

Feuille de chou 3

Nouvelles des producteurs :

Nous avons passé un weekend très enrichissant, tout d'abord avec le film « Au nom de la terre » avec Pierre Rabbi, ce film nous rappelle qui nous sommes, nos valeurs en tant qu'Humain mais aussi en tant que paysan. Nous sommes jeunes, nous n'avons pas encore tout le savoir des anciens, mais notre soif d'apprendre et de nous surpasser est grande. Cela nous donne envie d'aller toujours plus loin dans nos convictions ! Cultiver, produire des légumes en une quantité raisonnable tout en respectant la nature qui nous donne tant de choses naturellement pour nourrir des hommes, des femmes et des enfants ! Nous sommes en ce moment en pleine réflexion pour l'achat d'un tracteur (pour nous éviter de louer celui à M. Coquelle, et être autonome). Parfois, influencés par notre monde actuel à vouloir toujours plus gros, plus grand, plus vite, nous visions un moyen tracteur de 70chevaux ; mais en ayant rencontré quelques autres paysans et en réfléchissant avec notre « cœur », pourquoi un tracteur si gros pour nous ? Du coup, nous visions un micro tracteur (30 chevaux). Ce film nous montre que c'est possible d'être différent de Mr tout le monde ! Nous sommes déjà un peu en bio-dynamie, mais nous aimerions nous perfectionner et nous nous intéressons à la permaculture et l'agroécologie pour toujours être plus proche de la nature et non l'industrialisation !

Nous avons été ce dimanche à l'assemblée générale de l'association régionale des amaps. Cela, nous permet de voir que nous ne sommes pas tout seul, que nous avons plus ou moins tous les mêmes difficultés en tant que paysans mais aussi dans nos amap. Cette journée nous a rappelé aussi la base de ce qu'est une amap. Ca serai trop long de vous en parler par écrit, du coup je vous proposerai bien une réunion pour nous pour vous rappeler également ce qu'est une amap ou alors via une feuille de chou spéciale !!?? Car c'est bon de se rappeler pour quoi nous nous battons, résistons, engageons, aidons.

RECETTE : Velouté de carottes et chips de betteraves

2 betteraves crues
1 échalote
1kg de carottes
1pincée de cumin
20cl crème fraîche
2cubes de bouillon de volaille
Huile d'olive, sel, poivre

Préchauffer le four 180°C

Eplucher, laver, couper en fine rondelle (mandoline) les betteraves. Puis essuyer les, et badigeonner les d'huile au pinceau et enfourner 15 min au four, puis baisser à 150°C et continuer la cuisson 10min.Saler (à la fleur de sel) et laisser refroidir dans le four éteint

Attention : Retourner les chips à mi-cuisson.

Peler et émincer l'échalote, la faire revenir dans une casserole avec un peu de beurre, ajouter les carottes épluchés, lavés coupés en morceaux. Ajouter 1l d'eau les 2 cubes de bouillons et le cumin, sel poivre. Faire cuire 20min. Puis mixer et ajouter la crème fraîche.

Servir le velouté dans un bol parsemé de chips de betteraves

Geste écolo :

Si vous n'utilisez pas une carafe d'eau pour filtrer l'eau du robinet, pour éviter d'acheter des milliers de bouteilles d'eau en plastique, pensez à : d'une part à recycler votre bouteille dans la bonne poubelle. Vous pouvez aussi collecter les bouchons de bouteilles qui sont souvent recyclés pour les handicapés (qui leurs permettent d'acheter un fauteuil)

La boulangerie Parquet à Auberchicourt les collectes !!

Rendez-vous à venir

- Bourse d'échange, vide grenier : échange en grain de sel le samedi 22 février (cf doc joint)
- L'expo vente : voir dessous

L'association Creavoi presente
son cinquième salon d'artistes d'ici et d'ailleurs

EXPO - VENTE

Peintures (huiles, acryliques, aquarelles...), céramiques, bijoux,
verre, déco, stylisme, performances dansées par la Cie Extrasystole.

SAMEDI 8 ET DIMANCHE 9 FEVRIER 2014

de 15h00 à 22h00 le samedi
de 11h00 à 20h00 le dimanche

LE CHALET
Etienne et Bénédicte GAVERIAUX
16, rue Henri Durre
59234 MONCHECOURT
03.27.89.27.75

Creavoi

creavoi59@hotmail.fr

bengaver.blogspot.com

I.P.N.S