



Feuille de daïkon, 11e livraison Du 2 au 5 septembre 2008

Bonjour à vous!

C'est un honneur pour moi, à la demande de Anne, de vous écrire et de partager mon expérience.

Je suis une novice à la Ferme Cadet-Roussel. Quoiqu'étant née sur une ferme dans les Cantons de l'Est et y avoir vécu mon enfance et mon adolescence, j'avais « oublié » la partie éreintante du travail de la terre. C'est probablement mieux ainsi parce que c'est ce qui m'a incitée à vouloir reconnecté. Dans le cadre d'un programme de réintégration à l'emploi, j'ai saisi cette opportunité d'envisager un possible retour à mon essence. Après les formalités réglées avec Anne, je suis arrivée à la ferme avec ma grande fille Laurie-Ann (10 ans déjà) le 11 août pour 3 jours, et cela, durant 3 semaines consécutives.

Laurie-Ann sous la bienveillance de Daniella (jeune fille aux pairs) s'amusait bien avec Suneetha, Gwaloan, Liamiki, les chats, les poules, la gentille chienne Kokinelle, l'âne qui aime les carottes, M. Chat et M. Chatonne qui n'en peut plus de nourrir ses merveilleux chats. Soit dit en passant, les petits chats se cherchent une famille d'adoption. Avis aux intéressés, ne tardez pas, ils sont si mignons!

Enfin, revenons à nos moutons et parlons des raisons d'être de cette lettre.

Je souhaite vous faire part premièrement de la chaleur humaine qui se transmet entre les personnes présentes et de l'accueil jovial et familial même qui donne de l'entrain pour effectuer les tâches ardues. C'est un travail de longue haleine qui demande beaucoup de motivation et qui n'est malheureusement pas reconnu à sa juste valeur. Et pourtant, l'alimentation est la base même de la vie.

Les implications sur la ferme sont diverses et demandent flexibilités et adaptations. La participation d'Anne aux différents comités demande temps et énergie à laquelle s'ajoutent la correspondance et les tâches connexes. On s'en rend compte quand elle n'est pas là, le téléphone ne déroutait pas. Charly s'affaire d'une tâche à l'autre, à la machinerie, à la livraison des paniers, à la coupe du foin, etc.

Pour terminer, merci à M. Roussel, nos chemins se sont croisés juste avant son départ. Un grand merci à Anne, Charly, Annie, Emmanuel, Louise, Gontran, Daniella, Louis, Pascale, Mathieu, Damien, Santos et Chantale qui nous amène une délicieuse crème glacée. Merci aux partenaires qui sont venus partager le travail et motiver nos troupes à nouveau. En définitive de belles rencontres, très enrichissantes sur notre chemin de vie.

La Ferme Cadet-Roussel, c'est plus qu'une ferme, c'est une terre d'accueil avec un esprit rassembleur et un espoir pour aujourd'hui et demain.

Tous les gens qui y convergent ont en commun cet amour pour une plus belle Terre saine et vivante.

Nous y reviendrons sûrement. Au plaisir de vous y rencontrer.

Laurie-Ann & Cécile



Commandité par :

La recette de la semaine

Salade de radis blanc daïkon et de carottes, vinaigrette à la thaïlandaise

2 à 3 personnes

3 carottes

1 radis blanc daïkon

Le zeste d'un citron vert

Quelques brins de coriandre fraîche

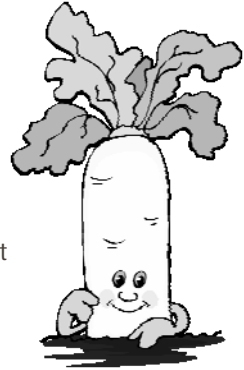
Vinaigrette 2 cuil. à soupe de jus de citron vert

2 cuil. à café d'huile de sésame

2 cuil. à café d'huile d'olive

1 cuil. à café de sucre brun

1 cuil. à café de sauce nuon nam (fish sauce)



Lavez puis pelez carottes et radis. Coupez les extrémités puis râpez-les. Ajoutez le zeste de citron vert et mélangez.

Préparez la vinaigrette en mélangeant les ingrédients.

Au moment de servir, ajoutez la vinaigrette aux légumes, mélangez et servez, en ajoutant de la coriandre ciselée. Vous pouvez ajouter à la vinaigrette un peu de piment oiseau épépiné et très finement ciselé et quelques cacahuètes grillées.

http://scally.typepad.com/cest_moi_qui_lai_fait/2008/04/salade-de-radis.html

INFO: Cuit, le radis oriental s'utilise comme le navet, notamment dans les potages. Il est également délicieux ajouté dans un plat sauté à la chinoise. Ses fanes s'apprêtent comme l'épinard. Crues, on les ajoute aux salades, surtout lorsqu'elles sont fraîches et tendres, ou aux soupes. (L'enc. visuelle des aliments)

IMPRIMÉ PAR : **Duplica**