



Feuille de chou, 7e livraison Du 4 au 7 août 2009

Cette semaine Gisa nous propose un saviez vous que... Gisa vient de Gütersloh près de Hannover, Allemagne. Elle fait un stage de trois mois à la Ferme. Dès septembre, elle commence un cours d'agriculture biologique à l'université de Witzenhausen

SAVIEZ-VOUS QUE...

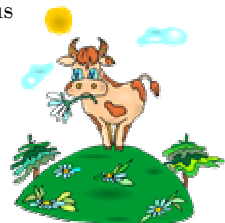


- Le **cochon** est, avec l'homme, l'animal qui brûle sa peau au soleil
- Les **porcs** ne sont physiquement pas capables de regarder le ciel.
- C'est possible de faire monter des escaliers à une **vache**, mais c'est impossible de la faire redescendre.
- Une abeille vole à 25 Km/h et son vol dure environ 10 minutes, elle visite 100 fleurs.
- Pour obtenir un kg de miel, il faut que l'abeille ait visité 1 500 000 fleurs.
- **Pourquoi le lait des vaches est-il blanc ?** La blancheur du lait provient des protéines, matières grasses et minéraux qui le composent. Ensemble, ceux-ci reflètent toutes les couleurs de la lumière, ce qui crée le **blanc** typique du lait. En particulier, on cite souvent la caséine. Il s'agit d'une protéine riche en calcium qui contribue fortement à donner au lait sa blancheur

- **Pourquoi les tomates sont-elles des fruits et pas des légumes ?** La définition d'un fruit est la suivante : produit végétal qui succède à la fleur après fécondation et qui renferme les graines de la plante. La tomate est donc bien un fruit (on voit les graines à l'intérieur) au même titre que la pomme, la courgette, la fraise, l'aubergine, la banane, la courge, l'avocat etc ... La tomate est le fruit d'une plante originaire du Pérou. Cependant, elle est utilisée en cuisine comme un légume. D'ailleurs, le terme " légume " n'est utilisé qu'en cuisine pour distinguer les végétaux que l'on mange salés, des végétaux sucrés. D'autres plantes, appelées **légumes** en cuisine, sont en fait des produits végétaux très variés : la pomme de terre, les champignons, les brocolis sont tous des **légumes**, mais le premier est une racine (un tubercule), le second une forme de vie végétale complètement différente (ni animal, ni végétal) et le troisième une fleur ! Quand on mange des **légumes**, on mange donc en réalité des **fruits**, des fleurs, des racines, des feuilles ! La tomate est donc biologiquement parlant un fruit mais un légume culinairement parlant. Pour info, la tomate est l'ingrédient de cuisine le plus consommé dans le monde après la pomme de terre !



Commandité par :



Recette de la semaine

Gâteau aux betteraves, glaçage à la mascarpone et au citron

Ingrédients / Gâteau :	4 œufs
2 ½ t de farine tout-usage	½ c. à thé de vanille
2 c. à thé de poudre à pâte	1 ¾ t. de sucre
½ c. à thé de cannelle moulue	1 pomme pelée, évidée, coupée
½ c. à thé de muscade moulue	1 t. d'huile de tournesol
Une pincée de sel	2 ¾ de betteraves crues, râpées
Ingrédients / Glaçage :	
1 t. de mascarpone à la T° ambiante	Le zeste ½ citron, râpé
	¼ t. de miel du Qc

Gâteau : - Chauffer le four à 350°F. Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs. Dans un autre bol, mélanger les œufs, la vanille et le sucre. Ajouter la pomme, l'huile et les betteraves. Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients liquides, sans trop mélanger. - Verser dans deux moules de 8 po préalablement beurré et fariné. Cuire au four de 30 à 35 min. Démouler et laisser refroidir complètement.

Glaçage : À la cuillère de bois, battre légèrement le mascarpone puis ajouter les autres ingrédients. Bien mélanger et glacer les gâteaux.

FÊTE DES FERMIERES - 8 AOUT 2009 /

A LIEU MÊME EN CAS DE PLUIE!

10H00 **Labyrinthe** pour toute la famille!

12H00 **Pique-nique** : Apporter votre lunch

13H00 **Atelier de rire** inoubliable avec Anne Bessin, **Jeux**

14H00 **Chasse au trésor** sur les champs côté nord

16H00 **Désherbage** des carottes! (Vu la saison, la ferme a réellement besoin de la force d'un groupe pour une heure!)

Olympiades pour les enfants

17H30 **Souper** (Pot luck, amenez votre meilleure recette à partager et votre vaisselle!) + **Tournoi de volley ball**

19H00 Place à la **fête**, Conte avec Éveline Ménard, Amenez vos instruments et votre envie de danser.

VISITEZ NOS **KIOSQUES!** AMENEZ VOS AMIS! PRIX DE PRÉSENCE! Contribution volontaire demandée pour l'animation de la soirée!

CONFIRMEZ VOTRE PRÉSENCE : ANNE AU ☎ 450-346-4993

