



Patates Krign de ma grand-mère

Ingrédients :

- pomme de terre nouvelle
- beurre demi-sel
- sel, poivre

Lorsqu'il s'agit de pommes de terre nouvelles, le « bon breton » ne connaît qu'une seule recette: la cuisson dans le beurre demi-sel, exclusivement (c'est-à-dire sans blanchir à l'eau)

Pour ce faire, lavez les pommes de terre sous l'eau froide (ne les épluchez surtout pas!). Mettez un faitout à fond épais sur le feu et faites fondre une dose très généreuse de beurre très doucement (plus il y en a meilleur c'est). Afin que votre beurre ne brûle pas et que votre cuisson soit plus légère, clarifiez le beurre (cela consiste à enlever, hors du feu et à l'aide d'une cuillère, la mousse blanche qui se forme à la surface du beurre fondu. Cette mousse est en fait le « petit lait » responsable du mauvais cholestérol. Une fois clarifié, votre beurre peut supporter une température beaucoup plus soutenue et une cuisson longue sans brûler)

Cuisez votre pommes de terre à feu doux jusqu'à cuisson à déguster avec du lait ribot pour ceux que ça tente.

Normalement on met du lard et des oignons sur le dessus.

Ne pas remuer pour ne pas faire de purée ou alors une fois pour que tout soit krignée...

Merci Stéphanie (encadrante) pour cette recette

Ce numéro a été conçu par l'ensemble de l'équipe
du **Jardin de Cocagne Nantais**
<http://jardincocagnenantais.eklablog.com/>
Vieille Ville - 44 483 Carquefou cedex
tél : 02 40 68 91 67 - e-mail : jdcnantais@orange.fr

Les brèves du Jardin

Année 2014 - semaine 21
Mardi 20 mai

25 juin : Portes-ouvertes!

Deux flyers du jardin à distribuer à vos connaissances pour nous aider à trouver de nouveaux adhérents... voir page suivante plus Point cultures...

Attention au pont de l'ascension : le vendredi 30 mai, nous serons ouverts et nous feront bien normalement vos paniers, alors ne les oubliez pas !

Au programme en juin :

14 juin le Jardin sera aux "48h du Solilab" à Nantes organisés par les Ecosolies

25 juin portes-ouvertes du Jardin de 14h à 19h (visite du Jardin, atelier enfants, marché etc... et nous finirons pas un apéro sans alcool mais que nous espérons musical...)

Dernière semaine de l'opération vente de pomme de terre de garde à 1 € le kilo, ce qui restera sera donné à la Banque Alimentaire.



Cette semaine dans votre panier

	Unité	1/2 panier (qt en unité)	Panier (qt en unité)
Ail frais	botte		0.5
Carotte	botte	1	1
Chou pointu	pièce	1	1
Chou rave	pièce	1	1
Pomme de terre nvle	kg	0.5	0.8
Salade	pièce	1	1
Prix panier		7 euros	12.50 euros

Les légumes sont produits selon le respect du mode d'agriculture biologique (certifié par ecocert 189302P) sur le Jardin de Cocagne Nantais.

Point culture

C'est un bon printemps pour les maraîchers !

Le manque de froid nous interroge sur les maladies et parasites de l'été, mais pour l'instant comme le printemps est bon, cela se passe bien, nous n'avons pas trop de petites bêtes et ça pousse bien !

Nous avons fini les plantations d'été, nous attaquons celles d'hiver. Nous plantons les pommes de terre et oignons. Nous préparons la terre pour planter les carottes, les céleris, les courges et autres...

Il nous restera à mettre en place les choux et poireaux un peu plus tard, ce qui nous mènera jusqu'à mi-juillet. Ensuite nous nous consacrerons essentiellement à l'entretien des cultures et les récoltes. Notre période de gros travaux où il y a beaucoup à faire va du début du printemps à la fin de l'été. D'où le pic des formations sur la période d'automne/hiver qui est plus limité sur cette période de culture intense. Bien entendu, nous continuons d'assurer au quotidien l'accompagnement socio-professionnel des jardiniers-es et nous allons même mettre en place une cession GEAS (Groupe d'Entraînement à l'Affirmation de Soi) à partir du mois de juin. Vous aurez de nouveau un feuilleton à suivre !

Salade de Chou pointu

Ingrédients

- Chou pointu
- Pamplemousse
- Pince de crabe
- Morceaux de carottes
- Noix
- Oignon nouveau
- Huile d'olive

Épluchez les carottes et coupez le en petits morceaux. Coupez le chou pointu en fine lanière. Épluchez le pamplemousse et coupez le en petit morceau. Coupez l'oignon nouveau fin.

Mélangez le tout et surtout à adapter suivant les restes du frigo.

Cette semaine vous pourrez y mettre aussi le chou rave râpé ou en petit cube.

Merci Maryvonne (adhérente) pour cette recette



Recette
supplémentaire

Recherchons adhérents-es Et lançons une opération flyer !

Cette semaine, nous avons mis dans chaque panier retiré sur le jardin deux flyers. Votre mission, si vous l'acceptez, sera de les transmettre à deux de vos connaissances. Il nous semble que ce n'est pas une trop lourde mission et surtout pour nous cela peut nous permettre de récupérer de nouveaux-elles adhérents-es. Vous découvrirez en même temps ce flyer que nous avons créé et fait imprimer pour faire une campagne de recherche d'adhérents-es. Si vous en voulez plus, vous pouvez nous en demander. Vous n'acceptez pas la mission, ramenez-nous les flyers. Merci à vous tous-es !

Nous sommes toujours en déficit d'adhérents-es et nous nous mettons à faire ce que nous n'avons jamais fait jusqu'à maintenant puisque nous n'en avons pas besoin : de la "pub" pour le jardin.

Le jardin a longtemps géré une longue liste d'attente (avec un an d'attente), puis les arrêts d'abonnements étaient compensés par les entrées spontanées. Ce n'est plus le cas, sûrement parce que l'offre s'étoffe car nous n'avons que rarement d'arrêts pour insatisfaction (les motifs sont déménagement, changement d'organisation de famille ou de vie etc... et 25% de nos adhérents-es nous sont fidèles depuis 2006). La multiplication des offres est aussi une bonne chose pour le maraîchage local et biologique même si cela nous complique les choses. A nous de nous mettre en mouvement pour réinfléchir la tendance dans le bon sens. Nous cherchons des idées pour cela et nous nous organisons déjà.

D'où aussi notre présence toute la journée du 14 juin au "48h du Solilab" (où nous présenterons autant les Paniers Bio Solidaires que ceux du jardin avec un stand et l'expo "de la graine aux paniers"), aux Portes-Ouvertes que nous organisons le 25 juin qui seront ouvertes grand public et annoncées dans la presse locale. Vous y serez aussi les bienvenus-es puisque nous ferons des visites du jardin, un marché et nous réfléchissons à des activités enfants. Par ailleurs nous tractons déjà dans les commerces et boîtes aux lettres pour nous faire connaître aussi directement sur Carquefou. Merci de votre soutien.