

Vœux de Jardinier·e·s

Je présente mes meilleurs vœux à ceux qui viennent chercher des légumes et je vous remercie d'être fidèles au Jardin de Cocagne.

Bonne année, bonne santé, plein de bonnes choses pour l'année. Vous pouvez venir tous les jours au Jardin de Cocagne !

Plein de bonnes choses pour vous et vos familles !

Je vous souhaite de l'amour dans vos relations, que vous puissiez vous réjouir de toutes les belles choses simples de la vie.

Joyeuse année ! je vous souhaite le meilleur avec toute ma bénédiction. Que l'année nouvelle soit plus agréable que 2023 !

Meilleurs vœux ! Que l'année soit bonne avec plein de réussites.

Je suis heureux d'être avec vous pour commencer cette nouvelle année et je souhaite à tout le monde une bonne année !

Merci pour votre implication auprès de nous, de votre investissement, de votre implication dans la vie du Jardin ! Bonne année et meilleurs vœux.

Bonne année !

La recette du Jardin



La purée de Joël Robuchon

Pour 6 personnes :

- 1 kg de pommes de terre - type BF 15
- 10 g de sel
- 20 cl de lait
- 250 g de beurre

1. Lavez les pommes de terre, mettez-les dans une casserole. Recouvrez-les d'eau froide, 2 cm au-dessus des pommes de terre.

2. Salez à raison de 10 g de sel par litre d'eau et faites cuire sur le feu, à découvert pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la lame d'un couteau transperce facilement les pommes de terre.

3. Égouttez-les, pelez-les encore tièdes, passez-les au moulin à légumes grille fine. Remettez la purée obtenue dans la casserole sur feu doux en remuant pour la dessécher un peu.

4. Dans une casserole, faites bouillir 20 cl de lait. Ajoutez à la purée le beurre bien froid coupé en morceaux, en mélangeant vivement avec une spatule de bois. Puis versez le lait chaud, toujours en mélangeant. Rectifiez l'assaisonnement et servez aussitôt.

N°842

Les Brèves du Jardin

Année 2024 - semaine 1
mardi 2 janvier

Bonne année 2024 !

Chères adhérentes, chers adhérents,

Toute l'équipe du Jardin de Cocagne Nantais, jardiniers et permanents, vous souhaite une joyeuse année 2024. Nous joignons nos mains pour porter ces vœux à vous, à vos proches et à tous ceux qui vous sont chers.


Nous joignons nos mains pour travailler la terre, cultiver les légumes tout au long de l'année, les préparer et les mettre dans vos paniers, des légumes pour rythmer les saisons, pour faire vos repas, pour le plaisir des goûts et des saveurs.

Nous joignons nos mains pour lancer vers le ciel une colombe pour la paix, une paix qui se construit de notre diversité et de nos richesses, des liens et de l'entente entre les femmes et les hommes.

Nous joindrons nos mains pour vous accueillir toutes les semaines, pour qu'avec et grâce à vous, le Jardin de Cocagne Nantais soit un espace d'accueil, d'espoir, de projet, d'épanouissement de tous.

Berhane quitte le Jardin aujourd'hui. Après avoir exploré plusieurs pistes de formation et de travail, il a fait le choix de prendre un peu de temps pour se reposer avant de rebondir sur de nouveaux projets.

Aline est en congés cette semaine.

	unité	Petit panier	Grand panier
Carotte	kg	0,6	0,8
Chou	kg		1,4
Courge (longue de Nice ou spaghetti)	kg	1	1,2
Navet	kg	0,4	0,4
Pomme de terre (BF 15)	kg	1	1
Radis noir	kg	0,45	
Prix panier		10,40 €	15,00 €

Les légumes sont produits au Jardin de Cocagne Nantais selon le respect du mode d'agriculture biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01