Grainaille

Ensemble, produisons des semences!

Grande nouveauté de l'été

Faites appel à vos parrains/marraines !

Vous ne savez plus si les concombres se croisent avec les courges !

Vous ne savez plus très bien combien de porte-graines suffisent pour produire des semences de tomates !

D'ailleurs vous ne vous souvenez plus vraiment de ce qu'est un porte-graines !

Parrains/Marraines

Pas de panique, vos parrains/marraines sont là !

De quoi s'agit-il ?

Chaque adhérent a dorénavant la possibilité de contacter son parrain/marraine en fonction de l'espèce qu'il a choisi de reproduire. Ces personnes sont des membres de l'association qui ont une certaine expérience dans la production d'une espèce en particulier.

Quel est leur rôle ?

Soutenir les adhérents pour la production de semences de qualité. Dynamiser les échanges, initier les rencontres au jardin, rappeler les grandes étapes à ne pas manquer.
Partager, enrichir et transmettre les connaissances sur l'espèce et ses variétés.

Comment ?

C'est très simple ! Il suffit d'échanger par mails en utilisant les adresses explicites ci-dessous selon les espèces en question ou vous rendre directement sur notre site à la page dédiée : https://www.grainaille.fr/**parrains-marraines**/

arbresarbustesvivaces@grainaille.fr
aromatiques eurspiments@grainaille.fr
bisannuelles@grainaille.fr
courgescourgettes@grainaille.fr
haricotspoisfeves@grainaille.fr
laitues@grainaille.fr
legumesdhiver@grainaille.fr
tomates@grainailles.fr

Si vous souhaitez un renseignement, un conseil sur une espèce, n'hésitez plus !Vos parrains/marraines vous contacteront aussi pour des infos plus ciblées sur vos espèces choisies à reproduire.

Marché aux plantes
Chavaniac-Lafayette 5 & 6 juin 2021

Un vrai bon moment !

Plus possible de se perdre désormais ! Grainaille inaugurait cette année son nouveau stand avec son totem directionnel ! Ses fanions aux couleurs du logo !Encore plus d'infos a chées sur les semences paysannes et toujours un grand nombre de semences reproductibles avec une collection d'environ 200 variétés dont 70 de tomates, 20 de laitues, 40 de légumineuses.

Merci aux très nombreux visiteurs pour votre soutien, vos échanges, vos astuces jardin et pour tous les nouveaux liens sans aucun doute fructueux !

Bienvenue aux nouveaux adhérents encore nombreux cette année et qui vont venir renforcer notre mouvement pour la biodiversité locale et participer aux nombreux projets à venir.

Surveillez vos boites mails, vous allez recevoir très vite un code d'accès pour votre espace adhérent sur le site internet.

Prix de l'inspiration

Grainaille à l'honneur

Lors de ce marché des plantes, le prix de l'Inspiration en Économie Sociale et Solidaire de la Fondation Crédit Coopératif a été remis officiellement à l'association par messieurs : Alain ALBA, président du crédit coopératif, Fabrice NIQUE directeur du crédit coopératif et Thierry GRIMALDI, maire de JAX.

Nous remercions chaleureusement
cette fondation pour son soutien et la reconnaissance d'un projet collectif répondant à un besoin local d'utilité générale.

Nous remercions aussi vivement la commune de JAX pour son soutien et notamment pour la mise à disposition de locaux.

Le projet de réédition de notre livret « Produire ses semences » avance à grand pas

Dernièrement nous avons contacté et rencontré la maison d'édition **Terre vivante** pour nous accompagner dans la réédition de notre livret.
Ils sont intéressés par notre démarche associative et nos savoir-faire.
Ils nous proposent une collaboration pour l'éditer dans leur collection « **FACILE & BIO** ».

Ce projet de réédition qui était au départ un simple renouvellement de notre fascicule prend maintenant une toute autre dimension. Il nous faut rapidement anticiper, prévoir et enrichir notre texte et surtout, tout mettre en œuvre pour l'illustrer.

