

## HISTOIRE DE PANIER DU 11 JUILLET

Bonjour,

Voici avec un peu de délai l'histoire de paniers de jeudi 11 juillet 2019

Depuis mon canapé où j'écris ces lignes, je vois l'éclipse de lune. Et c'est beau!  
Presque aussi beau que les légumes de nos jardiniers!!!

Mais revenons à nos histoires de paniers...dont voici la recette :

Un ou des jardiniers disposés à raconter quelques anecdotes sur leurs légumes  
(on en trouve à chaque fois!!!)

Un volontaire parmi les personnes préparant les paniers pour retranscrire les  
informations par mail (c'est un peu moins facile, et pourtant, c'est si riche, je  
vous conseille vivement de tenter l'expérience!!!)

Une référente légume qui transfère le mail aux adhérents...ça peut parfois  
prendre quelques jours, mais on fait au mieux! Quand une référente fait les  
deux rôles, c'est un peu moins riche hihihi! C'est parce qu'on aime bien que les  
tâches se répartissent...

Mettez votre touche personnelle, et hop! Une histoire de paniers! Elle sera  
donc courte aujourd'hui. Avec juste cet adage inversé "C'est la fin des petits  
pois et le début des haricots!" -Pascal

Récapitulatif des paniers :

### Grand panier - 300 unités dont 11,5 cette semaine

5 salades - 2,5u

Mix légumes (blettes -betteraves - fenouil - concombre - courgettes) - 3,1 u

Haricots ou petits pois - 2,4u

Oignons frais, une botte - 0,8u

Vinaigre de cidre 1L- 2,7u

### Paniers Moyens - 200 unités dont 6,5 cette semaine

4 salades - 2u

Mix légumes ( courgettes- concombres - betteraves - pommes de terre) 1,7u

Oignons frais 0,8u  
Vinaigre de cidre 0,75L - 2u

**Tout petits paniers - 100 unités dont 3,8 cette semaine**

3 salades 1,5u  
Mix légumes (courgettes - carottes - chou rave - concombre) 1,5u  
Oignons frais 0,8u

Pour finir, l'étiquette du vinaigre de cidre, pour ceux d'entre vous qui ne l'ont pas eue...La colle à la farine a mal résisté au stockage.