

février 2016

SAULXGOOD NEWS

N°8



dimanche 7 février 2015

L'AG de l'association

Deux mois après l'AG de la ferme nous enchainons avec l'AG de Saulxgood!. Là aussi les adhérents étaient au rendez vous.

Quelques uns des points abordés :

-Philippe nous fait l'historique des contrats pains, il reste de la place pour cuire 2 kg de pains (en pains de 500 grammes ou d'1 kg

-Une collaboration avec Fontenay est envisagée pour créer un «groupe de com», on se répètera moins (...)

-Jeannot nous révèle que les finances sont bonnes: le reliquat 2015 augmenté des adhésions 2016 et de la future (?) subvention de la

mairie permettront de payer la cotisation à l'interamap et d'envisager d'autres projets

-Guilain nous briefe sur les statuts compliqués, de l'Entreprise qui a remplacé la Couveuse avec laquelle il co-exploite la parcelle, la dénommée SIC (Société d'Intérêts Collectifs)

tous les maraichers seront obligatoirement ses salariés, Guilain le deviendra. Cette société peut aussi accueillir un mécano... Tous devront acheter des parts (100 euros = 1 part). La vente / revente est règlementée. Si notre association veut les soutenir, elle doit comme association acheter au moins 5 parts.



...Evènements

L'AG de La Ferme



Elle a réuni les 3 Amap salle Boutigny à Saulx le 22 novembre 2015

Forum Associations

septembre.au parc de la mairie de Saulx)

Nous avons eu trop de succès, 16 personnes étaient en attente d'un panier



Autres nouvelles

Grâce à Lola, Thibault, au film des cameramen de l'interamap notre site www.saulxgood.fr s'améliore, avez vous remarqué ?

album photos souvenir: carottes 2015



patates 2014



producteurs

Il y aura un dimanche pour la préparation de chouchroute

RECETTE

Velouté de carottes



Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 30 mn

Ingrédients (pour 6 pers.) :

- 600 g carottes
- 1 gros oignon
- 1 l. d'eau
- 20 cl de lait de coco

Préparation de la recette

Faites bouillir l'eau.
Brossez les carottes, puis coupez-les en rondelles.
Epluchez l'oignon et coupez-le en morceaux.
Placez le tout dans l'eau bouillante et salée, laissez cuire pendant 30 min à feu moyen.
Mixez, puis versez le lait de coco.
C'est prêt !

http://www.marmiton.org/recettes/recette-photo_petite-soupe-de-carottes-au-lait-de-coco_26236.aspx