

Déjà le joli mois d'août, et comme presque chaque été depuis quelques mois: la canicoule ! Comme dirait le célèbre Toto que l'on ne se lasse pas de citer : "On sue la goutte !" Du côté de par chez vous, il a plu l'ot' jour, 20 mm histoire de laver les trottoirs. Dans le Far West, c'est à dire à Sézeznin, on a eu que 8mm, du coup ça ressemble un peu au désert de Gobi par ici. Dire qu'il y a deux mois on aurait vendu pères et mères pour que la pluie s'arrêtent.

Vous en voudrez donc pas trop au tomates, si elles ont la gueule qu'elles ont, ni aux poivrons s'ils ont des coups de soleil (pas le temps de les tartiner de crème solaire), ni aux jardinants s'ils sont un peu secs, ni au fenouils s'ils sont pas aussi tendre et juteux, ni aux laitues qui brillent par leur absence.

Ce ira mieux "d'ici 5-6 à 10 jours" dirait Toto, même si en attendant on crève "petit-à-petit feu". Mais qui a vu mon "tournevis crucifère" ?

Foin de rigolades, il y a des choses sérieuses dans la vie, comme l'appel à donner un **coup de main à la fête**, mis dans les cornets, le 26 juillet. Raymond n'a reçu que 2 petites inscriptions et il se fait du souci. Comme on a pas la place de remettre et le mot et le tableau des activités, on vous invite à retrouver le-dit bulletin et à le lire ou à aller le chercher en ligne: cocagne.ch --> bulletins --> 26.07.17 Bref, soyons brefs !

Et sur le même sujet, on reçoit une dépêche de dernière minute :

Pour la fête de cocagne on commence la fabrication des déguisements, atelier auquel on vous invite à venir nous aider ce vendredi 10 août à la buvette du parc des Franchises de 16h à 18h30.
Personnes de référence: Carina 076 767 68 88 et Paola 076 679 40 54.

Pour cellezesseux qui n'aurait pas suivit, la fête de Cocagne c'est le samedi 29 septembre à l'usine Kügler et y'a besoin d'un max de bras et de tête pour organiser et préparer. Et puis on faite en fête les 40 ans des Jardins de Cocagne. 1978-2018 Même pas mort.

Et tant qu'à être sérieux, autant vous dire qu'on manque bientôt de **LIVREURS**. Soit 1 guguste le 23 août, 3 pékins le 30 août sans "s", 3 zigs le 13 septembre et pleins de clampins jusqu'à la fin de l'année ! On vous laisse vous inscrire sur le site, vous faites ça si bien !

Mais revenons à nos poivrons, ceux-ci sont plus ou moins mûrs mais en tous les cas murissants et vous les laisserez si besoin parfaire leur coloration en les mettant sur une assiette dans la cuisine mais en aucun cas au frigo. Les biens mûrs se conservent mieux au frigo, cela va de soi, même pas besoin de le dire.

Comme on est joueur, on vous met quelques piments de ci de là, à vous de trouver qui est quoi entre piments et poivrons. Si vous choisissez de vous mettre le doigt dans l'oeil pour tester, rincez abondamment à l'eau sous le robinet en évitant de faire couler l'eau dans l'autre oeil. Vécu! Et si vous décidez de croquer dedans, rincez-vous la bouche au lait ou à l'huile mais pas à l'eau, la capsaïcine est soluble dans les corps gras.

Pas de laitues, mais du pourpier d'été récolté sauvage dans nos champs. Le pur régime crêtois, histoire de faire le plein d'oméga 3. Il faut donc l'effeuiller et manger de préférence... les feuilles. Si vous trouvez le travail long, n'hésitez pas à allumer la télé, en regardant les pubs, ça passe plus vite. Certains le mangent en salade, d'autres le cuisent, on attend vos recettes.

Côté romantique, les aromatiques : du huacatay pour toutes et tous, c'est ce truc qui ressemble de loin et en fermant les yeux à du cannabis. On en a parlé en long et en large dans les bulletins ces trois dernières années, on aimerait pas se répéter de peur de vous lasser. Mais le site internet fait aussi office d'archive et y'a même une page de recettes.

Et puis du basilic citron pour certains et du basilic viêt pour certaines et du persil pour d'autres. A cuisiner en mettant dans les plats. C'est même bon.

Et merci à ceux et celles qui sont venus braver la chaleur pour faire leurs demi-journées.