



TERRE'Association Panier Ysieux

TOUS NOS MEILLEURS VŒUX
POUR CETTE NOUVELLE ANNEE 2008

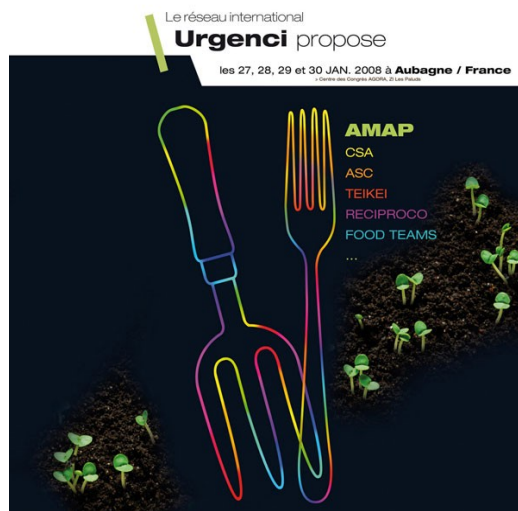
NOUVELLES DE L'APY

Le message du président :

Chère consomm'atrices-eurs,

je fais le vœux que 2008 soit bénéfique à toutes ces démarches alternatives de commerce et de relation à l'autre, qui pensent les choses autrement, qui pensent que c'est possible! Et je souhaite en particulier pour l'agriculture qu'en 2008 (ou en tout cas la plus vite possible) la prise de conscience vis à vis de son l'état et la reconnaissance de son utilité soient suffisantes pour poser les premiers jalons d'un repeuplement agricole de nos territoires.

Pour conclure ces vœux, cette affiche qui aurait pu figurer dans la rubrique « Nouvelles du monde », qui montre que nous ne sommes pas seuls à se poser des questions et à tenter des réponses!



Colloque international
des partenariats locaux et solidaires entre
**producteurs
& consommateurs**
International symposium
of local and solidarity based partnerships
between producers & consumers

<http://www.urgenci.net>



Mickaël B.

TOUS A VOS AGENDAS

La date de la prochaine assemblée approche

LE 20/01/2008 à partir de 11h30 à l'ESPACE GERMINAL de FOSSES

NOUVELLES DES EXPLOITATIONS

Jean-Michel, de Bernard et de Didier (apiculteur)

Quelques astuces de Bernard pour le petit jardin de chacun :

En cette période de froid hivernal, c'est le moment de faire plantations de fruitiers (et ce jusqu'en février) en les protégeant des gelées.

Il faut enlever les feuilles au pied des arbres fruitiers car elles peuvent être source de re-contamination à la prochaine saison. Il ne faut pas les mettre au compost pour les mêmes raisons, mieux vaut les détruire.

Pour ce qui est de la taille des fruitiers, on peut le faire jusqu'en mars. Bernard accepte de nous faire une démonstration chez l'un d'entre nous qui en possèdent afin d'éviter les grosses erreurs : à prévoir...

Nous avons également demandé à Bernard quelle était l'Astuce pour conserver nos pommes, voici sa réponse : selon la variété la température peut différer mais en gros il faut les garder à une température constante de 3°C. Facile !!!

En bref , mieux vaut les consommer et voici donc toutes nos suggestions car parfois on peut manquer d'inspiration, à force... Nous avons donc le classique : tartes, compotes, crumbles mais il y aussi ce à quoi on ne pense pas forcément : le boudin aux pommes, les pommes au four avec de la confiture de Bernard en guise de sucre, les beignets et dans la rubrique « recettes » nous vous avons trouvé quelque chose d'original histoire de vraiment changer ... A vos fourneaux messieurs, dames...

NOUVELLES DU MONDE

Idée sortie : Voici 3 très beaux documents à voir ou à revoir dans de très belles conditions à la Géode, salle hémisphérique de la Cité des Sciences.



L'eau et les hommes

Film de Pierre Willemin, France, 2000, 40 mn.

