



J-32

Appel aux adhérents !

L'Assemblée Générale du samedi 13 mai arrive à grands pas, et avec elle le 10ème anniversaire de Grainaille ! Nous lançons un appel aux adhérents qui souhaiteraient donner un coup de main ce jour-là (montage de barnums, buvette, stand Grainaille....) : venez préparer cette journée festive en participant au prochain conseil d'administration ce samedi matin 15 avril 9h à JAX dans la salle près de l'église.





Venez on repique !

Rendez-vous le samedi 15
avril à 14h

Nous organisons un premier repiquage collectif de plants de tomates. Vous êtes tous et toutes invité.es à venir mettre les mains dans la terre le samedi 15 avril à 14h à JAX.

Un appel : si vous avez des godets en trop, penser à les prendre avec vous (dans l'idéal ceux de dimensions minimales 8X8X7).

Vous pourrez alors emporter gratuitement 10 plants de tomates avec

6 d'une même variété pour faire des

semences et 4 d'autres variétés pour le plaisir. Prévoyez des cagettes pour le transport.

-> Rendez-vous chez Stéphane à JAX [0643727553](tel:0643727553)

->C'est aussi l'occasion de venir récupérer votre kit gratuit de graines fruit du travail collectif, vos futures graines à reproduire et toujours du terreau si besoin !



Prochaines rencontres en avril aux Jardins d'accueil

- séance samedi 29 avril 9h-12h chez Bruno à Retournac
 - séance samedi 29 avril 14h-17h chez Kevin à Madène
 - rendez-vous le 6 mai à la fête des plantes au Café des Simples à Auzon.
- Grainaille tiendra un stand.

Retrouvez l'intégralité du calendrier sur le [site](#)



Miam! Miam! Les recettes de Grainaille

Croustilles de racines de poireaux

Recettes

Étape : 1

Coupez les racines de poireaux au ras de la racine. Lavez-les soigneusement puis faites-les cuire dans une casserole d'eau salée pendant 30 minutes. Egouttez-les bien et séchez-les dans du papier absorbant.

Étape : 2

Faites chauffer l'huile dans une friteuse puis plongez les racines de poireaux pendant 5 minutes dans l'huile.

Étape : 3

Egouttez-les sur du papier absorbant, saupoudrez-les de sel, de poivre et de paprika, et servez aussitôt en apéritif.

Dans le poireau, tout est bon, y compris les racines !

Ingrédients

racines de poireaux

huile de friture

paprika

sel et poivre

1 petite poignée de noix, cajou , noisette.



Grainaille
Le bourg, 43230 Jax
France