



Feuille de céleri, 9e livraison Du 19 au 22 août 2008

«Il était une fois trois enfants qui grandissent sur une ferme....»

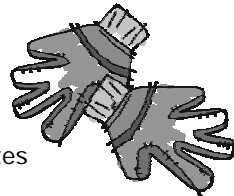
On peut commencer ainsi une grande histoire remplie des aventures de ces enfants...

Je m'appelle Daniella, je viens de Californie. J'ai le privilège d'accompagner les enfants de la ferme dans toutes leurs aventures cet été. Je suis ici en tant que jeune fille au pair ce qui me permet d'apprendre le français tout en jouant avec les enfants. Ainsi, chaque jour est une véritable aventure pour moi autant dans la découverte de la vie de la ferme que dans la découverte de nouveaux mots : par exemple, «grenouille». Est-ce que vous savez que cette ferme n'a pas juste des vaches, des poules, et des animaux typiques d'une ferme, mais il y a aussi, de jolies grenouilles, de beaux papillons, et des cigales qui chantent toute la journée. Notre ferme offre un riche environnement pour les enfants qui apprennent à découvrir l'harmonie entre la nature et l'être humain. J'ai remarqué que l'implication des enfants dans leurs jeux est aussi importante que le travail sur la ferme.

J'ai passé un très bon été à la Ferme Cadet-Roussel. Merci à tous!

Grain de sel d'Anne : Jean est bien arrivé en France. Charly débute la moisson. Entre les bris de machinerie et la pluie, il devrait y arriver! Mais je voudrais surtout vous annoncer que nous ferons **une dernière journée intensive de désherbage le dimanche 24 août!**

Je dis dernière *journée intensive*, mais pour ceux qui veulent joindre l'équipe, c'est tous les jours jusqu'à la mi-septembre que nous désherbons! Après, les grandes récoltes commencent... Les endives seront récoltées à la main, avis aux intéressés, soyez nombreux, svp !



Commandité par :

Recette de la semaine

SEL AUX HERBES

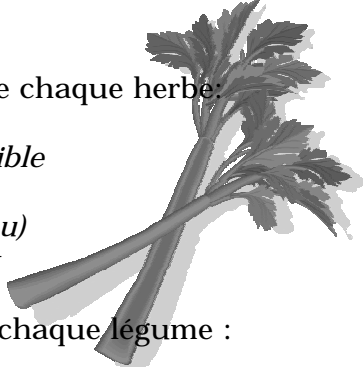
de l'amie de Madeleine et Jean : Chantal

Sel fin ou gros (sel de cuisine ou à marinades) au choix selon vos goûts et disponibilités.

Passer au robot une grosse poignée de chaque herbe :



- Persil
- Cerfeuil si disponible
- Sarriette
- Carottes (très peu)
- autres au goût



Hacher très finement une poignée de chaque légume :

- Céleri branche (tige et/ou feuille)
- Echalotes vertes ou queues d'oignons

Mettre tous les ingrédients verts et très peu de carottes dans un saladier, remuer pour que tous soient homogènes. Ajouter une portion de sel pour 5 de légumes et herbes. Mettre dans des bocaux (si vous réutilisez des bocaux attention que les couvercles ne soient pas rouillés car cela changerait le goût!). Laisser un bon collet d'air et garder les bocaux au frais. Réfrigérer après ouverture. Au frigo, le pot entamé se garde des mois!

Idéal pour offrir en cadeau de Noël ou autre! S'ajoute dans les soupes à la place des herbes et du sel, mais aussi dans les vinaigrettes, une fois que vous aurez goûté votre sel dans une recette vous saurez le doser! Généralement à la ferme on utilise une grosse cuillère à soupe pour un gros chaudron!

En cette période de Jeux Olympiques, saviez-vous que...

Avant l'époque chrétienne, les Grecs utilisaient les feuilles de céleri comme le laurier pour couronner les athlètes ; on leur servait aussi du vin de céleri !

IMPRIMÉ PAR : Duplica