

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

Semaine 47

ÉPHÉMÉRIDE du

Vendredi 25 Novembre 2016

SOLEIL Lever : 08h14
Coucher : 17h00

LUNE Lever : 03h52
Coucher : 15h29

LUNE Elle est descendante

Nous sommes en JOUR RACINES

« Le conseil du jour »

Potager :

Récolter les betteraves, céleris-raves et les navets d'automne.

Récolter les radis d'hiver ainsi

Que les carottes d'automne et d'hiver.

Récolter les crosnes du Japon, le raifort,

les topinambours ainsi que les panais semés en été.

Planter les échalotes grises et les oignons primeurs.

Récolter les poireaux d'hiver.

Récolter les salisifs et les scorsonères.

Planter l'ail :

« Prélever sur les têtes d'ail blanc saines, les caïeux de la périphérie (les seuls bons) & roulez-les dans du soufre sublimé avant que de les planter. Seul l'ail blanc & l'ail violet se plantent à l'automne. Plantez les caïeux (les gousses) à 3cm de profondeur (pointe en haut, dans un sol ameubli, drainé & non fumé récemment) mais surtout pas trop calcaire. Saupoudrez les rayons de fleur de soufre (rayons espacés de 20cm ; un espace de 10cm est requis dans le rang entre chaque caïeux) Dans le sol trop lourds & trop humides, préparez votre carré d'ail en dessinant des buttes parallèles (billons) au sommet desquels vous planterez les caïeux. »

Ben mes aïeux, y'p'us qu'à !...

Nous sommes à la Sainte Catherine :

« Souvent pour Sainte-Catherine,

L'hiver jette sa farine. »

Carl-Gustav JUNG a dit :

« Les mythes & les contes de la littérature universelle renferment des thèmes bien définis qui reparaissent partout et toujours. »

Sagesse populaire

« Les fous font les modes,
Les sages les suivent. »

Allo allo, Louis, quelles nouvelles ???...

#Le scoop de la semaine#

Roulements de tambours...

Oyez oyez, gentes Dames & beaux Seigneurs :

Cette semaine notre association chérie vient de réaliser son, son.....MILLIÈME adhérent !!!!!....

Jouez hautbois, résonnez musettes !!!!!....

Cela s'est passé Mercredi, au jardin :

Avec la venue de Gwendoline & de ses beaux yeux bleus, Terre d'ADELES compte désormais UN MILLIER d'adhérents, woaw, trop fort !!!!!....

Elle a même mis les mains dans la terre pour planter des choux, euh non des fèves !...

Et pendant ce temps sous la serre :

En compagnie d'Alexis (stagiaire en 3è au collège Gérard

PHILIPPE & futur paysagiste, selon ce qu'il projette

actuellement) & de Christine (qui elle aussi nous a récemment

rejoint, nous plantons des feuilles de chêne, blonde & brunes.

Que nous paillâmes dans la foulée, même que ...

Et le quotidien du jardin c'est aussi :

Les semis de carottes, la plantation des fèves pour l'aspect production à court & moyen terme .

Cette saison Louis met en place un essai comparatif dans la plantation des fèves.

Il existe deux écoles à ce sujet :

Certains plantent en novembre, d'autres en février ; avec

chacun leurs arguments. Et bien nous testons les deux

propositions afin de pouvoir sur notre terre en comparer les résultats.

En parallèle, se poursuit le déroulement du programme de mise en hivernage du jardin, avec bien sur la perspective de la préparation de la terre pour les futures plantations de printemps.

Il s'agit donc d'occuper au maximum tout l'espace disponible par des semis de vesce & d'orge.

1°) En occupant le terrain de manière conjointe ces plantes vont préserver notre jardin d'un enherbement envahissant.

La vesce, comme légumineuse, permet de fixer l'azote dans le sol ; pendant que l'orge lui, avec une forte capacité

couvante, par ses racines plus profondes a une action de décompactage du sol ce qui permettra aux précipitations de pénétrer le sol plus facilement & plus en profondeur.

2°) Par la suite, ce sera fauché mais non récolté & laissé sur place à se décomposer comme un engrais naturel.

3°) Nos jardiniers amendent le sol simplement & naturellement à partir de cet apport de matière première issue des plantes ayant poussé sur place.

L'espace est ainsi libéré juste au moment où les températures permettent à nouveau une remise en culture des mêmes parcelles.

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

Et bien en provenance de chez Julien, nous trouverons pour tous :

De la mâche, du chou vert milanais, de la salade pain de sucre plus un bouquet composé de radis noirs, radis asiatiques & de navets.

Et dans les grands paniers, des patates en plus vous trouverez !

En provenance de Terre d'ADELES, la bande à Luis quand à elle nous propose :

Une botte de radis ben d'cheu nous, des courges & un beau bouquet de persil ben frais & du rutabaga pour les grands paniers.

Recette Zinébienne :

Légumes « oubliés » sautés

Ingrédients :

huile d'olive

sel, poivre, curry

1 bloc de tofu fumé

2à3 càs de crème de soja

1 gros rutabaga

1 gros navet

2 topinambours

1 gros panais

Épluchez les légumes et les couper en cubes. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle et ajouter les légumes et les faire sauter comme des pommes de terre.

En cours de cuisson environ 10 min après ajouter le curry et le tofu fumé coupés en dés et laisser revenir 5-7 min.

Ajoutez enfin la crème de soja et laisser 1 min puis servez sans attendre !

Bon appétit !

la Suite : ...

Légumes rôtis au four : panais, carottes et navets

Ingrédients :

4 carottes

4 petits panais

4 navets

4 échalottes

4 gousses d'ail

Quelques brins de romarin

Huile d'olive

Le choix des légumes aura toute son importance dans le temps de cuisson.

En utilisant de petits légumes, le temps de cuisson sera ramené à 45 mn environ.

Commencez par préchauffer le four à 180 C°.

Épluchez et lavez tous les légumes.

Selon leur grosseur, vous pouvez aussi les couper en deux ; notamment les navets et les rutabagas.

Mais il est préférable de laisser carottes et panais entiers.

Épluchez l'ail & les échalottes que vous conserverez entiers.

Graissez le fond d'un plat à gratin où bien la plaque du four à l'huile d'olive.

Disposez les légumes en évitant de les superposer.

Parsemer le tout de romarin et des échalottes.

Versez délicatement un filet d'huile d'olive sur tous vos légumes.

Enfournez et laissez cuire en les retournant régulièrement.

Notre plat peut accompagner une volaille ou le poisson gras de votre choix.

C'est prêt !

Servez & puis vous pouvez déguster.

Voyez alors avec votre sommelier préférer quel vin il vous proposera en accompagnement.

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

Si nous n'avions appris ce tantôt, sur le canal Luis de Radio Adélie, que Léa sera notre représentante à la fête de l'arbre à Montesquieu, Lot&Garonne, ce week-end.

Organisation à l'initiative du Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine.

Il s'agit là de sa vingt et unième édition.

Et si j'ai bien tout compris elle pourrait nous ramener de précieuses informations relatives au greffage des arbres.

Ce qui pourrait se pratiquer de manière plus courante au jardin d'ADÈLES .



Ont collaborés à ce numéro :

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

Mamie Béa' : 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.