

À la pleine lune, le 6 octobre, nous avons eu le premier gel. Ceci marque le début de la fin de la saison jardinière. Il reste encore quelques cultures en terre. Les panais, les rutabagas et les carottes sont seulement quelques unes des légumes qui deviennent plus sucrées avec les températures plus froides. Pouvez-vous goûter la différence entre nos carottes d'été et celles que vous allez recevoir dans les deux prochaines semaines?

Nous commençons à planifier la saison 2007. Nous voulons savoir comment vous avez trouvé notre ASC et comment on peut l'améliorer. Des **formulaire d'évaluation** sont disponibles aux points de chutes.

Des **formulaire de réinscription** sont aussi disponibles aux points de chutes. Nous avons déjà une liste d'attente de personnes intéressées à joindre pour l'année prochaine. Si vous savez que vous voulez réinscrire, n'attendez pas jusqu'au printemps pour nous contacter!

C'est la saison des légumes racines!

Il y aura quelques racines moins communes dans les derniers paniers. Nous espérons que vous aimerez faire des découvertes!

Topinambour (anglais: jerusalem artichoke, sunroot, ou sunchoke): une légume racine parenté du tournesol. Un des rares cultures indigènes aux Amériques. Les amérindiens l'ont introduit aux premiers colons qui l'ont ramené en Europe où il fut populaire jusqu'à la deuxième guerre mondiale. Le Topinambour prend son nom des Topinambous, une tribu brésilienne qui mangeait ces racines. Il peut être bouilli, cuit à la vapeur ou apprêté comme purée. Certaines personnes peuvent avoir des troubles à digérer l'inuline (une type de sucre) que les topinambours contiennent - nous suggérons de commencer par une petite portion pour voir si vous êtes affectés.

La racine de persil est une légume de l'ancien monde. Elle est une type de persil avec une racine qui ressemblent à une carotte blanche. Elle peut être apprêtée de même manière que les carottes mais elle a un goût de persil. Elle est très bonne cuit au four ou dans un bon potage d'automne.

Soupe de topinambour

1 c. à thé de beurre, 1 oignon finement tranché, 1 gousse d'ail broyée, 2 feuilles de laurier, sel et poivre au goût, 3 tasses de topinambour haché, 2 tasses de lait,

Faites fondre le beurre dans une casserole et faites sauter les oignons, l'ail et les feuilles de laurier à feu doux jusqu'à les oignons soient tendres. Ajoutez les topinambours, mélangez bien et faites cuire pendant 3 minutes. Ajoutez ensuite le lait, portez à ébullition et faites mijoter à feu doux, couvrez pendant 30 à 40 minutes. Transférez le tout dans un mélangeur et liquéfiez à haute vitesse. Servez avec crème de sure et persil.

We have had the first frost of the year on the full moon (October 6). This marks the beginning of the end of the garden season. The summer crops are long past, but there are still some fall crops ripening in the garden. Parsnips, rutabaga, and carrots are just a few of the crops that sweeten in the cooler temperatures. See if you can taste the difference between the carrots we gave in the summer and those you'll receive this week!

As we finish up over the next few weeks, we are already beginning to meet and plan for next year. We need your feedback! Let us know what you thought of our CSA program, and what we can do to improve it. **Evaluation forms** are available at the drop-offs.

Renewal forms are also available at the drop-offs. We have had a lot of interest from people eager to join for next year, and we have already begun a waiting list. If you know you'd like to renew, please don't wait until next spring to contact us!

It's the season for root vegetables!

Some unusual root vegetables will be in the last baskets. We hope you like to experiment!

Jerusalem artichoke (also known as topinambour, sunroot, and sunchoke) : a root vegetable related to the sunflower, it is one of a handful of crops indigenous to the Americas. It was introduced by the amerindians to the early colonists, who brought the tubers back to Europe where they became popular until the second world war. The name 'Jerusalem' is thought to be a mispronunciation of the Italian word for sunflower, 'girasole', and the taste is similar to artichoke. It resembles ginger root, and can be boiled, steamed, braised, and puréed. Some people find it difficult to digest the type of sugar (inulin) in the vegetable, so we suggest to begin by trying a small portion to see if you are affected.

Parsley root is an old world crop. It is a type of parsley that is bred for its root, which resembles a white carrot. It can be prepared the same way as carrots, but has a parsley taste. It is excellent roasted in the oven, or puréed in soup.

Sautéed Jerusalem artichoke

2 tbsp olive or sunflower oil

2 shallots, diced

1 1/2 lbs Jerusalem artichokes, scrubbed and sliced 1/4 inch thick (about 5 cups)

salt and pepper, and the juice of 1/2 lemon

Heat the oil in a large skillet over medium-high heat. Add the shallots and Jerusalem artichokes and sauté until the Jerusalem artichokes are crispy on the outside and soft on the inside, 5 to 8 minutes. Season to taste with the salt and pepper. Sprinkle with lemon juice and serve hot.