

La Feuille de Chou de Terre d'ADÈLES



Semaine

05/2017

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

De chez Julien

*Pour l'instant, il n'est pas possible de le savoir avec précision.
Demain Louis & Julien devraient pouvoir faire le point ensemble
au moment de la livraison.
Je pense qu'ils devraient pouvoir arriver à se caler ensemble.
Ainsi nous pourrions vous apporter plus de précision à l'avenir
sur le contenu de nos paniers.
(A SUIVRE !...)*

De la Terre Adélie

Petits & Grands Paniers :

Navets « boule d'or »

Carottes

Bouquet composé :

Mizuna/RoquetteRutabagas



Et voici maintenant ...

La Recette

Zinebienne

Tajine

de navets



boules d'or

La cuisson au four dans ce plat à tajine est vraiment savoureuse, avec un côté grillé - confit qu'on ne retrouve pas facilement avec une cocotte traditionnelle. On peut utiliser une grande variété d'ingrédients : viandes ou poissons, tous les légumes d'hiver comme d'été avec quelques fruits secs ou oléagineux, sans oublier les épices, il suffit de laisser libre court à son imagination !

Ingrédients pour deux personnes

- 4 navets ronds, variété boule d'or
- 2 grosses pommes de terre
- 1 gros oignon
- 5 à 6 abricots secs
- 1/2 citron confit
- 1 c à café de mélange quatre-épices
- 1 c à soupe d'huile d'olive

Préparation :

- Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).
- Laver et éplucher les navets.
- Enlever les extrémités (tige et racine)
- Peler l'oignon et les pommes de terre.
- Couper les abricots secs en petits dés.
- Émincer finement l'oignon, couper les pommes de terre & les navets
- Façonnez- les en petits cubes réguliers
- Faire suer dans une sauteuse les légumes avec une CàS d'huile d'olive : 5 à 10'
- Ajoutez les épices, le sel & le poivre
- Émincer finement le citron confit.
- Répartir les légumes, les dés d'abricot et de citron confit dans un grand plat
- Ou bien deux plats à tajine individuels.
- Couvrir et enfourner, laisser cuire pendant 20 à 30 min.
- Servir chaud, directement dans le plat.

NB

**Tu n'as pas de plat à Tajine !!!???......
Dommage pour toi & tes invités !!!...
Éventuellement tu peux transposer
Dans une cocotte, mais pas au four !!!**



Recette à la Zineb

Gratin de pommes de terre & de

navets Boule d'Or

Ingrédients pour 4 à 6 convives

600 g de pommes de terre à chair ferme
(Alliance, Charlotte, Ditta...)
400 g de navets Boule d'or

NB
En mode « Réchauffé »
Ce gratin, est également un délice !
Qu'onse le dise !!!!...

Bon Appétit les Gourmets



Préparation

- ▶ Préchauffez le four à 180°C.
- ▶ Pelez les pommes de terre et les navets puis coupez-les finement en rondelles avec une mandoline. (attention aux bouts de doigts)
- ▶ Préparez la crème : dans un grand saladier, versez le lait de coco, puis ajoutez l'ail pressé, le sel, le poivre et la noix de muscade. Mélangez le tout avec un fouet.
- ▶ Ajoutez les rondelles de légumes, puis mélangez délicatement à la main ou avec une cuillère en bois pour bien les imprégner de crème.
- ▶ Frottez un plat à gratin avec une gousse d'ail & y disposer votre appareil. Saupoudrez la surface du gratin avec la noix de muscade en poudre.
- ▶ Enfournez pour 50 minutes.

Dégustez ce gratin accompagné d'une grosse salade de jeunes pousses ;
Ou bien de tofu brouillé ;
Ou bien encore d'une poêlée de champignons.



