

Amis du légume, bonjour.

Aujourd'hui nous sommes au regret de ne point vous livrer de vertes salades. La pourriture les ayant anéanties avant même que nos couteaux ne s'en approchent.

Vous recevez pas mal de poivrons et certains s'en plaignent, ils voudraient des oranges, des jaunes, des rouges et de tout,tes les couleurs. Mais, en se pays parfois verdoyant, il est difficile sans stratagème artificiels (chauffage pour les plus simples) d'y arriver. On s'y essaie quand même mais on n'y arrive pas encore.

Quand on sera grand, on vous en fera des rouges plus petits, doux et bien meilleurs que ces gros machins venus de nouvelle Espagne.

A part ça, on avait entendu des remarques l'automne passé et donc diminué le nombre de poivrons de 800 à 600 pieds et augmenté les plants d'aubergines de 400 à 800. Mais rien n'y fit, les aubergines furent attaquées dès leur plus jeune âge par des pucerons avides, méchants et verdâtres. A peine les avions nous combattus avec des potions à base de plantes plus immortelles les unes que les autres, que les doryphores larves et adultes dévorèrent goulûment les fraîches feuilles du dessus.

A coup de bacillus mortels et par récoltes manuelles de ces insectes minables qui finissent écrasés, on a gagné 250kg d'aubergines. Mais sera-ce suffisant...vous le saurez dans vos prochains cornets.

Les poivrons, eux, ils ont poussé avant courgettes, concombres et tout, sans complexe.

Poivrons verts : coupés par le milieu, un bout de tomme vaudoise dedans puis au four ou sur le grill le temps de fondre et cuire.

Au four entier sur une plaque et lorsque qu'ils sont un peu raplapla, coupez les, enlevez la peau qui vient et quand bien même laissez la, égouttez un peu et mettez dans un récipient avec de l'huile d'olive et les épices qui vous plaisent et au frigo pour une future entrée.

Coupés en quatre, mettez leur dedans la pâtes préparée auparavant avec de la feta, du paprika, un œuf si vous voulez, des herbettes puis au four 20 minutes. Le poivron reste un peu croquant. La sauce et bien sûr à améliorer.

Fête de Cocagne : le samedi 28 août 04 dès l'après-midi.

Florence attend **toujours** vos propositions de spectacles, coups de mains et autres maquilleuses sur son misérable petit appareil portable qui s'appelle 079 603 25 53, n'hésitez pas à l'appeler, lui envoyer des messages.

Suite au bulletin de la semaine passée, nous avons le plaisir de vous annoncer que vous améliorez votre score de participation de manière significative. Vous y avez mis du votre, de notre côté on a retrouvé le sourire. Beaucoup reste à faire, mais un grand coup a été donné à la mauvaise herbe. On attend les suivants dès samedi et des livreurs pour le mois de septembre, surtout pour le jeudi férié du Vieux genevois du 9 septembre.

N'oubliez pas vos paiements, la caisse n'est pas sans fond.

FETE DE COCAGNE SAMEDI 28 AOUT: AUTO-PARTAGE !

Pour limiter le nombre de véhicules qui se rendent au jardin et pour celles et ceux qui ne sont pas véhiculé(e)s, nous vous proposons d'envoyer un message à site@cocagne.ch avec "Je cherche ... place(s), mon numéro de téléphone est ..." ou "J'ai ... place(s) à disposition, appelez-moi au ...". Nous publierons les messages dans les annonces du site.

Pour celles et ceux qui n'utilisent pas Internet, vous pouvez appeler le samedi 28 août, jour même de la fête, entre 10h00 et 12h00 au jardin, 022-756.34.45. Nous coordonnerons les places offertes et celles demandées.

Au plaisir de se retrouver ensemble,

Les joyeux membres du Comité

AVIS AUX GOURMETS

FROMAGE DE CHEVRE

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.-. C'est la troisième année de collaboration avec les producteurs.

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 moulu. 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: clomudry@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: