

JARDINS DE COCAGNE

Ch. Plantées 66

1285 Sézegnin

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

Tél. jardin 022 756.34.45 surtout mercredi et jeudi,
022 734.28.36 fax CCP 12-1652-9

Sézegnin, le 15 mars 2012

Avec du beau et du sec c'est bon pour nous
mais les légumes et les oiseaux demandent de l'eau...

Suite à un hiver rigoureux notre saladine qui aurait pu être livrée cette semaine attendra la semaine prochaine. Par contre du bel épinard, un peu de vérone ou trévisse vous serviront de salade cette semaine. Avec de la pluie si le ciel veut, il y aura de la dent de lion la semaine prochaine sinon que de la saladine. La roquette attend son tour, du coup on a su que c'était la plus frileuse de toutes les légumes, l'italienne.

Nous sommes au bout de la récolte des poireaux, il reste une fois des carottes, une fois des patates, des choux une fois et deux fois des betteraves. Après advenue le printemps et ces légumes, l'hiver et derrière.

Pour les livraisons, en mars c'est tout bon, en avril il manque quelques fils et en mai, va encore quelques places de livreurs au soleil. Donc inscrivez vous sur le site internet.

Pour le boulot ça va commencer fort avec le désherbage des carottes au couteau dans les tunnels de Sézegnin. Spécialistes arrivez, et pour vous autres récalcitrants du désherbage fin, on trouvera du plus gros à faire.

Il y a une quinzaine vous avez reçu des lentilles de Samuel Terrier "non bio" et cette semaine de l'huile de Reto dont vous trouverez l'histoire plus loin. Ces produits sont les achats "contractuels" que nous faisons auprès de producteurs z'indépendants. Affaire à suivre, Jean-Claude du comité vous en dira plus bientôt.

Pour l'identification des légumes inconnus qui pourraient se trouver dans votre cornet une seule adresse: www.cocagne.ch --> Légumes et fruits (<http://www.cocagne.ch/cms/legumes>), avec presque toutes les photos des légumes du cornet de Cocagne et souvent un texte et un lien vers des recettes.

La page est bien entendue en constante évolution et est loin d'être finie. Sur le site on trouve également la feuille "Comment conserver sans perte ses légumes" et des recettes.

Si vous voulez partager vos recettes, merci de nous les envoyer.

Une recette fraîche du jour d'Isabelle VJ;

Salade de chou au lait de coco

Chou blanc

Raisins secs

jus de citron

sauce à salade relevée

lait de coco

Hâcher ou émincer le chou finement

Ajouter la sauce à salade (pas trop) et laisser reposer un moment (attendrit le chou)

Porter à ébullition très peu d'eau, citronnée et une poignée de raisins secs, puis cuire quelques minutes à feu doux; laisser reposer et refroidir (réhydrate les raisins, peut se faire aussi à l'avance). Jeter l'eau de cuisson et remplacer par un peu de jus de citron frais. Ajouter!

Compléter par un peu de lait de coco, selon goût. C'est tout et c'est bon!

Avec toute notre considération ensoleillée et au plaisir de vous voir.

Des gros becs du jardin

ANNONCE

Le 7ème Festival du Film Vert aura lieu du 9 au 18 mars 2012, dans 22 villes de Suisse romande, plus d'une trentaine de films, des réalisateurs présents, deux prix, un jury international, des courts-métrages, un site internet: www.festivaldufilmvert.ch

et même une billetterie en ligne permettant de réserver sa place.

A Genève, le Festival aura lieu du 16 au 18 mars 2012 dans la salle de Fonction Cinéma à la Maison des Arts du Grütli - 16, rue du Général-Dufour - 1204 Genève. Une douzaine de films seront projetés.

Genève, le 3 mars 2012

Bonjour de Landecy,

Après l'huile de tournesol parfumée à l'huile de coriandre que vous avez reçu pour dégustation en mars 2011, voilà sa petite sœur qui vient de voir le jour, l'huile de tournesol parfumée à l'aneth.

Contrairement aux graines de coriandre, il n'est pas possible de presser les graines d'aneth. Pour obtenir cette nouvelle huile j'ai récolté l'aneth avant la floraison, pré séché cette dernière pendant un jour à l'ombre et ensuite macérée dans mon huile de tournesol biologique pendant 4 mois.

Le premier résultat obtenu était trop concentré. J'ai donc du ajouter de l'huile de tournesol PI (Production Intégrée) de mes amis de tourneRêve pour obtenir une huile plus équilibrée que j'ai fait filtrer et mettre en bouteille à l'huilerie de Severy dans le canton de VD. L'huile ci-jointe n'est donc plus biologique, vu que j'ai ajouté env. 30% de l'huile de tournesol P.I.

Vous pouvez lire tout ça sur l'étiquette sur laquelle, par erreur, le Bourgeon n'a pas été enlevé. Si je vais corriger les étiquettes des bouteilles en vente sur les marchés, il ne me semblait pas nécessaire de faire de même pour les bouteilles distribuées dans les cornets de Cocagne.

Suggestions pour l'utilisation de l'huile parfumée à l'aneth :

Sauce à salades : Mettre peu, goûter, elle est assez forte.....

Poissons : Un filet d'huile de tournesol à l'aneth avant servir.....

Purée de patates : Ecraser une patate du type C (agria, derby) incorporer un filet d'huile de tournesol à l'aneth, sel, poivre, un régal.....

Je vous souhaite une agréable découverte de cette nouvelle huile et si elle vous inspire pour d'autres utilisations, je vous remercie d'avances de me le faire connaître.

Meilleures salutations,

Reto Cadotsch

9, quai Capo d'Istria, 1205 Genève ; raeto.cadotsch@wanadoo.fr; tél. (079) 296 62 89