

De l'eau dans le désert

Le bulletin de la semaine passée n'ayant de loin pas eu l'effet escompté (on en envierait presque la lake parade). Un extrait ci-dessous du 26 juin 2004 :

*"Au revoir. Ya plus personne d'inscrit.
A consulter notre/votre **planning** d'inscription pour l'été c'est parti pour être **galère**.
Soit vous partez tous ou vous avez oublié de nous dire que vous veniez bosser au jardin.
Avant de croire on va vous voir et ensuite on sera rassuré."*

Comme quoi certaines années se ressemblent. On parlait aussi des fèves et cette année on a pas mieux réussi, mais va falloir qu'on se bagarre au moment de la floraison en 2006.

"Ya un vers dans la légumineuse, dans la fève quoi. Si vous n'en voulez pas étalez les fèves écossées et déshabillées sur la table, les vers s'en vont tout seul. Autrement écosses et passez à l'eau bouillante quelques minutes puis enlevez la peau et utilisez l'intérieur."

M'enfin, cocagnardes et cocagnards (M'enfin membres de la coopérative serait l'épicène) vous ne nous avez pas compris, **le travail vous demande**.

Les fleurs sont belles, à cueillir délicatement quand vous viendrez bosser.

En ce qui concerne les légumes, le petit coup de froid et la bise qui a suivi, c'est pas terrible. En plus quasi pas d'eau malgré les apparences (8mm au m²), essayez de mettre 8 litres d'eau en 2 ou 3 fois sur 1 mètre carré et vous verrez.

Les courgettes sont là mais peu, les tomates sont là, mais le chaud ne suit pas, les concombres seront en nombre comme les aubergines probablement, les deux trois poivrons que vous aurez dans vos cornets sont en moins grande quantité car la "critique" fut dure l'an passé. Les patates nouvelles vous changeront des carottes quoique aujourd'hui les carottes blanches (Küttiger) sont encore au rendez vous. Les côtes de bette vous serviront à faire de folles recettes. Les dernières fèves, les premiers haricots et voilà. N'oubliez pas quand vous recevrez des TOMATES, que nous devons les récolter pas rouges à cause du transport dans les cornets, mais elle finissent de mûrir facilement chez vous. On est entrain de suivre un cours dont le but est d'être capable de rester zen au milieu d'un espace où il y a tant à faire.

Premier proverbe servi par le grand maître Ishikura Shiso : ce qui ô jardin n'est pas fait cette semaine n'est plus à faire.

Côtes de bette gratinées à la ...

2 tasses de côtes de bettes hachées finement

1/2 tasse de vert de côtes hachée finement

2-3 échalotes hachées finement (ou ciboulette),

1 gousse d'ail,

1/2 tasse de lait,

4-5 œufs,

- Faire revenir les légumes dans un peu d'huile et couvrir du mélange œuf-lait-fromage (bien mélangé).

- Ajouter les herbes et laisser mijoter à feu doux.

- Gratiner au four à la fin (option).

1/2 piment haché finement

Herbes fraîches au goût (persil, marjolaine...)

1/4 tasse de fromage cheddar fort

1 c. à thé de graines de sésame moulues

Amitiés de l'épicène "l'équipe maraîchère"

ps : Réservez le samedi 3 septembre, date de la fête annuelle des Jardins de Cocagne.