



La feuille de chou



30-03-2016

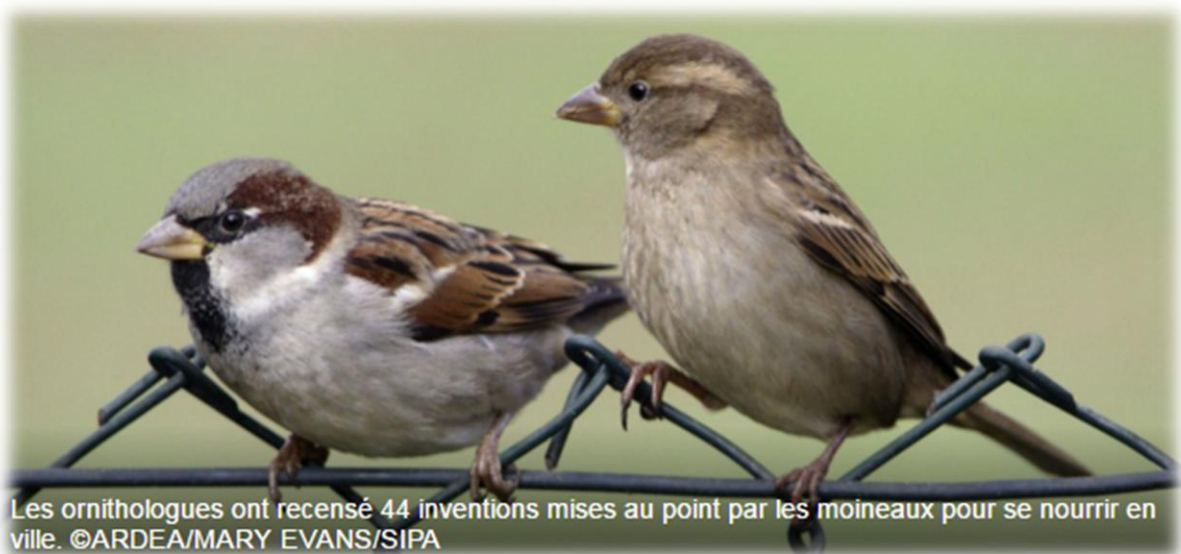
En ville, les moineaux développent des stratégies innovantes pour se nourrir

Le passereau le plus commun de nos villes n'est pas à court d'idées lorsqu'il s'agit d'adapter le menu à un mode de vie urbain. Voici quelques-unes de ses "inventions".

C'est le petit compagnon ailé, et banal, de nos villes. Et on se moque souvent de lui lorsque l'on accuse quelqu'un d'"avoir une cervelle de moineau". Pourtant, ce passereau mériterait plus d'attention - et de respect - de notre part ! *Passer domesticus* est en effet un grand créatif, jamais à court d'idées pour imaginer de nouvelles façons de se nourrir. Les ornithologues ont recensé quarante-quatre de ses "inventions", qui dénotent une compréhension aiguë de son environnement quand il s'agit d'y adapter son menu.

Des chercheurs néo-zélandais ont ainsi observé des moineaux voler devant la cellule électrique commandant la porte automatique d'un restaurant afin d'en déclencher l'ouverture et de se glisser à l'intérieur. Après être allés picorer quelques miettes sur les tables, les voleurs ressortaient par le même procédé qu'à l'entrée. Aux États-Unis et en Grande-Bretagne, le passereau a été surpris en train de se régaler d'insectes écrasés sur les radiateurs des voitures - des proies cuites à point et prêtes à être dégustées ! Ailleurs, d'autres individus ont inventé la chasse en piqué pour récupérer des œufs de moustiques à la surface d'une écuelle d'eau.

L'intelligence du moineau était déjà connue dans un autre contexte que celui de la recherche alimentaire : le passereau fait aussi partie de ces oiseaux qui savent évaluer la vitesse d'une voiture pour s'envoler juste au moment où elle arrive. Opportuniste, observateur, imaginatif... oui, on devrait vraiment regarder de plus près ce voisin si peu ordinaire.



Source : www.sciencesetavenir.fr

Les Potagers du Télégraphe 10, 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

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Betteraves crues
1 litre d'huile pour la friteuse



Chips de betterave

Préparation de la recette :

Eplucher les betteraves crues, puis les couper en fines lamelles.
Faire frire les chips de betterave.

Remarque :

Délicieuses et surprenantes, idéales pour un apéritif.

Source : www.marmiton.org

Duo Surimi et Radis Noir

Préparation de la recette :

Laver et éplucher les radis noirs puis les râper dans le sens de la longueur à la mandoline ou avec une râpe à petits trous, pour obtenir des filaments très longs ou cheveux d'ange. Réserver dans un bol au frais.

Verser le lait de coco et 50g de surimi râpé dans un mixeur et mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène. Puis ajouter le gingembre, la 1/2 gousse d'ail et une pincée des 4 épices.

Débarrasser la pâte dans un bol. Ajouter le reste du surimi, les amandes hachées, saler et poivrer et ajouter un 1/2 jus de citron.

Malaxer avec les mains ou à la cuillère pour obtenir une pâte homogène puis faire des petites boules rondes d'un diamètre de 2/3 cm. Prendre les cheveux d'ange et enrouler à la main les radis autour des boules de pâte.

Prendre les cheveux d'ange et enrouler à la main les radis autour des boules de pâte. Servir les boules de surimi sur un plat rectangulaire accompagnées de la sauce dans un bol.

Sauce:

Dans le mixeur, placer le jus de citron, les pignons de pin, et l'aneth. Mixer, saler et poivrer. Puis ajouter l'eau petit à petit, jusqu'à obtenir une texture crémeuse, voire liquide.

Source : www.750g.com

Temps de préparation : 30 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 jus 1/2 de citron
50 g de pignons de pin
1 bouquet d'aneth frais ou 30g d'aneth surgelé
5 cuil. à soupe d'eau
10 cl de lait de coco
Sauce :
1 pincée de 4 épices
50 g d'amandes concassées
2 ou 3 radis noirs
10 à 20g de gingembre frais haché
1 gousse d'ail
180g de surimi râpé ou en miettes



Vous souhaitez 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

(sous réserve de récolte)



Paniers simples : 1 kg de pommes de terre fondantes Désirée, 3 poireaux, 500 g de radis noirs, 200 g d'échalotes, 200 g de navets roses ou jaunes et 1 chicorée OU 1 botte de radis roses OU 1 laitue.

Paniers doubles : 1 kg de pommes de terre fondantes Désirée, 1 kg de radis noirs, 1 kg de potiron, 1 kg de betterave, 1 chicorée, 400 g de navets roses ou jaunes, 200 g d'échalotes et 1 botte de radis roses.

Les potins du Télégraphe



Météo de la semaine

via www.tameteo.com

Demain 30 mars	Jeudi 31 mars	Vendredi 01 avril	Samedi 02 avril	Dimanche 03 avril	Lundi 04 avril	Mardi 05 avril
12° 7°	10° 5°	15° 1°	20° 5°	21° 12°	20° 10°	17° 10°
45 km/h SW 0.7 mm	42 km/h N 13.6 mm	18 km/h NW 0 mm	18 km/h S 0.1 mm	35 km/h S 2.2 mm	27 km/h N 2.6 mm	22 km/h NE 0.2 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 : _____ E-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 498 644 368 000 17
Code APE 0113Z

Pour chaque parrainage 1 panier offert.