

La Feuille de Chou de Terre d'ADÈLES

Semaine 49

Éphéméride

Vendredi IX

Soleil lever : 08h30
coucher : 16h57
Lune lever : 14h26
coucher : 02h18

La lune est gibbeuse et ascendante
C'est un jour **FEUILLES**

Samedi X

Soleil lever : 08h30
coucher : 16h58
Lune lever : 11h14
coucher : 20h39

La lune est gibbeuse et ascendante
C'est un jour **FEUILLES**

Dimanche XI

Soleil lever : 08h32
coucher : 16h58
Lune lever : 15h33
coucher : 04h49

La lune est gibbeuse et ascendante
C'est un jour **FRUITS**

Lundi XII

Soleil lever : 08h32
coucher : 16h58
Lune lever : 15h15
coucher : 06h06

La lune est gibbeuse et ascendante
C'est un jour **RACINES**

Mardi XIII

Soleil lever : 08h33
coucher : 16h58
Lune lever : 17h03
coucher : 07h22

C'est la pleine lune
C'est un jour **RACINES**

Mercredi XIV

Soleil lever : 08h34
coucher : 16h59
Lune lever : 18h00
coucher : 08h33

La lune est gibbeuse et descendante
C'est un jour **RACINES**

Jeudi XV

Soleil lever : 08h34
coucher : 16h58
Lune lever : 19h03
coucher : 09h34

La lune est gibbeuse et descendante
C'est un jour **FLEURS**

Vendredi XVI

Soleil lever : 08h36
Lune coucher : 10h27

La lune est gibbeuse et décroissante
C'est un jour **FLEURS**



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

De chez **Julien**, il y aurait, selon notre source Zinébienne, des légumes, ça c'est une certitude. Ensuite et bien Julien a initié un jeu très drôle : « p'têt' ben qu'oui p'têt' ben qu'non.. » Ce qui est certain, c'est qu'il n'y aura pas de courge. Ouf on avance !... Un chou vert pommé, ça c'est quasi sûr. Ensuite...

La bande à Luis, elle, nous propose :

Une courge, un bouquet de radis noir et un bouquet d'aromatiques au choix (thym ou romarin).

Place de la petite Gazette

Lectrices et Lecteurs du jour, bonjour.

Vous êtes en train de lire la nouvelle mouture de la feuille de chou, édition 49/2016. C'est elle qui remplace le flyer que vous aviez coutume de recevoir dans vos paniers. La version informatique nous a permis de passer à la couleur. Et puis tant qu'à faire, Zineb et moi avons décidé, tout à coup tout à trac, de développer ce format pour en faire cette Gazette Vitaminée que désormais vous connaissez bien et appréciez (si j'en crois les bons échos que nous avons reçus). D'ailleurs nous en profitons pour vous remercier, toute zé tous. Cela fait vraiment chaud au coeur.

Pour ma part je voudrai tirer un grand coup de chapeau à notre chère Zinébi l'enchanteresse qui jongle avec les quelques informations glanées auprès de Julien. Car ce n'est pas une mince affaire dans ces conditions que d'arriver à nous trouver de succulentes recettes ; réalisables aussi bien dans vos cuisines qu'au Jardin d'ADÈLES. Là bas, ce sont nos Jeunes Volontaires qui les réalisent pour quelles soient testées et dégustées par l'équipe présente le mercredi midi.

Agent Moustache...

Au fait, et au Jardin cette semaine ? le coffrage de toutes les buttes cultivées.

Cà y est, l'équipe des volontaires est au complet, grâce à l'arrivée de Jonas !!!...

Qui nous vient tout droit de quelque part...Un lieu sans doute hautement improbable.

Tiens, il va falloir que j'enquête, me disai-je ...

Enfin bref, Jonas est arrivé : Candidature validée par Dorothee de PAJ & le voici que le voilà cette semaine qui fait ses débuts au Jardin.

Jérémie est ravi de pouvoir enfin partager avec lui le rôle de cuistot...Je crois qu'il cherche encore la vocation (de cuistot !...)

Par ailleurs notre stagiaire, Alexis est reparti en cours dans son collège non sans peine. En effet il préfère sans contester le fait d'être au jardinier qu'à ses cours !

Bon courage Alexis ... Mais, concrètement; la bande à Luis, y font quoi au Jardin en ce moment ?

Ben, vu que l'hiver arrive tout doucement et bien maintenant voici venu le temps du bricolage : L'opération « Coffrage à fond les manettes » est lancée !...

Et pour de nombreuses semaines encore. L'équipes s'active donc à coup d'égoïne & de marteau pour réaliser

Travail indispensable mais fastidieux, o combien ! Car les planches sont doublées de plastique, sur leur face interne afin de leur donner une meilleure durée dans le temps.

Le but, n'étant pas de les transformer rapidement en compost, voyez-vous ... L'objectif est donc de coffrer une plate-bande par semaine.

On ne s'ennuie pas au Jardin, voyez-vous ...

Sinon Luis & les autres ne peuvent que constater les ravages causés par les rats (des surmulots, précisément) qui ont réussi à s'installer dans la resserre, où sont stockées les récoltes.

Le peuple des rats, lui est ravi, car en plus du gîte ils trouve sur place une bonne partie du couvert.

« Grrr, Enfer & Gaspature !!! » S'exclama Luis en grommelant...

D'ailleurs ce sont surtout Gâleuses d'Eysine & Potimarrons qui sont attaquées, du fait de leur peau plus fine.

Alors comment y remédier, d'autant que ces rats, nichant dans notre réserve, y font aussi leurs petits ce qui rapidement, va amplifier le problème....

Alors, va t'on autoriser la chasse sur le territoire du Jardin ?...

La suite au prochain épisode !!!

Gratin de chou et pommes de terre



Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Temps Total : 60 mn

Ingrédients pour 4 personnes

- 1/2 chou blanc
- 800 g de pommes de terre
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 50 g de gruyère
- 50 g de beurre
- 1 c à c de baie de genièvre
- ou de noix de muscade

Préparation

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles (au robot)
2. Les faire cuire dans de l'eau bouillante salée 10 minutes
3. Éplucher le chou et le couper en fines lanières, le faire cuire également à l'eau bouillante salée = blanchir 3 à 5 mn.
4. Dans un plat à gratin, répartir au fond des morceaux de beurre, recouvrir de chou, déposer quelques cuillères de crème, éparpiller toutes les baies de genièvre ou noix de muscade rapée, et ajouter la moitié des pommes de terre en plus de la crème.
5. Recouvrir avec les tranches de jambon (facultatif), renouveler une couche de chou que vous assaisonnez de sel et poivre, une couche de pommes de terre, assaisonner, mettre encore un peu de crème et terminer par le gruyère râpé.

Enfourner à thermostat 7 (210°C) pour 30 à 40 minutes.

Et puis dégustez, miam miam ...



