

CONTENU DU PANIER

- TOMATE
- SALADE
- HARICOT VERT
- COURGETTE
- CONCOMBRE

**TOMATI, PECHE DE LOUP, POMME D'AMOUR,
POMME D'OR ...L'HISTOIRE SULFUREUSE D'UN
NOM !**

Depuis la TOMATI aztèque à la tomate actuelle, voila un fruit qui a souvent été baptisé et rebaptisé !

Son nom latin signifie PECHE DE LOUP, autant dire qu'elle avait mauvaise réputation ! En effet, elle fut classée au début par les botanistes dans la catégorie des mandragores (=plantes servant dans la composition de poisons par exemple !) à cause sans doute de ses fruits rouges !

En Italie, on la surnomma POMME D'OR (*Pomodoro*) en comparaison à sa précieuse saveur et au jaune éclatant de certaines variétés.

C'est encore à sa couleur, rouge cette fois, qui lui valut son nom le plus romantique d'origine française : la POMME D'AMOUR (*poumo d'amour* en provençal). Une tendre appellation due à son rouge passion et une réputation pour le moins sulfureuse ! Elle était même interdite aux jeunes filles pures !

Aujourd'hui, après des débuts difficiles, la TOMATE est l'un des légume-fruit les plus consommé au monde !!!!



Feuille de Chou 339



Semaine 31



FERMETURE POINT DE DEPOT

POINT DE DEPOT	DATES	REPLACEMENT
Garage du Centre Château-Renault	8 au 31 août	Garage Vergeon (75 rue Voltaire)
L'Audonien St Ouen les Vignes	3 au 16 août	Mairie
Cordonnerie Paul Bert	27 juillet au 30 août ATTENTION 2 POINTS DE DEPOTS	<p><i>Rituit BRUNO (TABAC)</i> 59 quai Paul Bert De 15h00 à 19h30 le jeudi (6h30-12h30 le vendredi si besoin)</p> <p>Semaines 31/32/35 = 30/07, le 6/08 et le 27/08</p> <p>.....</p> <p><i>Le sulky (café)</i> 55 quai Paul Bert De 15h00 à 20h00 le jeudi</p> <p>Semaines 33/34 =13/08 et le 20/08</p>
Garage AD Monnaie	3 au 17 août	Bar/Restaurant PMU L'Espérance 80 rue Nationale 16h30 à 20h00

RECETTE DE LA SEMAINE

FONDUE DE COURGETTES TOMATES BASILIC

Accompagne parfaitement, pâte, riz, viande, pommes de terres etc.....

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 700 g de courgettes
- 6 belles tomates
- 1 bouquet de basilic
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

Préparation

1. Couper les tomates en dés, émincer les courgettes ainsi que l'oignon, l'ail et le basilic.
2. Faire dorer dans l'huile d'olive, oignon, ail, courgettes puis ajouter les tomates. Remuer 5 minutes dans la poêle.
3. Saler et poivrer à votre convenance, ajouter un verre d'eau et le basilic, mettre a feu doux et couvrir pendant 15-20 minutes.

BON APPETIT

PETITS RAPPELS :

- IL EST TRES IMPORTANT DE VENIR RECUPERER SON PANIER **LE JOUR DE LIVRAISON**. D'UNE PART, IL NE FAUT PAS OUBLIER QUE LE(S) GERANT(S) DE VOTRE POINT DE DEPOT SONT ENTIEREMENT BENEVOLES ET NOUS RENDENT UN GRAND SERVICE ; ALORS EVITONS DE LES ENCOMBRER... D'AUTRE PART, VOUS POURREZ SAVOURER DES LEGUMES FRAIS !!!
- NOUS VOUS REMERCIONS EGALEMENT DE BIEN VOULOIR RAPPORTER VOS SACS VIDES SUR VOS POINTS DE DEPOTS.
- REGARDEZ BIEN VOS ETIQUETTES SUR VOS PANIERS VOUS INFORMANT DU SOLDE DE VOTRE COMPTE. UN SOLDE A ZERO NE SIGNIFIE PAS UNE SUSPENSION AUTOMATIQUE DES LIVRAISONS. TOUT PANIER LIVRE SERA DU.

LA VIE DE LA FERME

Bonjour à tous

Je m'appelle Marc, j'ai 34 ans et je suis à la ferme de Roucheux depuis 4 mois.

La ferme n'est pas qu'un simple lieu de travail, c'est aussi un cadre de réinsertion, de vie et d'échange qui nous permet de retrouver une confiance en soi et ne plus être à coté de la société.

En effet, c'est avant tout un tremplin pour retrouver une situation stable et un travail qui nous convient selon nos aspirations et nos désirs. Toute une équipe est présente et vous motive, vous redonne le goût du travail, l'envie de se lever le matin : c'est une réflexion sur vous-même pour un projet professionnel.

Pour moi, cela m'a permis d'attendre l'entrée en école d'aide soignant en septembre prochain sans être démuné d'un revenu. C'est aussi avoir le sentiment d'être utile, de rencontrer des collègues agréables et de me faire de nouveaux amis, ainsi qu'apprendre beaucoup sur la culture biologique et le maraîchage.

C'est pour toutes ces raisons que je remercie toute l'équipe des permanents des Jardins qui réalise un travail formidable avec beaucoup d'attention et de patience, et je vous remercie, vous les adhérents qui faites vivre cette extraordinaire association.

Cordialement.

Marc

LES JARDINS DE CONTRAT « Roucheux »
37530 MONTREUIL EN TOURAINNE
Tél. : 02.47.30.05.56
Site Internet : www.jardinsdecontrat.fr
eMail : infos@jardinsdecontrat.fr