16  
coucher : 10h06

La lune est dite **Gibbeuse**  
Phase **Décroissant**  
Trajectoire **Descendante**  
La lune est en **Vierge**  
Jour **Racines**

## Jeudi XVI

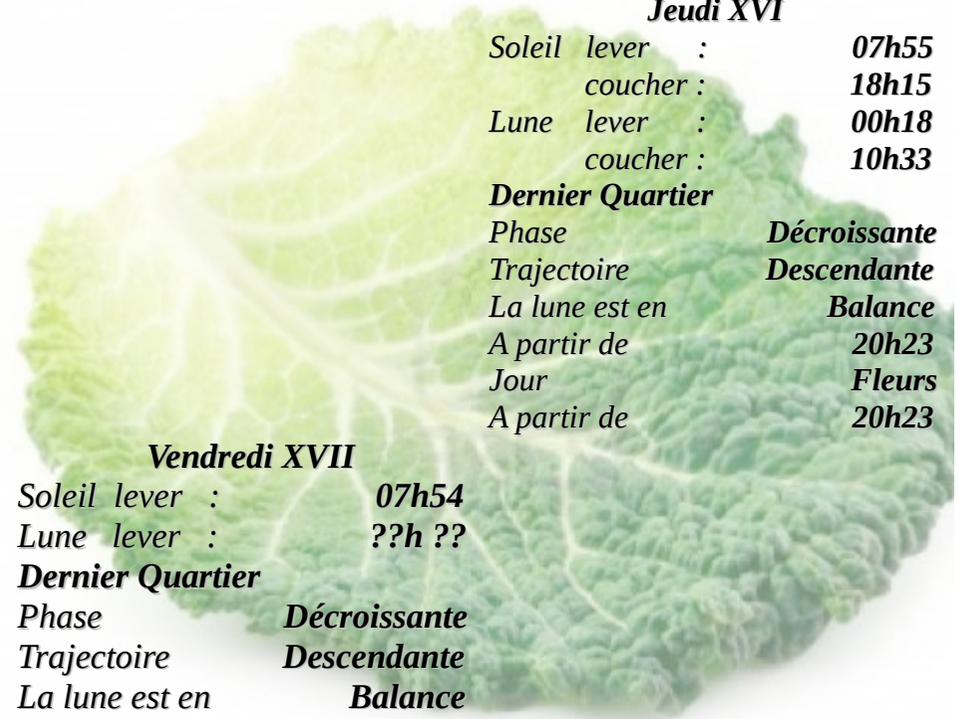
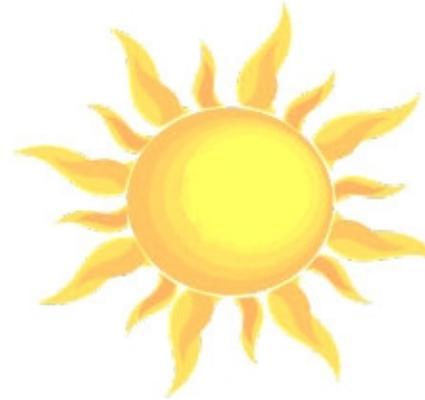
**Soleil** lever : 07h55  
coucher : 18h15  
**Lune** lever : 00h18  
coucher : 10h33

**Dernier Quartier**  
Phase **Décroissante**  
Trajectoire **Descendante**  
La lune est en **Balance**  
A partir de **20h23**  
Jour **Fleurs**  
A partir de **20h23**

## Vendredi XVII

**Soleil** lever : 07h54  
**Lune** lever : ??h ??

**Dernier Quartier**  
Phase **Décroissante**  
Trajectoire **Descendante**  
La lune est en **Balance**  
Jour **Fleurs**



## **\* Allo, Allo, Louis ... ..Quelles Nouvelles... Mais que se pa-asse t'il donc ?...**

Bonne nouvelle camarades de Terre Adélie, notre Jardin ne s'est pas envolé.

Il a résisté à Leiv & Marcel.

Instruit des expériences passées, l'Équipe du Jardin avait consciencieusement « sécurisé le périmètre »

Le barnum de la buvette:

Plié & rangé

Les bâches utilisées sur les buttes, idem.

