



LA FERME COOPERATIVE AUX CHAMPS QUI CHANTENT

6 novembre, 2012

Welcome back!

In the baskets this week: **Small:** Tomatoes, green peppers, acorn squash, mesclun, beets, carrots, leeks, brussel sprouts **Large:** Add parsley, choice of broccoli or cauliflower, Hakurei turnips, potatoes

It feels like summer has just ended, and here we are back at it with the first of our winter baskets. Although you've already seen them earlier this year, we are quite pleased to be able to give you red tomatoes, green peppers, broccoli cauliflower and 'spring' turnips so late in the year. It has been a particularly gentle fall: although the first killing frost was right around the average, the month of October was quite warm, allowing these warmer weather crops to continue on into the month of November!

In addition to these lovely vegetables, once again we offer you the tempting option of a 'cookie share'. Just as you receive vegetables each week, you could also subscribe to receive Jenna's delicious cookies made of organic and fair trade ingredients each week. A bag of 6 cookies is \$5, but don't feel you have to limit yourself to a single bag (you wouldn't be the first to subscribe for 2 or even 3 bags!). To sign up, just send us an email, and bring money to the next drop-off. And while we're talking complementary products, soon, soon our little hens will start laying eggs, and when that joyous day arrives they will be available to you as well. And finally, Heather is busy putting together her herbal tea and tincture mixes, and she'll be sending out an order form in the weeks to come. So much to look forward to!

Thanks to everyone who came out to make our first harvest party a great success. Much was accomplished during the work session in the greenhouse, which was followed by an abundant potluck and, yes, music and square dancing in the barn loft. It seemed fun was had by all, with the possible exception of the chickens, who may have been confused by the stomping above their head. We hope that it will just be the first of many, so if you missed out, there will be a next time.

Sweet and Sour Brussels Sprouts with Leeks *Serves 6-8*

1 lb	Brussels sprouts (sliced in thirds)	3 Tbsp Apple cider vinegar
2	Leeks (thinly sliced)	3 Tbsp Maple syrup (to taste)
1Tbsp	Olive oil	Salt and pepper
1Tbsp	Butter	2 Tbsp Parsley, chopped

In large frypan, sauté Brussels sprouts and leeks in oil and butter, 3-5 minutes. Add vinegar, maple syrup, salt and pepper and cook until tender, about 10 minutes. Add parsley just before serving. Serve warm on top of rice.

We hope you enjoy your vegetables! Remember, the next drop off is in two weeks (November 20th in the Plateau and November 21st on the farm).

Heather, Jenna and Eby
La ferme cooperative aux champs qui chantent



LA FERME COOPÉRATIVE AUX CHAMPS QUI CHANTENT

6 novembre, 2012

Rebonjour les partenaires !

Dans le panier cette semaine : **Petit :** Tomates, poivrons verts, courges poivrées, mesclun, betteraves, carottes, poireaux, choux de Bruxelles... **Gros :** On ajoute du persil, un choix de brocoli ou de chou-fleur, navets 'Hakurei', pommes de terre

On a l'impression que l'été vient de s'achever, et nous voilà déjà rendus au premier de nos paniers d'hiver. Nous sommes très heureuses de pouvoir vous offrir des tomates rouges, poivrons verts, choux-fleurs, brocolis, et navets « du printemps » si tard dans l'année. L'automne a été particulièrement doux : bien que la première gelée définitive était autour de la moyenne, le mois d'octobre n'a pas été froid, permettant à ces récoltes de temps plus chauds de continuer jusqu'au mois de novembre !

En plus de ces beaux légumes, une fois de plus nous vous offrons l'option tentante d'une «part de biscuits ». De la même façon que vous recevez des légumes chaque semaine, vous pourrez également vous abonner pour recevoir chaque semaine des biscuits délicieux confectionnés par Jenna, à base d'ingrédients biologiques et équitables. Un sac de 6 biscuits est de 5 \$, mais ne vous sentez pas limité à un seul sac (vous ne seriez pas le premier à vous abonner pour 2 ou même 3 sacs...) Pour vous inscrire, envoyez-nous un courriel. Et au sujet de produits complémentaires, bientôt, bientôt nos poules vont commencer à pondre, et quand arrive ce joyeux jour, ces oeufs seront aussi à votre disposition. Et enfin, Heather est présentement en train de préparer ses tisanes et teintures qui seront disponibles au cours des semaines qui viennent. On vous tiendra au courant !

Merci à tous ceux et celles qui sont venus pour faire de notre première fête des récoltes un grand succès. Beaucoup a été accompli au cours de la session de travail dans la serre, qui a été suivie d'un souper collectif abondant, et oui, de la musique et des sept carrés dans la grange. Tous ont eu beaucoup de plaisir, sauf peut-être les poules, qui ont dû endurer le piétinement au-dessus de leurs têtes. Nous espérons que ça sera la première d'une longue série de fêtes futures. Donc si vous l'avez manqué, il y aura une prochaine fois !

Choux de Bruxelles et Poireaux aigres-doux pour 6 à 8 personnes

1 lb	Choux de Bruxelles (coupés en deux)	3 c à s. de vinaigre de cidre de pommes
2	Poireaux (tranchés)	3 c à s. de sirop d'érable
1 c. à s.	d'huile d'olive	Sel et Poivre
1 c. à s.	de beurre	2 c. à s. de persil

Dans une grande poêle, faire revenir les choux de Bruxelles et les poireaux dans l'huile et le beurre, 3-5 minutes. Ajouter le vinaigre, sirop d'érable, sel et poivre et cuire jusqu'à tendreté, environ 10 minutes. Ajouter le persil juste avant de servir. Servir chaud accompagné par du riz.

Nous espérons que vous apprécierez vos légumes ! N'oubliez pas, le prochain point de chute est dans deux semaines (le 20 novembre dans le Plateau et le 21 novembre à la ferme).

Heather, Jenna et Eby

La ferme coopérative aux champs qui chantent