



Les nouvelles de Tourne-Sol

Tourne-Sol News

Vol. 1 – No. 7

Août 2005

Vous l'aurez sûrement constaté, le mois d'août est, avec le mois de septembre, synonyme d'abondance! Et le défi auquel Emily, notre coordonnatrice des récoltes, est confrontée ces temps-ci n'est pas de remplir le panier, mais bien de choisir quoi inclure dans le panier, et en quelle quantité! Il s'agit pour elle d'éviter les pertes de légumes, mais aussi d'assurer une rotation dans la variété des légumes... et ce sans oublier les membres avec des paniers bi-hebdomadaires... qui eux aussi veulent avoir la chance de tout goûter!

Du nouveau cette semaine? Oui !!! Les melons !!! Avec pas moins de 10 variétés de melons à la ferme, c'est avec beaucoup d'engouement que nous avons exécuté une première razzia dans les champs cette semaine. Le melon est une culture avec laquelle nous avons moins d'expérience, et c'est avec regret que nous avons dû essayer quelques pertes. Effectivement notre melon tropical 'passport' était prêt la semaine dernière, mais nous ne l'avons pas détecté, nous en avons perdu près de la moitié. Mais ne vous en faites pas, nous avons de bons melons pour tout le monde et vous aurez la chance d'en essayer quelques-uns au cours des 2-3 prochaines semaines.

Nouvelles en bref :

- Les membres de la coopérative ont eu un meeting très important il y a quelques semaines, nous y avons décidé de construire une serre cet automne et avons également décidé de passer à 150 paniers l'an prochain. Nous commencerons les pré-inscriptions en septembre.
- La récolte de l'ail est maintenant terminée, quelques 6000 gousses sont maintenant suspendues à sécher dans la grange. Ces gousses iront dans les paniers, mais elles constitueront aussi notre stock de semence pour la plantation, en septembre, de l'ail pour l'an prochain.
- Nous sommes près de l'atteinte du sommet de la production de tomates, cette semaine, nous vous donnons des tomates de variété du patrimoine: tomates jaunes, tomates mauves, tomates vertes, tomates pêches... elles sont délicieuses!
- Avec les nuits froides qui commencent, les cultures comme le zucchini et le concombre commencent leur déclin. Nous avons aussi le virus de la mosaïque dans nos zuchinis, ce qui explique une fin prématurée pour cette culture.



You'll probably notice that August is synonymous with abundance. For Emily, our harvest coordinator, the challenge is to choose what to give while keeping the basket fair and balanced. This week for example, she had to make space in the basket for our exciting new item : melons! With 10 different varieties of melons in our fields, it is with fair excitement that we swept through the melon plantation for the first time this week. Although we had some losses, the harvest is really nice and you will have the chance to sample some of our melons over the next few weeks.

In Brief :

- Coop members had an important meeting a couple weeks ago where they decided to build a greenhouse this fall and to increase the size of the CSA to 150 shares next year. Pre-registration should start in September.
- Garlic harvest is now over. About 6000 garlic bulbs are now suspended for drying in the barn. These will go to the shares, but will also be used in September as planting stock for next year's garlic.
- We are very close now to the peak of the tomato season. This week, we are giving you heirloom tomatoes: yellow, purple, green or even peach tomatoes, they are the most delicious tomatoes you'll ever taste!
- With the cold nights that are starting, crops like zucchini and cucumbers are starting to decline. We also have the mosaic virus in our zucchinis, which explains a premature ending for this crop this season.



Recette - Recipe

Pesto italiano de basilic

Ingrédients

3 tasses de basilic frais
3-4 clous d'ail
1/3 tasse d'huile d'olive
1/3 tasse fromage parmesan râpé
sel et poivre au goût
optionnel : 1/3 tasse de noix de pin
ou autres noix

Méthode

1. Mettre les feuilles de basilic et l'ail dans un robot culinaire et broyez bien
2. Ajoutez les noix et broyez à nouveau
3. Ajoutez un filet d'huile d'olive pendant que le robot fonctionne. Quand vous obtiendrez une pâte uniforme, ajoutez le parmesan et assaisonnez au goût avec du sel et du poivre
4. Pour servir, ajoutez le pesto à des pâtes alimentaires chaudes et remuez vigoureusement. Utilisez 3 cuil. à table de pesto par portion.

Renée's easy baked eggplant

with tomato and basil!

Ingredients

1 eggplant, cut into rounds (2 cm thick)
2 tomatoes, cut into rounds
1 garlic clove, pressed or finely chopped
6 basil leaves, chopped
olive oil
cheese (feta, parmesan or goat cheese)

Method

1. Preheat oven to 375°F
2. Place cookie sheet and sprinkle with salt. Leave for 15 minutes or until beads of moisture form on the surface. Sop up the moisture with paper towel.
3. Drizzle with olive oil and garlic
4. Sprinkle with chopped basil, add one round of tomato to each eggplant.
5. Top with cheese and bake in oven for 20 minutes.

