

Lettre aux abonnés au panier du Collectif Potager de Wimmenau

15^{ème} et 16^{ème} distributions Automne-Hiver 2012-2013

1^{er} février 2013

Le résultat pour les semences de courges Jack Be Little est tombé cette semaine : plus de 90% de germination au test effectué sur échantillon à réception des semences par Sativa en Suisse ! La qualité est au top, merci à tous les coupeurs (ça peut faire mal) et dévideurs de courges. Une bonne dizaine de kilos de semences (plus de 50 000 graines) aura été produites. Jean-Pierre de Sativa est maintenant rassuré sur la technique de production (occultation de couverts et semis direct sous couvert) et me propose pour 2013 2 variétés de courges à multiplier pour la semence en pensant aussi aux amapéens pour des variétés plus intéressantes (la Bush Delicata au parfum raffiné est pressentie, à confirmer).

J'avais fait paraître une annonce dans l'Est Agricole pour trouver une planteuse de pomme de terre et autres plants ainsi qu'un vibroculteur ; les réponses ont afflué en masse et du matériel stocké depuis plus de 20 ans et en parfait état va donc reprendre du service pour améliorer les conditions de production. Le vibroculteur servira principalement à travailler le sol en surface avant implantation d'un couvert (mélange d'espèces) à la volée pour une meilleure levée et un recouvrement efficace.

A dans 2 semaines,

Jean

Suggestion : [Sauté de navets aux pommes de terre et aux poireaux](#) (tiré du site Certiferme.com)

Ingrédients

³⁵/₁₇ 8 navets

³⁵/₁₇ 8 pommes de terre

³⁵/₁₇ 2 poireaux

³⁵/₁₇ 2 cuillères à soupe de sucre en poudre

³⁵/₁₇ 40 gr de beurre

³⁵/₁₇ 2 cuillères à soupe d'huile

³⁵/₁₇ Thym

Préparation

³⁵/₁₇ Pelez et découpez en petits dés les pommes de terre.

³⁵/₁₇ Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile et le beurre.

³⁵/₁₇ Faites-y cuire les pommes de terre pendant une quinzaine de minutes.

³⁵/₁₇ Incorporez alors les poireaux lavés et émincés et les navets pelés et découpés en petits morceaux.

³⁵/₁₇ Couvrez et laissez cuire encore 20 minutes.

³⁵/₁₇ Saupoudrez de thym et de sucre.

³⁵/₁₇ Laissez cuire encore 5 minutes avant de servir.

Le conseil du chef

Dégustez avec du poulet rôti.

