

Les infos de Philippe et des tendres légumes ...

Septembre 2010

Les courges, melons et pastèques ont souffert de la sécheresse et ils sont souvent plus petits et moins nombreux que l'année dernière. Mais au final ça pourrait être mieux s'il ne gèle pas trop tôt et si je résous mes problèmes de conservation (l'année dernière plus de 400 courges Butternut avaient pourri au champ à cause du gel soudain de la mi-octobre, et la moitié des Potimarrons récoltés avant le gel avaient moisi avant la mi-janvier faute d'un lieu de stockage adapté).

En août j'ai récolté les premières pommes de terre du champ. Le rendement des Nicola semble assez bon malgré les dégâts causés par les doryphores qui avaient ravagé les feuillages en juillet, pénalisant la photosynthèse. C'est assez curieux. J'en saurai plus quand tout sera récolté.

Les doryphores commencent à s'enterrer dans le sol. D'autres partent avec leur baluchon. On en trouve parfois tout seuls loin du champ.

Les oignons jaunes ont été récoltés mais tout s'est mal passé cette année. D'une part ils sont petits, d'autre part j'en ai récolté la moitié en conditions humides et le résultat a été radical: les oignons se dégradent rapidement, même mis au sec ensuite dans une serre.

Enfin de bonnes pluies début septembre qui devraient accélérer la croissance des légumes d'hiver qui ont pris du retard.

Les choux sont bien partis maintenant. La première planche de poireaux aussi (celle que j'avais planté en premier). Les autres poireaux avaient par contre bien besoin de la pluie car ils étaient au ralenti.

C'est la période où il faut penser aux choux de printemps et aux salades d'hiver. On a l'esprit accaparé par tous les travaux à faire au champ (désherbages, récoltes) et il faut néanmoins préparer dès maintenant les semis et plantations pour l'hiver et le début du printemps.

J'ai peur d'avoir un problème de conservation de mes graines car la levée est aléatoire quand je conserve mes graines d'une année sur l'autre. A cause de ça j'ai raté cette année le fenouil, la laitue romaine d'hiver, le persil et peut être aussi la mâche que je ne vois toujours pas lever.

(... suite page 2)

En cette saison ...

Actuels :

aubergines, poivrons, tomates, courgettes, pommes de terre, betteraves, ail, échalotes, etc.

Aides Distribution

lundi 18h30 - 19h30

Aides à la préparation :

20/09: Gaëlle et Nicolas Geneste Chaumeil - Anne Dubois - Monique Lacaze

27/09: Catherine Ours - Nathalie Al Marzha - Jacky Charreyron

4/10: Bernadette Martin, Mathilde Pierre et Madeleine Antoine

11/10: Anne Dubois, Monique Lacaze, Patrice Lapacherie

18/10: Gaëlle - Nicolas Geneste Chaumeil, Sylvie Leymarie, Nathalie Al Marzha)

Jeudi 18h30 - 19h30

Aides à la préparation :

jeudi 23 septembre

Olivier PLANCHE et Damien LETEXIER

jeudi 30 septembre

Karine AUDOUX et Clémence SCHILLING

jeudi 7 octobre

Martijn VAN LITH et Patricia DUPONT

jeudi 14 octobre

Olivier PLANCHE et Damien LETEXIER

Suite « Infos de Philippe ... »

(...) J'ai connu un maraîcher qui stockait ses graines au frigo. Il faudra que je me renseigne.

Il va bientôt falloir s'atteler au désherbage-éclaircissage des carottes, indispensable si on veut avoir des grosses carottes. Pour l'instant j'ai enlevé le liseron qui les recouvrait et c'est maintenant le laiteron et les autres mauvaises herbes qui prennent leur essor. Une fois arrachées on devrait être tranquille jusqu'au printemps prochain.

Vu la surface que j'ai semé cette année j'aurais bien besoin d'un coup de main. Avis aux amateurs.

Autre suggestion de chantier collectif en septembre: la récolte des pommes de terre: au moins 2 tonnes à extraire du champ et à rentrer au hangar. Et puis en octobre il y aura les courges à ramasser... avant le gel !

Philippe

Petite règle quand vous prenez vos légumes:

Les légumes ne sont pas calibrés, il y a des gros et des plus petits. Pensez à ceux qui se servent en dernier et qui ont tendance à trouver tous les petits légumes à la fin. Dans la mesure du possible, quand vous prenez un gros légume, complétez avec un plus petit.

Pour ceux qui se servent en dernier, si vous trouvez le panier anormalement petit, dites le car il y a toujours des restes à se partager à la fin.



2 Recettes !

CAVIAR D'AUBERGINE

Enlever le vert des aubergines

Les mettre entières dans du papier d'aluminium et les faire cuire ainsi au four

Pour savoir si elles sont cuites, piquer un couteau dedans

Les mixer en ajoutant un peu d'huile d'olive et toutes les épices que vous voulez

Mettre au réfrigérateur

Ce caviar servi frais sur des blinis peut servir de toasts pour un apéritif

PUREE BETTERAVES/ POMMES DE TERRE

A partir de la recette de la soupe betterave/pommes de terre donnée par Elisabeth (merci !!!)

2 betteraves et 4 PdeT Eplucher les légumes, les couper en petits dés Les cuire 1/4h dans de l'eau Mixer

Avant de servir, ajouter un yaourt et mélanger

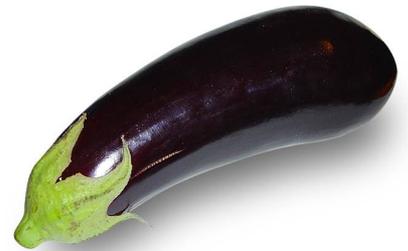
(envoyée par Joëlle)

Rappel

Prochaine
Assemblée générale :

Judi 12-juillet à
19h30 - 21h30

lieu non encore fixé ...



Contacts

Contacts Adhésions : ALAIN
leymarie.alain@wanadoo.fr

Contrats : JOELLE
joelle.amap@sfr.fr

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

Distributions du jeudi :
fam.caporal@wanadoo.fr

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

Site web (en gestation)
<http://amapiens-brive.org>