La recette du jour

Fanes de betterave à l'ail

Pour 2 personnes

• fanes d'1 botte de betterave • 1 gousse d'ail • 3 c. à s. d'huile d'olive • sel, poivre

Lavez et égouttez les fanes, épluchez l'ail et hachez-le. Faîtes chauffer l'huile, dorez-y l'ail 1 mn puis les fanes 3 mn en remuant. Salez, poivrez

Sauce verte pour poisson

Pour 2 personnes

• fanes d'1 botte de radis • 1 échalote ou ½ oignon • 50 g de beurre • 2 c. à s. d'huile d'olive • 1 c. à s. de jus de citron • sel, poivre

Rincez les fanes et égouttez-les. Épluchez et émincez l'échalote. Dans une casserole, faire fondre une noix de beurre, ajoutez l'échalote puis les fanes et cuisez 5 mn à feu doux. Mixez et ajoutez le beurre restant, l'huile et le jus de citron. Salez, poivrez et servez avec du poisson et des pommes vapeur.

Deux recettes issues de SOS restes de Blandine Boyer chez Marabout

Cette semaine dans votre panier

	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
Betterave nvelle	botte	1	1
Brocoli	kg	0	0.5
Fève	kg	0.5	0.6
Petit pois	kg	0	0.6
Pomme de terre nvlle	kg	0.65	0.8
Radis rose	botte	1	0
Prix panier		9 euros	12.80 euros

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

Ce numéro a été conçu par l'ensemble de l'équipe du ***Jardin de Cocagne Nantais***
http://jardincocagnenantais.eklablog.com/
7, rue des Ruettes - 44 470 Carquefou
tél : 02 40 68 91 67 - e-mail : jdcnantais@orange.fr

Les brèves du Jardin

N°572

Un bouquet de basilic et persil en cadeau !

Année 2018 - semaine 20
Mardi 15 mai

Spécial Porte Ouverte Festive du jardin !

Reprise des paniers cette semaine avec moults **légumes nouveaux**, profitez-en et mangez-les **crus** ou après **cuisson douce et courte** !

Pascal (jardinier) **cherche un vélo homme** (don ou tout petit prix), il vient de finir son contrat sur le jardin et **cherche un emploi de manutentionnaire.**

Nous souhaitons la **bienvenue à Valérie** qui a signé un contrat et rejoint ainsi l'équipe de jardiniers·es !

Pages suivantes : **AG le point de vu des jardiniers·es** et **Porte Ouverte du jardin** !

Dans votre panier le **programme** complet du **Printemps Bio** dont la **porte ouverte festive du jardin, parlez-en c'est ouvert à tous et n'hésitez pas à venir avec votre famille, vos amis !**

Assemblée Générale - Vue par les jardiniers·es

Vous aviez eu la vision de Mélanie (adhérente) et de Muriel (permanente), voici celles d'Audrey, Cédric, Djamila, Freddy, Gary, John et Xavier :

"*C'était bien, c'était intéressant. On ne savait pas que les paniers et le marché ramenaient autant. Je pensais que c'était PBS (Les Paniers Bio Solidaires) qui rapportaient plus. Une belle évolution constante...*

Un temps magnifique, un beau buffet. J'ai bien aimé la promenade autour des plantes avec Mélissa. J'ai apprécié le témoignage d'Ani. J'ai aimé Daniel et l'historique, comment il a rencontré le jardin, Marianne, il a eu envie de se mobiliser pour aider des gens pour apprendre la base du français. Sur la partie chiffres, c'est intéressant de voir qu'on produit 25 tonnes de légumes par an. Je ne savais pas que c'était autant. Intéressant aussi de savoir que l'association se porte bien financièrement.

Il a été présenté l'intérêt d'avoir des bénévoles qui sont de nouveaux souffles, qui apportent des idées sur le jardin. Et le buffet était sympa après cette réunion.

Bien. C'est la première fois, je venais d'arriver, j'ai écouté sans tout retenir.

C'était intéressant, les herbes sauvages. J'ai bien aimé, j'ai passé le week-end à regarder par terre.

Je vois des gens qui sont ensembles, dans un projet existant, qui a eu une existance et qui a une existence. Les chiffres c'est un peu compliqué, mais bonne nouvelle, la subvention a été renouvellée pour 3 ans. C'est important car ça permet à l'asso de continuer. L'association est indépendante et n'a pas besoin de banquier. C'est bien ça !

On est dans un truc où on a vraiment l'impression que ça n'appartient pas à quelqu'un, de tous y appartenir. On y a tous un rôle et une importance, on n'est pas des chevaux. La seule importance est que les légumes sortent.

J'ai été, avec Djamila, dans la chaleur à la décheterie ce vendredi là, pour nettoyer le jardin, pour qu'il soit accueillant et c'était dur. J'ai apprécié les interventions après ce travail dur !

C'est intéressant de voir comment ça se passe et de voir le résultat du travail que l'on fait. J'ai été touchée par le discours d'Ani qu'on sentait émue. J'ai trouvé bien que chaque intervenant puisse parler, j'ai trouvé ça très intéressant. C'était sympa de faire un petit buffet à la fin pour qu'on puisse parler avec les adhérents, l'équipe et tout le monde !"

Porte ouverte festive du jardin

Intégrez bien la date du samedi 9 juin dans vos agendas pour venir à cet évènement que nous organisons.

Pour les jardiniers·es, votre présence est importante, ils et elles vous disent déjà dans le compte-rendu de l'AG leur envie de vous rencontrer, d'échanger avec vous et l'énergie passée à la préparation de ce type d'évènement... **Pour nous tous·tes, c'est un des rares temps fort de rencontre de l'année !**

En plus, **un beau programme se prépare** avec la présence d'une **mini ferme** et une **carriole** tractée par un âne qui proposera des tours aux enfants pour qui nous prévoyons aussi d'autres animations. Pour les adultes, nous organiserons, entre autres, des **visites du jardins** (dont 3 seront à thème), un **marché** et une **animation extracteur de jus**, nous vous en dirons bientôt plus, le **programme est en cours d'élaboration**. Le blog est d'ailleurs renseigné au fur et à mesure...

Le midi nous vous convions à un pique-nique pour démarrer les réjouissances dans la convivialité et l'échange.

Et comme il semblerait que vous soyez aussi demandeurs·ses d'interactions avec les jardiniers·es, nous prévoyons que **les stands soient tenus par des binômes jardiniers·es/adhérents·es**. Et oui, nous aurons aussi besoin de coup de main pour le montage et pour tenir les stands. Nous prévoirons des créneaux d'une à deux heures maximum pour que celles et ceux qui se mobilisent puissent aussi profiter de l'après-midi.

L'après-midi est grand public, faites circuler l'information autour de vous et venez avec vos amis·es, votre famille, vos voisins·es !

Légumes nouveaux - comment les manger

Vous pouvez manger les légumes nouveaux (hors pommes de terre) **crus**. Mangez les **fanes des betteraves** (un délice) **et de radis** : sautées, en omelette, pesto, quiche, cake etc... **Les betteraves** : dégustez-les crus en rondelles ou râpées. Dans **les fèves** tout se mangent, coupez-les en tronçons (après avoir ôté les bords fibreux) et cuisinez-les. **Les cosses de petits pois** se mangent en soupe, un régal !