



Les Nouvelles de Tourne-Sol

Tourne-Sol News Octobre 2009

C'est l'automne, il fait froid, et c'est déjà le temps du dernier panier...

On est toujours un peu triste que la saison se termine, mais en même temps l'hiver est un moment agréable pour nous, on peut se reposer un peu, et on planifie la saison suivante!

Parlant de planification, la saison prochaine annonce beaucoup de changements pour nous. Reid et Renée attendent un bébé pour décembre, et Frédéric prendra un congé parental pour rester avec sa petite Lila pour l'année. On se retrouvera donc à la ferme avec une équipe de travail bien réduite. Ceci nous force à réarranger notre distribution et c'est avec un pincement au cœur que nous avons dû nous résoudre à cesser les livraisons à l'Île Perrôt. Nos excuses, nous espérons que nos fidèles clients de l'Île Perrôt pourront se joindre à notre programme de paniers à l'un de nos autres points de chute et sinon, qu'ils pourront au moins nous rendre visite au marché Ste-Anne les samedis.

The fall is starting... it's getting cold and it's already time of the last basket! We are always a bit sad when the season is over, but at the same time, winter is a comforting and relaxing moment for us when we take the time to plan the farming year to come.

Talking about planning, next season will be one full of change for us. Reid and Renée are expecting a baby in December, and Frederic will take a year off to spend time with his 1 year old Lila. We will be left with a much reduced work team at the farm. This forces us to rearrange our basket distributions, and it is with sadness that we had to choose to stop our deliveries in Ile Perrôt. We are sorry for all our loyal members at Ile Perrôt, and we hope that you will be able to change your drop-off location and stay with our CSA. The Ste-Anne market on Saturdays is also really close, and is a good place to obtain our veggies.

Réinscription - Renewals

La fin de la saison c'est aussi le temps de renouvellement pour l'an prochain. En tant que membre, vous avez une place réservée pour l'an prochain, mais ATTENTION, cette année, les **renouvellements** ne seront acceptés que pendant la période de pré-inscription, **entre le 1^{er} octobre et le 1^{er} décembre**. Ensuite, nous n'accepterons les **inscriptions régulières qu'à partir du 1^{er} mars**, et à ce moment, il n'y aura plus de places réservées, c'est au **premier arrivé, premier servi**. Autre nouveauté, l'inscription pour le panier d'automne est faite en même temps que l'inscription régulière. Nous vous remettons un formulaire au point de chute.



The end of the season is also the time to renew for next year. As a member, you have a reserved spot if you wish to renew, but **READ THIS**. This year, **renewals** will be accepted **ONLY** between **Oct 1st and Dec 1st** during the pre-registration period. After this, you will have to wait for the **regular registration period starting March 1st**; moment after which there will be no more reserved spots. Registrations will be from then on accepted on a **first come first served basis**. Other novelty, registration for the fall basket is done on the same form as the main season registration. We will give you a registration form at the drop-off.

Panier d'automne - Fall Basket

Il reste encore des places pour notre panier d'automne. Le panier d'automne, c'est un panier qui est plus gros, et qui est livré moins souvent, mais il contient les mêmes bons légumes de la ferme Tourne-Sol. Le panier est livré à la ferme, mais tous peuvent s'y inscrire. Pour télécharger le formulaire, visitez notre site internet : www.fermetournesol.qc.ca .

We still have several fall baskets available. The fall basket is a larger basket that is delivered less regularly, but is abounds with the same delicious vegetables from the Tourne-Sol farm. Fall basket is delivered at the farm drop-off only, but all members are welcome to sign up. To download the form, visit our website www.fermetournesol.qc.ca .



Commande de Surplus - Surplus Sales

Cette année, la plupart de nos légumes de conservation sont réservés pour les paniers d'automne, car la saison ne nous a pas permis d'accumuler de grandes réserves. Nous avons cependant des carottes à vendre en poches de 40 lbs au coût de 40\$. Nous avons aussi des carottes à jus en poches de 40 lbs au coût de 25\$. Si vous êtes au point de chute de l'île Perrôt ou de Beaconsfield, prière de nous signaler votre intérêt par courriel avant lundi pour que nous puissions les amener au dernier panier. Les sacs seront disponibles à la ferme et lors des livraisons de paniers d'automne.

This year, most of our storage vegetables have been reserved for the fall baskets; the season's yields did not allow for the build-up of large surpluses. We however will be able to offer carrots in 40lbs bags for 40\$. We also have juicing carrots in 40lbs bags for 25\$. If you are an Ile Perrot or a Beaconsfield member, let us know by e-mail how many bags you want, and we will bring them along for the last basket delivery. Please e-mail us before Monday Oct 12th. Bags will also be available at the farm drop-off, and on the fall basket delivery days.

