

La Gazette du Potager

Semaine 35

Livraison de la semaine

- Carottes
- Mélange épicé pour salade (Cresson, Moutarde Purple frill, Cima di Rapa)
- Choux rouges ou blancs
- Poireaux
- Pommes-de-Terre
- Oignons

Histoire d'oignons

Bien qu'on n'ait pas découvert l'ancêtre sauvage de l'oignon, son premier centre de domestication pourrait être le sud-ouest asiatique où il est cultivé depuis plus de 5 000 ans. L'oignon est cultivé par l'homme depuis des millénaires, d'abord en Chaldée, puis en Egypte, depuis les premières dynasties, en Mésopotamie, 3000 ans avant Jésus-Christ, en Grèce et sur toute l'Europe sans rupture temporelle. Il est très apprécié des Egyptiens, surtout cru. Au Moyen Age, il est consommé abondamment et fait partie des recettes médicinales, mais aussi des superstitions et même de la sorcellerie. Il est censé guérir les verrues, ses cataplasmes calment la douleur et font disparaître la typhoïde, des rondelles appliquées autour du cou suppriment l'enrouement. Laisser un oignon entamé sur une table, porte malheur. Une jeune fille qui dort avec un oignon sous son oreiller rêve à son soupirant. Planter des oignons un vendredi saint protège des insectes et de la sécheresse. Même si on en cultive déjà quelques variétés au IX^e siècle, l'oignon n'est vraiment populaire en Europe qu'au Moyen Âge. Surtout dans les pays du Nord et de l'Est, où il devient l'un des piliers de la cuisine et de l'alimentation. **1273** : Le terme « oignon » apparaît dans la langue française en 1273. La forme définitive, « oignon », apparaîtra au XIV^e siècle. Le mot vient du latin populaire *unio*, *unionis* qui, en Gaule, a éliminé *caepa* (d'où viennent « cive », « ciboule », « civette », « ciboulette »), mot employé jusque-là pour décrire ce légume. Dès le **XVe siècle**, l'oignon est l'une des premières plantes européennes à être cultivées en Amérique, d'abord dans les Caraïbes, où Christophe Colomb l'y introduit lors de son deuxième voyage en 1493. Le fait que l'oignon se conserve et ses propriétés antiscorbutiques connues de longue date en on fait un aliment préféré des marins.



Saison 2017-2018

Dicton de la semaine

" Dans la maison de la fourmi, la rosée est une tempête". *Proverbe Arabe*

Recettes

Fondue de poireaux, carottes et pommes de terre

Ingrédients (4 personnes)

- 1 oignon
- 4 blancs de poireaux
- 4 carottes
- 4 pommes de terre
- 1/4 de l d'eau
- crème fraîche
- sel, poivre

Préparation

1. Epluchez et lavez les légumes. Coupez-les en cubes.
2. Dans une poêle, faites fondre le beurre avec un peu d'huile, faites-y revenir l'oignon, le poireau et ajoutez les autres légumes.
3. Attendez 5 min et ajoutez l'eau. Laissez cuire à couvert, en remuant de temps en temps.
4. Une fois l'eau absorbée, ajoutez la crème fraîche. Salez et poivrez.

Remarque importante

Comme vous le savez cela fait la 3^{ème} fois que nous sommes touchés de plein fouet par la neige et la tempête. Hormis l'impact écologique et économique, notre résistance est mise à rude épreuve. Mais c'est le lot de travailler avec la Nature. Par contre, nous avons été extrêmement choqués de l'attitude de 2 abonnés qui sont partis sans laisser d'adresse avec des montants ouverts pour des paniers reçus. Par conséquent, à l'avenir, tout abonné n'ayant pas réglé son trimestre d'avance ne percevra plus son panier. Nous sommes désolés d'en arriver à ses extrémités qui ne sont pas dans notre philosophie.

Toutefois, nous remercions celles et ceux nous ayant témoigné leur reconnaissance et solidarité.