

Lettre aux abonnés au panier du Collectif Potager de Wimmenau

Distributions Printemps 2013

24 mai 2013

Je commandais dans mon précédent billet des températures plus clémentes pour les cultures, on est servi. Le froid permet d'éviter les attaques précoces de doryphores sur pomme de terre et aubergine, les fortes attaques d'altises sur choux, navets, radis. Les petites gelées prévues cette nuit sont un clin d'œil à la kalte Sophie, plus dangereuse cette année que ces collègues des 11, 12 et 13 mai. Les pieds de courgette dévoilés depuis la semaine dernière comme les autres cultures car l'humidité trop forte permettait le développement de champignons pathogènes ont été recouverts depuis jeudi pour passer le cap protégé et seront à nouveau dévoilés demain matin. La contrepartie de cette météo reste la problématique de la diversité des produits dans le panier car certaines cultures attendent des conditions plus propices, d'autres montent à graines avant toute récolte. Courant avril, j'ai décidé de cultiver des espèces que je gardais sous le coude et qui n'était pas une priorité quand je préparais la saison : il s'agit par exemple du cresson, de la roquette au développement rapide et que l'on peut servir actuellement dans les paniers. La levée des asperges plantées fin avril est très homogène et sera aussi un produit de début de saison en plus à partir de l'année prochaine. Au niveau des itinéraires culturaux, ce début d'année conforte le choix des itinéraires simplifiés (travail du sol fin uniquement sur le rang de semis) et des plantations sur butte. Les semis directs de courges sans travail du sol vont débuter en cette fin de semaine (courges de production (une dizaine de variétés) et courges pour la multiplication de semences) après avoir enlevé la toile qui a desséché le couvert de prairie depuis 2 mois.

A la semaine prochaine,

Jean

CHOUX-RAVES AUX LARDONS ET HERBES FRAÎCHES (suggestion de saison des collègues du Jardin du Giessen à Châtenois)

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 à 3 choux-raves
 - Une tranche de lard fumé découpée en lardons
 - Persil, ciboulettes, ail, sel, poivre
- Éplucher soigneusement les choux-raves. Découper en bâtonnets comme les frites. Les blanchir quelques minutes dans de l'eau bouillante salée ou à la vapeur, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Bien les égoutter.
- Saisir les lardons dans une poêle chaude. Retirer la graisse et y ajouter les légumes, puis les herbes ciselées et une noix de beurre. Servir aussitôt.