Marché Ste-Anne - Ste-Anne Market

Nous continuons à aller au marché Ste-Anne à tous les samedis, au moins jusqu'à la mi-novembre. À partir du 17 octobre par contre, le marché se déplacera au sous-sol de l'Église anglicane St-Georges, au coin des rues St-Georges et Maple, tous près de l'entrée principale du cégep John Abbot. Pour voir la carte

We will keep going to the Ste-Anne market every Saturday after the CSA basket program is over, at least until mid-November. Please note that starting October 17th, the market moves into the basement of the St-George's Anglican Church, at the corner of Maple and St-Georges, in Ste-Anne-de-Bellevue. To see the map, click on the link below.

http://maps.google.ca/maps?f=q&source=s_q&hl=en&geocode=&view=map&q=St-George's+anglican+Church,+Ste-Anne-de-Bellevue,+Qu%C3%A9bec&sl=45.408363,-73.946185&sspn=0.012714,0.027122&ie=UTF8&cd=1&hq=St-George's+anglican+Church.&hnear=Sainte-Ann-De-Bellevue,+QC&z=16

Recettes - Recipes

Céleri-rave rôti à l'ail

source: <http://www.marmiton.org>

- 1 gros céleri rave pelé
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 tête d'ail
- 5 branches de persil plat
- 1 yaourt nature
- sel, poivre

Préchauffez le four à 180-190°C (thermostat 6-7).

Dans un plat à gratin, mélanger le céleri coupé en cubes de 3 cm avec l'huile d'olive. Ajoutez la tête d'ail entière et faites cuire 1h en retournant les légumes de temps en temps.

En fin de cuisson, coupez la tête d'ail en deux dans le sens horizontal pour extraire la pulpe et la mélanger avec le céleri, le persil et le yaourt.

Salez et poivrez et servir immédiatement.

Leek Quiche

From : <http://www.groupprecipes.com>

- 4 sheets packaged filo pastry
- 1 1/2 cups feta cheese
- 1/2 cup butter
- 4 small leeks
- 1/2 cup butter, extra
- 1 clove garlic
- 2/3 cup cream
- 3 eggs
- Pepper

Melt butter, brush each layer of pastry, fold each layer over in half, layer pastry, one folded piece on top of the other to give eight layers. Place pie plate (base measures 9") upside down on layered pastry; using plate as a guide, cut around plate making circle 1 " larger than plate. Lift all layers of pastry into plate carefully, leave pastry standing up around edge of plate.

Trim ends from leeks, leave about 1 " of the green tops, slice leeks finely, wash well under cold running water, drain well. Melt extra butter in pan, add leeks and crushed garlic, cook about 5 minutes over low heat until leeks are just tender. Add sieved cheese, cream and lightly beaten eggs, mix well; season with pepper. Pour mixture into pastry case, bake in 350 oven for 30 minutes, or until golden brown.

Recettes - Recipes

Borsht (Russian Beet Soup)

1 1/2 cups thinly sliced potato
1 cup thinly sliced beets
4 cups water
1 to 2 Tbsp butter
1 1/2 cups chopped onion
1 tsp caraway seeds
1 1/2 tsp salt (or more, to taste)
1 stalk celery, chopped (or 1/2 cup celeriac, chopped)
1 medium sized carrot, sliced
3 to 4 cups shredded cabbage
freshly ground black pepper
1 tsp dill
1 to 2 Tbsp cider vinegar
1 to 2 Tbsp brown sugar or honey
1 cup tomato purée
sour cream or yogourt (for garnish)

Place potatoes, beets, and water in a medium sized saucepan. Cover, and cook over medium heat until tender (20-30 minutes).

Meanwhile, melt the butter in a kettle or Dutch oven. Add the onion, caraway seeds, and salt. Cook over medium heat, stirring occasionally, until the onions are translucent (8-10 min.).

Add celery, carrots, and cabbage, plus 2 cups of the cooking water from the potatoes and beets. Cover and cook over medium heat until the vegetables are tender (another 8-10 min.).

Add the remaining ingredients (including all the potato and beet water), cover, and simmer for at least 15 more minutes. Taste to correct seasonings, and serve hot, topped with sour cream or yogourt.

Potage de courge

- 4 tasses de courges, en gros dés
- 2 branches de céleri, en cubes (facultatif)
- 2 poireaux ou petits oignons, hachés
- 1 grosse patate, en dés moyens
- 1 gousse d'ail, hâchée
- 1 c. thé thym ou sauge
- sel & poivre, au goût
- 4 tasses bouillon poulet ou légumes

Brunir les poireaux dans un peu d'huile.

Ajouter la patate, le céleri, et les épices. Laisser cuire environ 5 minutes avant d'ajouter la courge. Laisser bouillir 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que le tout soit cuit.

Passer au robot culinaire pour réduire en purée liquide. Ajouter le sel et poivre au goût.

Servir avec un coulis de yogourt nature au centre du bol.

