

Les jardiniers et les permanents évoquent leur **fleur préférée** :

- la rose, belle et éclatante, la rose colorée, la rose romantique,
- le coquelicot volatile et sauvage,
- le chèvrefeuille décoratif et odoriférant,
- la camomille, fleur de la Russie, blanche et jaune, harmonie des couleurs,
- le crocus, délicat et qui nous procure le safran,
- le millepertuis pour son beau jaune,
- l'orchidée, la fleur de la passion éternelle et de la beauté suprême,
- le jasmin, petite fleur blanche et qui sent bon, qui a Damas comme capitale,
- la passiflore, fleur envahissante avec une structure belle autant que complexe,
- la chicorée sauvage, avec son joli bleu, qui résiste à la chaleur et reste en fleur très longtemps, en particulier dans les allées du Jardin quand elles ne sont pas tondues,
- le cactus, magie de la douceur qui sort des piquants,
- le tournesol, très grand et lumineux.

Toutes ces fleurs, nous apportent de la beauté, de la douceur et du rêve. Nous les imaginons aussi toutes ensemble pour faire un beau bouquet pour Patrice.

La liste de ces plantes donne des idées pour fleurir le Jardin, l'année prochaine. Ce sont néanmoins des cultures auxquelles ne nous sommes pas habitués. Nous pourrions prendre des conseils auprès des équipes des services espaces vert de la ville de Carquefou ou de Nantes Métropole. La contribution des adhérents sera aussi la bienvenue !



La recette du jour

Tomates confites au four

Ingrédients : tomates et, pour environ 1 kg de tomates, 1 cuillère à soupe d'ail en poudre, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe d'herbes aromatiques séchées (facultatif), 1 cuillère à café de sucre en poudre, 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre

Préparation :

- Lavez les tomates et coupez-les en 2.
- Mettez-les face vers le haut sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez d'ail en poudre, sel, poivre, herbes. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et saupoudrez d'un peu de sucre en poudre.
- Laissez cuire au moins 2 heures à four doux (120°C).

On peut congeler les tomates confites en les plaçant après cuisson dans un sac de congélation avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Pour les consommer, il suffit de les tremper dans un bol d'eau tiède pour environ 15 minutes.

Adapté de <https://www.papillesetpupilles.fr/2005/07/tomates-confites-au-four.html/>

Les Brèves du Jardin

Pas de pain
jusqu'au
25 août inclus



Année 2023 - semaine 34
mardi 22 août

Fleurs et pleurs

Nous avons la grande douleur de vous faire part du **décès de Patrice**, le 10 août, à l'âge de 55 ans. Il était arrivé comme jardinier en mai 2022, il y a un peu plus d'un an. Patrice était toujours d'une délicate attention vis-à-vis des autres, avec une gentillesse qui se doublait d'une grande franchise dans les relations humaines et professionnelles. Il était aussi très volontaire dans les activités du Jardin, avec un investissement tout particulier pour la préparation du marché et les Paniers Bio Solidaires : il mettait tout son cœur pour faire du beau travail. S'il était d'un tempérament discret, il partageait aussi ses peines et ses joies. Nous savions en particulier qu'il allait régulièrement s'occuper de sa mère. Il avait eu récemment des alertes de santé mais il était revenu requinqué après un séjour à l'hôpital pendant lequel il avait bénéficié d'une prise en charge remarquable. Il était parti en congés le cœur léger ; il n'est pas revenu. Ses funérailles auront lieu ce mercredi 23 août.

Séverine, graphiste en reconversion professionnelle en maraîchage, est venue, à l'issue d'une formation au lycée Jules Rieffel (Certificat d'aptitude professionnelle agricole CAPA), faire un **stage de découverte** du métier d'encadrant technique de 3 jours la semaine dernière.

Gheorghita, Mamozai, Nina et Pascal (jardiniers) ainsi qu'**Alex et Anne-Christelle** (permanents) sont en **congé** cette semaine.

 	Unité	Petit panier (quantité en unité)	Grand panier (quantité en unité)
courgette	kg		0,8
poivron coloré	kg	0,3	0,4
aubergine	kg		0,4
tomate	kg	0,8	1
concombre	pi	1	1
haricot demi sec	kg	0,3	0,4
melon	kg	0,5	0,5
Prix panier		9,90 €	14,30 €

Les légumes sont produits selon le respect du mode d'agriculture biologique
(certifié par Ecocert I89302P) sur le Jardin de Cocagne Nantais.