

JARDINS DE COCAGNE

Ch. des Plantées 66 – 1285 Sézegnin

CCP 12-1652-9

www.cocagne.ch

cocagne@cocagne.ch

Sézegnin, le 15 octobre 2015

On commence par le refrain,

On commence par le refrain : On a vraiment mais alors vraiment vraiment besoin de vos deux bras musclés et de vos quatre roues motorisées pour effectuer des LIVRAISONS par exemple jeudi prochain (zéro inscrits) ou encore le 5 novembre (1 inscrits) et puis tous les jeudis du 27 novembre au 10 décembre, date de la dernière livraison de l'année !!!! Et puis les copains de Drize, ils ont eu environ zéro réponse pour leur appel il y a deux semaines dans le bulletin à venir les aider pour les récoltes de légumes de gardes durant les vacances de patate. Vous pouvez vous rattraper en vous inscrivant dès maintenant auprès de Selena au 076 615 50 95 ou Laurent au 079 224 05 46. Les festivités se passent à Landecy et au programme carottes, carottes, carottes et quand c'est fini raves, choux, céleris. Il risque d'y avoir pas mal de légumes de garde cette année, la faute à la canicule, les chambres froides sont quasi pleines et on regarde si on peut en louer une de plus pour stocker le reste. On va essayer d'en garder pas mal pour les cornets de janvier à avril. Cette semaine dans les cornets, quelques bizaretés pour les néophytes. Sur le dessus, du huacatay et si vous ne savez pas quoi en faire, relisez seulement vos anciens bulletins, on va pas se répéter sur l'année, déjà qu'on se répète d'année en année. Dessous, de la catalogne, une chicorée italienne inconnue en Espagne. Oui oui c'est ce truc vert qui ressemble à une dent-de-lion géante. Vous pouvez la manger crue ou cuite. Et c'est un petit peu amer, enfin juste ce qu'il faut pour que ce soit bon. Bon l'amertume c'est une histoire de goûts et les goûts ça se travaille. Après avoir fait la grimace quelques temps, on finit par en devenir accro. Pour faire passer l'amertume, il y a quelques trucs, genre la mélanger avec du piquant (ail, oignons) du sucré (pommes, poires, oranges, sucre), de l'acide (vinaigre, citron), du fromage frais, du jogourth... Couper finement les feuilles ça aide aussi. Un autre truc radical c'est de faire tremper 10 minutes dans l'eau froide les feuilles coupées, l'amertume s'en va et les vitamines avec, radical. Ou la blanchir rapidos dans l'eau bouillante. Une recette sympa c'est de faire une tarte aux épinards et à la ricotta sans épinards mais avec la catalogne à la place. Ou des lasagnes à la palla rossa sans palla rossa mais avec de la catalogne à la place. Ou... Sans déc, si vous trouvez des recettes sympa faites-nous les suivre, on les mets dans les bulletins, on les mets sur le site et après on est content et on se sent un peu moins seul à faire tourner cette coopérative... Un peu plus en dessous, du chouchi, plus communément appelé chou chinois. Certains trouvent que c'est pas bon, d'autres que ça a pas de goût mais nous on en raffole. En Asie ils le consomment souvent après avoir fait dégorger les feuilles finement coupées avec passablement de sel pendant 1 demi-heure, 1 heure voire une nuit. Ensuite ils rincent le tout à l'eau, essorent le chou en le serrant dans les mains puis y adjoignent une sauce faite d'huile de sésame (un peu de tahin délayé et une huile de votre choix peuvent faire l'affaire), de moult ail, d'un peu de piment, du gingembre râpé, du sucre... A vous d'adapter selon vos goûts. Sous le chou chinois, du daïkon, c'est un radis, asiatique pour sûr mais proche cousin du radis noir, et vous en faites ce que voulez, ça ne nous regarde pas, tant que vous le mangez. Et j'allons oublié, on vous livre l'intégralité des tomates qui nous reste, dont la plupart carrément pas mûres. Vous avez le choix entre les laisser mûrir sagement dans votre cuisine (au frigo ça marche pas), en faire une confiture ou un chutney (recettes sur le site) ou un ketchup vert à la manière des québécois, ou... Des bisous bien froids du jardin