

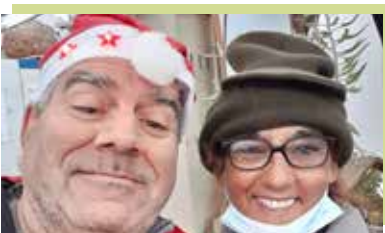


L'actualité mijotée des Jardins de Cocagne de Fleurance

Paniers des 15 & 18 décembre 2020

n°167

Décembre et la magie de Noël !



Tout d'abord, pour comprendre la tradition :

- Noël (Natalis Diès en latin) signifie le jour du renouveau, le jour de naissance.
- Néó Elios, en grec, le nouveau soleil.
- Géole, en ancien anglais signifie Yule, la fête Nordique qui fête le solstice d'hiver.

Donc, à l'origine, Noël est une fête pour le soleil, une véritable célébration pour la lumière.



Ses origines sont bien plus anciennes que le Christianisme... et profondément ancrées dans notre tradition. En plongeant dans notre histoire, cela remonte à l'antiquité Romaine... C'est une fête que l'on appelle les Saturnales, la célébration du Dieu Saturne, qui est le Dieu des semailles et des graines. On le remerciait vraiment pour les bonnes récoltes de l'année et on lui demandait de veiller sur celles de l'année à venir. Ces célébrations duraient une semaine, au moment du solstice d'hiver. Les gens se réunissaient devant de grands feux en faisant des offrandes, se faisant des petits cadeaux et, dans les demeures, accrochaient des petites figurines sur des branches d'épicéa sans omettre d'allumer des bougies... A la fin de ces Saturnales, au 25 Décembre, on fêtait la célébration de Sol invictus, le soleil vaincu (l'obscurité n'a pas gagné, la lumière va renaître et la vie va reprendre).



Petit à petit, le Christianisme a repris toutes les fêtes Païennes en conservant les symboles parce que le peuple n'était vraiment pas prêt à abandonner ces grandes fêtes sacrées...

Je vous laisse le soin d'aller plus loin dans la recherche des origines ancestrales sur la Magie de Noël, tout ceci n'en étant qu'un court résumé. Outre les différences ou les croyances, le soleil reste la notion de renaissance dans le miracle de la vie partagé par l'humanité. Donc, croyons en cette lumière, en cette renaissance que nous prouve la nature à l'extérieur mais croyons aussi en cette lumière qui fait partie de chacun de nous.



Au lieu de nous diviser sur certaines choses... rassemblons-nous sur nos ancêtres, sur ces traditions, et ramenons la vraie magie de Noël, l'esprit de Noël. Le temps des réjouissances et de la célébration commencent par l'ouverture du cœur et de la conscience à ce qui est de meilleur en nous et en chaque être humain, chaque âme, dans le pardon, la sagesse, l'humilité, la fraternité, la charité, l'entraide, la joie, la compassion, la gratitude, la bonté, l'amitié, la foi, le non-jugement, l'acceptation divine... Bref, c'est le temps de faire la paix en soi et avec toutes les personnes qui nous entourent.

