



LE CHAMP DES LUYS



chiffre de la semaine

62kg

c'est le poids de
miel récolté
vendredi dernier.

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

TOMATES NOIRE DE CRIMÉE



La tomate noire de Crimée, également connue sous le nom de Black Krim, est une variété ancienne de tomate originaire de la péninsule de Crimée, en Ukraine. Cette région est reconnue pour ses étés chauds et ses longues périodes d'ensoleillement, ce qui favorise la culture de cette tomate particulière.

Les variétés de Tomates de couleur noire, dont fait partie la Tomate noire de Crimée, sont connues depuis le XVI^e siècle. Elles sont principalement originaires des régions comme la Russie, l'Ukraine, la Moldavie, la Crimée et la Sibérie. Ces Tomates sont souvent appelées "noires" en raison de leur couleur qui va du bourgogne très foncé au brun acajou, avec parfois un peu de vert sombre près du pédoncule,

CONCOMBRES À LA JAPONAISE

- 10/12 Feuilles de Shiso Vert
- 1 Concombre
- 2 CàS de Vinaigre de riz
- 1 CàS de Sauce soja
- 1 CàS de Huile de sésame
- 1 CàC de Graines de sésame
- 1 CàC de Sucre
- 1/2 CàC de Piment rouge (facultatif)

Lavez soigneusement les feuilles de Shiso vert et séchez-les délicatement.

Coupez le concombre en fines tranches ou en dés.

Dans un bol, mélangez le vinaigre de riz, la sauce soja, l'huile de sésame, le sucre et le piment rouge (si vous aimez épicé).

Dans un grand bol, mélangez les feuilles de shiso vert et les tranches de concombre.

Versez la vinaigrette sur la salade et mélangez bien pour enrober tous les ingrédients.

Saupoudrez de graines de sésame.



dépendamment du degré d'ensoleillement qu'elles ont reçu durant leur croissance.

La Tomate noire de Crimée est une variété de type beefsteak, ce qui signifie qu'elle produit de grosses tomates.

La Tomate noire de Crimée est appréciée pour son goût puissant et sucré, ainsi que pour sa chair dense.

Certaines variétés noire cultivées sur la ferme par le passé comme la Brad's Black Heart donne même l'impression d'avoir un petit goût de viande lorsqu'on la mange bien fraîche !



NOUVELLES DE LA FERME

NOUVELLE RÉCOLTE DE CHAMPIGNONS



Ca y est la dernière livraison de ballots de culture commence à produire.

Malheureusement, une seule variété arrive fructifier avec les chaleurs actuelles. Les Pleurotes gris et les Hydnes Hérissons ne donnent rien, il fait bien trop chaud. La seule variété qui arrive à produire est le Pleurore Florida. Un Pleurote blanc originaire de certaines régions d'Amérique du nord. Je l'ai goûté en début de semaine dernier dans une omelette est l'ai trouvé intéressant. Sa saveur est clairement différente du gris. A vous de me dire ce que vous en avez pensé.

RÉCOLTE DU MIEL

Vendredi dernier, avec Gilbert, nous avons décidé de récolter le miel qui a été rentré par les abeilles ces dernières semaines. Les hausses étaient bien pleines et la récolte devait se faire rapidement car nous avons prévu de faire transhumer quelques une des colonies les plus vigoureuses dans les prochains jours.

La récolte nous a permis de retirer plus de 4 hausses de miel soit 38 cadres quasiment tous bien pleins. Une fois les hausses retirées, nous avons quelques heures pour en extraire le miel, ce que nous avons fait vendredi soir jusqu'à tard dans la nuit. Au final, la récolte de la ferme nous a donné près de 62kg de miel, ce qui est une première pour la ferme.