La grande serre avait été ouverte en grand, portes enlevées, afin, bien sur, de laisser le moins de prise au vent possible. Option retenue par Louis & sa bande du fait d'une étanchéité insuffisante en cas de fermeture complète.

Il est quasi certain que cette option là aurait provoqué de gros dégâts ; malgré une intensité de vents moindre qu'annoncée.

Chapitre coffrage, alors où en est-on ?...

Du fait de l'annulation du chantier collectif de dimanche

dernier, cela implique t'il un retard dans la campagne entreprise ?...

Et bien non, tout va bien, la date de fin de la dite campagne est maintenant annoncée :

C'est le 20/02 prochain.

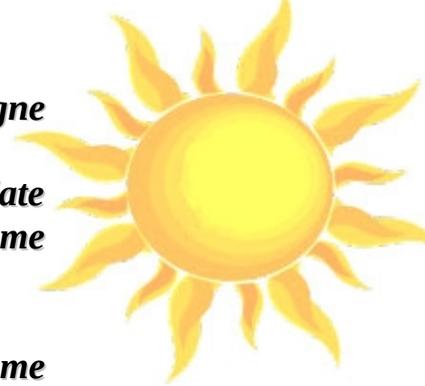
Mais comment est-ce possible me direz-vous ?...

Et bien mais avez-vous déjà oublié qu'au jardin, nous accueillons bientôt, le 20/02 précisément, un groupe de 40 volontaires du service civique.

C'est grâce à leur aide bienvenue que le coffrage des buttes restantes va pouvoir être mené à son terme dans les délais impartis !...Avec eux l'objectif c'est la réalisation du coffrage de 2 buttes. Actuellement il en reste 3 à faire. D'ici là, onze jours, il reste une à s'occuper.

Objectif largement réalisable par l'équipe en place & l'aide des bénévoles disponibles.

Bon c'est bien tout ça et au fait, à propos du compostage, où en est-on ?...



Et bien les choses avancent bien.

Et ont même pris, ce jour une nouvelle et meilleure tournure : Aujourd'hui, justement, une étape importante a été franchie ( je parle de ce projet de partenariat avec l'ÉSAT Magellan ) :

Cet accord a été formalisé par l'envoi du devis à la direction de l'établissement partenaire...Pour mémoire, l'ÉSAT va ouvrir une légumerie qui alimentera des services de restauration collective sur la métropole.

Ils nous ont sollicités afin que Terre d'ADÈLES prenne en charge la valorisation de leurs déchets verts, leurs épluchures, quoi !...

Ainsi nous retrouverons avec une quantité beaucoup plus importante de « déchets verts » à traiter : 400kg/semaine.

Si le devis est accepté, cela représentera une grande avancée pour le Jardin d'ADÈLES .

Nous allons nous retrouver ainsi avec une grande quantité matière première.

Beaucoup plus fine, aussi, permettant de réaliser un compost de bien meilleure qualité.

Cette matière première représente une « manne nouvelle » pour notre beau Jardin, avec en outre, la possibilité de devenir auto-suffisant en matière de compost. De quoi enrichir durablement les parcelles mises en culture.

Une manne qui profitera aussi à PAJ.

Mais aussi à tous les jardins (souvent équipés de « lasagnes ») qu'elle aide à créer & faire vivre.

Ce compost va représenter la possibilité d'augmenter l'alimentation du vermi-compost & par voie de conséquence celle de la production de « thé de compost ».

Gens de la coordination Poules, oyez oyez !!!... Grâce à ces épluchures les poules aussi seront mieux servies, côté alimentation.

En prime, cerise sur le gâteau nous allons être livrés.

C'est Byzance, moi j'dis !!!...

C'est aussi une bonne nouvelle pour tous les jardiniers de l'École des jardins & autres jardiniers adhérents à TdA.

Ils pourront « acheter » sur place leur compost. Besoin d'engrais pour vos plantes, du thé de compost à profusion ?

Linda, a te regarder, je vois poindre une question ???...

Ah, euh non désolé, mais for tea time; or the morning breakfast nous déconseillons vivement ce thé là !!!...

