



Composition de votre panier semaine «40» :

Panier à 10.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 salade	1.10€
1 botte de carotte	3.00€
1 kg de pommes de terre grenaille	1.00€
coco de Plourivo 1 kg	3.00€
1 kg de tomate ronde	3.00€
Valeur du panier	11.10€



Panier à 15.00€

<i>LEGUMES</i>	<i>Tarifs en €</i>
1 salade	1.10€
1 botte de carotte	3.00€
2 kg de pomme de terre grenailles	2.00€
Coco de Paimpol 2 kg	6.00€
1.5 kg de tomates ronde	4.50€
Valeur du panier	16.60€



«nom» «prenom»

Votre lieu de dépôt : «lieuDepot»

«soldeEffectif»

L'ECHO DES SALADES

ANNEE 2017

SEMAINE NUMERO «40»

PAROLE DE JARDINIER

Ces jours-ci, nous récoltons les pommes de terre d'hiver qui seront stockées à l'abri.

Cette année est spéciale, dû à du mildiou sur les feuilles et les tiges des pommes de terre lors de leurs cultures, le mildiou a atteint des tubercules ce qui nous oblige à retarder la récolte pour laisser les tubercules atteints se dégrader dans le sol. La récolte se fait plus tard par rapport aux autres années.

La pluie ne facilite pas la récolte et les pommes de terre menacent de regermer en terre.

Cette année la récolte est bonne et le calibre des pommes de terre est très joli.

HERY Lionel



RECETTE DE LA SEMAINE

Cette semaine,

Pommes de terre et carottes en cocotte

Ingrédients :

3 carottes, 6 pommes de terre genre-charlotte
2 cuillères à soupe d'huile d'olive 1 gousse d'ail non épluchée
1 cuillère à café de graine de fenouil 0.5 verre de bouillon
1 cuillère à café de sucre en poudre sel, poivre.

Préparation :

Après avoir épluché et coupé les pommes de terre et les carottes en morceaux de 2 à 3 cm d'épaisseur, prendre une cocotte à fond épais, faire chauffer d'huile, ajoutez l'ail et les morceaux de pomme de terre.

Quand ils commencent à grésiller (3 min environ), ajoutez les carottes, le sucre et les graines de fenouil,

Saisissez le tout quelques secondes sur feu vif.

Arrosez avec le bouillon. Couvrez, baissez le feu et laissez mijoter 15.à 20 min, salez et poivrez.

NOTE DE MONSIEUR HERY Lionel

Ces légumes accompagneront très bien un rôti de veau ou de porc

Bon appétit



INFO DE LA SEMAINE

Cette semaine nous avons été visité nos abeilles Plourivotaines pour la dernière fois de l'année. Nous avons pratiqué l'hivernage, technique qui consiste à vérifier si les abeilles ont assez de miel pour passer l'hiver. Il leur faut environs 16 kilo de miel pour bien passer l'hiver (soit 4 cadres complets de miel). Sinon nous avons une solution qui est de les nourrir avec du sucre spéciale abeille (2.5 kilo au maximum pour tout l'hiver).

Nous sommes contents cette année les abeilles se portent assez bien. Elles ceux sont bien implantées et semblent se plaire à Plourivo.

Nous espérons qu'elles passent un bon hiver et retourneront leurs rendre une petite visite au printemps sous un temps clément.

A très bientôt
L'équipe de l'ESAT