Cultiver, Cuisiner, Partager

PLANT • GROW
SHARE & BUILD
UN RANG POUR CEUX QUI ONT FAIM

Une maison de bienvenue trouvée pour la culture de plants de tomates

L'une des dernières étapes de la saison annuelle de jardinage de John Seca est la conservation des graines de ses récoltes de légumes. Cette action de récolte d'automne détermine ensuite la récolte de tomates, de poivrons et de ses célèbres courgettes siciliennes de l'année prochaine.

Champion de la « longue courge » depuis plusieurs années, John a généreusement échangé ses graines de courgettes gagnantes avec des concurrents passionnés lors de concours de légumes géants en Ontario et ailleurs.

Sa générosité s'étend également à la culture de tomates supplémentaires à partir de graines à partir du début du printemps à partager avec ceux qui ont un peu d'espace supplémentaire dans leur jardin pour les récoltes destinées aux voisins dans le besoin.

Cette année, notre voiture était chargée de plants de tomates dont la destination finale était le jardin communautaire de la **rare *Charitable Research Reserve***. Les légumes qui y sont cultivés sont donnés à la Cambridge Self-Help Food Bank.

Cet esprit de partage et de connexions s'est approfondi bien au-delà de ces plantations de tomates.

Avec le soutien de la Fondation Trillium de l'Ontario, le Conseil canadien du compost s'est également associé à la Cambridge Self-Help Food Bank, mettant en place un composteur sur place pour gérer les résidus organiques de l'organisation qui ne sont plus une option alimentaire viable. Au lieu de jeter ces matières précieuses dans la décharge, le composteur sur place commence maintenant le processus de compostage. Après l'étape initiale de transformation, le matériau est ensuite transporté dans des bacs à compost situés dans le jardin communautaire de **rare**. Les bacs sont remplis de vers affamés qui attendent avec impatience d'aider à terminer le travail, créant un compost précieux pour les jardins.

Tout cela est dû à la prévenance de personnes ainsi que d'organisations qui ont pris leur amour pour ce qu'elles font, ont regardé vers l'extérieur pour voir ce qui pourrait être utile et ont utilisé leurs capacités pour « créer mieux » ensemble.

John Seca et certains de ses nombreux plants de tomates destinés à être partagés avec d'autres.

Le site de « préparation » de John pour la culture de ses longues courges - les incroyables courgettes siciliennes.

John est un jardinier très sérieux, ce qui prouve que les figuiers peuvent effectivement pousser à Toronto.

La voiture est chargée de plants de tomates de John et Gina Seca

Siobhan Bonisteel de la Cambridge Self-Help Food Bank accueille les plants de tomates dans le jardin de culture et de partage de nourriture de la **rare *Charitable Research Reserve*** à Cambridge, en Ontario.

Glenn Munroe, notre expert en santé des sols au Conseil canadien du compost, jetant un coup d'œil au bac à compost sur place situé à la Cambridge Self-Help Food Bank.

Creuser dans le bac à vermi(vers) compost du jardin communautaire de **rare *Charitable Research Reserve***

RELISH Yo' Mama
"Cause Mama's goodness can be preserved

Vinaigre de fleur de ciboulette

Le vinaigre infusé de fleurs de ciboulette est à la fois étonnant et savoureux - un excellent moyen d'ajouter de la profondeur à une vinaigrette "huile et vinaigre". Le meilleur de tous, c'est super simple.

Ingrédients

- 1 tasse de fleurs de ciboulette (fraîches)
- 1 1/2 tasses de vinaigre

Instructions

Lorsque la ciboulette a commencé à fleurir, coupez quelques fleurs. Avant de les emmener dans la cuisine pour les laver, assurez-vous que tous les insectes qui grignotent les fleurs sont secoués et restent à l'extérieur.

Rincez délicatement les fleurs.

Emballez-les sans serrer dans un pot de pinte en verre propre.

Versez le vinaigre sur les fleurs de ciboulette jusqu'à ce qu'elles soient complètement immergées dans le liquide. Incorporer la ciboulette dans le vinaigre avec une cuillère ou une baguette.

Couvrir hermétiquement le pot. A conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de la lumière directe. Au fil des jours, vous verrez la couleur de la solution de vinaigre passer du clair au beau rose. L'éclat rose devrait être dans toute sa splendeur dans environ 2 semaines.

Lorsque vous êtes satisfait de la couleur, filtrez le vinaigre dans une jolie bouteille en verre propre. Rincez et compostez les fleurs fanées.

Bouchez ou couvrez hermétiquement la bouteille. Votre vinaigre infusé à la ciboulette est prêt !

COMMENT VOTRE JARDIN POTAGER POUSSE-T-IL? planterunrang.org

Lorsque vous ferez votre jardin cette année, plantez et cultivez un rang supplémentaire de vos légumes préférés et donnez votre récolte à votre banque alimentaire locale. **https://www.planterunrang.ca**

Relish Yo' Mama est un site permettant pour partager de véritables recettes familiales, pour les transmettre aux autres et pour suivre les pas de nos mères et de celles qui les ont précédées. Relish Yo' Mama fait par ailleurs référence à notre mère la Terre, qui nous procure non seulement une abondance de fruits et légumes, mais que nous essayons de protéger par des efforts de préservation et de conservation.
www.relishyomama.org

Le Conseil canadien du compost - 16 rue Northumberland Toronto ON M5H 1P7 www.compost.org www.growarow.org
Pour plus d'informations, veuillez contacter Susan Ambler, directrice exécutive, ou Danielle Bukiis, gestionnaire de programmes @ 877-571-GROW (4769)