

Ça y est, on y est c'est le bel été avec des températures qui nous font rechercher l'ombre...

Dans nos tunnels ya de belles aubergines qui mûrissent et qui nous font plaisir...sautées en petits dés avec des champignons, cuites entières au four afin de faire du bon caviar ou encore sous forme de tranches grillées à la poêle.

Les haricots du tunnel vont laisser la place aux zarcots de dehors et pour cela on a besoin de vos petites mains le mercredi pour les récolter, sisi venez donc participer à cette super activité où l'on papote et rigole...avec un peu de chance vous trouverez pucerons coccinelles et mantes religieuses.

Aaaah les tomates...

ça y est elles sont dans nos paniers !

Un petit mot concernant la récolte des tomates et le mûrissement de certaines variétés

Nous devons récolter différemment chaque variété, en fonction de leur fragilité à l'éclatement ou de leur particularité à former des parties vertes au collet...En effet si nous récoltions à pleine maturité, vous auriez une sauce tomate dans vos cornets.

Cette semaine, il y a de la **Cima di rapa**, cuite à la poêle avec beaucoup d'ail et balancer dans une casserole de pâtes, c'est facile et c'est bien bon ! À ne pas confondre avec la **côtes à tondre** qu'il y a aussi cette semaine (même si la recette pourrait s'appliquer de la même manière à ce légume).

Du coups vous avez dans vos cornets :

la Paola, ronde, ferme et rouge, à laisser mûrir si elle est encore verte

la green zebra, verte tendance jaune, à consommer quand la peau devient souple

la Chancy, charnue et juteuse, peut encore continuer à mûrir chez soi

et bien d'autres variétés que nous laissons découvrir selon vos goûts et nombreuses expériences.

Et pour finir les conseils pour améliorer le mûrissement :

elles ont besoin de chaleur

placer les tomates au soleil

en compagnie de bananes ou de pommes

emballées dans du papier journal

Nous vous souhaitons de belles découvertes ainsi qu'une bonne dégustation

« *Tomate : légume très timide - rougit en prenant des formes.* » Maxime Allain

« *La connaissance, c'est savoir qu'une tomate est un fruit. La sagesse c'est ne pas la mettre dans une salade de fruits* » Frederick Jezegou

Sur les terrains de Landecy

Dans peu de temps viendra la récolte des patates à Landecy...on a broyé le feuillage et d'ici 3 semaines, nous commencerons à les sortir de terre...On est un peu en avance par rapport aux chantiers annoncés sur le site et pour les personnes déjà inscrites, il y aura d'autres légumes à ramasser comme les betteraves, carottes et autres racines.

Et n'oubliez pas la fête de Cocagne le samedi 29 août... Nous vous le rappellerons encore et encore. Et c'est avec votre participation active que se préparera et se déroulera cette belle journée.

On vous attend donc la journée pour un atelier Gnocchi et une découpe de légumes en vue de préparer une bonne soupe mais aussi pour nous aider à installer des tables, des bancs, des chaises, des lumières, passer la panosse entre les tunnels, enlever les toiles d'araignée, taper la causette autour d'une bière, etc !

Pour la musique, *la Fanfare du Château* nous offrira le plaisir de nous dégourdir les esgourdes avec une musique festive et colorée ! Et *Les Carottes sanguines* tenteront de vous dépoussiérer les plus petits os du corps humain (mais un peu plus tard, quand les enfants seront couchés) ! Autrement on va passer de la musique, mais si des personnes ont envie de venir jouer quelque chose ou passer une playlist incroyable, c'est encore possible, prenez contact avec nous, le matos sera déjà sur place c'est dommage de raté ça !

Ça, plus tout ce qu'on oublie, et on vous a tout dit.. Alors à très vite !