



La feuille de chou



« Pourquoi le 1^{er} mai est la fête du Travail ? »

« Le 1^{er} mai, Fête du travail, tire ses origines dans l'histoire du monde ouvrier. Le point de départ est le **samedi 1^{er} mai 1886**. Ce jour-là, à **Chicago**, un **mouvement revendicatif pour la journée de 8 heures est lancé par les syndicats américains**, alors en plein développement. Une grève, suivie par 400 000 salariés paralyse de nombreuses usines. La date du 1^{er} mai n'est pas choisie au hasard : il s'agit du "moving day", le jour où traditionnellement, les entreprises américaines réalisent les calculs de leur année comptable. Le mouvement se poursuit et le 4 mai, lors d'une manifestation, une bombe est jetée sur les policiers qui ripostent. Bilan : une dizaine de morts, dont 7 policiers. S'en suivra la condamnation à mort de cinq anarchistes. Trois ans plus tard, le congrès de la II^e Internationale socialiste réuni à Paris pour le centenaire de la Révolution française, **décide de faire du 1^{er} mai une "journée internationale des travailleurs"** avec pour objectif, d'imposer la journée de huit heures. Cette date fut choisie en mémoire du mouvement du 1^{er} mai 1886 de Chicago. Dès 1890, les manifestants arborent un triangle rouge symbolisant leur triple revendication : 8 heures de travail, 8 heures de sommeil, 8 heures de loisirs. Cette marque est progressivement remplacée par une fleur d'églantine, en 1891, lorsqu'une manifestation à Fourmies, dans le nord de la France dégénère, les forces de l'ordre tirant sur la foule. Ce jour-là, une jeune femme portant une églantine est tuée. Cette fleur devient le symbole du 1^{er} mai (le muguet ne reviendra que plus tard). »

Source : <http://www.linternaute.com/actualite/societe-france/1er-mai-les-origines-de-la-fete-du-muguet-et-du-travail.shtml>

Les Potagers du Télégraphe Chemin du Larris – av. du 8 Mai 1945 - 91150 Etampes - Tél : 01 69 16 11 11

contact@lpdt91.fr - www.pole91.fr - www.lpdt91.fr



Vos recettes de la semaine

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Céleri(s) rave : 1 pièce(s)

Pomme(s) granny smith : 2 pièce(s)

Echalote(s) : 1 pièce(s)

Lait entier : 50 cl

Beurre doux : 30 g

Sel fin : 6 pincée(s)



Soupe de céleri et pomme acidulée

Préparation de la recette :

Éplucher l'échalote et l'émincer en fines lamelles. Éplucher le céleri-rave et les pommes, puis les tailler en gros cubes.

Dans une cocotte, mettre le beurre à fondre et faire suer l'échalote avec une pincée de sel fin. Ajouter le céleri et la pomme, saler puis verser le lait. Compléter jusqu'à hauteur avec de l'eau et couvrir. Laisser cuire à feu doux pendant 20 min.

Dans le bol du blender, mixer la soupe finement, rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre, puis laisser refroidir.

Déguster cette soupe bien froide!

Source : <http://www.atelierdeschefs.fr/fr/recette/10526-soupe-de-celeri-et-pomme-acidulee.php>

Gratin dauphinois aux pommes de terre navet céleri

Préparation de la recette :

Préchauffez le four à 175°C.

Epluchez le céleri rave, les navets et les pommes de terre.

Coupez tous les légumes en tranches fines (à la mandoline si possible)

Retaillez les tranches afin d'essayer de les avoir de la même dimension.

Frottez le plat ou les cocottes individuelles avec la gousse d'ail.

Huilez le(s) plat(s) et déposez alternativement les légumes.

Dans un saladier mélangez la crème avec le beurre. Salez, poivrez et ajoutez la muscade.

Versez ce mélange sur les légumes.

Laissez cuire et gratinez pendant 1 heure.

Source : <http://chefsimon.lemonde.fr/gourmets/la-cuisine-d-agnes/recettes/gratin-dauphinois-aux-pommes-de-terre-navet-celeri-rave>

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

500 g de navets (2 gros)

250 g de céleri rave

800 g de pommes de terre

1 gousse d'ail

30 cl de crème de soja

70 cl de lait de soja

huile

1/2 cuil à café de muscade râpée

poivre et sel



Souhaitez-vous partager vos recettes ? N'hésitez pas à nous les déposer à l'accueil panier ou par mail : contact@lpdt91.fr

Vos légumes de la semaine



Paniers simples*: 500g d'épinards, 1 salade, 1 céleri, 1 botte ciboulette, 500g de navet

Paniers doubles*: 1kg d'épinards, 2 salades, 1 céleri, 1 botte ciboulette, 1kg de navet, 1 botte de radis

* sous réserve de récolte

Les potins du télégraphe

C'est la Sainte Valérie aujourd'hui ! Bonne fête !

Ménage de printemps

Naturellement

Démonstrations sur place

Mercredi 13 Mai 2015 de 9h à 12h

Etre présent, c'est soutenir nos actions de solidarité !

Le printemps est là !

Avec la tradition du grand ménage et l'envie de renouveau, venez découvrir des nouveaux produits plus respectueux de l'environnement proposés par :

- **L'Huilerie de l'Orme Creux** (savon noir à l'huile de lin, encaustique).
- **Vegan Eden** (solution en flacon ou feuilles pour nettoyer vos fruits et légumes).
- **Tupperware** (et sa gamme de produits sans bisphénol A).
- Et toujours les produits de la **Boutique Solidaire** et les réalisations de la **couturière**.



Pôle Economie Solidaire Sud-Essonne
chemin du Larris - avenue du 8 mai 1945
91150 Étampes
01 69 78 04 55 contact@ves91.fr



Météo de la semaine

www.fameteo.com

Aujourd'hui 28 Avril	Demain 29 Avril	Jeudi 30 Avril	Vendredi 01 Mai	Samedi 02 Mai	Dimanche 03 Mai	Lundi 04 Mai
14° 0°	16° 3°	13° 4°	14° 8°	16° 10°	18° 13°	18° 11°
32 km/h NW 0 mm	27 km/h W 0.2 mm	30 km/h SW 3.8 mm	27 km/h E 9 mm	15 km/h SE 4.6 mm	35 km/h SW 13.2 mm	50 km/h SW 6 mm

Nous recherchons de nouveaux adhérents, alors n'hésitez pas à en parler à votre entourage.

Nom et prénom du parrain :



Chantiers
d'insertion

Bulletin d'Adhésion



Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Tél. fixe : _____

Portable : _____ €-mail : _____

Adhésion à l'association : 15 euros par an.

Formule choisie : 46 paniers doubles : 598€ / an

46 paniers simples : 299€ / an

Offre découverte : 23 paniers doubles : 299€ / 6 mois

23 paniers simples : 149,50€ / 6 mois

Distribution : Étampes Itteville Autre, à préciser _____

Règlement : par chèque

Fait à _____ le _____ Signature : _____

Chemin du Loris
91150 ÉTAMPES
Tél 01 69 16 11 11
Fax 01 69 16 11 10
www.jpdt91.fr

LES POTAGERS
du télégraphe

Association loi 1901
SIRET 496 694 368 000 17
Code APE 0113Z

Pour chaque parrainage 1 panier offert.