



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

Vol.4 No. 3 - Juillet 2008

Si vous êtes venus à la ferme récemment vous aurez probablement remarqué notre nouvel abri. Nous avons en effet allongé le toit de la grange pour couvrir un nouvel espace à l'arrière.

Cette nouvelle construction sera désormais le lieu du point de dépôt à la ferme, c'est aussi la station de lavage des légumes. Avant, nous lavions les légumes sous la pluie, le soleil, la chaleur, le froid... bref sous les éléments. Ce toit nous permettra d'être plus confortable et créera aussi de l'ombre pour les légumes.

Nous planifions de bâtir des murs à cette nouvelle structure avant l'hiver pour couper le vent. C'est Reid qui a bossé très fort pour l'élaboration de cette structure avec un peu d'aide du reste de l'équipe. Nous sommes tous très reconnaissant du bon travail qu'il a fait et apprécions déjà énormément cette nouvelle aire de travail.

Maintenant qu'il a construit un toit pour la ferme, Reid est fin prêt pour changer le toit de sa propre maison pendant ses vacances!



If you've dropped by the farm in the last week or two you must have noticed the new covered shelter behind the barn.

This shelter is the new site for our farm pick-up. It's also our new wash area. Prior to this we washed vegetables out in the open - rain or shine, hot or cold - This roof will make our harvest day washing much more comfortable even when it's pouring. It also makes a very nice shady area for our veggies to wait patiently for their washing.

In the future we will build walls on this structure so that we can also keep the blowing wind out. Reid has worked very hard to get this structure up with some help from the rest of the team. We're all very appreciative and thankful for the results and wonderful work area it has created.

Bach à la ferme - Concert de violon

Nous organiserons un concert de violon à la ferme le **mercredi 27 août à 19h00**. Emmanuel Vukovich, un ami et très talentueux violoniste a démarré ce projet qui tente de rapprocher l'agriculture et la culture. Il interprétera Bach et ses propres pièces traditionnelles dans notre grange. Un événement à ne pas manquer.

Les **billets** seront en vente **aux points de chute** à partir de la semaine prochaine pour **20\$**. Vous pourrez vous informer au point de chute ou par courriel à frederic.theriault@gmail.com. N'appellez pas la ferme svp. Pas de réservations, 1^{er} arrivé 1^{er} servi!
<http://fermecadetrroussel.org/emmanuel/emmanuel.html>

Bach at the farm - Violin Concert

A violin concert will be organized at the farm on **Wednesday August 27th, 7pm**. Emmanuel Vukovich, an award-winning young violinist started this project aiming to reconnect culture and agriculture. He will come and interpret Bach and traditional music in the farm's buildings. Don't miss it!

Tickets will be for sale next week for **20\$ at the drop-off**. For more information ask us at the drop-off or e-mail frederic.theriault@gmail.com. Please don't call the farm. No reservations, 1st come 1st served!
<http://fermecadetrroussel.org/emmanuel/emmanuel.html>

Calling out for Garlic Harvest Volunteers

We will be harvesting garlic:
from 13:30-16:00 on Monday July 28,
and from 9:30 to noon on Tuesday July 29.

If you would like to help please tell us when you'd like to come by e-mailing paniers@fermetournesol.qc.ca

Appel pour des bénévoles- récolte de l'ail

La récolte de l'ail est un travail pour lequel il est très commode d'avoir une grosse équipe de bénévoles.

Nous allons récolter l'ail :
de 13h30 à 16h00 le **Lundi 28 juillet**, et
entre 9h30 et 12h00 le **Mardi 29 juillet**

Si vous voulez nous donner un coup de main, vous êtes les bienvenus, mais prière de nous avertir à l'avance du moment de votre venue par courriel à l'adresse suivante:
paniers@fermetournesol.qc.ca



Organic Meat -- Viande Bio

Certified Organic Meat from Boucherie Vallens is now available at the Beaconsfield and Farm drop-offs. You can pre-order at the drop-off.

La **viande biologique de la boucherie Valens** est maintenant disponible à Beaconsfield et à la ferme. Passez votre commande à l'avance, directement au point de chute.

Fennel Orange Salad

1 fennel bulb, washed, trimmed and thinly sliced
2 oranges, peeled, cut in 1/4" rounds, then half moons
small bunch of lettuce mix

Vinaigrette:

olive oil
red wine vinegar
dijon mustard
1 clove garlic, minced
salt

Toss and serve



Récolte du brocoli - Chopping brocoli

Salade de chou et de carottes

Le chou d'été est différent du chou d'automne, plus sucré et plus petit, il est délicieux cru comme dans la recette que l'on vous propose.

1 L (4 tasses) de chou rouge ou vert râpé
250 mL (1 tasse) de carottes râpées
1 piment vert haché finement (facultatif)
1 petit oignon haché finement

Vinaigrette:

125 mL (1/2 tasse) de mayonnaise
125 mL (1/2 tasse) de yogourt nature (ou 250 ml de yogourt ou de mayonnaise)
30 mL (2 c. à table) de jus de citron frais
10 mL (2 c. à thé) de vinaigre de cidre de pomme
15 mL (1 c. à table) de sucre
5 mL (1 c. à thé) de sel de céleri

Dans un bol, mélangez tous les légumes.

Mélangez les ingrédients de la vinaigrette et ajoutez-la aux légumes.

Merci à Jeff pour la recette!