



Les nouvelles de Tourne-Sol

Tourne-Sol News

Vol. 3 – No. 4

Août 2007

La chaleur est finalement arrivée à la ferme! Après un début de saison remarquablement sec et agréable où il nous fut facile de planter, le début de l'été nous avait laissé sur notre appétit en n'offrant qu'un temps froid et humide, idéal pour le développement des maladies chez les plantes, et pas idéal du tout pour nos cultures estivales qui aiment la chaleur et le soleil. Vous remarquerez que le panier commencera à se garnir de plus en plus avec les zucchinis, haricots, tomates et poivrons verts; ces cultures qui attendaient la chaleur pour démarrer. La chaleur veut aussi dire que c'est la fin du mesclun et des petits pois, ces plaisirs du début de l'été vous reviendront l'an prochain!

Côté ravageurs, on ne s'en tire pas trop mal à la ferme cette année. Les agriculteurs en grandes cultures nous disent que le puceron atteint des niveaux records dans le soya cette année, parfois près de 3000 insectes par plant! Le puceron est présent dans nos haricots, une plante de la même famille que le soya, mais pour l'instant le rendement ne semble pas vraiment en être affecté, on reste les doigts croisés! Le seul problème de taille auquel nous faisons face cette année est dans la tomate. Encore une fois, l'humidité nous a amené la moucheture bactérienne, une maladie des tomates qui cause des taches jaunes et noires sur les feuilles d'abord, mais parfois aussi sur les fruits. La saison des tomates risque donc de commencer lentement et de s'écourter un peu, mais ne vous inquiétez guère, il y en aura pour tout le monde!

Autre nouvelle, c'est aussi le temps des patates nouvelles! Notre champ de patate se porte vraiment très bien cette année, ce qui est en grande partie dû à une pièce de machinerie que Reid nous a confectionné cet hiver. Reid a imaginé cette pièce de machinerie l'an passé et l'a perfectionné cet hiver qui nous permet de renchausser les patates et de les désherber très rapidement et efficacement. Le tout est fait à partir de pièces de de métal recyclé. Bravo!

The heat has finally arrived at the farm! After an amazing start to the season where it was dry and it has been easy to plant, this season brought us a long cold and wet period that was prone for disease dispersal, and not so prone to growth of summer crops! You will notice that with the sun back, the basket will increasingly fill up with zucchinis, beans, tomatoes and green peppers.

The heat also means that the time of mesclun and sugar snap peas is over, we'll have to wait until the beginning of the summer next year to taste them again!



On the pest front, things are not so bad at the farm this year. Cash crops farmers tell us about the tremendous levels of aphids in their soybeans, where insect counts sometimes reach 3000 insect per plant! Aphids also attack green and yellow beans, which are part of the same family, but so far our yields haven't been too affected by their presence, we'll

keep our fingers crossed... The one bad news we have is the presence of bacterial spec in the tomatoes again this year. This tomato disease has spread in the wet weather and we now see a lot of yellow and black spots on the leaves, and sometimes even on the fruits. The tomato season will consequently start a bit more slowly than we would have liked, and might not last as long as usual, but don't be too worried, there will be some tomatoes for everyone.

Other news is that new potatoes have arrived! Our potato crop is doing wonderful this year, and this is in large part due to the new potato hiller machine that Reid built for us this winter. In fact he designed it last year and perfected it this winter. It is all made of recycled parts and metal; and it works really well to hill and weed our potatoes quickly, with minimal efforts. Thanks Reid!

RECIPES / RECETTES

New Potatoes with Cheese and Tomatoes.

Taken from Simply Recipes - www.elise.com/recipes

INGREDIENTS

8 to 12 small new potatoes
2 Tbsp butter
1 med onion, finely chopped
4 large green onions, cut in 1-inch lengths
2 large fresh tomatoes, peeled and chopped
1/2 cup whipping cream
1 Tbsp finely chopped fresh cilantro leaves
1/2 teaspoon oregano leaves
1/2 teaspoon ground cumin
Salt and pepper
1 cup shredded mozzarella cheese

METHOD

Scrub the potatoes; do not peel. Place the potatoes in a large pan, cover with water and boil, covered, until tender when pierced, about 20 minutes. Drain and place in a serving container. Keep warm.

Melt butter in a frying pan over medium heat. Add chopped onion and green onions and cook until limp. Add the tomatoes and cook, stirring often, for 5 minutes. Stir in the cream, cilantro, oregano, cumin, and salt and pepper to taste. While stirring, slowly add the cheese and cook until the cheese is melted.

Serve at once. Spoon the sauce over the potatoes.

Recette de Patates Nouvelles, oignons et bacon sur le BBQ

Inspiré de www.recettes.qc.ca par Julie Marchand

INGRÉDIENTS

5 patates nouvelles
1 oignon haché
1 gousse d'ail hachée
1/2 tasse (une dizaine de tranches) de bacon cuit, émi-
etté - optionnel
Huile de tournesol
Sel, poivre, chili, romarin

PRÉPARATION

1. Laver et trancher les pommes de terre, mettre dans un bol
2. Ajouter les oignons, le bacon en miettes, les épices et l'huile; mélangez bien
3. Placez dans le papier aluminium, refermer et cuire sur le BBQ de 15 à 20 minutes à intensité moyenne.
4. Ne pas oublier de vérifier la cuisson et de retourner les patates à l'intérieur du papier aluminium au moins une fois.

Journée Familiale à la Ferme

Tous les membres de notre programme de panier sont invités à participer à notre journée d'activité familiale à la ferme qui aura lieu le DIMANCHE 7 SEPTEMBRE. Veuillez noter que cette date a été changée depuis l'annonce initial.

Il y aura des dégustations de tomates, melons et autres pendant l'après-midi ainsi que des activités pour les enfants et plus encore! Inscrivez-le à votre agenda!

Family Day at the Farm

All members of our basket program are invited to come to our farm activity day on SUNDAY SEPTEMBER 2nd. Please note that this date is different from the one originally advertised. There will be tomato and melon tasting, visits, activities for the kids, and more! Put a note to your agenda!