



Les Nouvelles de Tourne-sol *Tourne-sol News*

Vol.4 No. 2 - Juin 2008

Des nouveaux arrivants à la ferme!

Cette année, nous avons plusieurs nouveaux visages à la ferme...

D'abord, nous avons reçu deux porcelets, l'un rose et l'autre tacheté, qui vivent dans une petite cabane triangulaire amovible dans un de nos champs. En plus de grossir, leur travail est de retourner le sol et de le fertiliser avant que nous plantions une culture dans ce champs cet automne. Ils sont entourés d'une clôture électrique bleue... n'y touchez pas!

Puis nous avons reçu des poulets. Pour le moment, ils vivent dans une boîte en bois, protégés des éléments, mais ils déménageront dans une volière au champ bientôt.

Le dernier et non le moindre, c'est Jonathan, notre apprenti. Il est un étudiant du campus MacDonald et en est à sa seconde saison sur une ferme bio. Il veut aussi devenir agriculteur et est un excellent atout pour notre équipe.

New arrivals on the farm!!!

This season there are some new faces on the farm.

First, the pigs: Spots and Pinky (not their official names) live in an A-frame shed close to the barn. They are slowly plowing a long stretch of field for some late fall crops. Be aware that their blue fence is electric - please, do not touch it!!!

Next, the chickens: Currently they live in a box. By the end of June they should be in a moveable pen in the field.

Last but not least, the apprentice: We are very happy to welcome Jonathan Bruderlein to the farm for the season. Jonathan is a student at MacDonald College. This is his second year apprenticing on an organic farm. When he grows up he wants to be a farmer. Already he's been a great addition to the crew.



The pigs



The chickens



Jonathan - the apprentice -

Journée Portes Ouvertes

Dimanche, 6 juillet, de 13h à 16h
Tours Guidés offerts à 13h30 et à 15h00

Venez visiter notre ferme et en apprendre sur le début de la croissance de vos légumes favoris.

Open House

Sunday, July 6th, from 1-4pm.
Guided tours will be given at 1:30 and 3:00,

Follow your farmer and see the early days of your favourite vegetables!

Come and meet our pigs!



Qu'est-ce qui s'en vient dans le 1^{er} panier?

Bien que le mois de mai aie été très très sec, nos légumes poussent abondamment dans les champs. Les rouges et les verts se développent, tout est bien établi. La pluie des dernières semaines était bien attendue de notre côté. Voici ce qui s'en vient pour les premier paniers:

Laitue, épinards, oignons verts, radis, navets, fleurs d'ail, chou-rave, chou chinois, bok choy, bette-à-carde, chou kale, basilic, persil, aneth, coriandre et pois sucrés!!!

What's coming in the first baskets??

Despite the dry dry month of May the fields are lush with shades of greens and red . Here is some of the line up for the first few baskets:

Lettuce, spinach, green onions, radish, spring turnips, garlic scapes, kohlrabi, chinese cabbage, bok choy, chard, kale, basil, parsley, dill, cilantro and sugar snap peas!!!

N'oubliez-pas d'apporter vos sacs, boîtes, paniers ou les contenant que vous préférez au point de chute pour pouvoir ramener vos légumes à la maison!

Don't forget to bring your bags, boxes, baskets, or bins to carry home your fresh organic veggies in!!!

Creamy kale dip

- 1 cup steamed kale
- 1 cup plain yogourt
- 1 cup cooked chickpeas
- 1/4 cup mayonnaise
- 2 cloves garlic
- 1/2 onion, chopped
- 1 Tbsp lemon juice
- 1/2 tsp salt

Purée in blender or food processor. Serve with kohlrabi sticks (or other vegetables), crackers or tortilla chips.



Soupe au chou kale et aux pommes de terre

- 1 botte de chou-kale
- 4 échalottes, tranchées
- 2 tiges de fleur d'ail hachées
- 1 lb de pommes de terre pelées et coupées en cubes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 c. à thé de sel
- 6 tasses de bouillon de légumes (ou de poulet)
- 1/2 lb de saucisses épicées (facultatif)
- sel et poivre, au goût

Enlever les tiges du chou-kale et les couper en morceaux.

Couper les feuilles en rubans et réserver.

Dans un chaudron, faire sauter les échalottes, la fleur d'ail et les tiges de chou-kale dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter le bouillon, les pommes de terre, le chou-kale en ruban et mijoter jusqu'à ce que le chou soit tendre et que les pommes de terres se défassent.

Frيره la saucisse à part et ajouter ensuite à la soupe. Mijoter encore 10 minutes afin que les saveurs se marient.

Assaisonner au goût et servir.

