



La Feuille de Chou

Bienvenue aux nouveaux adhérents qui nous rejoignent et merci à ceux adhérents qui continuent l'aventure éco-solidaire avec nous !

L'Equipe de Terre Solidaire

Coin de la Chargée d'Insertion

J'ai l'honneur d'ouvrir le bal des feuilles de chou pour cette nouvelle année, j'en profite donc pour vous souhaiter à tous, chers adhérents, une très bonne année 2017 à nos côtés.

Nous voilà repartis pour une nouvelle année à Terre Solidaire, année qui sera, dans la continuité de 2016, sans aucun doute riche en belles rencontres, beaux parcours d'insertion, en production de légumes bios, en travail d'équipe enrichissant....

L'année a démarré avec 3 nouveaux salariés : Hassan, Soulaïmana et Aurélie.

Lundi prochain, ce sera au tour de Paula de commencer un contrat d'insertion.

Par ailleurs, c'est la dernière semaine de travail pour Franck C qui après 23 mois à Terre Solidaire va débiter une nouvelle activité professionnelle en espaces verts, dans une entreprise à Cognin. Félicitations Franck et bonne continuation.

A la date du 8 janvier nous comptons donc une équipe de 25 jardiniers, 15 hommes et 10 femmes, de 22 à 62 ans, la moyenne d'âge étant de 40 ans.

Je souhaite à chacun d'entre eux une belle année 2017 et de la réussite dans leur projet personnel et professionnel.

Nous nous retrouverons dans une quinzaine pour ma prochaine participation à la feuille de chou.

Floriane, Chargée d'Insertion

Votre panier

Pour un grand panier

- 1 kg Pommes de terre
- 2 kg Choux cabus
- 1 kg Radis noirs
- 0.5 kg Aulx déclassés
- 2 Céleris raves
- 1 Chicorée pain de sucre

Pensez à laver vos légumes à l'eau du robinet, avant de les consommer.

La Recette de la semaine

Poêlée céleri rave et pommes

Temps prép. : 10 mn-cuisson : 35 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- céleri rave
- 2 pommes à cuire genre boskoop
- 1 belle gousse d'ail
- Huile d'olive, sel, poivre

Préparation de la recette :

Utiliser une petite boule de céleri rave ou la moitié d'une grosse. L'éplucher, détailler en morceaux de 4 ou 5cm puis en faire de fines tranches, l'idéal étant de les trancher à l'aide d'un robot ou d'une mandoline.

Dans une poêle à bords hauts, un wok...mettre de l'huile d'olive généreusement, de façon à couvrir l'ensemble du fond de la poêle, y mettre le céleri quand l'huile est chaude, l'ail, sel, poivre et régulièrement mélanger au long de la cuisson : d'abord à feu très vif et ensuite baisser. Les pommes en fines lamelles sont insérées en milieu de cuisson. Ne pas couvrir.

Accompagner d'une purée de pommes de terre et d'une viande de porc par exemple.



Prévisions légumes semaine prochaine

Carottes
Courge musquée
Echalotes




Terre Solidaire
Ensemble, cultivons la solidarité



vous présente ses meilleurs vœux pour l'année 2017 !

L'année 2017 débute, si vous désirez étoffer le groupe de bénévoles livraison, vous pouvez vous faire connaître auprès de Marie-Claude, au secrétariat : 04 79 84 41 23 ou secretariat@terre-solidaire.fr, qui vous donnera toutes les informations nécessaires (en général une livraison par mois, ou moins si nécessaire). Une réunion a lieu sous peu, à Terre Solidaire. Si vous êtes intéressés, n'hésitez pas à appeler.



AUVERGNE – Rhône-Alpes

