



Feuille de chou, 20e livraison Du 2 au 6 novembre 2009

**A**utrefois, le dimanche, le paysan se promenait à travers ses champs, après avoir terminé le dur travail de la semaine. Son pas lourd, fortement rythmé, le pas du laboureur habitué à marcher derrière sa charrue, reflétait fidèlement la marche de sa pensée. Car le paysan d'autrefois réfléchissait longuement, profondément, aux phénomènes de la nature. Pendant sa promenade, il passait intérieurement en revue le travail de la semaine. Lorsque son fils l'accompagnait, il l'initiait, peu à peu, aux mystères de la nature. De génération en génération, on se transmettait en paroles simples l'expérience acquise sur la façon de travailler la terre, sur l'art de semer : comment semer, à quelle profondeur, etc. Il n'y avait pas de règles établies, pas de manuels. L'expérience suffisait. Grâce aux observations recueillies, grâce aux traditions anciennes et sûres, on se retrouvait aussi bien dans le cours des saisons que si l'on avait suivi le fil du calendrier. On savait qu'au moment où tel buisson verdissait, il était temps de préparer les sillons. Les plantes sauvages servaient de points de repère et remplaçaient l'almanach. Mais, petit à petit, cette sûreté instinctive, qui savait toujours prendre au bon moment les mesures nécessaires, se perdit.

**L'**incertitude s'est emparée du fermier. Autrefois, il savait qu'en se guidant d'après le cours de la lune, il pouvait à coup sûr avoir une bonne récolte en semant à tel moment. On lui a montré que c'étaient là des procédés enfantins et ridicules. Malheureusement, on ne lui a pas donné de règle établissant en revanche avec sûreté le moment des semailles. La seule chose qui lui apparaît clairement, c'est l'incertitude qui préside aux récoltes. La terre et les plantes elles-mêmes semblent être devenues instables, fragiles et capricieuses.

**E**nfin, les conditions économiques exercent sur l'agriculteur en général une pression qui ne permet plus au paysan de se recueillir, de faire des expériences, d'étudier les nouveaux problèmes. « Le calcul du rapport d'une terre ou d'un travail est une invention dont le diable se sert pour mener les hommes. Là réside la source d'une grande partie de notre misère; car ces calculs détruisent un monde riant, et nous entraînent dans les tristes grisailles de la comptabilité et du cours de l'argent... il faut marquer une distinction entre le calcul du rapport et le principe du profit...car c'est dans ce dernier que se dévoile l'idée diabolique que renferme ce fameux calcul. » (Werner Sombarth, économiste)

Extrait du livre : *La fécondité de la terre, la rétablir, la maintenir*  
de Ehrenfried Pfeiffer (1897-1961)



Commandité par :



# Les recettes de la semaine

## Confiture de tomates vertes au rhum

- Couper les tomates vertes en dés, éplucher l'orange et couper en morceau sans la chair, couper le citron en fine lamelle avec la chair.
- Mettre les tomates, le citron, l'orange et le sucre dans une marmite et laisser macérer pour 12 heures.
- Cuire à feu doux pour 3 heures selon la maturité des tomates. Lorsque la confiture est de consistance correcte mettre en pot.
- Mettre un bouchon de Rhum pour chaque petit pot masson avant de fermer (2 bouchons pour le pot moyen).

<http://www.recettes.qc.ca>

**9-10 tasses de tomates vertes (environ 12 tomates)**  
**1 citron**  
**1 orange**  
**5 tasses de sucre**  
**Rhum (un bouchon par pot)**

## Beignets à la tomate verte

*Pour le bol de présentation:*

- 1 poivron rouge à la base plate
- Crème sure
- Coriandre fraîche

· Mélangez la chapelure avec les graines de coriandre concassées, et du sel et du poivre (au goût);

· Nettoyez les tomates et coupez chacune en 8 tranches (c'est tout simple: coupez d'abord en deux, puis les demies en quartiers, puis chaque quartier en huitièmes de tomate!)

· Versez assez d'huile pour couvrir de quelques millimètres le fond d'une poêle antiadhésive et chauffez à feu moyen;

· Trempez les tranches de tomate une à une d'abord dans l'oeuf, puis dans la chapelure assaisonnée et mettez-en quelques unes à la fois à frire dans l'huile, en tournant avec des pinces lorsqu'une face est bien grillée;

· Retirez les tranches de tomate de la poêle lorsqu'elles sont bien frites et légèrement attendries et déposez sur un essuie-tout pour enlever l'excédent d'huile;

· Pour servir, coupez le poivron en deux (réservez le haut pour une autre recette!), emplissez-le de crème sure et décorez d'une feuille de coriandre;

· Disposez les tranches de tomates tout autour et présentez en guise de hors d'oeuvre. [www.banlieusardises.com](http://www.banlieusardises.com)

**· 2-3 tomates de grosseur moyenne, restées vertes et dures (pas du tout mûres!)**  
**· 1 à 1½ tasse de chapelure**  
**· 1 c. à table de graines de coriandre concassées au pilon**  
**· Sel et poivre (au goût)**  
**· 1 oeuf battu & de l'huile d'olive**