

## METEO A LA FERME

Un petit point sur la tempête de ce week-end s'impose.

Nous avons été sans électricité et téléphone le lundi...

Certaines de nos serres en tunnels ont été touchées : les tubes ont été pliés par la tempête ; les toiles de certains tunnels se sont envolées.

Mais pas d'inquiétude les semis d'épinards ont été sauvés !!

Du côté des multi-chapelles, cinq pieds bétonnés ont été déterrés par le vent. Tout cela annonce quelques travaux pour remettre en état les espaces endommagés.

## SORTIE CINEMA

### FOOD, INC.

VENDREDI 5 MARS 2010 A 20H

AU CINEMA D'AMBOISE

*« Après ce film vous ne regarderez plus  
votre assiette de la même manière »*

La séance sera suivie d'un débat sur le thème de l'agriculture biologique : « Une alternative à l'industrie agroalimentaire de masse et à la malbouffe ». Ce débat sera animé par le président de Biocoop France et les Jardins de Contrat ainsi que d'autres producteurs locaux.



## Feuille de Chou 367



## Semaine 9

## Contenu du panier

- Epinard
- Persil tubéreux
- Radis noir
- Mâche
- Chou Milan

LES JARDINS DE CONTRAT « Roucheux »  
37530 MONTREUIL EN TOURAIN  
Tél. : 02.47.30.05.56  
Site Internet : [www.jardinsdecontrat.fr](http://www.jardinsdecontrat.fr)  
eMail : [infos@jardinsdecontrat.fr](mailto:infos@jardinsdecontrat.fr)

## RECETTE DE LA SEMAINE

### POEELE DE PERSIL TUBEREUX AU GINGEMBRE

#### Ingrédients :

2 persils tubéreux, (env. 350g)  
1 cuillère à soupe de graisse d'oie,  
1 cuillère à café de gingembre râpé,  
1 cuillère à soupe de miel de montagne,  
1 cuillère à soupe de sauce soja poivre.

#### Préparation :

Lavez et épluchez la racine. Coupez-la en rondelles que vous faites cuire à la vapeur 6 à 8 minutes. Egouttez et épongez. Pelez et râpez le gingembre.

Dans une poêle faites chauffer la graisse. Faites revenir les rondelles avec le gingembre. Lorsqu'elles commencent à se colorer ajoutez le miel.

Ajoutez la sauce soja peu avant de servir. Donnez un tour de moulin à poivre.

Vous pouvez également utiliser du panais pour cette recette.

**Le persil tubéreux ressemble au panais mais ça n'en est pas un.**

**TOUT se mange dans le persil tubéreux !!!**

Des feuilles à la racine (partie blanche).

Vous pouvez le cuisiner en soupe et ragoût, il accompagnera également vos viandes.

## LA VIE DE LA FERME

*Bonjour,*

*Je m'appelle Alain, je travaille à la ferme depuis trois mois comme ouvrier maraîcher.*

*Ce qui me plaît dans ce travail, c'est que je suis au grand air. J'aime les joies du jardinage : voir évoluer les légumes de la petite graine à la maturité.*

*C'est aussi un bon moyen de garder la forme.*

*Ce qui me permet d'apprendre la culture biologique, car je possède aussi un potager.*

*Il y a aussi un cadre agréable, des poules, des chevaux, des ânes ce qui n'est pas pour me déplaire, car j'adore les bêtes.*

*A bientôt à tous.*

#### 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.