Les paniers des saveurs de l'arc-en-ciel

- 24 mai 2012 -

Voici venu le moment de vous livrer notre premier panier!

On a beau se documenter sur le temps moyen de développement des différents légumes, il manque toujours une donnée primordiale :la météo !

Ainsi, nous voyions avec inquiétude, nos radis avoir de la peine à germer pour tout à coup les voir « exploser » sous l'effet des pluies et se demander si ils seront encore bons pour les premiers paniers. Les colraves en plein air péclotent alors que celles sous abri se sont développées à merveille. Tout comme les radis, ils ont atteint une taille un peu supérieure à ce qui se voit en magasin, mais le croquant et le goût y est, nous avons goûté pour vous. Les salades auraient aimé un peu plus de soleil, il a fallu les couvrir d'agryl pour garder la chaleur au sol; quand aux fraises, malgré le tunnel en plastique ne sont pas parvenues à maturité pour cette première livraison, mais ce n'est que partie remise!

Malgré les caprices de la météo, nous pouvons vous offrir un cabas varié, qui vous permettra de préparer de belles salades printanières, ainsi que d'autres plats succulents.

Les poireaux, pas comme d'habitude

Vous constaterez que les poireaux comportent une tige surmontée d'un bourgeon. Nous vous invitons à déguster ces tiges tendres à la manière des asperges vertes (pas trop cuites !) la saveur est exquise et la texture très fine. Les feuilles peuvent être utilisées dans une soupe ou un mélange de légumes. A moins que vous n'optiez pour un petit risotto avec feuilles et tiges de poireaux.

Pas l'habitude de graines germées ?

Pour les graines germés, consommez les tout de suite, ou passez la boite sous l'eau (laissez égoutter) ou vaporisez de l'eau et les germes continueront à se développer si vous les laissez hors du frigo. Exposés au soleil, les pousses deviendront vertes, à l'abri de la lumière, elles resteront plus pâles. Si vous désirez stopper leur croissance placez les au frigo.



Notre production de plantons

Nous faisons notre possible pour ne mettre dans le panier que de beaux légumes, même si le calibrage ne correspond pas au standards des supermarchés. Il peut toutefois arriver qu'il y ait un défaut qui nous ait échappé ou qui n'était pas visible de l'extérieur. En cas de problème, n'hésitez pas à nous le signaler.

Bon appétit!