



Les choux chinois, les limaces, œufs et autres petites bêtes...

Bonjour,

testez pour vous la semaine passée, le chou chinois plein de bêtes pour certains. Mais pas grave, on prend son courage à deux mains et avec des bruxelles on y va. Non les feuilles passée sous l'eau avec soin et c'est bon.

Deux trois trucs avec le cornet de la semaine passée et les suivants, dans le prochain il y aura un pack choi au lieu du chou chinois, si il y supporté la bise, de temps à autre les côtes sont creuses, mais il suffit d'enlever le morceau abîmé.

Le chou chinois, le mizuna qui remplacera le stielmuess (ça fait mieux), le pack choi et les autres blancs peuvent se faire à la fraîche.

On les coupe finement, on les met dans un plat avec un jus de citron ou plus suivant la quantité, du sel, un peu de poivre suivant les goûts. On mélange et on laisse tirer au frais le temps d'une balade de 2h. En revenant elle rencontre, non on ajoute de la coriandre finement ciselée si on aime ou du persil ou on mange ainsi en rectifiant l'assaisonnement. Le soir il en reste, qu'à cela ne tienne, on ajoute un colrave finement coupé comme on veut et rebelote. C'est excellent. Pendant ce temps le cornet dont on avait enlevé les salades, qu'on les z'avait mouillées et mises au réfrigérateur dans un emballage idoine, il y reste des carottes qu'on fait revenir dans un peu d'huile d'olive, on y ajoute deux navets et un gros oignons, le tout finement coupé si on a envie, ça grillotte et 3 minutes après on ajoute un, deux, trois bols de riz qu'on remue avec un peu de thym et on y ajoute de l'eau (un bol de plus que de riz) et un peu de vin blanc, dès que ça bouille on baisse le feu et on surveille pour avoir un riz al dente, il reste un peu d'eau, le grain n'est pas défait.

Le lendemain restent au fond du cornet un carotte oubliée, des navets, des fenouils.

Alors on prend tout, on coupe, on fait grésiller, on ajoute un peu de curry bien fort ou tendre, avant de tout brûler, on ajoute des patates coupées en dés et un peu d'eau, on laisse finir à l'étuvée.

A part ça les mauvaises herbes ont subi vos assauts répétés, la bise a tout séché et on va voir comment on arrive à suivre. Préparez votre été pour les vacances et pensez un peu au jardin quand vous serez par là.

FACTURE pain, œufs, fromages et pommes, on est en retard mais ça vient, elles iront du 22 janvier au 20 mai, vous les recevrez après Pentecôte.

*Inauguration du jardin des voisins **Le 2 juin à partir de 17h.***

*Venez nombreux pour cet inoubliable moment de labeur collectif **au cœur des Pâquis !***

Au programme : trans et plantation en chanson, arrosage, pastis.

Le jardin des voisins se situe entre la rue du Môle, la rue de la Navigation et la rue de Berne, à côté de la salle du Môle.

La présidente vous parle, en direct de la pointe du chou fleur

Chers coopérateurs-trices,

Vous avez ci-joint le calendrier pour vous inscrire pour venir travailler au jardin. Vous avez reçu le mode d'emploi avec le 1er calendrier, bulletin du 12 février.

Vous avez fait un bel effort ce mois-ci, le jardin est tout beau, il s'agit de continuer à y aller. Il s'y trouve des beautés que vous ne voyez jamais dans les cornets : les fleurs par exemple, les fleurs-fleurs et les fleurs d'avant les légumes. C'est pas racontable. Et en plus, vous y rencontrez un tas de gens sympathiques, dont nos futur-e-s jardiniers-ères, et les actuel-le-s aussi bien sûr.

Et après, pendant des jours, vous en rêvez.

Alors, prenez vos agendas et inscrivez-vous!

Vous pouvez aussi vous inscrire sur le site Internet : www.cocagne.ch

Michèle

et nos amitiés de jardnerbières, biers

viva tomata

AVIS AUX GOURMETS FROMAGE DE CHEVRE 2ème

Dès le 13 mai 2004 (prochaine commande pour le 10 juin) et jusqu'en septembre, vous pourrez vous régaler de fromage de chèvre à pâte mi-dure (cf. description ci-dessous). Vous pouvez commander une tomme entière, de son nom Tavernier, pesant entre 750 g et 800 g au prix de Fr. 24.- ou une moitié à Fr. 12.-. Testez-le une fois et vous en recommanderez! Des commandes ultérieures sont possibles, nous remettons un bulletin de commande ou envoyez un mot. C'est la troisième année de collaboration avec les producteurs, l'an passé ils ont eu beaucoup de problème avec leur lait. Cette année tout devrait aller pour le mieux

LES FROMAGES DE LA CROIX-DE-LUISANT (Vaud) Ici, la fabrication se fait de manière tout à fait artisanale (en production intégrée). Le lait provient uniquement des chèvres de la ferme qui pâturent de mi-mars à fin octobre aux alentours de la maison. Les chèvres sont traitées deux fois par jour et le lait est prit en charge immédiatement à la fromagerie.

Les Taverniers : sel, caillé présure. **Le caillé présure** : Après avoir été filtré, le lait est versé dans un chaudron. Il est alors chauffé à 32 °C et les ferments (micro-organismes provenant du lait permettant l'acidification) lui sont ajoutés ainsi que la présure. Au bout de 35 min, le caillé est découpé à la taille de grains de maïs. Une fois la taille obtenue, il repose 4 min, puis est brassé et chauffé à 32 °C. Il peut alors être moulé. Des retournements seront effectués régulièrement ainsi que des frottages. Ils sont affinés environ 2 mois. Ces fromages sont fabriqués uniquement avec la pointe du lait, c'est-à-dire lorsque les chèvres produisent beaucoup de lait (avril à août). **Conservation** : une fois ouverts, les Taverniers se conservent comme un Gruyère ou un autre fromage à pâte mi-dure. Bien l'emballer dans un papier gras, ou un papier film, le déposer dans la boîte à fromage du réfrigérateur, et le sortir environ ½ heure avant de manger. La tranche peut légèrement brunir, mais cela n'altère en rien la saveur du fromage.

Commande auprès de Claude Mudry, Creux-du-Loup 45, 1285 Sezegnin;

fax: 022-756.03.67; e-mail: Jcocagne@worldcom.ch

Condition essentielle: cherchez votre fromage le jeudi à votre point de distribution (cf. conservation), sinon ce sera au bénéfice du responsable du point (le/la veinard/e !).

Bon de commande à détacher et à envoyer à Claude Mudry

Nom et prénom:..... No de téléphone:.....

Point de distribution:.....

Je commande: Tavernier(s) entier(s) au prix de fr. 24.-, total: fr.
..... demi Tavernier au prix de fr. 12.-, total fr.

Pour les jeudis suivants: