

LES NOUVELLES DU JARDIN suite

LA TOMATE

Pas de recette sur la tomate ; c'est un légume assez connu, et puis l'été, quand elles sont fraîches, autant en profiter pour les manger crues.

En revanche, quelques points suite à des questions que vous m'avez posées :

- la conservation : Le mieux est de les conserver à température ambiante . Ne les placez au réfrigérateur que si elles sont bien mûres et que vous voulez bloquer leur maturation.
- L'assaisonnement : variez les plaisirs pour ceux qui se font des tomates tous les jours en été ; changez d'huile et alternez échalote, persil, ciboulette et basilic.
- Les excédents : certains ont un petit potager et se retrouvent avec les tomates du jardin et du panier de l'ama. Prenez le temps d'en stockez pour l'hiver. Sous quelle forme ?
 - Sauce tomate : une fois préparée, se congèle dans des bouteilles vides d'eau minérale ou se stérilise (seulement 4 minutes pour des conserves à la cocotte-minute)
 - soupe de tomate:comme pour la sauce tomate pour la congélation et stérilisation
 - préparée en ratatouille puis stérilisée ou congelée



Dis, maman, pourquoi le concombre il est tordu ?

Le concombre est, comme la tomate, une plante rampante à l'état naturel. Quand on en fait la culture, on choisit de le tuteur (le faire monter sur une ficelle) car c'est plus pratique pour la taille et la récolte.

Le pied de concombre fait des fleurs (jaunes). Ces fleurs se transforment en un minuscule concombre qui va ensuite mesurer 30 à 40 cm.

Si la fleur est trop basse dans le pied, le concombre va pousser comme il peut (il n'a pas assez de force pour rentrer dans la terre) et c'est pour cela qu'il y en a avec des formes bizarres !

Rassures toi, cela ne change rien à son goût.

LA GODINETTE : un apéro de saison

1 bouteille de muscadet, 1 petit verre de cognac, 250 gr de fraises, 250 gr de sucre. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier (pour les fraises, on ôtera le pédoncule et on coupera les petites en 2 et les grosses en 4 ou 6). Laisser macérer 2 à 3 jours au frais avant de déguster. Si tout n'est pas bu, on peut encore la conserver plusieurs jours en retirant les fraises.

A consommer avec modération !