



Les Nouvelles de Tourne-sol Tourne-sol News

Vol.3 No.5 -August 2007

La plupart des légumes sont à leur meilleur lorsqu'ils sont frais. Beaucoup de nos légumes sont récoltés la journée avant la livraison du panier: les laitues, les haricots, betteraves ... mais ce n'est pas le cas pour tous les légumes!

Cette année nous avons cultivé environ 10000 plants d'ail (un peu moins de 1/4 d'acre). Tous ces bulbes sont récoltés dans la période du 20 juillet au 3 août. Habituellement quatre personnes vont au champs pour environ 3 heures. Une personne utilise la fourche pour libérer la plante deux personnes tirent les plantes et la quatrième attache les plantes par groupe de 15. Ensuite on remplit le charriot d'ail et on va l'accrocher dans la grange. L'ail sèche dans la grange pour quelques semaines. Durant ce temps les feuilles sèchent et la tige du bulbe se referme. Ceci fait en sorte que le jus reste dans la bulbe et garde les maladies à l'extérieur. Vous pouvez manger l'ail avant ce séchage, mais les saveurs sont moins concentrés et les bulbes se gardent mal. Quand le col du bulbe est fermé on coupe les racines, on trie l'ail par grosseur et on coupe les feuilles. Ensuite on met l'ail dans vos paniers et vous les ramener chez vous.

Présentement on est en train de nettoyer les derniers bulbes. Cette année, les gousses sont plus grosses que celles de l'année dernière. En partie, c'est que nous apprenons à mieux cultiver l'ail, mais on as aussi été chanceux d'avoir un hiver avec un tempéartue assez stable et un été relativement sec - la température que l'ail adore.



Comment entreposer l'ail

L'ail aime être au sec dans un endroit avec une température constante. Il n'a pas besoin d'aller au frigo. Le mettre dans un sac en papier ou un pot en argile dans une armoire fait l'affaire.

Paniers d'automne

Les inscriptions pour les paniers d'automne débuteront bientôt. Les paniers seront disponibles seulement à la ferme. Ils pourront être ramassés soit le jeudi de 17:00 à 19:00 ou le vendredi de 10:00 à midi. Les dates de livraison du jeudi seront les 1er, 15 et 29 novembre. Le coût pour les trois paniers sera de 90\$.

Some vegetables taste best at their freshest: lettuce, beans, beets, ... We harvest these vegetables the day before you pick them up. Then there are some vegetables we only harvest once or twice during the season and hold them at the farm until we put them in the basket. Garlic falls in the second category.

We grow about 10 000 garlic bulbs (just under 1/4 acre). They are all harvested in between July 20th and August 3rd. It takes 50-60 people hours to do this so we break it up into a few days. This is usually a four person job: one person loosens the garlic with a garden fork, two people pull the garlic out of the ground and clean the roots, and the fourth person ties the garlic into bunches of 15. We then load the garlic onto a trailer and bring it to the barn.

The garlic hangs and cures in the barn for 2-4 weeks. The leaves dry down and the neck of the bulb seals to



keep moisture in and infection out of the bulb. This also concentrates the garlic flavour. You can eat garlic before it's cured but it won't be able to store through the winter. When the garlic is ready we cut the roots off and grade the bulbs into

different size. We then cut the stalk off the bulb and put it in the CSA share. You then take it home and it goes into supper.

Currently we are just about finished processing the garlic hanging in our barn. On average the bulbs have been larger than last year. It's hard to know whether that's because we're getting better at growing garlic or if we've simply been fortunate with good garlic weather. I think it's probably a little bit of both.

Storing Garlic

Store in a dry place out of direct sunlight. Garlic also likes a constant temperature (room temperature is fine). A paper bag or a ceramic garlic pot s will the job. Be wary of the area right next to the stove .

Late Fall Baskets

We will shortly begin taking registrations for our late fall baskets. Pickup is only at the farm either Thursday from 5 to 7 PM or Friday 10 to 12 AM. The Thursday pickup dates will be November 1st, 15th and th 29th. The cost is 90\$ for all three baskets.

Commande de légume en vrac pour l'automne

Les légumes suivants sont disponibles cet automne:

Patates (jaunes ou rouges): 40\$/50 livres
Oignons (jaunes): 30\$/25 livres
Ail 10\$/livre
Carottes: 40\$/40 livres

et peut-être des betteraves: 40\$/40 livres

Si vous voulez faire une commande, envoyez-nous un courriel: paniers@fermetournesol.qc.ca



Bulk orders for storage crops

The following crops are available:

Potatoes (yellow or red): 40\$/50lbs
Onions (yellow): 30\$/25lbs
Garlic (porcelain): 10\$/lb
Carrots : 40\$/40lbs

and maybe Beets: 40\$/40lbs

If your are interested in ordering any of these items send us an e-mail at paniers@fermetournesol.qc.ca

Course au four à l'ail et à la cassonade

Ingrédients:

1 courge d'hiver
2 gousses d'ail écrasées
1 c. à thé de cassonade
2 c. à thé de beurre ou d'huile d'olive
sel, au gout

Couper la courge en deux, la vider et la déposer sur une plaque à biscuits (ouverture en haut).

Dans chaque moitié, ajouter une gousse d'ail, 1 c. à thé de beurre (ou d'huile), 1/2 c. à thé de cassonade et du sel, au goût.

Cuire au four à 350 pendant environ 45 minutes.



Roasted squash with garlic and brown sugar

Ingredients:

1 winter squash (kabocha, hubbard, carnival, delicata, acorn or butternut)
2 cloves garlic, peeled
1 tsp brown sugar
olive oil
water
salt

Preheat oven to 400 F.

Cut the squash in half lengthwise.

Scoop out the seeds, season the flesh with salt, and fill the cavities with the garlic cloves, brown sugar, and drizzle with olive oil.

Place the squash skin side down in a shallow ovenproof dish, and add just enough water to barely cover the bottom, to prevent burning. Bake for about 45 minutes (or until soft).