

Les paniers des saveurs de l'arc-en-ciel

- 31 mai 2012 -

Voici venu le moment de vous livrer notre premier panier ! *(n.b seuls les abonnés aux paniers bimensuels en avaient déjà reçu un, mais ne reçoivent par conséquent pas celui-ci...)*
Depuis des mois, nous avons semé, planté et surveillé nos cultures pour cette première échéance. On a beau connaître le temps moyen de développement des différents légumes, il manque toujours une donnée primordiale : la météo !

Ainsi, certains produits manquent ou ne sont encore disponibles qu'en quantité limitée car il n'y avait pas de place pour tout sous l'abri tunnel. Nous avons cependant essayé de combler ces petits manques par une plus grande variété de produits afin de vous offrir un premier panier qui vous permettra de préparer de belles salades printanières, ainsi que d'autres plats succulents.



Nos plantons

Légumes inhabituels

A travers ce panier, nous espérons, au fil des mois, vous faire découvrir l'un ou l'autre légume inhabituel. Nous les présenterons plus en détail sur notre site où vous trouverez également des idées de recettes, vos suggestions et remarques seront les bienvenues.

www.clos-du-moulin.ch

L'ortie sous un autre jour

Crainte pour ses brûlures qu'elle provoque au moindre contact, l'ortie ne semble, à première vue guère être une plante sympathique. Et pourtant elle cache bien son jeu. C'est une plante utile tant au jardin, où elle sert à fabriquer des purins efficaces contre les maladies et les ravageurs que pour la santé : l'ortie possède des vertus toniques, dépuratives, anti-inflammatoires.. et en plus de cela, elle est exquise dans un potage que nous vous invitons à goûter. Vous trouverez des idées de recettes sur notre site

Pas l'habitude des graines germées ?

Pour les graines germées, consommez les tout de suite, ou passez la boîte sous l'eau (laissez égoutter) ou vaporisez de l'eau et les germes continueront à se développer si vous les laissez hors du frigo. Exposés au soleil, les pousses deviendront vertes, à l'abri de la lumière, elles resteront plus pâles. Si vous désirez stopper leur croissance placez les au frigo.

Radis trop forts ?

Coupez les en tranches et saupoudrez avec du sel !

En cas de problème...

Nous faisons notre possible pour ne mettre dans le panier que de beaux légumes, même si le calibrage ne correspond pas toujours au standards des supermarchés. Il peut toutefois arriver qu'il y ait un défaut qui nous ait échappé ou qui n'était pas visible de l'extérieur. En cas de problème, n'hésitez pas à nous le signaler.

Bon appétit !

Famille Rochat

