

**Au champ**

Le printemps mouillé que nous avons connu cette année ne nous a pas retardé outre-mesure, mais a certainement donné de la vigueur aux mauvaises herbes! La majorité du jardin est plantée, maintenant, il nous faut contrôler la pression des mauvaises herbes et des insectes ravageurs comme le doryphore de la pomme de terre. En plus, la récolte commence! Nous avons aussi entrepris des rénovations majeures dans la grange et venons de compléter la première partie des travaux. Nous avons maintenant un beau plancher de béton sécuritaire et agréable, qui devrait faciliter grandement le nettoyage et la manutention des légumes.



Dan utilise un bêche pour désherber les oignons, et Fred utilise un bêche à roue pour désherber les pois.  
*Dan weeds the onions using a hoe, and Fred weeds the peas with the wheel-hoe.*

**News from the field**

Luckily, the rainy spring has not interrupted our planting schedual, but has unfortunately given a big boost to the weeds. Most of the garden has been planted - now the big job is to keep it all weeded, monitor for destructive insects like potato beetles, and, of course, begin the harvests! In the barn we have completed the first phase of renovations and are enjoying our newly-poured concrete floor. The improved workspace will help the harvest and packing of vegetables run smoothly.

**Livre de recette de la ferme**

Cet hiver, quelques membres faisant partie du groupe noyau on concocté un merveilleux petit livre de recette pour la ferme. Les recettes y sont classées en fonction des différents légumes que l'on reçoit dans le panier à chaque saison. Le livre vous donnera plein d'idées et de suggestion pour apprêter les nouveaux légumes que vous recevrez avec le panier. Il contient aussi des trucs de cuisine, des trucs pour la conservation des légumes, et des information sur les propriétés des fines herbes. Le livre sera disponible en français ou en anglais au point de chute pour seulement 12\$. En espérant que vous allez en profiter, et un gros merci à Nadia, Colette et Frédéric pour leurs efforts!

**Farm cookbook**

This winter, members of the core group put together a recipe book for the farm. The recipes are for the different vegetables in the basket and are arranged by season. The book gives great ideas and suggestions for using new and unusual vegetables, as well as storage tips for keeping produce fresh. The book is available in English or French, and we will be selling them at the drop-offs for \$12. A very big thank you to Nadia, Colette and Frédéric for all of their work to make this project happen.



Le camion de ciment!  
*The cement truck!*

## Nouveaux légumes cette semaine

### Chou-rave

Les membres de l'année passée se souviendront sûrement de cet intéressant légume hâtif. Membre de la famille du chou, il est consommé en Europe depuis l'époque romaine et est très populaire en Angleterre, Allemagne et dans les pays scandinaves. Pour le manger, enlevez les feuilles et la pelure du bulbe. La chair blanche est délicieuse crue. On l'ajoute en salade tranché ou râpé, ou on le mange en trempette. Certains croquent même le chou-rave comme une pomme! Le goût du chou-rave est très doux, il rappelle un peu celui du chou frais, mais avec une texture rafraîchissante et croquante.

### Le chou kale

Un autre membre de la famille du chou (brassicacées), le kale est un légume feuille d'un vert foncé et est tout plein de vitamines. Il est à son meilleur coupé et cuit à la vapeur ou encore dans un sauté de légumes. Cuisez le pendant 10 minutes avec de l'ail, du beurre et un soupçon de vinaigre. Coupé finement, on peut aussi utiliser le kale dans les omelettes, les patates pilées ou les salades.

## New vegetables this week

### Kohlrabi

Members from last year will remember this interesting early-season vegetable. A member of the cabbage family, kohlrabi is a bulb that has been eaten since roman times, and is still popular in Europe. To eat it, cut off the leaves, and peel the bulb. The greenish-white flesh is delicious eaten raw, either grated in a salad or sliced and eaten with dip. Dan on the farm enjoys eating kohlrabi as you would an apple. The taste is mild, slightly reminiscent of fresh cabbage, and very refreshing and crisp.



### Kale

Another member of the cabbage family (brassica), kale is a dark leafy green full of vitamins. It is best chopped and steamed or stir-fried (braised) for ten minutes, with garlic and butter, or a dash of vinegar. You can also use it chopped fine in omlettes, or steamed and added to mashed potatoes.

### **Journée Porte Ouverte!**

Vous êtes tous invités à venir à notre journée porte ouverte, qui se déroulera dimanche le 9 juillet, de 13h à 16h. Venez rencontrez l'équipe de la coop, visiter la ferme et voir les légumes qui seront dans vos paniers futurs! Une belle occasion d'en apprendre davantage sur les légumes qui remplissent votre assiette et la vie de vos fermiers! Des visites guidées seront offertes à 13h15, 14h15 et 15h15.

### **Open House!**

Everyone is invited to our open house on Sunday, July 9, from 1 – 4 pm. Drop in, meet the team, and tour the farm! Guided tours will be offered at 1:15, 2:15 and 3:15.

Pour ceux d'entre vous qui viendrez chercher votre panier à la ferme, sachez que notre chien Angus se chargera sûrement de vous accueillir. C'est un gros chien et il peut faire peur, mais il n'est vraiment pas méchant et ne mord pas. Si vous le laissez vous sentir et que vous lui parlez, il deviendra vite votre ami.



For our members coming to the farm, be aware that our dog Angus may run and bark when new people arrive. He is a large dog, and can look scary, but he is not vicious and will not bite. Once he gets to smell you he will calm down.