Ordre du jour de l'assemblée générale

Cher-e-s ami-e-s,

Grainaille est ravie de vous convier à son Assemblée Générale annuelle qui aura lieu

le samedi 27 février à 14h

dans la salle communale de Chastenuel

(au centre du village de Chastenuel commune de Jax).

Au programme :

1. Bilan d'activité 2020
2. Bilan financier 2020
3. Intervention du pôle 1 : élection du CA (vous pouvez dès maintenant faire acte de candidature via l'adresse mail de l'association contact@grainaille.fr ; cotisations 2021
4. intervention du pôle 3 communication : le point sur le site internet, la réédition du livret, le dossier de presse.
5. intervention du pôle 4 concernant les orientations futures de l'association : le parrainage, le point sur le projet jardin, un projet d'échange avec des personnes ressources.

6. Intervention du pôle 2 maison des semences : le semis collectif de tomates, la journée d'échanges en avril, les infos foires...

7. Questions divers

Vous aurez la possibilité de :

- déposer vos productions de graines 2020. Si vous n'avez rien à déposer, ce n'est pas grave ! Pensez à trier au mieux vos semences rendues et à bien les étiqueter avec le nom de la variété ainsi que votre nom propre. Pensez aussi à ramener la fiche de suivi correspondante.
- prendre vos semences à reproduire pour la nouvelle saison. Vous pouvez commencer à y réfléchir en allant voir les variétés sur le site (menu Maison des semences). L'idée est d'en prendre peu mais les reproduire en quantité et qualité !
- récupérer votre terreau. Pour les retardataires, il reste encore des sacs avec ou sans tourbe !
- venir chercher votre commande de graines du Biaugerme.

*Les **règles sanitaires** à respecter seront les mêmes que d'habitude (le port du masque obligatoire, la distanciation physique d'un mètre).*

L'association compte vraiment sur votre présence pour soutenir et pérenniser ce mouvement collectif.

Merci à tous !

Procuration

Si vous êtes absent le jour de l'AG, vous pouvez donner procuration à une personne adhérente de votre choix en remplissant le formulaire à télécharger ci-dessous.

Formulaire procuration AGO

Infos pôle 2 Maison des semences

Tomates, c'est parti !

Comme chaque année, nous organisons un semis collectif de tomates. **Vous êtes tous invités à venir mettre les mains dans la terre le samedi 13 mars 14h à JAX.**
L'association les gardera au chaud jusqu'à début avril , journée du repiquage où vous pourrez les récupérer.
Cette année, on change un peu de formule ! Nous avons plus de 70 variétés à ce jour. C'est donc très compliqué de toutes les reproduire en même temps ! Nous avons donc pris le parti de les renouveler par tranche de 20-25 variétés chaque année en sélectionnant les plus urgentes à reproduire (la durée de vie d'une graine de tomate étant d'au moins 4 /5 ans). On donnera donc 6 plants d'une de ces variétés à reproduire absolument et aussi 10 plants de variétés plus classiques et populaires pour le plaisir, sans contrainte de reproduction.

Alerte godets ! On recherche pour le repiquage tomates des godets idéalement de taille 8X8cm et profondeur 9 cm . Astuce : on peut aller en demander parfois auprès de notre commune ou auprès de revendeurs/producteurs de plants.

Appel adhérents

les 4 saisons du jardinage

Nous cherchons une **bibliothèque aux dimensions maxi: 82x210x40** pour ranger la belle collection des 4 saisons du jardinage dans la maison des semences.

Très prochainement, vous pourrez venir consulter et/ou emprunter gratuitement une de ces brochures qui fait référence au jardin depuis de nombreuses années.

La recette du jour : Tourte sucrée de blettes

Ingrédients

Pâte : 500 g de farine, 200 g de beurre, 150 g de sucre, 2 œufs, 1 pincée de sel, eau.

Garniture : 1 kg de feuilles de blette, 50 g de parmesan râpé, 2 œufs, 6 pommes rainettes, 50 g de raisins de Corinthe (mis à tremper dans du rhum), 50 g de raisins de malaga (mis à tremper dans du rhum), 50 g de pignons de pin, 50 ml d'eau-de-vie, 150 g de cassonade, 1 cuill. à soupe d'huile d'olive, 1 pincée de poivre.

Réalisation

Pâte : Mélanger tous les ingrédients secs, le beurre ramolli, les œufs battus, pétrir rapidement en ajoutant de l'eau si besoin, faire une boule et réserver au frais une heure.

1. Enlever les côtes des blettes et bien laver les feuilles. Former avec les feuilles des rouleaux, avec un couteau faire des lanières de 0,5 cm. Bien égoutter la chiffonnade.

2. Dans une terrine, mélanger le parmesan, la cassonade, l'eau-de-vie, les raisins secs trempés, l'huile d'olive, les 2 œufs et les pignons. Bien mélanger.

Lire la suite

Grainaille
Le bourg, 43230 Jax - France
contact@grainaille.fr

Vous recevez ce mail parce que vous vous êtes membres ou amis de Grainail
Se désabonner

mailer lite