

La nouvelle feuille de Chou du Jardin de Terre d'ADELES

ÉPHÉMÉRIDE du

Vendredi 11 Novembre 2016

SOLEIL Lever : 07h52
Coucher : 17h15

LUNE Lever : 15h5
Coucher: 03h23

Nous sommes en LUNE
Ascendante.

Nous sommes en JOUR Feuille

« Le conseil du jour »

Potager :

Récolter : Le cerfeuil ainsi que le persil semé il y a au moins deux mois. Les chicorées frisées et les scaroles d'hiver. Les choux de Bruxelles, les choux de Milan et les choux cabus jusqu'aux gelées. Les endives forcées. Les épinards d'hiver, la mâche et le pourpier. Le fenouil doux (fenouil bulbeux) jusqu'aux premières gelées. Les laitues d'automne. Les poires jusqu'aux premières gelées.

Pailler l'estragon après l'avoir rabattu.

Faire germer les graines de soja.

Nous sommes aussi à la Saint Martin & comme le rappelle le dicton :

« L'été de la Saint Martin dure trois jours & un brin »

Cette année par contre, la météo est très en avance sur nos vieux dictons campagnards.

Il Pa dit :

« J'ai tellement tourné de navets que ma carrière ressemble à un potager »

Jean LEFEBVRE

Semaine 45

Au fait, et au jardin cette semaine ?...

Alors Louis, dis-nous ...

Entre deux sanglots, quasi désespéré, il évoque le très prochain départ de Célia qui s'en va dès jeudi soir sur de nouveaux chemins au volant de son fourgon.

D'ailleurs, on pourrait même, un jour, le retrouver transformé en Food Truck en travers de l'accès au jardin !!!... Qui sait ?... Comme elle ne sera plus là pour cuisiner les repas du jardin, PAJ & Co' ont recruté en pays lyonnais un nouveau jeune volontaire : Jérémie, d'aucun, à son sujet affirme qu'il connaît la différence entre une poêle & une casserole, ouf !!!

Bon trèfle de plaisanterie, pratiquement y se passe quoi ? Un nouvel accord de partenariat a été trouvé avec l'ESAT Magellan qui a décidé de développer son activité restauration. Il se trouve donc en situation de devoir traiter une quantité beaucoup plus importante de « déchets végétaux » que le jardin d'ADELES va devoir absorber en terme de valorisation. Ce qui implique donc un ré-aménagement & un agrandissement de l'aire de compostage



Activité Maraîchage :

Ce sont les derniers semis/plantations de légumes feuilles qui sont en cours sous la serre.

Avec en parallèle une intense action de bouturage en cours au verger par l'entremise de Gisèle, experte en ce domaine : Le but est la mise en place d'un espace à trois niveaux de végétation.

Haut, moyen, bas.

Des fruitiers, des arbustes à l'étage en dessous & au ras du sol plusieurs vivaces différentes :

Thym, fraisiers, ciboulette.

Il s'agit de ne laisser au sol qu'un minimum d'espace libre. Ceci afin d'éviter le désherbage à répétition tout en favorisant la biodiversité au maximum.

Car c'est par la multiplicités d'espèces différentes que l'on recrée un biotope stable & plus résistant aux maladies.

Recette Zinébienne :

Chantons le chou cru :
Savez-vous planter les choux
À la mode, à la mode
Savez-vous planter les chou
À la mode de chez nous !!!
Super chouZ cette salade !

