



- DANS CE NUMÉRO**
- ÉDITORIAL
 - LE DÉBUT DES RÉCOLTES
 - RECETTE AUX FRAISES
 - RETOUR du panier chanceux

Juin la fin des classes approche. Juin l'été à notre porte, chargé des fruits sucrés tant convoités. Oui, oui ! malgré les frasques fraîches et « mouilleuses » de Mme Météo, les fraises rougissent quand même et s'annoncent de gros calibre et abondantes. La ferme bourdonne d'activités : les plantations se terminent, déjà le désherbage doit commencer et la récolte des fraises qui s'ajoute au menu. Mine de rien, Stéphane, le chef d'orchestre des opérations culturelles, doit manier sa baguette dans tous les sens, veillant à l'exécution harmonieuse de notre symphonie pastorale.

Cet ensemble coordonné fourmille du matin au soir, sept jours sur sept. Simultanément, à la ferme comme au marché public, tout est en place pour faire en sorte que votre visite chez nous soit une expérience heureuse et satisfaisante. De concert, employés et propriétaires forment des équipes de vendeurs dévoués et franchement exceptionnels. Nos fins de semaines sont particulièrement intenses, les unes et les autres se voient plongées en plein cœur d'un afflux de clients, un rush qui dure parfois quelques heures. Grand-maman Colette, sa petite fille Camille et maman Michèle, trois générations fondues en une équipe merveilleuse d'efficacité. Je tiens à souligner la performance hors pair de ces équipes, mélange de famille et d'employés qui donnent ensemble le meilleur d'eux-mêmes à servir notre précieuse clientèle.

Vous aurez remarqué, on a réaménagé le site de la Ferme des Ormes : nouveau bâtiment avec salle de bain pour clients et employés, une salle de repos pour les travailleurs au deuxième étage; la cour agrandie et pavée, (éventuellement) lignée. C'est un rêve qui se réalise, on en parlait depuis vingt ans ! Comme quoi il ne faut jamais désespérer de voir ses projets se réaliser un jour. Le tout dans le but de mieux vous servir, faciliter votre visite chez-nous, nombreux qui viendrez acheter ou cueillir des fraises ... Mmm

À très bientôt !



LE DÉBUT DES RÉCOLTES

Nos salades de champ sont prêtes

Voir sur **facebook** ou sur notre **site internet** pour connaître la date d'ouverture de l'auto-cueillette

GOÛTEZ à la fleur d'ail !

Avec nos grands tunnels, surveillez l'arrivée des cornichons et haricots!

C'EST LE TEMPS DES FRAISES

Nos piments de serre sont arrivés!

Échalotes

Première récolte 2017 10 juin

Radis rouge et de couleur

AUTOCUEILLETTE



Grande journée dégustation
Trempe, sauce Piri-Piri, vinaigrette, etc.



24 et 25 juin
de 10h à 16h



Vingt ans déjà et la Ferme des Ormes rayonne toujours au sein de sa communauté. Au fil du temps, cette énergie nouvelle qui nous animait, loin de s'éteindre, nous pousse encore vers un mieux faire, une évolution constante qui reflète l'unité de nos efforts axés sur la vente au détail. En juin 1994, nous avons fait l'expérience enivrante de l'ouverture du Marché Godefroy, à Bécancour. Cette réussite, cette réponse d'une clientèle friande de rencontrer des artisans de l'alimentation, venait sceller définitivement l'orientation qu'allait prendre notre entreprise. Le Marché a beaucoup évolué, notre ferme également, peaufinant son image et son service à la clientèle. Remarquez sur la photo la fierté, les sourires vrais, la joie abondante comme notre étal et les nombreux clients qui continuent toujours d'encourager régulièrement nos efforts.



Si vous avez utilisé une de NOS chaudières, n'oubliez pas de les rapporter lorsque vous viendrez cueillir vos fraises!

MANGER PLUS DE FRAISES

Si vous n'êtes pas déjà amateur de fraises, vous devriez le devenir. Non seulement sont-elles juteuses, estivales et délicieuses, elles sont aussi à tous égards, un aliment remarquable de notre région. Pleines d'éléments nutritifs et d'antioxydants (comme la vitamine C), la fraise offre une vaste gamme d'avantages santé.



Pourquoi pas un smoothie aux fraises pour bien partir la journée ?



Consultez le site internet

fraisesetframboisesduquebec.com

Plein d'idées de recettes pour vos fraises.

AU MENU

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

- Tarte aux fraises
- Tarte fraise/rhubarbe
- Galette aux fraises
- Carré aux fraises
- Tarte crème pâtissière
- Tarte aux tomates
- Pâté mexicain
- Tarte aux lentilles

RECETTE

Barre tendre aux fraises

C'est la collation parfaite pour la saison!

Ingrédients :

- 1 tasse et 1/3 de farine
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1 tasse et 1/3 de flocons d'avoine
- 1/2 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de sucre
- 3/4 de tasse de beurre fondu
- 2 cuillères à thé de vanille

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter l'avoine, la cassonade et le sucre. Bien mélanger.
2. Dans un autre petit bol, mélanger la vanille avec le beurre fondu. Verser sur le mélange d'avoine. Bien mélanger.
3. Verser le 2/3 du mélange dans le fond du plat pyrex et bien presser. Réserver le 1/3 du mélange pour plus tard.
4. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
5. Tapissez un plat pyrex de 9 x 9 d'une feuille de papier parchemin
6. Dans un grand bol, ajouter les fraises et la rhubarbe. Ajouter le jus de citron.
7. Dans un petit bol, mélanger ensemble le sucre et la fécule de maïs. Verser sur le mélange de fraises et bien brasser le bol pour mélanger.
8. Mettre dans le pyrex que vous avez préparé auparavant
9. Ajouter le restant du mélange d'avoine.
10. Faire cuire dans le four préchauffé pendant environ 45 minutes ou jusqu'à le dessus soit doré et que la garniture fasse des petites bulles.
11. Faites refroidir et coupez en carrés.

Pour la garniture :

- 1 3/4 tasse de fraises équeutées et coupées en dés
- 1 1/2 tasse de rhubarbe coupée en fine rondelles
- 1 cuillère à soupe de jus de citron frais
- 1/3 de tasse de sucre
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs

C'est délicieux, léger, santé et facile à préparer!

PROMOTION " LE PANIER CHANCEUX "



COUREZ LA CHANCE DE GAGNER
 2\$ ou 5\$ de rabais
 1 panier 1,5 L de fraises gratuit

Le prix se trouve au fond du panier. Rapportez votre panier pour réclamer votre prix.



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

175, rang Chenal Tardif, Pierreville, (QC)

Tomates, concombres de serre, laitue, radis, légumes de saison et cuisine artisanale.

Tél. : 450 568-3709



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
 le samedi de 9 h à 16 h
 les mardis de 7 h à 13 h
 de mai à octobre (extérieur)

Site internet :
www.fermedesormes.ca

