

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

Semaine 46

ÉPHÉMÉRIDE du

Vendredi 18 Novembre 2016

SOLEIL Lever : 08h03

Coucher : 17h07

LUNE Lever : 21h25

Coucher : 11h51

LUNE Elle est descendante

Nous sommes en JOUR FLEURS

« Le conseil du jour »

Potager :

Planter les anémones du japon et les anémones des fleuristes et repérer le lieu de plantation.

Arracher les bégonias tubéreux, les cannas, dahlias, les géraniums et les glaïeuls pour les mettre à l'abri pour l'hiver.

Hors période de gel, planter la clématite ainsi que le chèvrefeuille vendu en conteneur.

Hors période de gel, tailler les chèvrefeuilles.

Planter les corètes du Japon, le lilas des Indes et le seringat vendus en conteneur.

Planter les hellébores vendus en godet.

Planter les hémérocalles avant les premières gelées.

Planter les jacinthes et les griffes de muguet.

Planter les rosiers à racines nues.

Tailler les rosiers remontants et rabattre les rosiers buissons remontants.

Bouturer à bois sec le seringat.

Potager

Récolter les brocolis et les choux-fleurs d'automne.

Nous sommes à la Saint Aude :

« Du bois pour ton hiver assemble,
Quand les corbeaux s'assemblent. »

Il l'a dit :

« L'absence est à l'amour ce qu'est au feu, le vent :

Il éteint le petit, il allume le grand. »

Roger de RABUTIN

Comte de Bussy

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

Bon alors Louis, dis-nous ???...

Allo Louis, t'es là ? Allo ???!!!...

Ah ben v'là aut'chose, à c't'heure !

V'là t'y pas qu'le Louis y répond plus ...

Ben qu'est c'est'y que qu't'affaire là encore ?...

L'est plus glissant qu'hin anguille c't'apôtre !

Ah bé ten, v'là l'Jérémie, super !...

Jérémie c'est l'nouveau volontaire du service civique. C'ui qu'y viendront du Lyonnais, là!

Ben oui, c'est qu'y vient d'loin, c't'apôtre.

O l'est pour sur !...

Ben alorsse, dis-nous donc toi :

« Euh, ben, chui ben content à c't'heure.

Ca m'plait tout ben que qu't'affaire là.

A correspond ben à c'que j'imaginions.

Bon y'a pas guère de moyens financiers, pour

sur & o l'est point facile de mobiliser, ou

d' fédérer les gens autour d'tous ces projets.

J'ai vu l'tableau dans la yourte où y'a le

tableau des différents chantiers à réaliser avec

la participation des adhérents... Ben, o l'est

comme le gruyère, y'a plein d'trous, dame ! »

Ben oui, cà c'est bien vrai ! Notre petit

reporterre l'a bien constaté aussi, en allant

farfouiller dans la yourte. Merci Jérémie pour

tout ça, hein quoi ? Ah tu veux dire autre

chose : « J'voudrions ben mett' les mains dans

la terre & m'mett' un peu plus au bricolage

mais on m'demand' surtout d' cuisiner pour

tout l'groupe & y'en a même un un qui

voudrait me faire mettre un p'tit tablier blanc

& ben moi chui point trop d'accord, j'te laisse,

j'm'nvais d'mander à Christo' qui passe si c'est

ben normal tout ça !... Arrosoir & persil »

Bon voilà un petit aperçu de la vie au jardin.

Pendant que certains adhérents désherbent

puis plantent de la mâche. Car pendant ce

temps les autres sont au labour & Christo',

Marie Laure & Christianne s'occupent de nos

beaux petits légumes .

Et dans nos paniers, ben y'aura quoi ?...

Et bien en provenance de chez Julien nous trouverons

Des betteraves, de la salade (tient c'est nouveau ça),
des radis noirs et des blancs (à TdA on est pas
'acistes), des navets blancs et jaunes puis des patates.
Voici pour les petits paniers.

Et dans les grands, du chou en plus vous aurez !

En provenance de Terre d'Adèles, la bande à Luis
nous propose :

Des carottes ben d'chez nous, des radis de Chine (pas
d'cheu nous !) et un beau bouquet de persil tout frais,

Recette Zinébienne :

Soupe de chou et patate douce

Une soupe de chou-chou-chou !

