



Feuille de chou, 12e livraison Du 8 au 11 septembre 2009

Chères et chers partenaires!

Aux nouvelles cette semaine, je vous fais part des activités à venir! Vous le savez l'équipe est réduite en fin de saison, elle nous semble d'ailleurs toujours trop petite tant il y a à faire! Les activités à la ferme sont des moments privilégiés pour rencontrer nos partenaires, avec qui on apprécie toujours les échanges. L'été est encore passé trop vite et vous n'avez pas eu le temps de faire découvrir VOTRE ferme à vos amis, à vos petits, à votre famille, et bien, c'est l'occasion!

En tout temps jusqu'à la fin septembre : désherbage, récoltes et conserves

Septembre - Octobre - Novembre : mois des grandes récoltes

Samedi, 12-19 et 26 septembre : atelier de conserve, venez-vous joindre pour les conserves et les transformations : pesto, tomates, haricots...

3-4-5 octobre : fête de la St-Michel : conférence et épandage des préparats biodynamique au compost et en champ. Le samedi concert classique, de haut niveau, dans la grange, bénéfiques pour Protec Terre.

17 octobre : récolte des carottes*

7 novembre : récolte des poireaux*

8-9-10 novembre : récolte des endives

21 novembre : souper communautaire à Montréal

2 au 4 décembre : dernière semaine de livraison et remise d'un petit panier gratuit aux gens qui auront complété leurs 8h de partenariat.

Prenez note que les récoltes se passent en tout temps dès maintenant, les journées annoncées sont celles où on espère faire un blitz pour terminer ces récoltes!

*Notez qu'aux fêtes des carottes et poireaux peu importe le nombre d'heures et de personne, le maximum d'heures possible pour le partenariat n'est de 4h.

Voir le site pour : « quoi apporter », « règle de vie », « chemin pour venir », « covoiturage »...

POUR CHAQUE ACTIVITÉ, S.V.P., CONFIRMER VOTRE PRÉSENCE AUPRÈS DE
MONIQUE OU ANNE ☎ 450-346-4993

J'ai très hâte de vous rencontrer ou de vous revoir! Merci à tous ceux qui se sont déjà impliqués, c'est grandement apprécié! Merci aussi pour votre soutien, votre compréhension, cette année je suis particulièrement touchée de voir comment les gens s'intéressent et se sentent concernés par ce qui se passe à la ferme, qui est en constant mouvement! Merci!

Anne Roussel pour l'équipe de la ferme



Commandité par :

La recette de la semaine

Potage de céleri-rave au poivre rose

P
o
t
a
g
e

- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 oignon blanc coupé en dés
- 6 gousses d'ail hachées
- 2 anis étoilés (facultatif)
- 1 branche de thym frais
- 1 céleri-rave épluché et coupé en dés (5 tasses)
- 1 pomme de terre épluchée et coupée en dés
- 5 tasses de bouillon de poulet
- Sel & Poivre
- 1 c. à soupe de poivre rose



- Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile et le beurre à feu moyen. Ajouter l'oignon et faire revenir 3 minutes.
- Mettre l'ail et poursuivre la cuisson. Ajouter l'anis étoilé, le thym et le céleri-rave, et faire cuire 3 minutes.
- Ajouter la pomme de terre et le bouillon. Amener à ébullition, puis réduire le feu puis laisser mijoter 30 minutes.
- Retirer les anis étoilés et le thym.
- À l'aide d'un mélangeur réduire la préparation en purée, en plusieurs fois. Saler & poivrer
- Au moment de servir, garnir de croûton au gruyère et parsemer de poivre rose.

C
r
ô
û
t
o
n
s

- 6 tranches de pain baguette coupées en biais
- 2 ½ oz de gruyère rapé
- Poivre, au goût.



- Préchauffer le four à grill.
- Sur une plaque à biscuit recouverte de papier sulfurisé, répartir les tranches de pain garnies de fromage. Poivrer.
- Faire griller jusqu'à ce que le fromage soit doré.