



J-20

Venez souhaiter les
bougies !

Samedi 13 mai
Chastenuel 43230 JAX



Venez on repique !

Une première !

Nous organisons un tout premier partenariat avec le lycée agricole ISVT de Vals-Près-le-Puy. Vous êtes tous et toutes invité.es à venir repiquer les derniers plants de tomates avec les

étudiants en horticulture **ce jeudi 27 avril à 13h45**. Du coup, cette activité initialement prévue samedi 29 à la Maison des Semences à JAX est annulée.

Rendez-vous à
ISVT 72 avenue de Vals 43750 Vals Pres Le Puy.

Pour ceux qui veulent covoturer, voici le lien pour s'inscrire :

<https://lite.framacalc.org/lgp...>

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. Sinon le lycée nous les gardera au chaud jusqu'au Repiquage après les Saintes Glaces !

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

Les jardins d'accueil de la graine à la graine

samedi 29 avril

Pensez à vous annoncer à bea@grainaille.fr et à proposer ou participer au
covoiturage : <https://lite.framacalc.org/lqpi5kav50-9zgx>



Chez Bruno 9h-12h à Retournac

Au programme : On
sème !

- Semis tardifs de tomate destinées à être replantées en plein champ
- Semis de courges en mottes pressées
- Préparation de buttes en traction animale avec le mulet et semis de haricot avec le semoir maraîcher



Chez Kevin 14h-17h à Madène

Au programme : Ciao la
phobie du désherbage !

- Désherbage des pois Merveille de Kelvedon et fèves d'Auvergne.
- Démonstration des différents outils de désherbage utilisés sur la ferme.
- Préparation du sol et repiquage en pleine terre des laitues Blonde de Saint Etienne

- Entretien des portes-graine de laitue et radis déjà implantés
- Détourage de pruniers sauvages en bord de parcelle qui seront greés en abricotiers cet été (graine en écusson, session de juillet).

Jamais venus chez Bruno ?
Découvrez [ici](#) le lieu.

- Mix de laitues en vue de la séance exceptionnelle qui réunira Kevin et Marie-Claire autour de la laitue, du champs à l'assiette. Elle aura exceptionnellement lieu l'après-midi à Chavaniac-Lafayette lors de la fête des plantes le 3 juin prochain.

Jamais venus chez Kevin?
Découvrez [ici](#) le lieu. C'est à 15 min de Langeac en passant par La Bretogne.

En savoir plus sur les jardins d'accueil!

Prochaines rencontres aux Jardins d'accueil

- séance samedi 29 avril 9h-12h chez Bruno à Retournac
- séance samedi 29 avril 14h-17h chez Kevin à Madène
- séance samedi 6 mai 9h-12h chez Marie-Claire à Vailhac
- rendez-vous le 6 mai à la fête des plantes au Café des Simples à Auzon.
Grainaille tiendra un stand.
- séance jeudi 11 mai 17h-20h chez Muriel à Sanssac l'Eglise

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



Miam! Miam! Les recettes de
Grainaille

Pain à l'oignon

Ingrédients

90 gr de graines de lin moulues
75 gr de graines de tournesol moulues
1/2 C à café de poivre noir moulu

1 C à café de thym
1 C à café de sel de mer
1 C à café de purée d'ail
150 gr d'oignon jaune, coupé en lamelles fines, à la mandoline de préférence
2 C à soupe d'huile de tournesol
125 ml d'eau

Recette

Étape : 1

Dans un grand contenant, mélanger tous les ingrédients secs.

Étape : 2

Incorporer les ingrédients humides (ail, oignons et huile), puis ajouter l'eau et mélanger à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme.

Étape : 3

Répartir le mélange sur la grille du déshydrateur. Au lieu de simplement l'étaler, recouvrir la pâte d'une feuille sulfurisée et presser avec un rouleau à pâtisserie pour répartir la pâte sur toute la grille. Retirer la feuille et niveler l'étalage.

Étape : 4

En dessinant des traits légers à la spatule, séparer la plaque en triangles (4 x 4 carrés, coupés en deux).

Étape : 5

Mettre au déshydrateur à 40° pendant 16 heures. Retourner en milieu de cycle (après 8 heures). Les pains doivent être secs, mais pas cassants, et les morceaux d'oignons doivent rester tendres.

Se conserve 3 semaines au réfrigérateur dans un contenant hermétique.