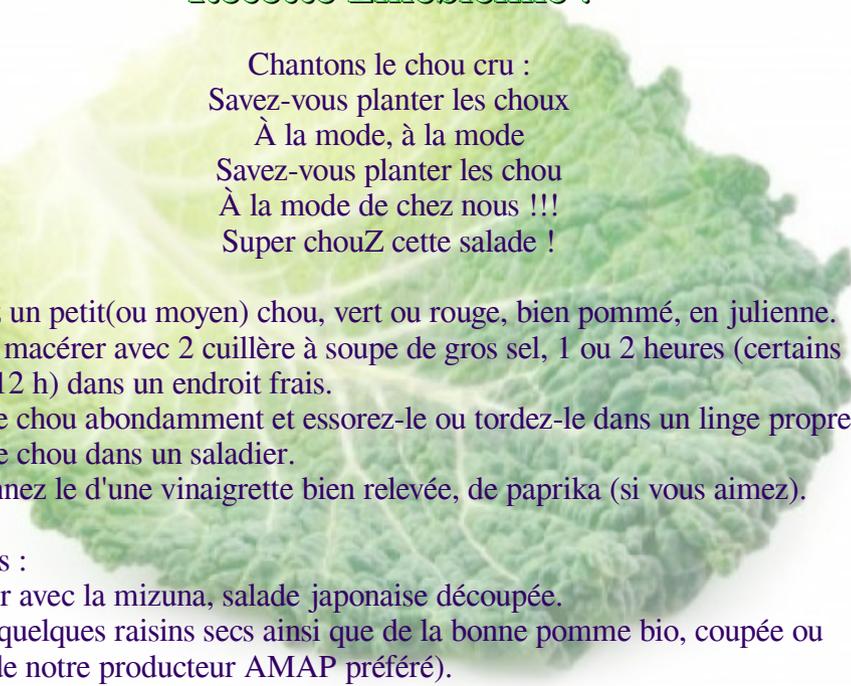
Émincez un petit(ou moyen) chou, vert ou rouge, bien pommé, en julienne. Faites le macérer avec 2 cuillère à soupe de gros sel, 1 ou 2 heures (certains laissent 12 h) dans un endroit frais. Rincez le chou abondamment et essorez-le ou tordez-le dans un linge propre. Mettez le chou dans un saladier. Assaisonnez le d'une vinaigrette bien relevée, de paprika (si vous aimez).

Variantes :

Mélanger avec la mizuna, salade japonaise découpée.

Ajouter quelques raisins secs ainsi que de la bonne pomme bio, coupée ou rapée, (de notre producteur AMAP préféré).

Miam ! Miam !



Pesto de mizuna aux noisettes...

100g de mizuna,
2 cuillères à soupe de noisettes,
10cl d'huile de noix de qualité.

Laver les feuilles de mizuna et les couper pour faciliter le mixage, les placer dans un saladier, rajouter ensuite les noisettes et l'huile de noix puis mixer avec un robot plongeur jusqu'à obtenir une texture homogène mais pas tout à fait lisse...

Ou le tout dans un mixeur.

Le pesto se conserve quelques jours au frais, pas trop longtemps pour ne pas altérer son goût...

Variante :

Remplacer les noisettes par des amandes ou poudre d'amandes

Un pesto à la saveur fraîche et subtile, à déguster avec des pâtes comme un pesto classique, ou sur des tartines avec du chèvre frais par exemple ...

Ou mieux encore (à l'apéro de cette fin de semaine) :

Radis noirs et navets
Pesto de mizuna
Tapenade olives noires

Laver et peler vos radis noirs et navets.

Coupez en tranches fines (couteau ou mandoline).

Citronnez légèrement (ou pas).

Tartinez une moitié de vos petits cercles de navets et radis noirs avec le pesto de mizuna et l'autre moitié d'une tapenade d'olives noires (par exemple).

Présentez en mixant les couleurs (ou pas).

C'est bon, joli et diététique.

Bon App !!!...

Bon & bien voilà, cette nouvelle feuille de chou automnale s'arrête là...

...Mais pour cette semaine seulement, je vous rassure, nous reviendrons en semaine quarante-six avec de nouvelles aventures à vous faire partager, c'est promis...

En attendant il me faut remercier, ceux qui :

Ont collaboré à ce numéro :

Dame Zineb : A la quête inlassable de la meilleure recette à l'usage non exclusif, du peuple de La Terre Adélie.

Dame Béatrice : A la technique bureautique & à la patience.

'Sieur Jérôme : A la mise sur le WIKI, manoeuvre ô combien délicate, s'il en est !!!

Agent moustache : A la rédaction & à l'humour.

Ah au fait on me demande de rassurer un de nos adhérents, répondant au prénom peu commun de Jérôme.

'Sieur Jérôme, non ce n'est pas toi !

Non tu n'as pas encore l'accréditation au niveau supérieur te permettant d'accéder à WIKI.

Patience, patience, ton tour viendra !!!!...

Par ailleurs, mais où sont donc vos recettes les plus gourmandes, les plus originales, les plus goûteuses ?

A part Léa, en bon élève, qui nous adresse ses suggestions, je ne vois rien d'autre que la route qui poudroie, sous le soleil qui rougeoit...

Euh, quoiqu'en ce moment, vu la météo, euh...