



Soupe verte aux pommes de terre et aux fanes de radis

Dix minutes de préparation et autant de cuisson pour une soupe agrémentée d'herbes des champs ou des prés.

Ingrédients

- 6 pommes de terre moyennes
- 100 à 150 g de fanes fraîches de radis
- ou
- 100 à 150 g d'orties fraîches et lavées ou 100 à 150 g de pissenlits verts cueillis dans un pré ou un champ cultivé en bio
- Sel

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Hachez les feuilles. Faites cuire le tout 10 mn dans l'eau bouillante salée.

Passez au moulin à légumes. Servez bien chaud, nature ou avec un peu de crème fraîche.

Vous pouvez aussi faire une purée en augmentant la quantité de pommes de terre et de feuilles et en retirant de l'eau avec le moulin à légumes. Ajoutez alors un peu de beurre ou de crème fraîche.

A.-M., Aubusson-d'Auvergne 63 - Lecteur/lectrice des 4 saisons du jardin bio

<http://www.terrevivante.org>

Ce numéro a été conçu par l'ensemble de l'équipe
du **Jardin de Cocagne Nantais**

Vieille Ville - 44 483 Carquefou cedex
tél : 02 40 68 91 67 - e-mail : jdcnantais@orange.fr

Les brèves du Jardin

N°224

Année 2011 - semaine 14
Mardi 5 avril

Points jardiniers-es

Une période un peu difficile, **Boubou et Laura viennent de mettre fin à leur contrat pour des raisons personnelles** et des difficultés d'intégration et d'entente avec l'équipe de jardinier-e. Cela nous oblige à recruter en urgence. 3 personnes arrivent la semaine prochaine.

Corinne est revenue hier après 3 mois d'arrêt maladie, nous sommes ravis de son retour et **nous lui souhaitons la bienvenue**.

Les radis "arrachent", mangez-les avec du pain beurre ou une sauce fromage à tartiner pour adoucir leur goût. Mangez leurs fanes, en quiche, purée ou soupe, *voir recette page 4*.



Cette semaine dans votre panier

	Unité	1/2 panier (qt en unité)	Panier (qt en unité)
Blette	botte		1
Carotte	kg	1	1
Chou pointu	pièce	1	1
Oignon	kg	0.5	0.75
Poireau*	kg		0.7
Pomme de terre**	kg	0.5	1
Radis	botte	1	1
Prix panier		7 euros	12 euros

* **Poireau bio de l'Eclaircie chantier d'insertion à Cholet - 49**

** **Pommes de terres bio de chez Luc Lacombe - Bouvron - 44**

Les légumes sont produits selon le respect du mode d'agriculture biologique
(certifié par ecocert189302P) sur le Jardin de Cocagne Nantais.

Merci aux adhérents-es qui sont venus-es à l'AG de Partage 44. Celle-ci a validé, comme prévu, la séparation de Partage 44 et du Jardin de Cocagne Nantais. Nous resterons partenaires de travail, mais nous sommes maintenant deux entités distinctes.

Nous sommes toujours en attente pour vous dire quelle semaine il n'y aura pas de panier, nous pensons que ce sera la semaine 16 (mardi 19 et vendredi 22 avril). Nous prenons la décision en début de semaine prochaine !

Vendredi 1er avril (et ça ce n'était pas un poisson), nous nous sommes réunis avec ceux d'entre vous qui en avaient envie et qui étaient disponibles pour informer et échanger sur la nouvelle association, ses collègues, ses statuts et la possibilité de s'y impliquer d'une part et les différents-es autres types d'implication d'autre part. **Nous remercions d'ailleurs beaucoup ces adhérents-es.**

Nous avons présenté les trois collègues qui sont représentatifs du fonctionnement et du financement : un collège de membres fondateurs et de membres actifs, un collège de partenaires de travail et de financeurs et le collège des adhérents-es, soit vous. Nous avons quelques candidatures pour ce collège, ces personnes pourront assister au prochain CA le jeudi 14 avril à 18h au jardin pour avoir une idée de comment cela se déroule.

Si vous voulez aussi y assister et vous présenter pour intégrer le CA, merci de nous en informer rapidement (02 40 68 91 67 ou jdcnantis@orange.fr).

Réunion des adhérents-es

Nous avons échangé aussi sur d'autres modes d'implications possibles :

maraîchage, insertion, animations, tâches administratives, une douzaine de bénévoles interviennent déjà régulièrement ou ponctuellement suivant leurs disponibilités et leurs envies...

Nous avons réfléchi aussi à l'idée d'une commission d'adhérents-es, ne voyant pas encore comment la mettre en place, il a été proposé de créer dans un premier temps **un forum sur internet** sur lequel vous pourriez intervenir sur des questions comme :

- l'organisation de la porte-ouverte et ce qui en découle (est-ce que ce moment vous intéresse, ce qui vous y intéresserait, ce que vous pouvez apporter etc...),

Carottes, pommes de terre, navets aux épices

Ingrédients

- 4 pommes de terre,
- 2 oignons,
- 3 carottes,

- 1 gros navet (ou 2),
- 5 clous de girofle,
- coriandre séchée,
- 4 morceaux de sucre,
- cumin en poudre,
- quatre épices en poudre,
- 10 cl de vin blanc.

Faites pré-cuire les pommes, les carottes et les navets à l'eau rapidement.

Coupez les oignons en fines lamelles, les pommes de terre, les carottes et les navets en rondelles.

Faites revenir les oignons dans de l'huile d'olive. Versez-y ensuite les pommes de terre, carottes et navet. Couvrez et faites cuire à feu doux 5 à

7 mn pour colorer les légumes. Versez ensuite le vin blanc, les clous de girofles et le sucre.

Attendez encore 5 minutes environ avant de verser ½ cuillère à café de cumin et ½ cuillère à café de quatre épices. Faites cuire encore 5 mn.

Puis versez de la coriandre séchée, salez et poivrez. Pour finir, goûtez et ajustez selon votre goût.

- la rencontre entre les adhérents-es et les jardiniers-es (au moment des paniers, comment cela est vécu, est-ce qu'il peut-être créé d'autres rencontres, lors de la journée détente que nous proposerons aux jardiniers-es le 7 juillet prochain...).

- est-ce qu'on crée un site internet ou une page blog pour le jardin (ce que vous souhaiteriez y voir)...

Bref un forum de mise en commun des idées.

Par contre, nous avons besoin de quelqu'un pour le mettre en place et pour éventuellement ensuite nous concevoir une page web ou un site. Y-a-t-il parmi vous quelqu'un-e qui aurait ces compétences et qui pourrait nous donner un coup de main là-dessus.

En attendant les portes ouvertes et l'assemblée générale du vendredi 27 mai, **n'hésitez pas à proposer vos services ou à demander plus d'infos.**