Par ailleurs, tes plantes, elles, apprécierons bien d'avantage !

Pas d'autres questions Linda, on peut continuer ?...

Thanks a lot !...

A propos de terreau, maintenant :

Jusqu'à présent nous nous fournissions auprès de Julien, notre maraîcher préféré

Mais cela devenait compliqué pour lui à gérer, en plus de la gestion des légumes à produire & fournir pour la distri' des paniers de TdA.

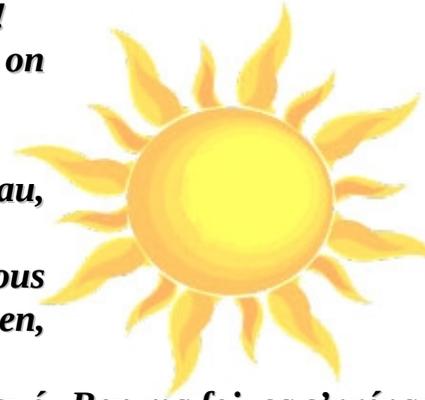
Finalement Louis a trouvé à se fournir beaucoup plus près & de manière Bio' certifiée en plus.

Là aussi, voyez, on fait dans le local & le circuit court.

Ce terreau sera amendé au quart, par du compost « made in TdA » Celà devrait permettre, à terme, de diminuer de manière importante les achats de terreau à semis.

Nos plants étant de plus en plus produits sur place,

« The Louis' Gang » est désormais en passe de pouvoir



Ben ma foi, ça s'prepare; à son rythme ...

Nous sommes dans l'attente de l'arrivée à maturité de nos plants .

C'est ainsi que Jonas semble se spécialiser dans les semis. Et pendant ce temps, Jérémie lui, semble plus à son aise autour du coffrage ; avec toutes les actions de bricolage que cela comporte.

Comme ceci, chacun y trouve son compte.

Parallèlement, Christo' lui, a repris le chemin quotidien du Jardin.

Il lui faut reprendre le rythme & s'informer de tout ce qui a été réalisé en son absence ainsi que des consignes posées pendant ce temps. Et puis intégrer tout cà, ce qui n'est pas une mince affaire.

Mais ce n'est pas pour l'inquiéter, le moins du monde...

Et bien je crois vous avoir dis à peu près tout ce que je sais. Le moment est venu pour moi de tirer ma révérence & de vous laisser poursuivre vos activités.

\* ce qui apporté de l'extérieur (« nos importations » en quelque sort

réaliser son propre substrat pour les semis !!!...

Un grand pas de plus fait en direction de l'auto-suffisance.

En même temps cela permet de faire baisser nos \*intrants !

Ce qui représente là aussi, une avancée non négligeable !

N'est-il pas vrai n'est-il pas ???!!!

Et la nouvelle saison, donc :

# **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 Capello' :**

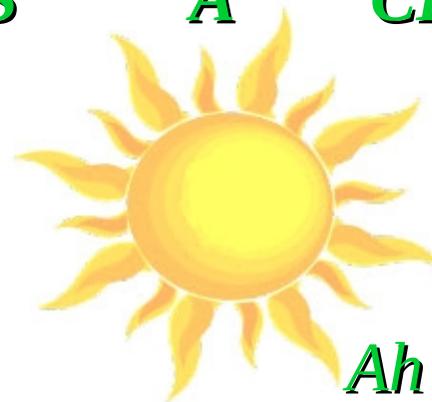
**A la mise sur le WIKI  
Manoeuvre Ô combien  
délicate, s'il en est !...**

**Gente Béatrice :**

**A la technique  
A la bureautique  
A la patience**

**Agent Moustache :**

**A la rédaction  
A l'humour  
Aux facéties zé aux farces**



**Ah oui au fait**

**\* « Allo Allo Louis... » se lit en chantant  
A haute voix ou dans sa tête  
Sur la mélodie, bien connue des moins jeunes :  
« Tout va très bien Madame la Marquise »  
Juste histoire de vous faire partager ce gag  
Qui me traverse l'esprit chaque fois que je me coltine cette  
chronique**



**Et sur ces paroles,  
s'arrête la nouvelle F.d.C.  
La 06/2017.**

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