

Case postale 245

1233 BERNEX

CCP 12-1652-9

www.cocagne.ch /E-mail cocagne@cocagne.ch

Tél. jardin 022 756.34.45 surtout mercredi et jeudi,

022 734.28.36 fax

A l'automne,

Le temps des travaux à l'arrache et presque fini. Il y a les gros boulot de fin de saison qui s'annoncent, les dernières plantations de rampons (encore 125'000 plantons), les récoltes de légumes d'hiver dont nous vous donneront des nouvelles une fois rentrées et triées. Pour les patates un premier tri qui a diminué le stock d'un cinquième, les courges sont là en quantité suffisante, les poireaux ont reçu la visite de la teigne qui vous laisse de temps à autre un petit ver (chenille), nous sur le terrain nous devons passablement les effeuiller. Vous avez reçu des haricots demi-secs pour une partie de la coopérative, comme l'an passé il faut les écosser et utiliser les grains de suite en les cuisant ou les laisser sécher et les faire comme des haricots secs.

Les tomates que nous vous livrerons cette semaine ou la suivante seront en partie verte.

Une petite **Conserve de tomate verte** :

Tomates vertes (bien verte !), Vinaigre au choix (sauf balsamique car trop sucré), Origan, Huile d'olive, Poivre, Ail, (Piment). Couper les tomates en morceaux de la taille désirée. Enlever la pulpe. Les tremper une nuit dans le vinaigre. Les égoutter et les presser pour enlever un maximum de vinaigre sans toutefois les écraser (d'où l'importance des tomates bien verte, plus résistantes). Mettre en conserve avec les épices et couvrir d'huile d'olive. Pour une longue conservation, qui permettra aux tomates de prendre bien le goût des épices, stériliser les pots avec l'une des techniques connues (eau chaude par exemple).

Catalogne, sorte de chicorée ressemblant à la dent de lion en plus grand, vous en avez eu une fois la semaine passée et une deuxième sûrement la semaine prochaine.

Une petite recette au goût de citron.

Votre catalogne, un 1/2 dl d'huile d'olive, le jus et le zeste d'un petit citron, une gousse d'ail, du sel et du poivre.

L'huile, le zeste, le jus, la gousse pressée dans un bol avec sel et poivre.

De l'eau à bouillir au vous y plongerez la catalogne coupée, soit fin pour la tige et plus grand pour le vert ou entier, vous pouvez aussi ne pas mettre une partie de la tige. Ensuite lorsqu'elle est al dente, égoutter, laisser tiédir et ajouter la sauce (passée ou pas). Vous pouvez aussi ajouter de la pallarossa.

Livreurs AVIS A TOUS CEUX ET CELLES A QUI ILS RESTENT DES DEMI-JOURNÉES A FAIRE.

Nous cherchons encore des LIVREURS-LIVREUSES pour les jeudis jusqu'à la fin de l'année.

Inscrivez-vous sur le site, un mail à : demi-journees@cocagne.ch ou un coup de fil au jardin.

Nous cherchons d'urgences des livreurs pour le **22 octobre** puis pour la suite.

A vos paiements : n'oubliez pas vos factures diverses et variées.

Les investissements de cette année on été conséquents, les liquidités ne manquent pas encore mais cela pourrait venir si vous ne payez pas vos dû et à fin octobre la **première partie de votre part 2010 voir plus pour ceux à qui cela est possible. (200pp et 300gp)**

Utilisez les bvr en votre possession ou le ccp cité dans l'entête ou demandez nous par mail ou par courrier des bulletins de versement.

Amitiés du jardin

Vos dévoués, éés

Pour la grève du lait, info fraîche du jour : consultez www.uniterre.ch