La particularité de la collection FACILE & BIO est basée sur un ratio de 50 % de texte, 50 % de photos.
Pour mener à bien ce travail collectif, nous souhaitons nous appuyer sur la mise en place des Parrains/Marraines. Mais aussi sur chacun d'entre vous.
Vous faites de la photo, vous êtes rédacteur, correcteur, jardinier ou tout simplement vous avez envie de participer à la réalisation de notre brochure « Faire ses semences » alors rejoignez le groupe de travail qui se met en place. Contacter directement leaas Parrains/ Marraines depuis le site :
https://www.grainaille.fr/parrains-marraines/

Que l'aventure continue…

Infos à noter

Après la pause estivale, les permanences à la maison des semences reprendront le **samedi 4 septembre à 14H**.

RECETTE

Des fraises pour les balèzes !

Voici trois recettes faciles, savoureuses et...originales envoyées par les adhérents.

Vin de fraises

Pour 4 personnes
400 gr de fraises
60 gr sucre
1 bouteilles de vin blanc (75 cl)

1 - Rincez, essorer, équeuter les fraises. Mixer les fraises grossièrement.
2 - Verser la purée obtenue dans un saladier, Incorporer le sucre en poudre et le vin blanc, Placer 24 h au réfrigérateur.
3 - Filtrer à travers une passoire étaminée puis verser dans un flacon et servir frais à l'apéritif.

Sirop de fraises

1 - Laver, équeuter puis écraser au moulin à légumes 1 kg de fraises bien mûres. Réserver au frais 24 h.
2 - Filtrer la purée de fraise. Garder le résidu pour vos prochaines confitures ou pour aromatiser des yaourts.
3 - Peser le liquide. Lui ajouter son poids en sucre de canne et les graines d'une gousse de vanille.
4 - Faire frémir 5 min. Verser encore chaud dans une bouteille bien propre. Fermer hermétiquement, et conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.
5 - Déguster tout l'été (et même au-delà) à raison d'un volume de sirop pour cinq volumes d'eau.

Le saviez-vous

Mis en bouteille alors qu'il est encore chaud, ce sirop se conserve de quelques semaines une fois bouché à plusieurs mois bouteille fermée, tant qu'il est au frais et loin de la lumière.

Cette recette fonctionne avec de nombreux fruits "juteux" (pour les autres, l'extracteur de de jus facilitera la tâche).

On peut les mélanger et obtenir par exemple un sirop de grenadine (mélange de fruits rouges). On peut aussi ajouter un peu de citron pour une touche d'acidité.

Sucettes à la fraise

Matériel

• 12 bougies chauffe-plats
• 2 bâtonnets ou piques à brochette de 6 cm
• 1 thermomètre à sucre

1 - Retirer les bougies de leur coupelle. Laver ces moules à l'eau chaude et savonneuse. Les sécher.
2 - Découper sur le côté une fente de
5 mm de hauteur et 2 mm de largeur. Laisser 2 à 3 mm en bas pour éviter que le sucre cuit coule. Disposer un bâtonnet dans chaque moule et le centrer.
3 - Mélanger dans une casserole 60 g de sirop de fraise, 150 g de sucre de canne blond, 40 ml d'eau et 20 g de miel d'acacia. Porter doucement à 143 °C.
4 - Ajouter hors du feu 1 c. à c. de jus de citron pour stopper la cuisson. Mélanger. Verser délicatement dans chaque moule, en maintenant le bâtonnet au centre.
5 - Laisser refroidir 15 min. Démouler et emballer chaque sucette dans du papier cuisson. Elles se conserveront 15 jours. Ou moins si on les distribue à tous les copains

Variantes
Recette moins sucrée : remplacer le sirop et l'eau par 50 ml de jus de citron, orange ou pomelo. En n de cuisson, ajouter gouttes d'huile essentielle d'agrume. Mélanger.
Sirop maison : porter à ébullition 0,5 L d'eau et 200 g de sucre. Ajouter 500 g de fraises lavées et équeutées. Faire cuire à feu moyen 10 min. Laisser refroidir. Le lendemain, ltrer et recuire 5 min en ôtant l'écume.

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

Vous recevez ce mail parce que vous êtes membres ou amis de Grainaille

Se désabonner

mailer lite