



Les nouvelles de Tourne-Sol

Tourne-Sol News

Vol. 1 – No. 12

Décembre 2005

Bonjour et bienvenue en hiver!

Les champs sont maintenant bien gelés, la grande majorité des cultures sont mortes, détruites par le gel. Il reste encore quelques carottes bien sucrées et prises dans la glace. La fournaise de la serre est en voie d'être installée et nous avons complété le trois quarts des rencontres de retour sur l'année 2005 et de planification pour l'année 2006.

Nous avons aussi entamé le processus d'application pour quelques subventions. Effectivement, quand on démarre en agriculture, un domaine qui requiert énormément d'infrastructures, c'est pratiquement impossible d'y parvenir sans subventions. Les projets que nous avons sur la table pour l'instant incluent la construction d'un espace de séchage pour les alliacées (oignons, ail, échalotes françaises), ce qui nous permettra d'avoir plus d'oignons dans le panier l'an prochain. Il y a aussi la construction d'un système de drainage et potentiellement de récupération des eaux de notre salle de lavage : nous aimerions réduire notre empreinte écologique et ne pas gaspiller plusieurs milliers de litres d'eau à chaque panier...

Il y a quelques semaines, nous avons eu la première rencontre du groupe noyau. Les gens qui font partie de ce groupe sont heureux de donner quelques heures de bénévolat pour aider la ferme dans certains projets. Les projets choisis cette année sont les suivants : développement d'une banque de recettes annotées pour les légumes du panier, une chaîne de téléphone, ainsi que de l'aide aux points de chute. Si vous êtes intéressés par ces projets, n'hésitez pas à contacter Frédéric (frederic.theriault@gmail.com), le coordonnateur du groupe noyau, pour en savoir davantage.

Si vous êtes intéressés à l'agriculture et désirez en savoir plus sur les défis que posent l'agriculture industrielle et la mondialisation au développement d'une agriculture à échelle humaine et environnementale, vous voudrez sûrement aller voir le nouveau documentaire d'Ève Lamont « Pas de pays sans paysans ». Présenté le 24 janvier à 19h00 à l'ONF à Montréal, entrée gratuite!



Hello and welcome to our dear winter months!

Our fields are now well frozen and most of the crops that were left outside have been destroyed by the frost. There are still a few sweet carrots stuck in a layer of ice in the field, but the appeal of harvesting them isn't really there... The greenhouse's furnace is well on its way, it will be installed soon, and we have probably completed 75% of our lengthy meetings about year 2005 review and year 2006 planning.

We have also started a number of applications for funding. In a field of activity such as agriculture, where a lot of investment is needed, government help is often vital. The two projects we have on the table right now are a drying area for alliums (onions, shallots, garlic), which will allow us to handle more onions, and include more in the basket; and a wastewater drainage and potential recollection system. We use thousands of litres of water every week to wash the vegetables of the basket, and we would feel a bit better if it was possible to reuse this water for something else.

A few weeks ago, we held the first core group meeting. The members of the core group are partner who are willing to give a few hours of their time to help one of the farm's projects. The projects that we've elected to work on this year at the core group include the preparation of an annotated recipe bank for the vegetables of the basket. We have also set up a little telephone chain to help our CSA manager with the hundreds of calls she has to make in the winter. Finally, one person is also willing to help at the drop-off point during the season. If any of these projects also interest you, or to know more, contact our core group coordinator, Frederic, at frederic.theriault@gmail.com.

Finally, if you are interested about political and social issues related to agriculture in a context of globalisation, and if you want to learn more about the impacts of industrial agriculture, you would probably like to see Eve Lamont's new movie: " Pas de pays sans paysans". There will be a free representation in French at the NFB downtown on Tuesday January 24th, 7:00 pm.

Recettes - Recipes

Winter stew with dumplings

Ingredients

Stew:

2 leeks, sliced into rounds
1 clove garlic, minced
1 small squash (carnival or acorn), peeled and cut into cubes
1/2 a rutabaga, cut into cubes
1 or 2 carrots, chopped
2 medium sized potatoes, cut into cubes
1 cup mushrooms, sliced
3 Tbsp cornstarch mixed in a jar with 1/2 cup of water
1 tsp dried savory or thyme or marjoram or sage
6 cups vegetable or chicken broth
water
salt and pepper to taste

Dumplings:

1 3/4 cups flour
1/2 tsp salt
3 tsp double acting baking powder
4-6 Tbsp chilled butter
3/4 cup milk

Method

- In a large saucepan, sauté leeks, mushrooms and garlic in a bit of oil.