Histoire de rendre fous ceux qui n'aiment ni la soupe ni ce légume.
Vous pouvez manger cette soupe le midi puisqu'elle contient des patates
douce. Pour faire changer vos lunchs box, les soupes sont pratiques
à emporter dans un pot de confiture par exemple.

Ingrédients :

1 patate douce

1/4 de chou (vert, rouge..)

1/2 gros oignon ou 1 petit oignon

Huile d'olive

Sel, poivre



la Suite II : ...



Toujours ajustez les quantités selon votre panier et votre appétit, bien entendu !:)

Blanchir votre chou 5 min dans un grand volume d'eau bouillante salée, puis dans de l'eau froide (pour qu'il garde sa couleur).

Laver et éplucher les légumes. Couper l'oignon en quatre et le faire revenir dans l'huile à feu moyen.

Pendant ce temps, couper la patate douce en gros morceaux. Ajouter la patate douce et le chou vert.

Ajouter l'eau à hauteur des patates douces. Saler.

Couvrir et porter à ébullition à feu fort, quand l'eau bout, baisser le feu ou découvrir partiellement pour maintenir le frémissement. Cuire jusqu'à ce que les patates douces soient bien cuites et moelleuses quand on pique avec la pointe d'un couteau. Il ne faut pas hésiter à ajouter de l'eau si nécessaire. Si vous utiliser la cocotte minute : cuire 15 min après le chuchotement de la soupape, démarrage à feu fort, puis on diminue.

Et, comme vous le savez maintenant, pour les économies d'énergies, vous avez la cuisson dans la marmite norvégienne : 3 x moins de temps de cuisson !

Quand les patates douces sont cuites, on mixe.

Pour la décoration et le côté croustillant j'ai ajouté des flocons d'avoine, vous pouvez y mettre des croûtons de pain : passer sous le grill des petits cubes de pain en remuant de temps en temps pour faire dorer les croûtons.

C'est prêt !



Et en primela Recette 2 :
Hasselback potatoes

Ingrédients :

1kg de pommes de terre moyennes

Sel et poivre

Huile d'olive

5 à 6 gousses d'ail entières avec la peau

Paprika

2 brins de romarin frais

Préchauffer le four à 190 °C.

Laver et brosser les pommes de terre (ou les éplucher comme pour moi car nous les préférons sans la peau).

Entailler les pommes de terre régulièrement, tous les 2 ou 3 millimètres, sans les couper entièrement.

Placer les pommes de terre dans un plat allant au four.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner les pommes de terre d'huile d'olive puis saupoudrer de paprika.

Saler et poivrer.

Répartir les gousses d'ail au milieu des pommes de terre et disperser le romarin effeuillé sur le dessus (ou thym ou autres...).

Faire cuire au four pendant environ 35 à 45 minutes suivant la taille et la variété des pommes de terre tout en vérifiant la cuisson régulièrement.

Miam, miam, miam ...

Et c'est ainsi que se régalait le Peuple Adélien...

Bon & bien voilà, cette nouvelle feuille de chou automnale s'arrêterait là ...Pas encore !...

Bon allez, un dernier petit truc, tout droit sorti des cartons de Mamie Béa' :

Du raisin pour Noël ???!!!...

Pas possible ! Mais si c'est possible ! Non ?...Et si !!!...

Pour conserver fruits ou légumes, avant que de stériliser ou congeler, on mettait à sécher, tout simplement !

Au siècle dernier, une tradition voulait que l'on garde quelques grappes de raisin frais, servies au dessert de Noël.

De tous les procédés, ne retenons que le plus simple, celui dit :

*« **A rafle sèche** » (La rafle c'est le branchage auquel sont accrochés les grains de raisin) .*

Choisissez-donc un raisin à gros grains peu serrés, puis :

1° Couper la rafle & trempez la coupe dans un peu de paraffine fondue

2° Suspendez le raisin dans une pièce sombre & sèche

3° En séchant, les grains se recroquevillent un peu, mais gardent intact tout leur parfum

Rendez-vous à Noël

...Et c'est ainsi que la feuille de chou cette fois se termine là . Mais nous reviendront en semaine 47 avec la suite des aventures du Jardin d'ADÈLES ainsi que de nouvelles recettes Zinébiennes.

En attendant il me faut remercier, ceux qui :

Ont collaboré à ce numéro :

Zinebi l'Enchanteresse : A l'inlassable quête de la meilleure recette.

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.