



Feuille de chou, 14 livraison Du 23 au 26 septembre 2008

Une page s'est tournée et la ferme continue de rouler avec de nouvelles organisations tout en gardant une base stable. Malgré toutes les difficultés climatiques de cette saison souvent trop humide, parfois trop sèche, cette année 2008 est pleine d'espoir pour les récoltes d'automne.

Le désherbage a rapidement été sous contrôle grâce à une équipe, peu nombreuse, mais très efficace et organisée. L'union fait la force, mais la qualité de chacun fait la différence. Par exemple, désherber en compagnie de Louise, notre petite fée, est une source de connaissance, d'inspiration, de savoir-faire, de courage et de bonne humeur. C'est la base de la biodynamie : nourrir le corps et l'esprit!

Je pourrais vous parler aussi de Gontran, Santos, Marie-France, Louis, d'Emmanuel... qui tous ont des qualités et des expériences aussi riches que différentes, ce qui entraîne des bases solides pour une équipe en constante évolution.

Je constate aussi cette année que le nombre de partenaires qui prennent le temps de venir voir leur ferme est moindre par rapport aux années passées. Je n'y apporterai aucun jugement, car chacun fait selon ses disponibilités.

Les températures fraîches de la dernière pleine lune nous annoncent l'arrivée de l'automne et par conséquent nous sommes à la veille des premières grandes récoltes à savoir les patates, les panais, les betteraves, les rutabagas... Nous espérons vous voir nombreux lors des journées de récoltes!

Après plus de 6 ans en Allemagne, Jean-Charles, le fils de Jean nous a rejoints sur la ferme pour une période indéterminée. Il prendra la charge de la comptabilité à partir du mois de janvier et sûrement plusieurs autres projets.

Je suis content d'avoir pris la responsabilité de la ferme avec Anne, le défi est de taille et très varié. C'est un lieu international qui regroupe plusieurs cultures et nous devons apprendre à vivre ensemble, à travailler ensemble. J'ai tout de même hâte de pouvoir partager mes responsabilités, car j'ose vous l'avouer, c'est une activité très prenante.

J'ai une admiration profonde pour Jean et Madeleine qui durant plus de 35 ans, ont construit cette ferme avec amour, peine, sueur..., tout en élevant 4 enfants!!!

Charly



Commandité par :

Recette de la semaine

Potage à l'oignon



2 pommes de terre	6 oignons émincés
2 c. à table d'huile d'olive	2 gousses d'ail
4 t. de bouillon de poulet	Sel & Poivre
1 c. à thé d'estragon	2 c. à table de crème 35%

Préparation :

1. Peler les pommes de terre et les couper en dés.
2. Dans une poêle chaude, cuire l'oignon à feu moyen dans l'huile d'olive.
3. Ajouter l'ail. Mélanger et continuer la cuisson sans colorer l'oignon.
4. Verser le bouillon de poulet. Incorporer les pommes de terre. Saler, poivrer et assaisonner avec l'estragon et cuire pendant 15 minutes.
5. Mettre le mélange dans le robot et activer pour obtenir une texture crémeuse.
6. Remettre dans la marmite à feu moyen. Ajouter la crème et cuire encore 5 minutes.



Réf : L'Authetique cuisine, Gilles Hamel
www.recettes.qc.ca

Grain de sel d'Anne

Nous avons dû récolter les courges, car le premier petit gel les a attrapés avant nous! Laissez-les encore mûrir à la température de la pièce (idéal sur une marche de l'escalier). Il est bon de les tourner chaque semaine afin que le point de contact change. Assurez-vous de les manger avant qu'elles ne pourrissent (partie sensible : celle qui a pris le gel)! Les cerises de terre se mangent jaune-orange si elles sont vertes laissez les dans une assiette sur le comptoir de la cuisine afin de les laisser mûrir! Si elles sont dans un pot fermé, elles peuvent chauffer et pourrir!

IMPRIMÉ PAR : Duplica