La nouvelle feuille de Chou du Jardin de Terre d'ADELES
Semaine 48

ÉPHÉMÉRIDE

Vendredi 02 XII 2016

SOLEIL Lever : 08h23
Coucher : 16h56

LUNE Lever : 10h30
Coucher : 19h43

LUNE Elle est ascendante
Nous sommes en **JOUR Graines** & **Fruits**

Samedi 03 XII 2016

SOLEIL Lever : 08h24
Coucher : 16h55

LUNE Lever : 11h14
Coucher : 20h39

LUNE Elle est ascendante
Nous sommes en jour **Graines** & **Fruits**
Mais en jour **RACINES** à partir de **21h41**

« Le conseil du jour »

Verger :
Récoltez vos agrumes : Clémentines, pomélos, oranges &citrons.

Potager :
Semer sous châssis des carottes courtes de type grelot et quelques radis ronds Gaudo ou Gaudry 2
Dégermer les pommes de terre.
Sur couche, semer des radis ronds.

Nous sommes à la Sainte VIVIANE :

Proverbe :
«Ferveur de novice ne dure pas longtemps »

***Jeanne MOREAU** a dit :*
«Je n'ai pas de mémoire,
je n'ai que des souvenirs.»

***COLUCHE** lui, carrément citait la parole de Dieu :*
« Il faut partager :
Les riches auront la nourriture, les pauvres de l'appétit. »

Allo allo, Louis, quelles nouvelles ??? …

Le scoop de la semaine ???!!!...

Le scoop ...ben, euh ben, mais y'en a pas ….

On n'en a pas toutes les semaines des scoops au jardin !…

On peut vous raconetr des salades, vous parler de de maraîchage tiens !

Même qu'on prépare les plantations pour le printemps prochain.

Ainsi avec Charlote de PAJ, nous établîmes un plan de culture, et oui, nous aussi on pense.

C'est poutr cela que nous avons passé commande pour nos semences.

Et pendant ce temps au jardin :

Avec Alexis & Christo' nous avons commencé à réaliser ce dont nous vous avions parlé la semaine dernière, à savoir semis d'orge & de vesce, sur les plate- bandes.

Au passage nous en profitons pour arracher les indésirables :

Potentille & rumex. C'est curieux, cette plante a un nom de médicament, aurait-elle des vertus secrètes Luis ?...

Mais le quotidien du jardin c'est aussi :

Le coffrage des dites plate-bandes ; ce qui permet d'en fixer précisement les limites. Ainsi plus besoin de cordeau, le coup d'oeil est suffisant. C'est un obstacle supplémentaire à l'enherbement, donc moins de travail par la suite.

Les allées étant mieux tracées il est plus aisé d'y circuler, surtout en fauteuil roulant par exemple.

c'est l'occasion de rappeler que nous acceuillons aussi des personne en situation de handicap & aussi à mobilité réduite.

Donc la saison du coffrage est lancée avis aux bricoleurs !!!

Il seront les bienvenus au jardin, qu'on se le dise, gentes Dames & beaux Messieurs !...

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

*Et bien, en provenance de **chez Julien**, nous trouverons en grand panier :*
Du chou rouge, avec un bouquet composé; radis noirs, radis rose & navets.
Et pour tous :
Une salade toute frisée,qui vous ravigotte son homme, une courge et un kilo' de patates en plus vous trouverez !

*En provenance de **Terre d'ADÈLES**, la bande à Luis quand à elle nous propose :*
1 petit marrant, 1 livre de betteraves rouges, 1 bouquet de gros marin & en grands paniers 1 kilo' de surprise ...

Et ça, c'est la recette d'Alain

Purée de potimarron

Ingrédients :

1 petit potimarron de 1,2 kg environ
25 cl de crème liquide
2 cubes de bouillon de volaille
2 jaunes d'oeufs
1 cuillère à soupe de beurre
sel et poivre, muscade

ÉLaver et couper le potimarron en 4, enlever les pépins et la queue.
Faire bouillir 2 litres environ d'eau avec les cubes de bouillon.
Y plonger les quartiers tels quels pendant 15 minutes. Egoutter et enlever la peau qui viendra toute seule.
Au mixer ou à la fourchette, mélanger les cubes de potimarron, la crème, les jaunes d'oeufs, le beurre, le sel, le poivre et la muscade.
Placer dans un plat et enfourner 30 minutes avant de servir.

Bon appétit !

la Suite : … Recette Zinébienne :

Chou rouge pommes/raisins secs et marrons

Ingrédients / pour 8/10 personnes :

1 petit bocal de marrons entiers
1 gros chou rouge
2 ou 3 pommes à cuire
Raisins secs
2 ou 3 oignons
1 verre de vin blanc
1/2 l de bouillon
Curcuma et curry (facultatif)

Variante alsacienne pour plat complet (facultatif) :

1 ou 2 échalotes
Vinaigre (de cidre à mon goût)
1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
150 g de petits lardons
1 morceau de poitrine fumée
Sel, poivre

Préparer tous les ingrédients sur le plan de travail.
Trancher le chou en fines lamelles, le passer à l'eau.
Le blanchir si vous voulez : 2 mn dans grand volume d'eau bouillante.
Sécher le fond de la cocotte, y faire fondre un petit morceau de beurre et un filet d'huile d'olive et laisser dorer les oignons et l'échalote émincés (avec curcuma et pincée de curry). Déglacer avec le verre de vin blanc (puis déposer le lard coupé en plusieurs morceaux sur ce lit d'oignons mordorés).
Ajouter ensuite une première couche de chou, quelques oignons, épluchés mais crus, émincés. Pour adoucir l'acidité du chou, et parce que c'est super bon ajouter la moitié des pommes coupées en petits morceaux, les herbes de Provence, les raisins secs et saler, poivrer.
Terminer avec une deuxième couche de chou, le reste des ingrédients, les pommes… (et le bouillon). Laisser cuire une quarantaine de minutes à couvert en remuant et en surveillant la cuisson.
[Si lard, 45 mn après les premiers chuchotements ou bien 3 mn après sifflement + 15 (à 45 mn et + si vous voulez) dans votre marmite norvégienne !)]
Une fois la cuisson terminée, ajouter les marrons (entiers ou découpés grossièrement)
et les mélanger délicatement au chou.

C'est prêt ! Régalez-vous !
Voyez alors avec votre sommelier préférer quel vin il vous proposera en accompagnement.

Ont collaborés à ce numéro :

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

Sans oublier certain qui s'active bravement au Jardin mais qui sait profiter d'un déplacement absolument indispensable pour faire la petite souris dans la cuisine qui s'en va grignoter son quignon de pain .
Mais la p'tite souris , mais c'est qui ?….
Tiens, c'est drôle, la fin de la phrase précédente rime avec son prénom …

Christo', as-tu finit de te moquer ,,, !!!…