



AMAP 2016/2017 Ramassage pdterre 2016

Ramassage des pommes de terre SAMEDI 2 juillet 2016

Aux Olivades de 8 heures à midi

Avec un peu d'avance cette année, nous n'avons pas eu trop de pluie, donc pas de problème pour préparer le terrain de plein champ. Nous avons pu planter les pommes de terre en mars. Elles sont mûres aujourd'hui, il faut donc les sortir de la terre pour mettre en dépôt toute la récolte qui vous sera partagée jusqu'en février ou mars, selon le tonnage que nous allons découvrir samedi.

Pour cela, comme tous les ans nous faisons appel à vous pour les ramasser après que Daniel les ait sorties de la terre avec le tracteur.

Les pommes de terre de la serre étant finies l'équipe a déjà commencé à sortir celles qui vous sont distribuées actuellement.

Ce samedi 2 juillet, plus nous serons nombreux et moins ce travail sera pénible et moins longtemps nous laisserons les pommes de terre au soleil, ce qui les ferait verdir.

A propos de pommes de terre verdies : si vous en avez dans le sac, quand vous les épluchez prenez soin d'enlever au couteau la partie verte qu'il faut éviter de consommer. Quand nous préparons le sac nous en tenons compte à la pesée. Mais c'est dommage de les mettre à l'écart quand ce qui reste de la pomme de terre est consommable.

C'est en général une matinée très conviviale. Merci de vous rendre disponibles. Vous pouvez venir avec vos enfants et vos ado costauds pour la manutention des caisses remplies par les petites mains.

Les boissons fraîches sont prévues.

Pensez à prévoir des chaussures fermées, des gants de jardinage et casquette ou chapeau.

Finis les dégâts des sangliers

La chasse au sanglier est terminée. De nombreuses soirées passées à les guetter pour rien. Cet animal est très futé. Après chaque plantation il venait faire ses dégâts la nuit, soulevant le paillage arrachant et cassant les jeunes plants. C'est une battue administrative qui a mis fin à cette invasion samedi 11 juin. Daniel et Emile ne voyaient qu'une mère et son marcassin mais 5 sangliers ont été abattus. Ils dormaient aux Olivades dans le cannier près du ruisseau et dans la colline d'à côté.

Les tomates nous régaler

Les tomates anciennes de la serre sont toujours aussi bonnes. Elles sont grosses ce qui nous fait des parts de 6 kg et plus en ce moment mais Tuta absoluta et bien là. Moins grosse qu'un sanglier, elle ressemble à une petite mite en plus clair mais ses dégâts sont énormes malgré la panoplie de lutte intégrée : macrolophus et trichogramme, 2 souches de bacillus Thuringiensis, d'attractifs alimentaires et sexuel comme les phéromones, 24 lampes UV et des bandes collantes.

Vous avez pu constater la marque de la tutta sur les tomates. Un conseil : quand vous enlevez la partie abîmée vous pouvez même trouver la mite, surtout ne jetez

pas cette partie dans votre jardin ni dans votre compost mais mettez ce déchet dans votre poubelle ménagère qui sera incinérée. Il faut éviter la propagation de ce parasite qui nous est arrivé de la mondialisation il y a 5 ans.

Les aubergines nous régaleront aussi

Elles sont énormes cette année ce qui nous donne une belle quantité. Elles se gardent bien, ce qui facilite la gestion. Il existe une grande diversité de préparations de l'aubergine. Elle entre dans la composition de la ratatouille provençale, la caponata sicilienne (recette jointe). Réduite en purée c'est le caviar d'aubergine qu'on assaisonne différemment selon qu'on tartine ou qu'on farcit. Je laisse opérer votre imagination et votre goût pour le choix des ingrédients et herbes aromatiques. A la poêle, coupée en dès ou en tranches pour faire un gratin.

Aubergine à la poêle

Je coupe l'aubergine en tranches d'1cm d'épaisseur puis en demi-tranches.

Je verse quelques gouttes d'huile d'olive dans une poêle qui n'accroche pas

Je saisis les tranches d'un côté

Je verse quelques gouttes d'huile sur le côté de l'aubergine que je vais retourner.

J'humecte de gouttes d'eau avec ma main

Je couvre et baisse le feu quelques minutes

Je teste la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Je sale

Les tranches sont rôties et moelleuses à la fois.

Cette poêlée d'aubergine accompagnement des pâtes, du riz, des pommes de terres, des œufs, des tomates et toutes grillades de viandes ou poissons. En couche ces tranches entre dans la composition de lasagne ou de la moussaka.

Bon appétit

Denise

à côté de l'AMAP des olivades Les autres producteurs

Fred et Corinne Costamagno et Jérôme « La ferme d'Ampus » 0494709602

Livraison des volailles fermières **lundi 4 juillet**

MIEL et produits de la ruche Cyril ANTUNES

Votre apiculteur sera présent aux olivades pour sa distribution mensuelle

lundi 4 et jeudi 7 juillet:

Philippe Bilocq arbo jus de pommes, poires, compotes et vins bio

Livraison des jus et autres produits : **jeudi 30 juin**