



Les dimanche héroïques ont été modérés, plus efficaces

En janvier deux nouvelles serres ont été mises en chantier par les amapiens puis achevées par les professionnels.



En mars deux WE de plantations ont été effectués par nous tous et soigneusement améliorées par nos jardiniers : marquage, petits grillages, visibilité

En mai, malgré quelques plantations en échec, les bons résultats dépassent les espérances, avoisinant sans doute les 90% d'enracinement.

Néanmoins certaines plantations sont en danger par la stagnation de l'eau ou la concurrence très acharnée des

orties, des herbes sauvages.
(bord du ru et rangée entre les serres)

RECETTE

Les petits pois à la mode d'Huld

1kg de petits pois, frais ou surgelés, 1/4 de chou frisé, 1/2 laitue, 2 navets, 100 gr de beurre, 1 cs de gros sel, 1 cc de cardamome, 20 gr. de persil, 1 oignon

Emincez les feuilles de chou, la laitue, coupez les navets en petits cubes, hachez persil & oignon au mixeur. Dans une sauteuse faites revenir 10 mn avec 50 gr de beurre persil oignon et légumes verts.

Pendant ce temps cuisez les PP 15 mn dans une casserole d'eau salée. En Suède on les aime croquants. Lorsqu'ils sont cuits, égouttés, ajoutez les à la préparation de légumes.

source: «Crimes glacés» ed. Marabout

Evènements

Départ de notre maraicher Jean-Marc, arrivée de Stéphane, en test d'activité agricole : spécialité «maraichage» via la couveuse «Les champs des Possibles»

Distribution du mardi assouplie: on peut ne travailler qu'une heure

Rdv dimanche 10 mai chantier amapiens

nouvelles

Coté légumes

En mai, on plante les aubergines, concombres, courgettes et poivrons dans les serres. Dehors on sème le maïs, on plante les fenouils. On installe l'irrigation dans les nouvelles serres. Et on désherbe !

Coté pain

Le blé semé courant octobre poursuit sa croissance. Le four a été acquis et fonctionnera bientôt pour des premiers essais de panification. La farine utilisée est produite sur un site cousin en Seine et Marne.

mails...

Si vous ne recevez pas la newsletter c'est que nous n'avons pas votre mail actuel. Communiquez nous le à noelle.g@saulxgood.fr secrétariat ou contact@saulxgood.fr