

Feuille de chou numéro 22

Décembre 2019

Quoi de neuf ce mois-ci ?

C'est la dernière commande de l'année et du coup beaucoup de gens ont passé des commandes VRAC ce mois-ci dans des quantités non négligeables...! On aura donc beaucoup beaucoup besoin de votre aide au Grand Dispatch lundi le 9 et mardi 10 décembre dans les locaux 11 rue St Guillaume et sur toutes les réceptions des commandes de la semaine! Pour le Grand dispatch c'est comme tous les mois vous venez quand vous avez le temps lors de ces deux journées même une heure c'est déjà super chouette! Pour les réceptions des commandes on aura besoin de monde pour installer, ranger au fur et à mesure et ranger à la fin de la journée alors si la semaine prochaine vous avez un peu de temps, venez!

Léa arrive en service civique à l'association!

Depuis la fin de la mission de Cyprien et Antoine nous cherchons de nouveaux volontaires et ça y'est en voici une première, elle s'appelle Léa, elle sera là sur les réceptions des commandes de la semaine prochaine! Vous pourrez la rencontrer à ce moment-là!

Des nouveaux produits en janvier!

L'été dernier nous avons fait passer un sondage sur le choix des nouveaux produits auquel vous avez été nombreux à répondre merci à vous! Ce sont les flocons d'avoine, la semoule de blé, le riz blanc et les huiles de tournesol et de colza qui ont recueillis le plus d'intérêt! Fin décembre et début janvier on va avoir du temps pour prospecter et rechercher de nouveaux producteurs et fournisseurs pour ces produits avec qui travailler, on vous tient au courant rapidement!

Le pois-camole!

Samedi le 23 novembre on a organisé avec l'association Les Petites Cantines le buffet d'inauguration du Marché de Noël Off, c'était très chouette. On en profite pour vous partager une idée de tartinade qu'on a préparé pour l'occasion, le pois-camole

Ingrédients : 200gr de pois cassés cuits (soit env. 100g secs); 1/2 oignons; 3 gousses d'ail; 1 c. à café de mélange d'épices → cumin, coriandre et piment de Cayenne; 4 c. à soupe d'huile d'olive; Le jus de 1 citrons; Sel, poivre

Préparation: Faire tremper les pois cassés pendant 12h. Les rincer puis les cuire environ 30 minutes après ébullition dans 3 fois leur volume d'eau. Éplucher et couper les oignons. Dans une casserole, mettre l'huile d'olive, ajouter les oignons et faire mijoter à couvert pendant 5 minutes sans les colorer. Ajouter l'ail (écrasé) et les épices, puis laisser une nouvelle fois mijoter à couvert pendant 5 minutes. Dans un mixer/blender, mettre les pois cassés, les oignons, les épices et le jus de citron. Assaisonner, goûter et rectifier à votre goût!

Le VRAC, qu'est ce que c'est?

- VRAC propose des produits de bonne qualité à prix coûtant (vente en direct sans marge). L'association fonctionne grâce à votre implication, notamment pendant le grand dispatch ainsi que les rendez-vous mensuels.
 - Il y a 2 rendez-vous VRAC à noter dans vos agendas :
 - La **prise de commande**, parfois accompagnée d'un atelier : une fois par mois.
→ On remplit le bon de commande et on passe un bon moment ensemble!
 - La **réception de commande** : une fois par mois.
→ Dans une démarche écologique, on apporte nos sacs, bouteilles, boîtes, on récupère notre commande et on paye. Si on a le temps on aide à l'installation et/ou au rangement.
- *Rendez-vous dans le centre socio-culturel le plus proche de chez vous !*

Centre	Prise de commande	Réception de commande	Autres RDV du mois!
Phare de l'Ill 29 rue du G ^{al} Libermann	mardi 21 janvier 16h30-18h30	mardi 4 février 16h30-18h30	
Cité Spach - Vauban 35 rue Vauban → prise 16 rue Edel → réception	mercredi 22 janvier 15h-18h	mercredi 5 février 15h-18h	
asso PAR ENchancement 57 rue de la charmille	mercredi 22 janvier 15h-18h	mercredi 5 février 15h-18h	
CSC Neudorf - antenne Musau 34 rue de Wattwiller	jeudi 23 janvier 14h-16h30	jeudi 6 février 14h-16h30	
CSC Neuhof - Klebsau 8 rue Georges Epstein	jeudi 23 janvier 14h30-17h30	jeudi 6 février 14h30-17h30	
asso JS Koenigshoffen 41 rue Virgile	vendredi 17 janvier 15h30-18h	vendredi 7 février 15h30-18h	
CSC Montagne Verte 10 rue d'Ostwald	vendredi 17 janvier 14h-18h30	vendredi 7 février 14h30-18h30	

Structures partenaires

