

Jeudi, le 22 février 2018

Tout bientôt, le retour des meilleurs pains du monde 100% locaux : **LES PAINS DE CORA** (anciennement Pains des Charrotons)

Les pains sont cuits au feu de bois dans un four traditionnel en terre crue, paille et sable situé sur le terrain de Drize des Jardins de Cocagne. Le levain naturel est délicieux et ne rend pas le pain acide comme cela peut certaines fois être le cas avec les pains aux levains. Tous les ingrédients sont bios même si le pain n'est pas certifié. Laissons le dernier mot à la boulangère:

"J'espère que ce pain de tradition fermière vous plaît, malgré les difficultés d'une chauffe constante, d'un contrôle de l'activité « sauvage » du levain et des farines vivantes non stabilisées, ainsi que tous les facteurs qui font varier le pain, d'une manière plus ou moins dirigée !"

PAIN DE BLE à base de farine biologique issue d'un mélange de blés anciens cultivés à la Ferme des Hauts-de-Marlioz en France voisine ou de farine biologique Tournerêve produite par les Descombes à Choulex, en fonction des disponibilités. Levain naturel. Sel marin.

disponible en 750 gr à 8.50.- ou en 500 gr à 6.-

PAIN D'ÉPEAUTRE à base de farine biologique Tournerêve produite par les Descombes à Choulex. Levain naturel. Sel marin.

disponible en 700 gr à 8.50.- ou en 450 gr à 6.-

Vous pouvez recevoir au choix un pain (ou plus) chaque semaine ou tous les 15 jours. Pour passer commande, merci soit d'écrire à commandes@cocagne.ch, soit de passer par la boutique sur le site, soit de téléphoner à Karine au 076.329.60.26

Le four ayant une capacité limitée, nous limitons le nombre de pains livrés à une trentaine par semaine. Premier arrivés, premier servis, on sort les coudes et on évite de se faire des politesses. 1ère livraison le 8 mars.

Et dès la semaine prochaine, c'est le retour des **FROMAGES DE CHÈVRE FRAIS DE LA CROIX-DE-LUISANT**, à Aubonne. Dès cette année avec label Bourgeon, les prix devraient donc changé dès qu'ils auront finis d'écouler leur stock d'anciennes étiquettes.

Au choix le petit affiné à 4.50, le petit plateau de 3 petits fromages à 9.- ou le grand plateau de 5 grands fromages à 18.-

Mêmes modalités de commande que pour les pains (voir ci-dessus)

Côté jardin, on attend avec impatience une semaine et peut-être plus de bise, de soleil et de froid. Certaines sources annoncent des -10°C la nuit et des températures inférieures à zéro la journée, le prochain cornet se fera peut-être sans salades ni poireaux, vous voilà avertis. Mais avec un peu de chance la terre sera suffisamment réessuyée pour qu'on puisse commencer à la travailler, à la semer, à la planter. En attendant on plante et on sème en tunnel des carottes de la roquette des laitues des colraves des radis des navets du mesclun du cresson du mizuna et j'en passe.

Et pour ceux qui ont lu le bulletin jusqu'au bout, 2 totoïsmes inédits:

"C'est la poule qui pond l'oeuf qui en parle le premier" et "Ils nous prennent pour des rats d'abattoir !"

bise du jardin