

JARDINS DE COCAGNE

Ch. des Plantées 66 – 1285 Sézegnin

CCP 12-1652-9

www.cocagne.ch

cocagne@cocagne.ch

Sézegnin, le 18 août 2016

Votre cornet de légumes biologiques de saison,

Sans conservateurs, sans glutamate, sans viande de cheval et sans traces de cacahuètes.

On vous imagine ravis de toutes ces tomates, de ces haricots discrets (ça vient, ça vient), de ces bons poivrons, de ces courgettes quelque peu timides, de ces aubergines vertes, blanches, noires, petites, joufflues, longues etc. et de ces concombres ouahou.

On sait par ailleurs que vous êtes de plus en plus nombreux zé nombreuses à bouder les bords de mer et à passer l'été à Genève pour ne manquer aucun cornet d'été.

Vous le savez certainement déjà, mais n'ayons pas peur de nous répéter tant et plus : Nous ne mûrissons pas les **POIVRONS** à l'éthylène comme cela se fait sous d'autres cieux. Si vos poivrons de couleurs ne sont pas suffisamment mûrs à votre goût, ne les mettez surtout pas au frigo ! Mais gardez-les à côté des tomates dans la torpeur de votre cuisine, ça mûrit aussi sec. Les poivrons verts ne sont pas une variété spéciale mais des poivrons consommés immatures. Ils ont moins de sucres que les poivrons mûrs mais beaucoup plus de vitamine C (et certainement des omégas 12). Les poivrons verts, donc immatures, peuvent, en plus d'être verts et suivant les variétés, être blanc crème ou violet ou jaune pâle. Ceux-là vous pouvez les mettre au frigo, ils ne mûriront pas car récolter trop tôt.

Des **OIGNONS** non nettoyés cette semaine, parce que vous êtes plus tellement là ces temps et qu'on a plus le temps de suivre. Mode d'emploi : vous prenez les oignons, vous leur coupez les fânes, vous ôtez les pelures sèches qui partent toutes seules et vous leur coupez les racines (facultatif).

C'est bientôt la rentrée et qui dit rentrée dit fête des Jardins de Cocagne et dit pas de coopérateurs au jardin.

NOUS AVONS ENCORE GRAND BESOIN DE VOUS FIN AOÛT ET TOUT SEPTEMBRE, pour **récolter** les mercredis, **livrer encore et encore** les jeudis a-m et pour **désheber** le reste de la semaine moins les mardis, vendredis, dimanche. Manche. Sans rire. Et on aimerait beaucoup, beaucoup, votre aide la semaine prochaine pour finir certains désherbage de certains semis de certains légumes comme par exemple les radis noirs et les raves. Si vous n'aimez pas ça, c'est super, vous arrachez la moitié en désherbant, comme ça vous êtes sûrs de pas trop en avoir dans les cornets.

Concernant la fête de ce samedi 3 septembre, on vous rappelle la date, chose faite, on vous rappelle que ça va être super avec des T-shirts, la méga bonne soupe, de la musique en live et en conserve, le tout dès 17 heures tapantes. Et on vous rappelle qu'on a besoin de vous pour aider à préparer la soupe (samedi matin), tenir le bar en soirée, filer la main de-ci de-là et autres choses. Contactez ch.schilter@cocagne.ch Et on vous rappelle que nous ne faisons pas d'accueil demi-journée ce samedi-là et que tout travail pour la fête est bénévole, aussi bien pour le coopérateur lambda que pour les grandes patrons.

Concombre crème et safran : pour un concombre ou deux coupés en rondelles et suivant la dureté de la peau pelés. Si il a beaucoup de graines, les retirer et du coup coupez en demi-rondelles. Un petit moment au sel pour faire sortir l'eau, égouttez. Dans un joli poêlon faites fondre un peu de beurre, passez les concombres un moment, ajoutez une dose de safran. Si il le faut une goutte d'eau pour point que cela ne crame. Une fois vos rondelles croquantes encore ou tendres, ajoutez la crème et gouttez, ajoutez ce qu'il manque à votre palais et servez. Contient de la lactose et du gras, pas vegan pour un rond mais vachement bon.

Petite annonce : On cherche des tôles de toit (ou bac acier) pas chers pour un chantier au jardin, et même quelques poutres de belles sections (genre 10*15 minimum).

Venez donc au jardin, les légumes aimeraient vous voir.