



L'ÉCHO

DE MON MARAÎCHER

SPÉCIAL BLEUETS

Côte à côte ils ramassèrent des bleuets quelque temps avec diligence, puis s'enfoncèrent ensemble dans le bois, enjambant les arbres tombés, cherchant du regard autour d'eux les taches violettes des baies mûres.
Maria Chapdelaine (1914), Citations de Louis Hémon

- DANS CE NUMÉRO**
- **ÉDITORIAL**
 - **QUE FAIRE AVEC NOS FRUITS**
 - **COIN JARDIN**
 - **AU MENU : les fruits**
 - **RECETTE : tarte aux bleuets**
 - **« C'EST QUOI TA RECETTE »**



Michel Deschênes

Les beaux jours d'été sont enfin arrivés. Chaque matin, vers quatre heures, alors que l'horizon blanchi et qu'à nouveau la lumière fait renaître les couleurs, les oiseaux acclament ce jour qui naît. Ce concert quotidien, comme un hymne à la vie, nous annonce la venue d'un jour nouveau. Hier s'est éteint avec l'aurore qui pointe. Voilà qu'une opportunité nouvelle apparaît. Avec le soleil qui revient, la possibilité d'un commencement, le miracle ininterrompu de l'éveil du jour qui s'accomplit sans cesse, et qui est célébré continuellement par les oiseaux du monde. Je les imagine se passant subtilement le relais, à l'affût de l'écho de ce chant merveilleux, chaque individu venant joindre sa propre musique à ce crescendo éternel.

Comme il est bon de s'arrêter et contempler le spectacle de la vie. Comme il est facile de l'oublier, accablés que nous sommes parfois par toutes les vicissitudes du monde «moderne». J'oublie trop souvent que je fais partie du spectacle. J'ai moi

aussi mon propre chant à lancer dans le monde chaque jour. Si j'y porte attention, j'entends en moi, je sens monter cet infatigable élan de création qui veut se joindre au monde. ALORS SEULEMENT POUR AUJOURD'HUI, J'ESSAIERAI DE RESTER VIGILANT À CETTE SOURCE QUI VEUT JAILLIR. Demain viendra bien assez vite.

Ici, maintenant, la saison des petits fruits bat son plein. Au beau milieu de cette belle saison qui se déroule, les bleuets et les framboises (très convoités par les nombreux oiseaux qui nous entourent!) mûrissent pour l'enchantement de nos papilles.

Les oiseaux chantent, un peu jaloux de cette orgie de saveurs et de vitamines qui nous attend, évidemment bougons devant ce filet qui protège la bleuetière !!!

À bientôt

QUE FAIRE AVEC NOS FRUITS



FRAMBOISES - MÛRES - BLEUETS - FRAISES

SALADE DE FRUITS

COULIS

SMOOTHIE

TARTE

CONFITURE

PURÉE

CONGÉLATEUR

POUDING

MUFFINS



AUTO-CUEILLETTE DE BLEUETS
tous les jours de la semaine de 8h à 20h.

Une belle bleuetière vous attend avec des fruits en abondance.

COIN JARDIN

Vos premières tomates mûrissent peut-être déjà. Vos plants sont chargés, les feuilles sont larges et d'un beau vert foncé. Vous pouvez procéder à un examen visuel de vos fruits: des fruits nombreux et bien formés sont un signe d'une excellente pollinisation. Au contraire, la présence de fleurs avortées ou de fruits difformes annoncent un problème au niveau de vos assistants naturels: les abeilles et les guêpes. Vous pouvez enlever tous les fruits indésirables: les mal formés, ceux qui présentent des blessures, ou qui sont craqués. Vous laisserez place ainsi au développement des plus beaux.

Pour tous les légumes exigeants (tomates, piments, aubergines, concombres et tous les melons) un léger apport d'engrais soluble équilibré en calcium, potassium et magnésium favorisera un excellent développement de vos fruits.



Tenez votre jardin propre, exempt de mauvaises herbes. Évitez les

tas de débris végétaux: ceux-ci favorisent le développement de moisissures grises tels que le *botrytis cinerea*.

Cette maladie est très commune, particulièrement par temps chaud et humide. Elle s'attaque à toutes les parties de la plante: tige, feuille, fleur ou fruit (comme ci-dessous sur une tomate).

Enfin, si votre jardin bat de l'aile, vous pouvez toujours venir vous approvisionner à la ferme !!!



SURVEILLEZ l'arrivée de notre maïs sucré

C'est le temps
d'un bon bouilli

VISITEZ NOTRE NOUVEAU SITE INTERNET



*Nous sommes à
la recherche de recettes
pour l'édition 2016
de l'Écho de
mon maraîcher.*

Participez à notre concours en nous envoyant vos recettes préférées faites avec des fruits et des légumes bien de chez nous (de l'asperge à la citrouille) par courriel, Facebook, poste ou directement à la ferme.

Prenez soin d'inscrire nom et numéro de téléphone.

Les 4 gagnants recevront un certificat cadeau de **50\$**

AU MENU

À la Ferme, notre cuisine artisanale vous offre un grand choix de produits faits maison.

- Tarte aux bleuets
- Fruïtier d'été
- Tarte crème pâtissière
- Carré aux bleuets
- Muffins aux bleuets

- Quiche aux légumes
- Tarte aux lentilles
- Pâté poulet ou mexicain



RECETTE

Tarte aux bleuets

Ingrédients :

- 1/2 tasse de sucre
- 1/3 tasse de farine
- 3 tasses de bleuets
- 3-4 c. à table de beurre
- 1 c. à thé de zeste ou jus de citron (facultatif)

Préparation :

1. Dans une assiette à tarte en pyrex, mettre l'abaisse, les bleuets et le mélange d'ingrédients secs sur le dessus des bleuets.
2. Couvrir avec quelques lanières de pâte à votre goût.
3. Cuire 12 minutes à 425°F et 30 minutes à 400°F.



Un régal riche en antioxydant...



175, rang Chenal Tardif, Pierreville, (QC)

Haricots, patates et carottes nouvelles, cuisine artisanale

Le comptoir à la Ferme
est ouvert 7 jours / 7
de 8 h à 20 h



Nous sommes présents :

Marché Godefroy

les samedis et les dimanches
de 9 h à 17 h

Marché Public de Drummondville

les vendredis de 7 h à 18 h

les samedis de 9 h à 16 h

les mardis de 7 h à 13 h
de mai à octobre (extérieur)

Site internet :

www.fermedesormes.ca

Tél. : 450 568-3709