Quoi !!!... Encore une Recette à la Zineb

Navets boules d'or, carottes et ail en chemise rôtis au four



Ingrédients pour 4 convives :

- 6 carottes
- 3 beaux navets boules d'or
- 1 CS d'huile d'olive
- 1 cc d'herbes de Provence
- 1 cc de sauge moulue
- 2 pincées de sel au piment d'Espelette
- **Il est possible d'en commander auprès de Bernard Thébault, notre Saliciculteur**
- Poivre
- 3 gousses d'ail

Préparation

Préchauffer le four à 180°.

Peler et découper les carottes et les navets en morceaux plus ou moins gros . Laver l'ail, puis, sans le, peler, en couper les extrémités. Dans un grand saladier, mélanger l'huile d'olive, les herbes de Provence, la sauge, le sel et le poivre.

Ajouter les légumes et l'ail et bien mélanger pour que tous les légumes soient bien assaisonnés. Sur une plaque de cuisson, étaler les légumes. Les mettre au four et faire cuire pendant 30 minutes en remuant les légumes de temps en temps.

NB :

L'Éphéméride

Ces légumes au four sont délicieux & accompagneront à merveille n'importe quel plat végétalien

du Jardin

d'ADÈLES

Vendredi III
Soleil lever : 08h16
 coucher : 17h55
Lune lever : 11h34
 coucher : ??h ??
Premier Quartier
 Phase **Croissante**
 Trajectoire **Ascendante**
 La lune passe en **Bélier**
 A partir de **21h48**
 Jour **Graines & Fruits**
 A partir de **21h48**

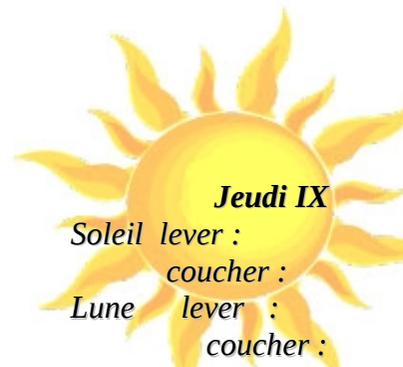
Samedi IV
Soleil lever : 08h15
 coucher : 17h56
Lune lever : 12h09
 coucher : 01h32
Premier Quartier
 Phase **Croissante**
 Trajectoire **Ascendante**
 La lune passe en **Taureau**
 à partir de **16h41**
 Jour **Racines**
 A partir de **16h41**

Dimanche V
Soleil lever : 08h13
 coucher : 17h58
Lune lever : 12h48
 coucher : 02h45
Gibbeuse Croissante
 Phase **Croissante**
 Trajectoire **Ascendante**
 La lune reste en **Taureau**

Jour **Racines**
Lundi VI
Soleil lever : 08h12
 coucher : 18h00
Lune lever : 13h34
 coucher : 03h55
Gibbeuse Croissante
 Phase **Croissante**
 Trajectoire **Descendante**
 La lune est encore en **Taureau**
 Périgée à environ **15h00**
 Jour **Racines**

Mardi VII
Soleil lever : 08h10
 coucher : 18h01
Lune lever : 14h27
 coucher : 05h01
Gibbeuse Croissante
 Phase **Croissante**
 Trajectoire **Descendante**
 La lune passe en **Gémeaux**
 A partir de **16h33**
 Jour **Feuilles**
 A partir de à partir de **16h33**

Mercredi VIII
Soleil lever : 08h09
 coucher : 18h03
Lune lever : 15h28



Jeudi IX
Soleil lever : 08h07
 coucher : 18h05
Lune lever : 16h35
 coucher : 06h52
Gibbeuse Croissante
 Phase **Croissante**
 Trajectoire **Descendante**
 La lune est en **Cancer**
 A partir de **06h49**
 Jour **Feuilles**
 A partir de **06h49**

Vendredi X
Soleil lever : 08h06
 coucher : 17h43
Pleine Lune
 Phase **Croissante**
 Trajectoire **Descendante**
 La lune est en **Cancer**
 Jour **Feuilles** jusqu'à **18h57**

coucher : 06h00
Gibbeuse Croissante
 Phase **Croissante**
 Trajectoire **Descendante**
 La lune est en **Gémeaux**
 Jour **Feuilles**



Allo, Allo, Louis ...

