



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

Vol.5 No. 2 - Juin 2009

À la mi-juin les choses changent beaucoup à la ferme: tout explose. Nous plantons déjà depuis près de deux mois. En effet, nous avons commencé par les cultures les plus résistantes au froid comme les carottes, betteraves, épinards, pois, oignons, poireaux et laitues. Au début mai c'était au tour des brocolis et patates. Puis vinrent les tomates, concombres, zucchini, basilic, haricots, poivrons et aubergines. Maintenant le jardin est bien rempli et il faut désherber! C'est aussi le début de la récolte des radis, légumes feuilles, échalottes et plus.

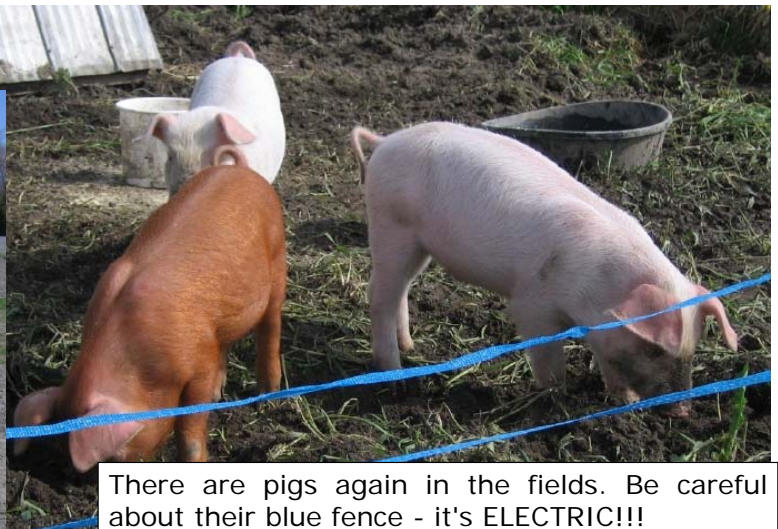
Après 4 ans à peaufiner notre plan de culture et à en apprendre, nous pouvons débuter les panier une semaine plus tôt cette année. Il y aura 18 livraisons cette année plutôt que 17.

Après un hiver dans la neige et un printemps à trimer dur au champ, nous serons bien heureux de revoir des visages familiers ainsi que des nouveaux à la ferme pour les paniers.

Mid-June is a big switch at the farm. We've been planting for nearly two months now. We started in mid-April with the hardiest crops like carrots, beets, peas, spinach, scallion and early lettuces. Early May saw the broccoli family and potatoes move into the field. At the end of May, after the last frost, we planted tomatoes, cukes, zukes, basil, beans, peppers and eggplant. Now, the garden is full and it is time to weed! It is also time for our first harvests of radishes, greens, scallions and more.

After 4 years of working out our planting schedules and learning what we can do, we are starting our weekly baskets one week earlier than last year. There will be 18 weekly deliveries this year instead of 17.

After a winter hidden in the snow and a spring out in the fields, we are excited to see familiar faces and new faces!



There are pigs again in the fields. Be careful about their blue fence - it's ELECTRIC!!!

Nous avons encore des petits cochons au champ cette année. Attention à la clôture bleue, elle est ÉLECTRIQUE!!!

### **Journée Portes Ouvertes**

Dimanche, 5 juillet, de 13h à 16h  
Visites Guidées offertes à 13h30 et à 15h00

### **Open House**

Sunday, July 5th, from 1-4pm  
Guided tours at 1:30 and 3:00

Apportez vos sacs, boîtes ou paniers 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 veggies in!!!**

## Garlic Rapini with Penne and Italian Sausage

1 bunch rapini  
1 lb of italian sausage (no casings, or remove from casings)  
4 cloves garlic  
1/2 lb penne  
1/4 to 1/2 cup chicken stock  
Parmesan cheese  
salt and pepper, to taste

Brown sausage in large skillet (best in bite size crumbles). While sausage is browning, clean rapini and chop into bite sized pieces. Drain sausage and set aside. Start your water for the pasta and cook according to directions. In same large skillet as sausage sauté chopped garlic cloves in a bit of olive oil for a couple of minutes. Add rapini and some chicken broth to pan and cook until greens have wilted. Add sausage and heat through. Toss with cooked pasta and serve topped with parmesan cheese. Serves 4.



### Rapini (Broccoli Raab)

This Italian vegetable is a smaller headed cousin to broccoli. A bitter green, rapini is best combined with other strong flavours such as garlic, olives or sausage.

### Le Rapini (Broccoli Raab)

Le rapini est un légume italien de la famille du brocoli. Il a un goût amer et on en profitera davantage en le combinant à d'autres aliments aux saveurs fortes tels l'ail, les olives, ou les saucisses.



### Spring Garlic

This is garlic 7 weeks before the bulbs are ready for harvest. The whole plant is edible - even the roots. A bit milder than mature garlic but with a fresh green edge. Use spring garlic instead of green scallions or garlic. Great in salad dressings!

### L'ail printannier

On récolte cet ail 7 semaines avant que les bulbes ne soient matures. On peut manger toute la plante, même les racines. Il est un peu plus doux que le bulbe d'ail traditionnel, et se rapproche des échalottes. Utilisez le pour remplacer l'ail ou les échalottes dans vos recettes préférées. Délicieux dans les vinaigrettes!

## Purée de pommes de terre au chou kale

1 botte de chou kale, coupée en lanières  
3 c. à soupe de beurre  
1 oignon, hâché  
3 à 4 pommes de terre moyennes, coupées en gros morceaux  
1 gousse d'ail, hâchée finement  
sel et poivre

Dans une casserole, faites fondre 1 c. à soupe de beurre et faites revenir l'oignon. Ajoutez l'ail et le chou kale et faites cuire pour 1 autre minute. Ajoutez 2 c. à soupe d'eau, un peu de sel et laissez mijoter jusqu'à ce que le tout soit tendre.

Entre temps, faites bouillir les pommes de terre. Laissez mijoter jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Égouttez.

Ajoutez 2 c. à soupe de beurre aux pommes de terre et écrasez-les avec un pile-patate pour obtenir une purée. Ajoutez le chou kale cuit et assaisonnez avec le sel et poivre.