



Les nouvelles de Tourne-Sol

Tourne-Sol News

Vol. 2 – No.1 Hiver 2006

Vous trouverez peut-être que c'est un peu tôt pour penser à l'été maintenant, mais de notre côté, nous avons bien entamé la planification des jardins et de nos cultures !

À la ferme, notre plan de cultures est finalement compilé et complété, et nos semences ont été commandées. Il nous reste encore quelques mois avant de retourner aux champs, mais la liste des choses à faire avant la saison est loin d'être courte : nous devons finaliser l'installation de la fournaise dans la serre, nos tables de semis et de germination sont en construction et il y a plusieurs pièces d'équipement dont nous avons réussi à nous passer l'an passé que nous espérons acquérir (ou fabriquer) avant l'été. C'est le 1^{er} mars que les premiers semis seront réalisés dans la serre (20 000 oignons et 4000 poireaux !) ...et plusieurs autres suivront. En plus tout ça, nous sommes aussi en train de dresser la liste des familles qui seront membres de l'ASC pour la saison 2006.

C'est maintenant le moment de penser à renouveler votre abonnement avec la Ferme coopérative Tourne-Sol. Au moment d'envoyer ce communiqué, nous avons déjà vendu le tiers des 150 parts disponibles pour la saison 2006. Pour réserver votre place, vous n'avez qu'à nous envoyer votre formulaire d'inscription complété, avec un dépôt de 50\$ et le reste du paiement sous forme de chèques post-datés. Le formulaire d'inscription est facile à obtenir par Internet en allant sur le site de la ferme : www.fermetournesol.qc.ca.

Si vous avez des amis intéressés à manger des produits frais, biologiques et délicieux comme ceux que vos avez reçus l'an passé et à acheter des produits locaux directement de fermiers qu'ils auront la chance de rencontrer à chaque semaine... faites leur s.v.p. parvenir ce communiqué ou encore l'adresse de notre site. Dites leur cependant de ne pas prendre trop de temps pour se décider... l'an dernier nous affichions complet dès le 1^{er} mai!

It might seem like a long time coming but vegetables and gardens are ripe for the planning. right now...



Here at the farm our 2006 crop plan is finally compiled and our seeds ordered. There's still a few

months before we're back in the fields but the pre-season to-do list is far from short : the greenhouse furnace still needs an oiltank, our

germination and seeding tables need to be built, there's a list of equipment we made do without last year but really want to find (or make!) for this summer, and all the seedlings for the season have to be started (20 000 onions and 4000 leeks for March 1st and many more in the following weeks). Amidst this we are putting together this season's list of CSA families.

Now is the time to start thinking (and acting) on renewing your membership with Tourne-Sol Co-operative Farm. As I write this we have reached about a third of our 150 family goal. To reserve you place, all you have to do is send us a registration form with a 50\$ deposit and postdated checks for the season's payments. Registration forms can be downloaded at www.fermetournesol.qc.ca . If you have any friends interested in eating delicious local organic

vegetables grown by farmers whom they can meet every week, please forward them this newsletter or our website. Don't think about those baskets too long though... last year we were full by May first!



Fête des semences !

Dimanche le 12 février, les jardiniers parmi vous sont invités à venir au pavillon principal du Jardin Botanique à Montréal entre 10 am et 4 pm, pour une journée d'échanges et d'achat de semences. C'est un événement très populaire et on peut y dénicher des semences exotiques, rares, du patrimoine, etc. Il y aura aussi des ateliers sur la collecte de semence pendant la journée. Pour plus d'informations, appelez l'organisme Action Communiterre au 514-484-0223.



Semences et transplants de la ferme Tourne-sol

Nous aurons des semences produites à la ferme et des transplants pour vos jardins à vendre au printemps. Contactez-nous pour la liste des tomates du patrimoine, des légumes-feuilles, des fines herbes et des fleurs disponibles

Tourne-sol Seeds and Transplants

We will have seeds and transplants for sale this spring. E-mail us for the list of heirloom tomatoes, salad greens, herbs and flowers available.

Recettes d'hiver

Purée de patates carottes et rutabegas

(de Recettes du Québec)

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

Portions : 6

INGRÉDIENTS

3 tasses (750 ml) de carottes émincées
2 tasses (500 ml) de rutabega en morceaux
1 1/2 tasse (375 ml) de pommes de terre en quartiers
Sel au goût
Poivre au goût
2 c. à table (30 ml) de beurre
3 c. à table (45 ml) de crème à 15%

LES ÉTAPES

1. Mettre les légumes dans une casserole. Couvrir d'eau et saler un peu.
2. Faire mijoter à couvert pendant 30 à 35 minutes. Égoutter les légumes, les remettre sur le feu et remuer avec une cuillère de bois, de façon à faire évaporer l'eau qui reste.
3. Réduire les légumes en purée. Poivrer au goût et incorporer le beurre et la crème.

Winter Recipes

Roasted Root Vegetables with Honey-Mustard Sauce

(from About Vegetarian Recipes)

Serves: 6 to 8

INGREDIENTS:

- 2 pounds (4 kg) potatoes, peeled and diced
- 8 carrots, peeled and diced
- 6 parsnips, peeled and diced
- 1 rutabega, peeled and diced
- 2 tablespoons vegetable oil
- 2 teaspoons, ground cumin
- Salt and pepper to taste

SAUCE

- 2 cups plain yogurt or non-dairy substitute
- 1 tablespoon Dijon mustard
- 2 tablespoons honey
- Salt to taste

PREPARATION:

1. Preheat oven to 400°F (200°C).
2. Toss the vegetables with the oil, cumin and salt in a large baking dish.
3. Bake until vegetables are tender -- about 30-35 minutes.
4. While the vegetables cook, whisk together the ingredients for the sauce.
5. Serve immediately with sauce on the side.