

JARDINS DE COCAGNE

Sézegnin, le 28 novembre 2013

Ch. des Plantées 66

1285 Sézegnin

Compte de chèque postal 12-1652-9

Par le blizzard,

On vous envoie quelques restes d'énergies,

Un blessé, des balades du nez et de la gorge mais des cornets quand même.

Nous cherchons pour les deux dernières livraisons du 5 et du 12 décembre des livreurs.

Il faut commencer à payer votre part de l'an prochain pour que la caisse puisse passer l'hiver.

Utilisez un ancien bulletin orange avec la référence 2013 ou celle que vous avez, un versement sur le ccp 12-1652-9 ou un mail et on vous envoie des bulletins à votre nom.

DERNIER CORNET LE jeudi 12 DECEMBRE 2013 - 1^{er} 2014 le jeudi 23 janvier 2014

Si vous ne continuez pas l'an prochain dites-le, c'est dommage car ce sera la plus belle année sous le signe du légume qui prendra sa revanche sur cette année 2012 (on vous donnera le résumé chiffré avant sous peu dès qu'on arrive).

Il y a quelques pommes à râper dans la salade ou pour une tartelette, c'est des pommes tellement pas traitées et entourées de grands arbres qu'elles sont recouvertes d'une sorte de suie noire qui s'en va au polissage ou pelage. Vos rescapés vous embrassent

Les jardins de Cocagne ont offert des patates à la coopérative Le jardin des Charrotons

Suite au printemps catastrophique 2013, pour le jardin des Charrotons, la récolte des patates fut si maigre au point de ne récolter que la quantité de patates semées.

Du côté de la production à Cocagne, les jardiniers eurent l'agréable surprise de récolter 3,5 tonnes de ce tubercule.

Ainsi dans le but de maintenir les valeurs de soutien et de solidarité, le comité de notre coopérative a décidé d'offrir de quoi faire une livraison aux coopérateur-trices des Charrotons, à savoir 150 kilos.

Cet acte fait partie d'une vision globale du travail des jardiniers et du comité. Notre coopérative n'est pas seulement une filière alternative de production et de distribution des légumes bio pour nos coopérateur-trices. Les jardins de Cocagne représentent aussi un moyen de changer la production et la distribution de légumes de bonne qualité. Cocagne a été pendant longtemps pionnier en tant que ACP (agriculture contractuelle de proximité) et ce modèle s'est multiplié. Cette évolution est positive, voire essentielle, afin de créer une nouvelle forme d'agriculture. Nous estimons important la construction de liens de solidarité entre les ACP. Cette action s'inscrit donc dans cette orientation.

D'ailleurs, n'oublions pas de mentionner l'aide de l'association des Artichauts qui nous a offert son soutien après la grêle du mois de juin en nous offrant des plantons de betteraves. Nous avons nous aussi bénéficié d'un acte de solidarité.

Nous trouvons important de partager nos réflexions et nos actions avec tous les coopérateur-trices. N'hésitez pas à en discuter avec les jardiniers et jardinières, les membres du comité...avec tout le monde.

Pour le comité

Laurent & Lee

Recettes au radis noir

Les radis noirs perdent leur saveur piquante lorsqu'ils sont cuits.

La saveur piquante des radis noirs servis crus peut être diminuée si l'on laisse les plats reposer avant de les servir, cela grâce à l'action de l'air, du sel et du vinaigre.

Soupe au radis noir

1 oignon, 2 gousses d'ail, 400 g de pommes de terre, 2 radis noirs moyens, 100 ml. de crème, 750 ml de bouillon,

1 petit verre de vin blanc (facultatif), huile, sel, poivre, fines herbes (persil, coriandre, ciboulette ou aneth).

Faire revenir les oignons hachés dans de l'huile, ajouter les gousses d'ail et les pommes de terre coupées en dés. Déglacer au vin blanc (facultatif). Après évaporation du vin, ajouter les radis noirs coupés en cubes et le bouillon et laisser cuire pendant une vingtaine de minutes. Ajouter la crème et mixer le tout. Servir aussitôt après avoir saupoudré la soupe de fines herbes hachées.

On peut aussi ajouter le radis, coupé en tranches fines, seulement pendant les dernières minutes de cuisson.

Carpaccio de radis noir

Radis noirs, gingembre frais, ½ jus de citron jaune ou vert, huile d'olive, 2 c.à.t. de sauce de soja (fac.), vinaigre de riz (fac.), un peu d'huile de sésame (fac.), pluches de cerfeuil, d'aneth ou de coriandre, feuilles de cresson.

Peler le radis noir et le couper en tranches très fines (à la mandoline p.ex.). Pour diminuer la saveur piquante du radis noir, il est possible de rincer les tranches à l'eau salée bouillante et les égoutter aussitôt. Faire une vinaigrette avec le jus de citron, le gingembre finement râpé, l'huile d'olive et les autres ingrédients choisis. Verser sur les tranches de radis noirs, décorer les plats avec les herbes. Réserver au frais au moins pendant 1 heure.

On peut aussi saupoudrer le carpaccio de noisettes grillées concassées ou de graines de sésame dorées dans la poêle.

Duo de carottes et de radis noir

500 g de carottes, 1-2 radis noirs, 1-2 citrons (verts de préférence), huile d'olive, sel, poivre, gingembre frais finement râpé (fac.). Pluches de fines herbes.

Râper les carottes et le(s) radis noir(s). Ajouter le gingembre et les zestes de citron. Arroser du jus de citron et de l'huile d'olive. Saler et poivrer. Mélanger bien et réserver au frais pendant au moins une heure avant de servir.

Variantes : 1. Ajouter de la betterave rouge râpée au duo carottes/radis noir.

2. Ajouter du jus d'orange et/ou des petits morceaux d'oranges pelées à vif.