

ABONNEMENT 2010

UNE NOUVELLE ANNEE AUSSI POUR LES PANIERS...

Nous vous remercions de nous retourner au plus vite votre règlement pour les paniers ainsi que la cotisation 2010 (10€) par chèque.

« Que va devenir le panier de la semaine dernière ? »

Vous êtes nombreux à vous poser la question.

L'abonnement annuel est prévu pour 48 paniers, soit 4 semaines de suspension (2 semaines pendant les vacances scolaires de Noël et 2 autres au printemps). Cette année il n'y aura qu'une semaine de suspension au printemps.

CONTENU DU PANIER

POMME D'OR

ECHALOTE

POURPIER

RADIS RAVE

CHOU RAVE

Recette avec Pomme d'Or : reportez-vous aux feuilles de chou N° 304 et 356 (elles sont en ligne sur notre site Internet).



Feuille de Chou 360



Semaine 2



MEILLEURS VOEUX 2010 DE LA PART DE
TOUTE L'EQUIPE DES JARDINS DE CONTRAT

La nouvelle année a commencé fort !!! De la neige, un froid glacial digne d'un bon hiver dont nous n'avions plus l'habitude... Ce qui marquera ce début d'année aux Jardins c'est l'absence de paniers !!! En effet, le gel s'est étendu du champ à la serre, et même sous le hangar à panier !

Bien sûr, nous avons des légumes en stock mais nous ne pouvions les sortir de leur nid de paille car le choc thermique aurait été fatal... Le thermomètre indiquait -6° sous le hangar ! Vous comprendrez que la confection des paniers aurait été fraîchement compliquée...

Cette semaine nous avons pris les devants. Marie, Nadège, Yves et Sonia aménagent une petite salle pour la mise en panier. Ainsi, les conditions seront meilleures pour les légumes et pour nous !!!

Nous nous excusons pour le désagrément occasionné de la semaine passée mais sachez que nous ne pouvions faire autrement et que nous avons fait notre possible pour tous vous prévenir.

PS : contactez-nous si vous n'avez pas eu l'information car nous n'avons pas vos bonnes coordonnées téléphoniques...

MERCI A VOUS TOUS DE VOTRE SOUTIEN POUR
CETTE NOUVELLE ANNEE

RECETTE DE LA SEMAINE

CHOU-RAVE POELE

Ingrédients :

- 1 ou plusieurs choux-raves
- huile (d'olive)
- persil
- un bon couteau de cuisine

Préparation (10 mn) Cuisson (20 mn)

Peler le chou-rave, le trancher assez finement.

Faire mijoter à feu doux dans une poêle avec de l'huile d'olive ou à défaut du beurre (au besoin avec un couvercle pour bien attendrir toutes les tranches).

Sur la fin, ôter le couvercle et faire dorer à feu moyen quelques instants. On peut finir en ajoutant un peu de persil.

On obtient un accompagnement tendre au goût délicat. Servir avec une viande, par exemple de l'agneau qui se marie très bien avec.

Le chou-rave se consomme aussi bien cru (en salade) que cuit (potage, farci, sauté, purée, gratin). Voir feuille de chou n°328. Vous pouvez faire de même avec le radis rave (n°306).

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

LA VIE DE LA FERME

BONNE ANNEE A TOUS !



“ 2009 s'est terminée sur une joyeuse fête de Noël avec déguisements, cotillons et tralala, réunissant les Jardins de Blois, Orléans, Châteauroux et Bourges que nous saluons ! Merci au disc jockey, aux musiciens Noël et Pierre pour leur belle interprétation de Renaud « Germaine ». Merci aux danseurs ! Le festin était préparé par Maître Annick et Maître Claude et leurs nombreux serveurs.

Merci de votre confiance et bons paniers en 2010 ! ”

A.

PETITS RAPPELS :

- IL EST TRÈS 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 DÉPÔT SONT ENTièrement BENEVOLES ET NOUS RENDENT UN GRAND SERVICE ; ALORS ÉVITONS DE LES ENCOMBRER... D'AUTRE PART, VOUS POURREZ SAVOURER DES LÉGUMES FRAIS !!!
- NOUS VOUS REMERCIONS ÉGALEMENT DE BIEN VOULOIR RAPPORTER VOS SACS VIDES SUR VOS POINTS DE DÉPÔTS.
- REGARDEZ BIEN VOS ÉTIQUETTES SUR VOS PANIERS VOUS INFORMANT DU SOLDE DE VOTRE COMPTE. UN SOLDE À ZÉRO NE SIGNIFIE PAS UNE SUSPENSION AUTOMATIQUE DES LIVRAISONS. TOUT PANIER LIVRE SERA DU.