

# *Le Raphia*

## **AmapVisite**



N°16 Aout 2011  
Contact : [dionyversite@orange.fr](mailto:dionyversite@orange.fr)  
<http://www.amap-court-circuit.org>



**Il y a bien du changement depuis 1 an ...**

Photos : Philippe, .....  
Les photos sont à disposition



# AmapTomate



**LE CHOIX DE  
NOS PRODUCTEURS.  
ELLES ARRIVENT...**



**ANDINE CORNUE**

Tomate en forme de piment, appelé aussi cornue des Andes. Saveur forte de tomate et chair dense, sans graines et sans jus. Idéale pour les coulis et pour confire. Tardive. Croissance indéterminée et feuillage normal, peu touffus, légèrement retom-bant.



**ANANAS**

Très belles tomates de couleur allant du jaune au rouge, bariolées. Saveur excellente, parfumée et légèrement acidulée.

Une tomate a couper en deux dans le sens de la largeur pour impressionner les convives...

La production de cette tomate peut s'avérer difficile, selon les conditions.



**COLIBRI**



**GREEN ZÉBRA**

Superbe variété de tomates vertes rayées de jaune. Saveur à la fois douce et légèrement épicée. Mais ce n'est pas la meilleure des tomates vertes. Parfois décevante, à la peau épaisse. Fait de bonnes Confitures. Voyez notre recette. Variété de saison, croissance indéterminée. Feuillage normal.



**COEUR DE BOEUF**

La Tomate Coeur de Boeuf est une variété dont le fruit peut atteindre 200 à 300 g. et même de 500 à 700 g. selon les conditions de cultures en forme de coeur. Cette variété convient pour faire des tomates farcies, des jus de tomates, des soupes mais se mange comme toutes les tomates également nature.



**NOIRE DE CRIMÉE**

La tomate noire par excellence : couleur superbe allant du pourpre foncé au vert sombre. Intérieur sombre, épatant dans une salade. La saveur est exceptionnellement douce et sucrée. La tomate préférée des enfants, car elle n'a pas d'acidité. Sensible à l'éclatement.



# AmapChoux



**BROCOLI**

Le nom brocoli vient de l'italien "brocco" qui signifie "pousse".

Le brocoli appartient à la vaste famille des crucifères, comme tous les autres choux (choux verts, choux rouges, choux-fleurs, choux de Bruxelles...) ainsi que les navets, le cresson et les radis.

On le cultive pour ses pousses florales et charnues, longues d'une quinzaine de centimètres. Il ne faut pas confondre le brocoli, qu'on appelle aussi "brocoli à jets", avec le chou-fleur vert d'hiver que l'on nomme improprement "brocoli pommé".



**CHOU FLEUR**

Le chou-fleur est originaire du Proche-Orient, où on le récoltait déjà il y a plus de 2000 ans (le chou-fleur était cultivé en Égypte 400 ans avant notre ère). Très apprécié dans l'Antiquité par les Grecs et les Romains. Il tombe dans l'oubli avant que les Italiens ne l'introduisent en France et que le jardinier de Louis XIV, La Quintinie, ne le mette à la mode.

## ET DU CHOU EN VEUX-TU, EN VOILÀ POUR L'HIVER



**CHOU VERT**

On connaît des légendes régionales rapportant que la tradition exigeait d'apporter aux jeunes époux le lendemain de leur nuit de noce une portion de soupe au chou afin de favoriser leur fertilité. A l'autre bout du continent, en Écosse, une autre légende honorait particulièrement notre illustre légume : « la course au chou » réservée aux célibataires. On rapporte que le premier à s'en saisir à la ligne d'arrivée avait la garantie de se marier dans l'année. Les grecs et les romains lui attribuaient la capacité de se débarrasser de la mélancolie, un anti déprimeur avant la lettre.

**Et la chimie dans tout cela :**

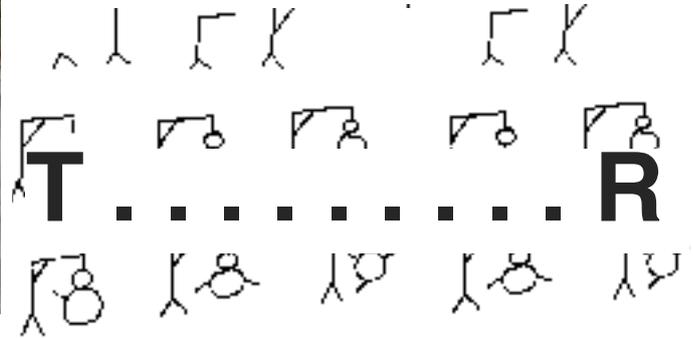
**Les seuls produits tolérés (et encore le strict indispensable) :**

- Un anti chenille certifié BIO
- une lutte ponctuelle contre les champignons (Oïdium), de l'eau soufrée par vaporisation

# AmapEnvrac



Qui se trouve sous la bâche et bientôt dans nos assiettes ?



PENDANT CE TEMPS, AU JARDIN :



ÇA POUSSE.

RÉCUPÉRATEUR  
D'EAU



ARTISTIQUEMENT,  
CELA VA SANS DIRE