



Feuille de chou, 17e livraison Du 14 au 17 octobre 2008

Octobre avance à pas de course avec ses couleurs et ses courants d'air frais, pendant que la terre nous donne en retour tout le fruit de nos labeurs. Les degrés qui nous quittent un à un, jour après jour, semblent nous dire : «Vite, préparez-vous pour le grand froid !» Dans cette course automnale, la préparation est certes physique, mais aussi mentale et émotionnelle. Octobre amène avec lui son lot de départs, tous ces gens qui sont passés le temps d'une saison et qui poursuivent maintenant leur chemin, et son lot de réflexions. Parmi tous ces questionnements, il y a bien sûr, encore et toujours, le thème de « l'engagement »...



Annie

### **Le pouvoir de l'engagement**



*« Tant que nous ne nous engageons pas, le doute règne, la possibilité de se rétracter demeure et l'inefficacité prévaut toujours. En ce qui concerne tous les actes d'initiatives et de créativité, il est une vérité élémentaire dont l'ignorance a des incidences innombrables et fait avorter des projets splendides. Dès le moment où on s'engage pleinement, la providence se met également en marche. Pour nous aider, se mettent en oeuvre toutes*

*sortes de choses qui sinon n'auraient jamais eu lieu. Tout un enchaînement d'événements, de situation et de décision crée en notre faveur toutes sortes d'incidents imprévus, des rencontres et des aides matérielles que nous n'aurions jamais rêvé de rencontrer sur notre chemin.... Tout ce que tu peux faire ou rêver de faire, tu peux l'entreprendre. L'audace renferme en soi génie, pouvoir et magie ».*

**Goethe**



Commandité par :

## Velouté Simplissime de Courge Musquée

Préparation : 10 minutes.

Cuisson : 20 minutes.

Pour 2 personne(s)

### INGRÉDIENTS :

- 800 g de courge
- 1 cube de bouillon de légumes
- 10 cl d'eau
- lait, sel, poivre, condiments...



### PRÉPARATION :

1. Eplucher la courge, enlever les graines et la couper en cubes.
2. Mettre dans un faitout avec 10 cl d'eau et le cube de bouillon.
3. Faire cuire jusqu'à ce que la courge soit tendre.
4. Passer au presse-purée puis au mixer plongeant en ajoutant soit de l'eau soit du lait (ou de la crème liquide) selon le velouté désiré
5. Servir bien chaud

Source : [www.750g.com/](http://www.750g.com/)



Grain de sel d'Anne:

N'oubliez pas :

**18 octobre 2008**

**10h - 21h**

**Beau temps, mauvais temps**

**Si le temps est mauvais, la récolte sera échelonnée sur 2 samedis  
(18 et 25 octobre)**

**Apportez un plat à partager pour le midi, ainsi que vos couverts, assiettes....**

- **Une soupe sera servie, par la ferme, pour le repas du soir, apportez pain et fromage ou tout autre accompagnement ainsi que votre bol.**
- **Apportez vos talents, un spectacle amateur aura lieu après le repas du soir.**
- **Habillez-vous chaudement, apportez des bottes, les champs risquent d'être boueux.**
- **Apportez des vêtements de rechange pour les enfants.**

<http://fermecadetrroussel.org/carottes.html>

**IMPRIMÉ PAR : Duplica**