



*Ferme Croque-Saisons*

*Premier panier d'hiver, semaine du 31 octobre 2011*

Changement de saison! Comme nous avons fait les dernières récoltes au champ hier (avec la fin de la récolte de topinambours, un classique!), nous avons officiellement terminé la saison d'été. Marc-Antoine vit très bien sa première semaine de chômage et les enfants ne sont plus toujours les premiers à la garderie le matin! Nous avons presque terminé le démontage du grand tunnel de 100 pieds et dans les deux prochaines semaines (avant la neige...) nous monterons les 2 nouvelles serres de 50 pieds (avec la même structure). Le projet est de faire des serres déplaçables sur 2 positions, ce qui nous permettra de tripler notre surface cultivable en serre (voir explication au verso pour les intéressés!).

### **Dans votre panier cette semaine:**

- ✓ 2 livres de carottes
- ✓ 3 livres d'oignons
- ✓ 1 poireau
- ✓ 1 sac de patates (3 lbs)
- ✓ 1 livre de choux de bruxelles (1 lb)
- ✓ 1 courge
- ✓ 1 chou rouge
- ✓ 1 sac de mini-carottes
- ✓ 1 casseau de cerises de terre tropicales

### **Recette: Potage à la courge de la Ruée vers Gould**

Une auberge de chez-nous qui cuisine de merveilleux petits plats à saveur écossaise... Recette de Daniel Audet, leur chef!

4 tasses de courge  
1 oignon haché  
1-2 gousses d'ail  
2 tasses de bouillon de poulet  
beurre ou huile d'olive  
1 c. thé d'herbes de Provence  
½ c. thé de sucre  
¼ c. thé de muscade  
¼ c. thé de poivre  
¼ tasse de crème  
tomates séchées hachées pour garnir  
Faire revenir l'oignon dans un peu d'huile ou de beurre 3 minutes à feu mi-fort. Ajouter l'ail pressé et cuire en brassant jusqu'à ce que l'oignon soit transparent. Ajouter tous les ingrédients sauf les tomates et mijoter doucement jusqu'à ce que la courge soit bien tendre. Broyer et servir des bols garnis de tomates séchées hachées.

### **Des serres amovibles, pour étirer la saison!**

Les serres amovibles nous permettrons (nous l'espérons!), d'allonger la saison. À l'emplacement #1, nous serons en mesure de semer des primeurs (carottes, haricots, courgettes, rabioles, betteraves, oignons, tous prêts en juin) afin de vous offrir des paniers plus diversifiés, plus tôt en saison. Éventuellement, lorsque nous aurons testé nos techniques, la saison des paniers d'été pourra débuter une, voire deux semaines plus tôt. Lorsque ces cultures de « primeurs » seront établies et prêtes à sortir dehors (début mai), les serres seront tirées vers l'emplacement #2 et nous y planterons les cultures qui profitent d'une belle chaleur en été (poivrons, tomates hâtives, aubergines). Les serres seront re-déplacées après le premier gel à l'emplacement #1 pour venir couvrir des cultures de légumes destinées aux derniers paniers d'automne et aux paniers d'hiver (épinards, roquette, laitues, bok choy, etc.). Nous essaierons de nous discipliner pour prendre des photos lors du montage et du déplacement des serres pour vous montrer ça sur Facebook!