



Bulletin de l'AMAP de Capucine

Bulletin de l'AMAP de Capucine

n° 26 - Mars 2007

La vie de la Ferme de Capucine

Les travaux du four à pain sont terminés, maintenant il faut attendre début avril que tout sèche bien et après nous commencerons doucement à faire du feu dans le four. Il faudra attendre début mai pour retrouver du pain.

Avec l'arrivée du printemps nous avons une poule et une cane qui sont en train de couver.

Les cochons vont bien et grossissent. Nous avons commencé les transferts sur les parcours d'été.

Avec les pluies de ces derniers temps les terrains sont vraiment en mauvais état.

Concernant la table paysanne, la tolérance acceptée par les fraudes commence à s'émietter, ils nous considèrent maintenant comme de la petite auberge. Cela implique un certain nombre de mesures soit disant sanitaires... auxquelles nous pourrions nous adapter assez facilement. Le seul problème c'est la cellule de surgélation ou doivent passer légumes, fruits et viande avant d'aller dans le congélateur. C'est un appareil assez onéreux. Plus inquiétant, les responsables des services des fraudes annoncent clairement que ces mesures vont devenir de plus en plus restrictives.

Quel avenir pour la table paysanne et derrière cela quel avenir pour tous les produits ayant des parfums, des saveurs ???

Pourtant, tous les accueillants qui passent à la table sont satisfaits et apprécient l'ambiance.

Enfin gardons confiance et espoir de toute façon, avec Accueil Paysan et les Amis d'Accueil Paysan nous n'avons pas encore dit notre dernier mot.

Jeanine et Pascal

Un bulletin réduit ce mois-ci, pas à cause du printemps mais de l'Assemblée générale qui nous occupe en ce moment...

Promis, le prochain n° sera plus étoffé, il rendra compte notamment des interventions et des débats du 24 mars !

Les soirées à la ferme

Le samedi 10 mars, nous avons organisé à la ferme une soirée lecture. Étaient présentes douze personnes qui sont venues avec des textes allant d'une phrase à plusieurs pages. De la spiritualité au monde animal en passant par la mondialisation et Pierre Rabhi la soirée fut très riche en échange et en émotion. Chacun faisant partager un petit coin de ce qu'il aime dans sa vision de la vie.

La soirée à thème "gastronomie du Pas de Calais" est reportée au 28 avril à 19h30 afin que nous puissions participer à l'assemblée générale de la fédération Nature et Progrès.

Le samedi 2 juin, soirée guitare et chanson d'hier et d'aujourd'hui avec Chantal et Arnaud. Pensez à réserver rapidement - prix de la soirée, repas compris : 19.50 ☐



PORC CARAMEL

Recette pour en jeter sans y passer du temps...

Matériel nécessaire : un four avec grill - 1kg à 1.4kg de travers ou d'échine un peu grasse, une grande boîte de concentré de tomate - 1 bouillon Kub - ail, oignon, - melfor ou citron - miel - sauce soja - piment, si on aime - sel - cassonade ou sucre à défaut.

Faites bouillir à feu doux 3/4 h les travers ou l'échine dans un bouillon avec oignons, bouillon Kub et melfor (2 cuillères).

Pendant ce temps faites une purée épaisse avec le concentré de tomates, le miel, le jus du citron, la sauce au soja, le sucre et le piment. L'improvisation est bienvenue selon les goûts. Le principe est d'avoir une purée parfumée, sucrée salée.

La viande cuite, tartinez-la côté un peu gras avec cette purée et faites griller jusqu'à l'état de caramel sur la viande.

Servir avec du riz des haricots rouges et un peu de manioc (tapioca).

Dominique Hallez