



Les Nouvelles de Tourne-sol Tourne-sol News

Vol.3 No. 3 - juin 2007

L'été est bel et bien commencé et le jardin est en véritable explosion! Ça pousse en grand! La saison a jusqu'à présent été très chaude et sèche, un bon contraste avec les pluies records de l'an dernier. Le manque de pluie se traduit par contre par une germination plus lente et inégale dans certaines cultures comme les radis ou le semis de concombre de fin de saison. La température chaude a aussi ralenti les cultures printanières qui préfèrent généralement le temps plus frais. On se rend donc compte que les pois sont un peu en retard comparé à l'an dernier et que certains lots de chou-rave et de laitues ont mûri plus vite que prévu. Malgré tout ça, nous sommes bien contents que les premiers paniers soient aussi abondants et remplis de certaines des vos cultures de début de saison favorites comme les navets d'été, le pois sucrés, les fleurs d'ail et bien sur, toutes les verdure telles que la betterave à carde et le kale. Dans les prochaines semaines vous verrez apparaître les légumes d'été tels que le brocoli, le zucchini, les concombres, les betteraves...



The summertime has truly begun and the garden is exploding with vegetable growth! This season has been extremely hot and dry, in contrast to the record-breaking rainfall we experienced at this time last year. The lack of rain has meant that the germination of certain crops like radish and late-season cucumbers has been slow and uneven. The hot weather has also slowed down the spring crops that generally like cooler temperatures. As a result, the peas are a little later making their appearance in the basket, and some plantings of lettuce and kohlrabi have already over-matured. Despite this, the first harvests have been abundant and the first baskets have been brimming with early-season favourites like spring turnips, sugar-snap peas, garlic scapes (flowers), and of course leafy greens like swiss chard and kale. Within the next few weeks we should start to be seeing the first summer crops like broccoli, zucchini, cucumber, beets...

Insectes!

Nous sommes présentement aux prises avec une infestation d'un petit insecte que l'on appelle la chrysomèle rayée du concombre. Cet insecte attaque toutes les plantes de la famille du concombre, ce qui inclue les melons, les courges, les zuchinis et les citrouilles. Ils mangent les feuilles des plantes ainsi que les fruits, ils peuvent même transmettre des maladies aux plantes. Bien que nous prenons toutes les mesures possibles pour les contrôler en couvrant les plants et en appliquant un produit à base de plantes, il est possible que vous remarquiez quelques dommages sur la peau de vos concombres. Les fruits sont parfaitement bons à manger tel quels; vous pourrez aussi les peler.

Bugs!

We are presently dealing with an infestation of a notorious little insect called the striped cucumber beetle. This insect attacks all members of the squash (cucurbit) family : cucumbers, zucchini, winter squash and melons. They eat the leaves of the plant and damage the fruit, and can even spread plant diseases. While we are taking measures to control them, it is possible that you will see some damage on the skins of the cucumbers in the basket. Simply peel the cucumbers - they are still perfectly good to eat!

Portes Ouvertes

Cette année, la journée portes-ouvertes sera la dimanche 8 juillet, entre 13h et 16h. Des visites guidées sont offertes à 13h30 et 15h15, ainsi qu'une visite Mystère du Jardin pour les enfants. Venez rencontrer vos légumes à la ferme!

comment se rendre :

de l'autoroute 20, prenez la sortie 22, allez vers le nord sur ch. St-Dominique, le 1025 est à la gauche.

de l'autoroute 40, prenez la sortie 17, allez vers le sud sur la 201, tournez à gauche au feu à St-Clet, continuez sur Cité des Jeunes (340), tournez à gauche sur ch. St-Dominique, le no. 1025 est à votre droite.



Open House

This year's Open House will be Sunday, July 8th, between 1 - 4pm. Guided tours will be given at 1:30 and 3:15, including a magical mystery tour for kids. Come and meet your vegetables in the field!

Directions :

from Highway 20, take exit 22, go north on ch. St-Dominique, #1025 is on the left.

from Highway 40, take exit 17, go south on 201, turn left at the traffic light in St-Clet, onto Cité des Jeunes (340), turn left on to ch. St-Dominique, #1025 is on the right.

Employé demandé

Nous sommes à la recherche de quelqu'un pour nous aider les samedis, de 8:00h à 13:00h, au marché Finnégans à Hudson. La position débutera en juillet et continuera jusqu'en septembre. La personne devra maintenir le kiosque, servir des clients et répondre à des questions concernant les légumes. Si vous êtes intéressés vous pouvez nous contacter par téléphone ou courriel.

450-452-4271

info@fermetournesol.qc.cq



Employee wanted!

We are presently looking for an employee to help us selling vegetables at our market stall at Finnegan's in Hudson, on Saturday mornings from 8 am - 1 pm, beginning in July and continuing until September. The position would entail maintaining the vegetable display and reloading the table, serving customers and answering questions about vegetables, in a fun market atmosphere. Anyone interested should call or e-mail the farm.

Autres Évènements ... la récolte de l'ail!

La récolte de l'ail devrait commencer à la dernière semaine du mois de juillet. Nous apprécions toujours recevoir un petit coup de main pour cette récolte imposante et amusante. Contactez-nous à la ferme si vous êtes intéressé à un peu de bénévolat, que ce soit pour une journée ou pour quelques heures en après-midi.

Other events coming up ... the garlic harvest!

The garlic harvest should begin the last week of July, and we always appreciate a few extra hands for this impressive harvest. Please contact the farm if you are interested in volunteering some time (a day or few hours in the afternoon).

Bettes à Cardé au citron

Préparation – 20 minutes Cuisson – 20 min

1 botte de bettes à cardé
1 citron
5 c à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail (ou 3 - 5 fleurs d'ail mincée)
sel, poivre

Lavez les feuilles de bette, les essorer, les hacher en lanières. Chauffez 2 c à soupe d'huile dans une casserole y mettre les bettes ajoutez l'ail pressé, salez et poivrez. Laissez fondre à feu doux 5 min Couvrir et laissez mijoter 10 minutes.

Laissez refroidir.

Au moment de servir, presser le jus de citron et mélangez-le aux 3 c à soupe restantes d'huile d'olive. Puis arrosez les bettes à cardé avec ce mélange.

Basil and Garlic Scape Pesto

250 ml olive or sunflower oil
1 lemon pressed into juice (about 50 ml)
1 bunch basil
1 bunch garlic scapes (~10 stems)
30 g grated parmesan cheese (or romano)
1/2 tsp salt

Chop up the garlic scapes and basil leaves in small pieces and put aside separately.

Put the oil and the garlic scapes in a blender and run until smooth. You will have to stop the blender periodically, mix the content and start it again.

Add the lemon juice and the basil, run blender until smooth. You may have to press down the basil with a wooden spoon.

Add salt and parmesan and run the blender again.

The pesto can be stored in the refrigerator and served with pasta. It can also be preserved in the freezer for later use.