L'Opération MiiMOSA ???...
Et bien mais cà y est, elle est close. Et même depuis le mardi de la semaine dernière ???...
Officiellement, oui ! Mais et les retardataires me direz vous ?...
Et bien il y en a, cette fois encore. Des dons continuent d'arriver. C'est un peu surprenant, mais qui songerait à s'en plaindre ?...

Donc, contre tout attente, le montant actuel de l'opération se situe aux environs de **2700€**.
Soit **300€** en dessous de l'objectif maximum fixé.
Trop fort !!!... Mais jusqu'où s'arrêteront-ils, ces généreux donateurs ?... Du coup, des matériaux supplémentaires ont pu être achetés. Assurant ainsi la bonne continuation de cette entreprise de coffrage de buttes.

Alléluia bien chères & chères adhérentes !!!...

Quelles nouvelles
...Oups, pardon, je m'égare

encore ! Dès qu'il sera fleuri, nous devrions fêter cela en ornant la Yourte d'un splendide bouquet de mimosa. Cà serait'y pas chouette ?...

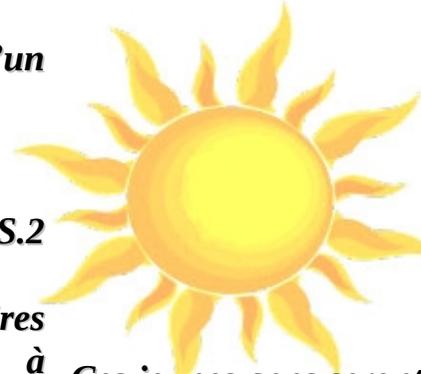
C'est ainsi que le coffrage de S.2 est en cours de réalisation.

Hier notre équipe de volontaires & d'adhérents ont réussi à coffrer une butte ; aujourd'hui une autre. Et Dimanche, dans le cadre du chantier collectif, (premier dimanche du mois, c'est ???...) il est alors prévu, s'il ne pleut pas à verse, d'en coffrer la moitié d'une autre.

Si mes comptes sont bons, il en resterait deux à coffrer.

Et cela devrait pouvoir avancer plus rapidement ; car prochainement, le 20 de ce mois, nous allons recevoir du renfort : L'association Unis-Cités nous adresse une quarantaine de jeunes gens terminant leur stage de volontariat. Ils viennent vivre au

Mais, que se passe t'il donc ?...



Ces jeunes gens seront répartis en quatre groupes autour de différents ateliers :

Atelier coffrage de butte (La suite, Xème !!!...)

Atelier d'initiation au compostage

Atelier semis de fèves

Atelier soupe au jardin

(sous la direction de notre révérende Mère Léa :))

Non seulement c'est un coup de projecteur supplémentaire pour TdA, mais aussi une source de revenus.

En effet la venue de ce groupe rapporte 200€ de défraiement plus 150€, pour paiement des repas cuisinés pour tout le groupe.

En attendant, la vie au Jardin se déroule sous des températures bien plus clémentes. Voilà qui facilite beaucoup le travail quotidien.

Des températures plus élevées suppriment le risque de gel, diminuant grandement le risque de casse de matériel.

Comme ce fut le cas tout récemment sur du matériel d'irrigation.

Entre parenthèse, la réparation, une soudure, a pu être effectuée grâce à l'aide matérielle de Jean-Claude, un de nos adhérents. Lui, possède le matériel nécessaire, puis entre eux, une disponibilité a pu se trouver. Au final, c'est

au Jardin d'ADÈLES une journée de sensibilisation & de découverte. C'est une action généralement reconduite tous les ans & qui nous permet de mieux faire vivre notre propre asso'. Tout en favorisant un temps de transmission des savoirs. Le déroulé de la journée est même déjà prêt.

un sacré gain de temps & d'argent aussi.

