

Les infos de Philippe et des tendres légumes ...

août 2010

Certification bio a renouvelée par Qualité France qui est venu visiter la ferme et éplucher les factures et les sachets de graines.

J'ai malheureusement fait l'impasse en juillet sur le dernier ramassage des doryphores et j'ai réalisé 3 semaines plus tard que les larves étaient toutes devenues adultes et avaient défolié une grande partie du feuillage, entraînant une baisse probable de la récolte (mais heureusement les PDT sont déjà bien avancées).

J'ai vu aussi que ces charmantes bestioles avaient trouvé le chemin de mes serres et commençaient à pondre sur les feuilles d'aubergines. Il va falloir surveiller ça de près.

Les échalotes envahies par les herbes ont été désherbées à la débroussailleuse. La récolte ensuite s'est bien passé. Les échalotes sont belles mais la récolte 30-40% plus faible que prévu (par contre on a évité le pénible désherbage des échalotes de l'année dernière, lorsqu'elles étaient aux pieds des cassissiers, Nicole s'en souvient encore !). Les oignons jaunes, eux, ne s'en sont pas sortis et la récolte devrait être très faible. Le grossissement du bulbe n'a pas eu lieu, à cause probablement de la sécheresse couplé à la concurrence des mauvaises herbes pour l'eau.

Ce mois ci la priorité c'était la plantation des poireaux et surtout des choux qui avaient pris beaucoup de retard. Grâce à deux journées « coup de main », on a pu finir de planter les 9000 poireaux et quelques 2500 choux prévus. Les poireaux ça ne sera pas de trop car il n'y en a jamais assez. Quant aux choux, ça fait beaucoup mais n'oublions pas qu'il faut nourrir les lapins ! Et puis si les poireaux se ressemblent beaucoup, les choux sont très différents entre eux. Entre le chou-navet (rutabaga) dont on consomme la racine, le chou rave dont on consomme la tige qui forme une boule, les choux fleurs et brocolis dont on consomme les fleurs ou tous les autres choux dont on mange les feuilles crues ou cuites, jusqu'aux choux de Bruxelles dont j'adore croquer les petites pommes crues pleines de vitamines pendant que je les récolte l'hiver, sans parler de la choucroute, il y a de quoi faire des découvertes. Mais c'est vrai que j'ai un peu des origines « ventre-à-chou » !

Fin juillet, semis des radis d'hiver et des navets en plein champ. Cette année je vais les protéger par un filet pour éviter d'avoir des navets véreux.

Début août après quelques pluies les poireaux reprennent nettement du tonus. Les choux sont plus lents à réagir.

Maintenant avec le mois d'août, il va falloir s'atteler aux travaux de désherbage des cultures, puis d'éclaircissage et repiquage des betteraves,

(... suite page 2)

En cette saison ...

Actuels :
aubergines, poivrons,
tomates, courgettes,
concombres,
betteraves, ail,
échalotes, etc.

Distribution

Pensez à vous inscrire pour les aides à la distribution de septembre-octobre-novembre (**Rappel:** vous avez 3 aides à la distribution à assurer pour un contrat de 6 mois).

lundi 18h30 - 19h30

Aides à la préparation :

16 août: Marie Lapacherie, Mathide Humbert, Sylvie Leymarie

23 août: Karine Vignal, Nathalie Al Marzha, Catherine Ours

30 août: Gaëlle Geneste, Jean-Luc Bélavier, Fred Gourment

Jeudi 18h30 - 19h30

jeudi 12 août :
Philippe ARNAUD et Marie-Christine MOULINIER

jeudi 19 août :
Elisabeth FLEURET et Patricia DUPONT

jeudi 26 août :
Philippe ARNAUD et Elisabeth FLEURET

Suite « Infos de Philippe ... »

puis fin août désherbage et éclaircissage des carottes (gros boulot car j'en ai beaucoup cette année).

Récolte des premiers pâtissons. J'espère qu'il en viendra assez pour en mettre dans les paniers...

Comme les courgettes rondes, ils sont excellents crus en salade avec les tomates, les échalotes, les concombres, les poivrons, éventuellement du chou (croquant sous la dent), le tout avec de l'huile de colza, du sel et du vinaigre de cidre.

Philippe

Recette : Dip

De l'expression "take a dip" ("faire trempette" en français) est né un précieux ami de nos festivités gourmandes. Cacahuètes et saucisson ont fait leur temps, dips et légumes crus, plus colorés et variés, tiennent le haut de l'assiette depuis quelques années.

Textures et saveurs s'imaginent selon les thématiques et envies :

Une fiesta mexicaine ? Guacamole et nachos.

Un goût de Provence ? Crème d'anchois et tapenade, sur du pain toasté et aillé.

L'Orient vos fascine ? Labné, houmos et caviar d'aubergines, accompagnés de pain pita vous emmèneront sur les rives du Liban.

Pour préparer des dips, il suffit juste de s'équiper d'un robot mixer, voire d'une fourchette. Les plus simples - et les plus diététiques - restent les dips au yaourt ou au fromage blanc, pour accompagner bâtonnets de concombre et de carotte.

Plus sophistiqués, une crème de poivrons, d'artichauts ou un dip piquillo-feta feront la joie de vos buffets d'été. Et pourquoi ne pas utiliser un siphon pour exécuter des mousses aériennes, telle une mousse au céleri surprenante ?

Si vous êtes en froid avec les bâtonnets de légumes, nulle obligation de faire trempette, on peut contourner la baignade. Farcissez tomates cocktails, champignons et piquillos avec vos dips, présentez-les en verrines, dégustez-les à la petite cuillère, en toasts, tout est permis !

Dip de poivrons

Ingrédients : tomates, poivron, oignon, vinaigre, ail, sucre, sel, épices, herbes de Provence, coriandre feuille (facultatif).

Préparation : émincer les oignons, et les faire revenir dans de l'huile d'olive, ajouter les poivrons en petits morceaux et les tomates en morceaux également. Ajouter le sel et le sucre. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, ajouter l'ail, le vinaigre et les épices, les herbes de Provence et le coriandre. Mettre en pot. Congeler.

Voir aussi pour d'autres recettes, par exemple le site : <http://www.goosto.fr/recette-de-cuisine/theme/dip-10009087.htm> (Elisabeth Carbone)

<http://www.goosto.fr/recette-de-cuisine/theme/dip-10009087.htm>

Rappel

Réunion du bureau :
Jeudi 16 Sept.
à 19h30 - 21h30

Lieu à définir



Contacts

Contrats : JEAN
(jeanmontane@hotmail.fr)

Distributions de paniers Lundi :
leymarie.cheyssial@wanadoo.fr

Distributions de paniers jeudi :
fam.caporal@wanadoo.fr

Mise en page : FRED
(f.gourment@free.fr)

Blog de l'association :
<http://amapiens-brive.org>