

L'actualité du mois :



Bonne année à tou.te.s !

Une année s'achève, une autre commence, comme une page blanche. Pour Sarde Sardexka, c'est le moment de lancer l'appel à cotisation annuelle et de recruter de nouveaux et nouvelles adhérent.e.s !

Preuve directe du soutien de l'opinion public, le nombre d'adhérents est un paramètre important dans les relations avec nos partenaires. C'est aussi un atout majeur lors des demandes de subventions : plus une association compte d'adhérents, plus les demandes auront une issue favorable. Outre ces critères, les cotisations des adhérents contribuent, au même titre que les dons, au financement de notre mission. Toute personne physique intéressée par l'objet de l'association Sarde Sardexka peut y adhérer et ainsi soutenir nos actions en faveur d'une alimentation de qualité, saine et responsable.

Devenir membre actif de l'association Sarde Sardexka, c'est aussi pouvoir rencontrer des adhérents de tous horizons, bénéficier de tarifs préférentiels sur certaines activités organisées par l'association, et participer à la vie de l'association, en fonction de ses motivations, de ses disponibilités et de ses compétences.

Pour adhérer en ligne, c'est par [ICI](#).

Les rendez-vous du mois :

Le programme des soirées découverte est actuellement en cours de construction. La première soirée de l'année devrait avoir lieu fin février, sur le thème du cidre et du vin de pommes. A confirmer dans notre prochaine gazette !

La recette du mois :

Ratatouille d'hiver



Ingrédients pour 6 personnes : 1 courge butternut – 6 carottes – 300 g de champignons de Paris – 6 gousses d'ail – 2 oignons rouges – herbes de Provence – un filet d'huile d'olive – 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique – sel fin – poivre.

Préchauffer le four à 200°C. Peler et découper tous les légumes en gros quartiers. Couper la partie terreuse du pied des champignons et les nettoyer. Mettre les légumes et les gousses d'ail entières Dans un grand plat à four, saler, poivrer et arroser le tout d'un filet d'huile d'olive, d'herbes de Provence et de vinaigre balsamique. Enfourner pendant 30 minutes à 200°C puis abaisser la température du four à 120°C. Laisser cuire 1h30 à cette température puis 1h à 150°C en remuant de temps en temps. C'est prêt et c'est divin.

(On peut faire cette recette avec d'autres légumes d'hiver bien sûr !)

Petites annonces :

On recherche pour le projet de mallette « découverte des produits de terroir » (cf. La petite gazette du mois de septembre 2022) : des personnes ou des familles disponibles dans le courant de l'hiver et du printemps pour tester les différents prototypes (jeux de piste, fiches d'activités, ateliers de dégustation).