Les ressources en eau sont devenues un enjeu planétaire. Du Groenland glacé au désert de l'Égypte, de l'Arizona à Bénarès, de Venise au Bénin, ce film démontre au fil d'un voyage extraordinaire, comment les hommes ont toujours vécu en symbiose avec l'eau, source d'harmonie comme parfois de conflit.

Planète Bleue

Film de Ben Burt, E.U, 1990, 40 mm

Filmé depuis la navette spatiale au cours de plusieurs missions de la NASA, Planète bleue propose des images exceptionnelles de phénomènes naturels qui affectent le globe : les conséquences impressionnantes des volcans, tremblements de terre et tempêtes, l'impact encore plus destructeur de l'activité humaine : pollution, déforestation, consommation d'énergie...

Un jour sur terre

Le documentaire événement de Alastair Fothergill et Mark Linfield.

Périple spectaculaire à travers les saisons, ce film transporte le spectateur de l'Arctique au printemps à l'Antarctique en plein hiver. Les toutes dernières technologies en matière de prise de vue en haute définition ont permis de tourner des images d'une beauté à couper le souffle et de mettre en valeur la vie qui palpite et bouillonne à chaque instant, sur la planète.

Attention horaire spécifique :

Vendredi 1er février 2008 à 20h30.

PETITES ANNONCES

Nous n'avons toujours pas de petite annonce à vous diffuser

QUELQUES RECETTES

Le radis noir :

Aliment peu énergétique (17 kcal au 100 grammes)

Le radis contient essentiellement des glucides, riche en vitamines A, B1, B2, PP et C. Côté minéraux, du potassium, du calcium, du magnésium, du phosphore, du soufre et du fer. Ses composés soufrés lui permettent de jouer un rôle de protection contre le Cancer.

On consomme généralement les radis coupés en tranches avec du pain et du beurre. Ce n'est peut-être pas la recette la plus diététique.

Voici une recette :

CANARD AU RADIS :

- 1 canard
- 1 gros radis 5 (au moins 500 grammes)
- 6 à 8 petits oignons
- 1 cuil à soupe de miel
- Vinaigre de Miel ou de cidre
- Romarin

Eplucher le radis et le couper en rondelles un peu épaisses

Faire dorer le canard à la cocotte

Ajouter les radis, les oignons et le romarin (1 brin), du sel, puis faire mijoter à feu doux en veillant ça ce que cela n'attache pas.

Retourner le canard, il est cuit lorsque le jus en le piquant sort incolore

Si le canard rend beaucoup de graisse, enlever en une partie à la cuisson

Oter le canard, mélanger le miel et le vinaigre au jus de cuisson et remettre canard et légumes

Laisser mijoter 5 à 10 minutes

SOUFFLE AUX POMMES

Préparation : 15 mn

Cuisson : 55 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 700 g de pommes
- 4 oeufs
- 6 cuillères à soupe de sucre
- 16 amaretti (petits macarons secs italiens)
- 10 g de beurre
- 1 pincée de sel

Epluchez les pommes, coupez-les en quatre, retirez le coeur ainsi que les pépins, puis recoupez chaque quartier en deux. Mettez-les dans une casserole avec 3 cuillères à soupe d'eau, couvrez et faites cuire doucement pendant environ 15 mn. Lorsque les pommes sont tendres, écrasez-les, puis laissez-les refroidir. Faites chauffer le four à 200°C (Th 7). Beurrez un moule à soufflé d'au moins 1,25 litre de contenance.

Cassez les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Brisez les macarons et passez-les au robot ou à la moulinette pour les réduire en poudre. Ajoutez-les aux jaunes d'oeufs.

Incorporez également la purée de pommes.

Ajoutez la pincée de sel aux blancs d'oeufs et battez-les en neige bien ferme.

Mélangez-les délicatement à la préparation précédente. Versez dans le moule et faites cuire au four pendant 40 mn. Servir immédiatement.