Expérience permettant de mettre en avant le réseau d'entraide existant autour de TdA & de son jardin.

Avec le redoux, la pluie fait son grand retour :

Causant même la satisfaction de nos jardiniers.

Cette semaine étant marquée par le lancement des semis en pleine terre.

Et voici nos premières fèves qui sont en terre. Et grâ à une météo très humide elles peuvent boire goulûement l'eau de pluie. Sûrement qu'cà va favoriser la germination des graines à c't'heure, se dit le Louis.

Tiens à son sujet, il avait la voix toute enrouée au téléphone ce tantôt ...

Étonnement de ma part, vite dissipé par les explications de l'intéressé.

Je vous ai déjà parlé de ce « Guide de production » qui est en cours d'élaboration.

Il s'agit, je le rappelle d'une transcription écrite, précise, des méthodes de travail telles

qu'elles sont pratiquées au Jardin d'ADÈLES.

Ce recueil, devrait être, dans un futur proche, LE référentiel de base pour le futur intendant du JdA & de ses équipiers.

Voilà qui devrait permettre à cette expérience de passer du quotidien vécu sur le terrain, – c'est à dire du stade oral, à la mémoire écrite.

Des paroles qui s'envolent cela nous fait passer aux écrits.

Écrits qui eux RESTENT & peuvent survivre à l'épreuve du temps qui passe.

Et ce serait de faire ce travail là qui provoquerait cet l'enrouement, tiens donc ...

Bizarre autant qu'étrange !!!...

Passes que les ampoules au doigt j'veux bien.

La crampe de l'écrivain, cà existe, toujours d'accord !...

Mais d'écrire, que cà fatiguerait la voix ???...

Justement moi cà m'la coupe !!!...



Normal qu'à la fin d'après-midi t'ai les cordes vocales qui fatiguent. D'autant qu't'as point trop l'habitude, elles sont point assez entraînées tes cordes vocales.

Ben finalement, c'est Mathieu en plus de nègre qui te sert de coach !!! Moi j'crois qu'le Mathieu y f'rait ben de d'mander une augmentation à Dorothee.

M'enfin, c'est point mes oignons ... Et comme dirait une ancienne collègue à moi : « Moi, j'dis cà, j'dis rien !... »

Et sur ces bonnes paroles je me rend compte que j'ai encore été trop bavard.

Et bien je vous laisse à vos activités & vous souhaite une bonne journée.

Quoi...Tu dis quoi là ?...

Ah c'est point toi qu'écrit !!!...

C'est Mathieu ?!!!

le Barbûcheron de PAJ !!!....

Ben et toi tu fais quoi pendant c'temps ?...

T'y z'ouè cause !!!...

Ah, ben Dame, à c't'heure, v'là t'y pas que j'comprend mieux !



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' :

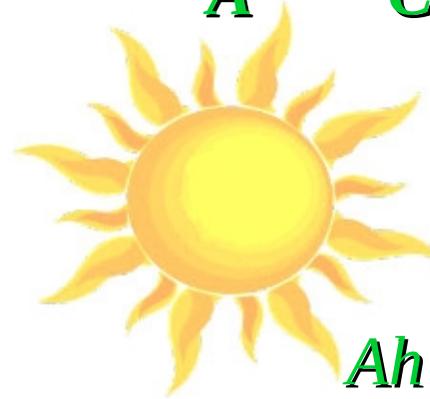
*Responsable de la
rectitude
orthographiquee
A la mise sur le WIKI
Manoeuvre ô combien
délicate, s'il en est !...*

Gente Béatrice :

*A la technique
A la bureautique
A la patience*

Agent Moustache :

*A la rédaction
A l'humour
Aux facéties*



Ah oui au fait

*Et l'intégration de Maître capello' alors ?
Et bien je n'en ai point entendu d'avantage ...
Pas de nouvelles bonnes nouvelles !!!...
Selon les dires de la sagesse populaire*

**Et sur ces paroles,
s'arrête la nouvelle F.d.C.
La 05/2017.**

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

