



Feuille de chou, 15e livraison Du 30 sept. au 3 oct.2008

Hola, Me llamo Santos, llegé el 2 de junio en la finca Cadet-Roussel. Vengo a trabajar porque mi trabajo en Guatemala es en el campo, sembrar zanahoria, papa, remolacha, repollo, brocoli, mais y frijol.

Aquí, me gusta trabajar mucho porque en el mismo trabajo que yo hago en Guatemala.

Quinze anos de trabajar solo legumbres en mi municipio que se llama Chichicastengo.

Vengo aquí porque necesito dinero para la familia y regreso al final de octubre.

Aquí me gusta biológico porque se puede comer tranquilamente mientras que químico puede trae enfermedad.

Hasta aquí conosco unas plantas que es "aubergines", "celeri-rave", "endives", que nunca hé sembrado yo.

Hasta Pronto, Santos de Guatemala

(L'espagnol est la 2^e langue de Santos, il est en fait Maya! Peut-être un jour vous écrira-t-il la feuille de chou en français, car il connaît de plus en plus de mots! En attendant, nous avons donc les 2 traducteurs officiels de la ferme qui ont traduit pour lui, merci Louis et Gontran!)

Allo, je m'appelle Santos. Je suis arrivé le 2 juin à la Ferme Cadet-Roussel. Je viens ici parce que mon travail au Guatemala est aux champs, semer des carottes, patates, betteraves, choux, brocolis, mais et haricots. Ici, le travail me plaît beaucoup, car c'est le même que je fais au Guatemala. Quinze ans de travail avec seulement les légumes dans mon village qui s'appelle Chichicastengo. Je viens ici parce que j'ai besoin d'argent pour ma famille et je repars à la fin du mois d'octobre. Ici j'aime le biologique, car on peut manger l'esprit tranquille, alors que le chimique peut amener des maladies. Depuis que je suis ici, j'ai découvert l'aubergine, le céleri-rave, l'endive que jamais je n'ai semé.

À bientôt, Santos du Guatemala



Commandité par :

Marinade de tomates vertes

Ketchup vert

10 livres de tomates vertes
½ tasse de gros sel
4 gros oignons rouges
1 pied de céleri
3 tasses de chou vert
3 tasses de vinaigre blanc
2—3 tasses de sucre blanc
1 c. à soupe de poivre
1 c. à soupe de chacun : gingembre moulu, cannelle moulu, girofle moulu et de quatre-épices entières
½ c. à thé de Cayenne



1- Laver les tomates et les couper en tranches. Placer dans un bol de verre ou de faïence saupoudré de gros sel et laisser macérer toute la nuit à la température de la pièce.

2- Le lendemain matin, verser dans un tamis et laisser égoutter pendant 2 -3 heures. Placer dans une soupière les tomates égouttées, les oignons tranchés, le céleri coupé en dés, le chou vert coupé assez fin et le reste des ingrédients.

3- Porter à ébullition en remuant bien l'ensemble. Faire bouillir fortement de 30 à 60 minutes ou jusqu'à une belle consistance. Verser chaud dans des pots stérilisés et fermer.



Grain de sel récupération d'Anne:

Certains ont peut-être noté que le miel est en pot de plastic ces temps-ci. C'est que nous manquons désespérément de pot de verre!

Nous prenons donc tous **pots de verre propre avec son couvercle** peut importe la grosseur. En attendant les pots de miels dans les pots Masson auront une consigne de 1\$ récupérable lorsque vous nous ramenez le pot! Aussi bravo à tous de prendre l'habitude d'utiliser vos sacs de cotons, mais si toutefois vous oubliez à l'épicerie et que vous avez des **sacs plastiques** qui s'accumulent, car votre poubelle réduite par le compost et le recyclage ne suffit pas à les passer, **vous pouvez nous les apporter**, ici cela nous sert toujours!