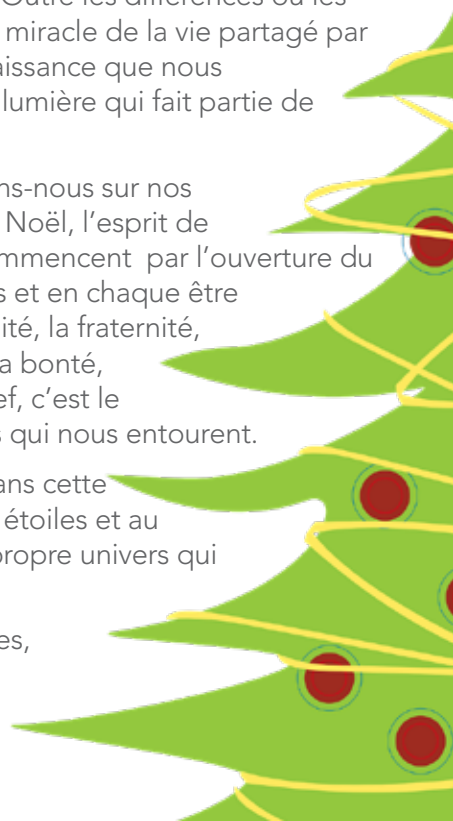


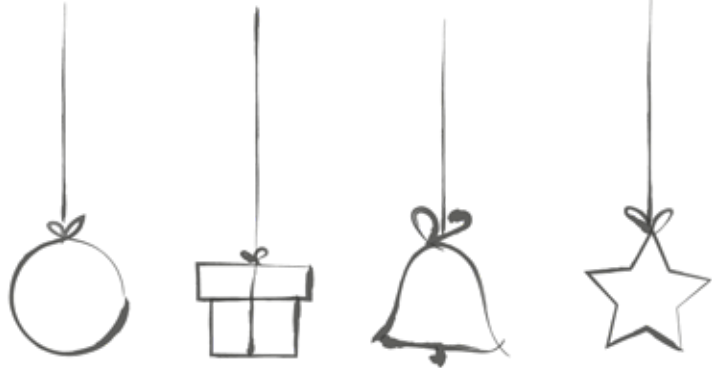
Remettre l'homme dans son élément qui est la nature, dans cette relation qu'il a au ciel, au soleil, à la lune, au cosmos, aux étoiles et au final, à nous même... A ce monde incroyable et à notre propre univers qui vit en chacun de nous.

Nous vous souhaitons de magnifiques moments magiques,

Et une très belle semaine :)

- Françoise -





DISPONIBILITÉ DES PANIERS PENDANT LES FÊTES

Attention : les paniers des vendredis
25/12 et 01/01 seront avancés aux
jeudis précédents

Dans votre panier

		Panier standard	Grand panier
Carottes	Botte	1	-
Topinambours	Kilo	500g	700g
Panais	Kilo	500g	500g
Cèleri rave	Pièce	1	-
Oignons	Kilo	600g	600g
Mâche	Kilo	150g	-
Carottes couleurs	Kilo	-	600g
Choux Bruxelles	Kilo	-	500g
Poireaux	Kilo	-	1kg
Batavia + chicorée	Pièce	-	1
Qté d'articles		6	7

Et si vous mijotiez...

• Topinambours à la crème

Pour 4 personnes :

- 500 g de topinambours
- 10 g de beurre
- 15 cl de crème liquide

1 - Epluchez les topinambours puis rincez-les avant de les couper en lamelles. Faites-les revenir, quelques minutes, dans une poêle chaude avec un petit morceau de beurre. Baissez le feu, ajoutez la crème et couvrez.

2 - Laissez cuire jusqu'à ce que leur texture soit fondante. Vous pouvez ajouter juste avant de servir du persil émincé. Pour une version complète, glissez des lardons, des lamelles d'échalotes ou encore des champignons de Paris.

Une autre cuisson : Vous pouvez aussi faire cuire les topinambours avec leur peau (en les faisant blanchir à l'eau), vous ne la retirez qu'après cuisson. Ensuite, les couper en morceaux plus grossiers puis les faire revenir dans une poêle avec du beurre et des échalotes.



• Poêlée de choux de Bruxelles au lait de coco

Pour 3/4 personnes :

- 500 g de choux de Bruxelles
- 50 cl de lait de coco
- 1 petit morceau de gingembre frais (optionnel)
- 1 pincée de curry
- Sel
- Poivre

1 - Rincez les choux de Bruxelles. Faites-les blanchir à l'eau bouillante pendant cinq minutes, égouttez-les. Puis, faites les revenir dans un wok à feu doux avec le lait de coco. Assaisonnez et couvrez.

2 - Pendant ce temps, ôtez la peau du gingembre (cf encadré) et coupez-le en petits morceaux. Après environ vingt minutes de cuisson, ajoutez le curry, et les morceaux de gingembre frais (si vous aimez cela). Faites chauffer encore quelques minutes avant de servir. C'est un excellent accompagnement pour de la viande blanche.

La bonne technique : Pour éviter le casse-tête de l'épluchage du gingembre au taille-légumes, armez-vous d'une petite cuillère. Vous serez surpris de voir à quel point la peau s'enlève aisément.



on reste en contact

Sur notre page Facebook :

Les Jardins de Cocagne de Fleurance

Sur notre site internet :

jardinsdecocagnedefleurance.com

Par téléphone : 06.81.48.76.32

Par e-mail : jardinsdecocagne@orange.fr

Sur notre exploitation : «Au bouquet»

Route de Sainte-Radegonde à Fleurance

Accueil du public : lun. au ven. de 8h à 13h