



AMAP « Bons Légumes et Compagnie »

Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne

Lettre d'infos n° 1

Ca pousse !

Des nouvelles du jardin par Dominique
Au cœur de l'hiver, le jardin continue de vivre à son rythme.

L'ail planté en octobre pousse doucement et de façon irrégulière.

Seuls quelques poireaux restent en terre, les autres légumes ont été arrachés et stockés à l'abri pour garnir les paniers.

Dans les serres, épinards, mâches et petits pois poussent lentement.

Quelques choux fleurs et brocolis à l'avenir incertain sont aussi en place. Plus encore que les autres légumes, leur développement dépend de la douceur à venir. Le froid de novembre et de décembre ne leur a pas été très favorable, ils sont donc en retard par rapport aux prévisions.

Des gariguettes ont aussi été installées cette année avec l'espoir qu'elles soient un peu plus précoces que l'an passé.



Les plantations à venir

Des pommes de terre primeur vont être mises en place en serre et dehors sous châssis si le temps le permet.

D'autres épinards seront aussi semés dès que possible.

Les semis de salades et de choux vont commencer rapidement pour être plantés au printemps.

Quelques pieds de tomates, aubergines, poivrons (et oui déjà) vont aussi bientôt germer en serre chaude pour être plantés dans les serres en mars avril, ils garniront vos paniers fin juin.

La date du mois

On compte sur vous pour partager ensemble la galette !

Dimanche 30 janvier

de 10H à 12H30 salle des fêtes d'Usseau

Infos adhérents :

Nous sommes à présent 28 adhérents .

25 adhérents ont quitté l'AMAP pour diverses raisons et 3 nouveaux adhérents et leur famille nous ont rejoint : Magali Huet, la famille Portillo et la famille Surault.

Le mardi : 9 petits paniers sont distribués et 4 grands paniers.

Le vendredi : 10 petits paniers sont distribués et 5 grands paniers.

PENSEZ A VOUS INSCRIRE POUR LES DISTRIBUTIONS !

Etat des lieux des paniers au 22 janvier 2011.

Paniers du mardi :

Grand panier : 20,65 euros

Petit panier : 11,85 euros

Paniers du vendredi :

Grand panier : 20,65 euros

Petit panier : 11,85 euros

L'histoire du mois : Le petit colibri

Un jour, un grand incendie se déclare dans la forêt...

Tous les animaux, terrifiés, observaient impuissants ce désastre.

Seul le petit colibri, aussi frêle que déterminé, s'active en allant chercher quelques gouttes d'eau dans son bec, qu'il jette sur le feu, recommençant son manège sans relâche.

Au bout d'un moment, le tatou agacé par cette activité à ses yeux inutile, lui dit :

- « Colibri ! Tu n'es pas un peu fou ? Tu crois que c'est avec ces gouttes d'eau que tu vas éteindre le feu ? »

- « Je le sais, répond le colibri, mais moi, au moins, je fais ma part. »

C'est notre responsabilité à chacun : si nous le décidons, nous ne sommes pas impuissants.

Cette légende amérindienne est souvent racontée par Pierre Rabhi. (agriculteur, philosophe et écrivain défenseur d'un mode de société plus respectueux de la terre et des populations).

La recette du mois

Compotée de navets à la cannelle

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de navets, sucre en poudre, cannelle, noix de muscade, eau, sel, poivre, 1 noisette de beurre.

Préparation : Plucher les navets et les couper en gros dés. Mettre le beurre à fondre dans une cocotte. Ajouter les navets, le sel et le poivre, la cannelle et la noix de muscade. Ajouter un demi verre d'eau. Couvrir.

- A mi cuisson, ajouter un pointe de cuillère à café de sucre. Couvrir et laisser fondre. Déguster en accompagnement par exemple avec du canard.

N'oubliez pas de visiter le blog de l'AMAP

<http://bonslegumes.asteur.fr>

Pour nous joindre : lesbonslegumes@gmail.com