- Add carrots, rutabaga, potatoes, squash, dried herbs, cornstarch and vegetable broth. Add enough water to cover vegetables. Bring to a boil, cover, and simmer for 15 minutes. Season with salt and pepper.

- Meanwhile, prepare dumpling batter: Combine dry ingredients together in a large bowl. Add butter and combine with dry ingredients until the mixture is the consistency of coarse meal. Add milk and combine until dough is fairly free from the sides of the bowl.

- Drop spoonfuls of dumpling batter onto the stew, cover and simmer for 10 minutes.

- Serve immediately.

Ragoût d'hiver avec Dumplings

Ingrédients

Ragoût:

2 poireaux, hachés
1 gousse d'ail, hachée
1 petite courge (courge 'carnival' ou 'poivrée'), pelée et coupée en dés moyens
1/2 d'un rutabaga, en dés moyens
2 carottes, en dés
2 patates, en dés moyens
1 tasse de champignons, tranchés
3 c. à table de farine de maïs, mélangé avec 1/2 tasse d'eau chaude
1 c. à thé de fines herbes (thym, sarriette, sauge ou marjolaine)
6 tasses de bouillon de légumes (ou de poulet)
eau
sel et poivre

Dumplings:

1 3/4 tasse de farine
1/2 c. à thé de sel
3 c. à thé de poudre à pâte
4-6 c. à table de beurre
3/4 tasse de lait

Méthode

- Dans une grosse casserole, faites sauter les poireaux, champignons et l'ail dans un peu d'huile.

- Ajoutez le rutabaga, la courge, les carottes, les patates, les fines herbes et le bouillon. Ajoutez assez d'eau pour que les légumes soient couverts. Faites bouillir 15 minutes. Assaisonnez au goût avec le sel et poivre.

- Entre temps... Préparez la pâte à dumplings: Dans un bol, mélangez la farine, le sel et la poudre à pâte. Ajoutez le beurre et mélangez (jusqu'à l'atteinte d'une texture de granuleuse.) Ajoutez le lait et mélangez jusqu'à ce que la pâte s'enlève des côtés du bol.

- Laissez tomber des boules de pâte dans le ragoût. Couvrir et laisser mijoter pour 10 minutes.

- Servir immédiatement

Salade de chou avec radis noir

1/2 chou, râpé
1-2 carottes, râpées
1 radis noir, râpé
1/2 céleri-rave, râpé

Vinaigrette

1/2 tasse d'huile d'olive
2 c. à table de vinaigre de cidre (ou vinaigre de vin rouge)
1/2 tasse de mayonnaise
1 c. à thé de sucre
1 c. à thé de graines d'aneth
1/2 c. à thé de sel

Dans un bol, mélangez les légumes.
Préparez la vinaigrette, ensuite versez-la sur les légumes.



Coleslaw with carrots and black radish

1/2 cabbage, grated
1-2 carrots, grated
1 black radish, grated
1/2 celeriac, grated

Vinaigrette

1/2 cup olive oil
2 Tbsp cider vinegar or red wine vinegar
1/2 cup mayonnaise
1 tsp sugar
1 tsp dill seed
1/2 tsp salt or to taste

In a bowl, combine grated vegetables.
In a separate bowl, mix together vinaigrette. Pour over vegetables and stir.



Purée de rutabaga et carottes

1 rutabaga
3 carottes
25 g de beurre
2 c. à thé sel
3/4 c. à thé poivre
1/2 c. à thé sauge
1/4 c. à thé thym
1/4 c. à thé graines de céleri

- Coupez les carottes et le rutabaga en morceaux et faites bouillir pendant 45 minutes.
- Égouttez puis ajoutez le beurre et les épices.
- Écrasez le tout avec un pile-patate pour obtenir une purée.