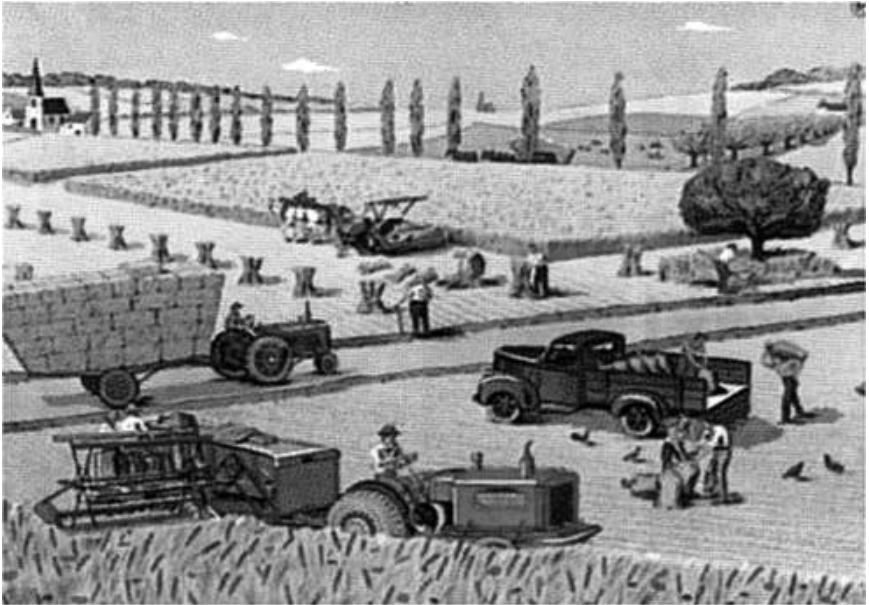


Feuille de daikon, 13e livraison, du 18 au 21 sept. 2007

Déjà se dessinent devant nous les détails de décembre... Les décans défilent si rapidement, du dégel, au débourement, jusqu'au désherbage. Déchainée, dame nature se donne dans cette danse de la débandade de l'abondance et dresse pour nous davantage de ses douceurs... Ce dé clic déclencheur permet au jardinier d'apprécier avec dignité le cadeau de ses durs efforts... Depuis des décennies nous avons dû rester droit devant cette terre demandeuse, d'y déceler ses désordres, d'y répondre avec décence, de défricher, d'épisser, de déchaumer, de décomposer dans le but de daigner vivre une vie décente en devenant « dealer » des produits de la terre... Tentons donc d'éviter le danger de la dénaturalisation et disons le discours de la débureaucratiation de ce domaine de la vie... Désormais, se dresse et domine durement la dictature de la divine dynamie... Cette déclaration n'en dépeint que le début.

Daignez délibérément me dénommer d comme dans Dub...



COMMANDITÉ PAR : FRITES ALORS

Ketchup au tomates rouges

Ingrédients

- 4 litres de tomates tranchées
- 1/2 tasse de céleri tranché
- 8 à 10 oignons tranchés
- 125 ml de gros sel
- 1 litre de sucre
- 1 litre de vinaigre
- 10 ml de graines de moutardes
- 5 ml de clou de girofle
- 10 ml de graines de céleri

Étapes

- Déposer tomates et oignons dans un grand bol.
- Saupoudrer de gros sel.
- Laisser reposer toute la nuit.
- Égoutter et vider dans un gros chaudron.
- Ajouter le reste des ingrédients.
- Laisser bouillir 30 minutes.
- Déposer dans des pots mason.

Source : www.globetrotter.net/gt/recettes