Le miel récolté est assez clair, très fluide. Il a une petite saveur mentholée ce qui signifie qu'il y a du nectar de Tilleul dedans. Vu les différents floraisons de ces dernières semaines, il doit aussi y avoir une part de chataignier, de trèfle blanc et probablement d'autres nectars divers. On appelle ce genre de miel un miel d'été ou un miel toutes fleurs. Il faudrait le faire analyser pour savoir plus précisément ce qu'il y a dedans, mais bon, la chose essentielle c'est qu'il est beau et bon et devrait permettre de répondre aux besoins de toute la clientèle de la ferme.

Dans quelques jours, les ruches les plus actives iront rejoindre un champs de Sarrasin à Sauvagnon en espérant qu'il puisse nous donner une seconde récolte.

NOUVELLES DES CULTURES

AIL AUSSI

L'ail aussi a été récolté cette semaine, malgré un parcours technique un peu chamboulé à cause du mauvais temps nous

SOLANUM LYCOPERSICUM var Noire de Crimée

La tomate Noire de Crimée est une Tomate à culture classique. Elle pousse de façon indéterminée. C'est à dire que tant que le climat lui convient, elle poussera. Dans les serres, il n'est pas rare qu'elle grimpe à 2 à 3 mètres de haut si on la taille régulièrement.

Elle donne de belles et grosses Tomates mais qui par leur couleur sombre on tendance à prendre facilement des coup de soleil. Il est préférable, pour cette



variété de laisser un bon feuillage bien fourni au dessus des fruits et de

ne pas l'exposer directement au Sud. A la ferme, je mets toujours une autre variété moins sensible au Sud et je mets mon rang de Noire de Crimée plutôt au Nord de ma planche (1 planche = 2 rangs de tomates orientés Est/Ouest).

Le fruit a aussi tendance à fendiller facilement. Ne pas faire d'accoup d'arrosage.

avons réussi à avoir une récolte tout à fait honorable d'ail.



Cela ne suffira probablement pas pour tenir jusqu'à la fin de l'hiver prochain, mais cela devrait suffir pour aller jusqu'au milieu de l'hiver.

ECHALOTES À VENIR



Après l'ail, cela va être à l'Échalote d'être récoltée. A contratio de l'Ail, la récolte d'échalotte s'annonce très généreuse. J'aurai probablement largement de quoi tenir tout l'hiver mais aussi et surtout je devrais en avoir assez pour en utiliser une partie comme semences pour l'année prochaine.

Ce serait parfait !

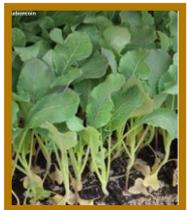
NOUVELLE PLANTATION DE POIREAUX À VENIR

Mardi arrive un nouvel arrivage de Poireaux, 3000 nouveaux plants à mettre en terre. La première

session a subit des pertes à cause de la canicule, mais quand je vois les résultats de certains autres maraîchers à la TV ou sur les réseaux, je ne vais pas me plaindre, cela semble bien mieux que les années passées.

ARRIVAGE DE CHOUX, SALADES ET BETTERAVES

Mercredi dernier, nous avons reçu un gros arrivage de plants. Nous sommes en pleine période de plantation des choux pour l'automne et l'hiver prochain. Ce sont pas moins de 1500 Choux (fleur, cabus, romanesco, brocolis, frisés, ...) qui doivent être mis en terre dans les meilleurs délais et généreusement arrosés si on veut qu'ils reprennent vite et bien !



VOTRE PANIER CETTE SEMAINE

Cette semaine aussi ce sont les Aubergines qui arrivent enfin, la aussi, je vais vous en mettre dans tous les paniers. Bref, pas mal de nouveautés cette semaine.

Paniers à 11€

- des Tomates anciennes
- un Concombre
- quelques Aubergines
- un peu d'Ail
- un bouquet de Shiso vert

Paniers à 16€

Le même contenu que le panier à 11€ avec plus de Tomates, un second concombre, un peu plus d'ail et des Betteraves.

Panier à 22€

Le même contenu que le panier à 16€ avec plus de Tomates, d'Aubergines, et quelques Courgettes.

L'ail est fraîchement récolté, alors je vous en fait profiter. Les Tomates Noires de Crimées sont aussi là, vous y aurez droit.