



Maison des semences : c'est la rentrée !

Grainailleuses, Grainailleux,

Les permanences de la maison des semences à JAX reprennent les 3ème samedis du mois de 14h à 17 h de septembre à novembre.

Réouverture donc le samedi 16 septembre pour.....[lire la suite](#)

Samedi 30 septembre 14h-16h30 à Vailhac 43300

Ramène ta tomate ! Grainaille se lance un dé :
réunir plus de 50 variétés de tomates en un même
lieu !



Si je vous parle de Délice d'or, Belle arlésienne, Joie de la table, cerisette brin de muguet, Beauté blanche, Miel du Mexique , voyage, ou encore de Banana legs, cherokee chocolate, Cherriot of re, Costoluto genoveze,...

[Lire la suite](#)

L'étonnant festin !

Dimanche 17 septembre 10h-19h

Déjà sollicité pour l'édition 2022, Grainaille sera cette année présente à l'Etonnant festin, le dimanche 17

septembre 2023 de 10h à 19h Clermont-Ferrand, quartier Comédie-Coubertin : Esplanade Coubertin, jardin de la piscine Coubertin, rue Abbé de l'Epée, rue Léo Lagrange.

Avec son stand pour...[Lire la suite](#)



Agenda

- 16 septembre : première permanence à la Maison des Semences JAX 14H-17h
- 17 septembre : L'étonnant festin
- 24 septembre : Grainaille tiendra un stand lors de la "Faites...des arbres" à Cunes 43380 avec l'association "

Et pourquoi pas ?" [Programme complet](#)

- 30 septembre : évènement "Ramène ta tomate" à Vailhac

[Tout l'agenda Grainaille ici](#)



Miam! Miam! Les recettes de
Grainaille

Prunelles à la "japonaise" ou façon olive

Ingrédients

Des prunelles non gelées

Sel

Huile olive.

Recette

Étape : 1

Laver les prunelles. Réaliser une saumure avec 1 volume de sel pour 4 à 5 volumes d'eau. Couvrir les prunelles

avec la saumure dans le saladier ou un gros bocal de verre de taille adaptée. Couvrir le saladier avec un tissu.

Étape : 2

3 à 4 jours plus tard, les prunelles ont perdu leur astringence et leur acidité. Elles peuvent être consommées à ce stade.

Étape : 3

Si vous laissez les prunelles 3 à 4 semaines en saumure, elles prendront une belle

couleur rose. A ce stade, elles peuvent être consommées ou mises en conserve en les couvrant d'huile d'olive à l'intérieur d'un bocal par exemple.



Grainaille

Le bourg, 43230 Jax - France

contact@grainaille.fr