

Chers adhérents,

Dans les paniers cette semaine :

-Des fèves : Les écosser et garder les cosses.

Plonger les fèves 2 à 3 mn dans l'eau bouillante salée, égoutter, enlever la peau et déguster à la croque au sel, en salade, avec des pâtes...

Les cosses vertes peuvent être cuisinées, exemple :

Bien enlever les fils des deux côtés (voire enlever une fine lamelle des deux côtés au couteau...). Couper ensuite en fin morceaux de 1 cm. Faire revenir des oignons, de l'ail... ajouter les cosses, un peu d'eau et laisser mijoter à l'étoufée 30 mn. Ou un petit velouté...

- -De l'aillet
- -Peut-être des salades

Des nouvelles des tunnels :

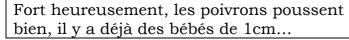


Alors que la majorité des lignes de tomates sont jolies, les plants font environ 50cm,



Dans la rangée de noires de Crimée, c'est la cata! Elles ont eu presque toutes la « fusariose du collet » (fonte des semis), le bas de la tige principale noircit et la plante dépérit. On a arraché les plants concernés et traité la zone à l'infusion d'ail pour éliminer le champignon.







Et les concombres grandissent à vue d'œil.

On a eu peur avec la grêle de samedi dernier, mais ça va, dans les pommes de terres des rameaux ont été cassés deci-delà, la rhubarbe et les côtes de blette ont été bien secouées et poinçonnées, les petits pois sont pleins de petits points mais on verra plus tard si ça se cantonne à l'extérieur...

Petite information-rappel : Les paniers non retirés à St Disdille le vendredi soir peuvent être récupérés sous le hangar à Conches jusqu'au dimanche soir.

Très belle fête de la musique à tous!

Vos dévoués producteurs Gilles et Nathalie



NAMARO 2016