

Lettre aux abonnés au panier du Collectif Potager de Wimmenau

Distributions Été 2013

6 septembre 2013

Le bâchage du tunnel était prévu aujourd'hui (conditions idéales prévues par la météo, équipe dans les starting-blocks et matériel prêt), a-t'il eu lieu ? Réponse lors de la distribution...

Le bilan de la saison Été aura lieu le 21 septembre et se prépare depuis environ 2 semaines : il est prévu qu'un cuisinier fasse des démonstrations culinaires avec les légumes du panier, à déguster sans modération, sous le tunnel nouvellement monté. Réservez-vous la date, les précisions suivront dans les prochaines semaines.

La rencontre avec Evelyne Herrmann, productrice fruits et légumes, a été enrichissante ; du travail en commun autour de la taille des arbres fruitiers est prévu cet hiver pour amorcer le partenariat.

Les récoltes des légumes d'hiver vont démarrer d'ici 2 semaines et se poursuivre jusqu'en novembre. Les semis et plantation sous abris pour les légumes feuilles d'hiver se poursuivent jusqu'en décembre. Merci de m'indiquer durant les distributions de septembre si vous souhaitez poursuivre votre abonnement pour la saison automne-hiver (octobre à mars) afin d'ajuster les mises en cultures.

A la semaine prochaine,

Jean

Suggestions : Pâtisson, tomate en salade (inspiré d'une recette des Jardins du Giessen)

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- un pâtisson
- deux belles tomates
- huile d'olive
- aromates
- fêta ou mozzarella

Faire cuire le pâtisson...

N'hésitez pas à réduire le temps de cuisson si votre pâtisson est assez petit : il doit rester très ferme.

Une fois refroidi, ôter le coeur, couper la chair en morceaux. Ajouter les tomates coupées en dés, puis le fromage (fêta ou mozzarella selon votre préférence).

Arroser d'un filet d'huile d'olive, saler et parfumer d'une herbe aromatique

Servir bien frais.

Variante : on peut mélanger du riz à cette salade, rajouter d'autres légumes (concombre, poivron).