

AMAP DE L'OUTARDE
MONTREUIL BELLAY (49)

LA LUME DE L'OUTARDE

NIOUZ LETTEURE !

ANNEE 3

JANVIER 2016

EDITO

Ce mois-ci, c'est une niouze un peu particulière que nous vous proposons.

Parce qu'en décembre nous avons pris beaucoup de retard, mais que votre magazine était très copieux, nous avons décidé, pour ce mois-ci, de vous fournir une niouze « light ». Les prochaines seront aussi riches que les précédentes.

Notre ami Christophe, qui se chargeait de l'édito et de la mise en page, a décidé de me céder, provisoirement, ce travail de mise en page.

Il ne nous abandonne pas, mais ses obligations professionnelles ne lui laissent pas le temps d'effectuer ce travail de conception, très chronophage.

Je ne suis pas, de loin, aussi créative que lui, je vous demanderai donc un peu d'indulgence.

Et merci à toi, Christophe.

Renée

SOMMAIRE

Jour des producteurs.....	2
Janvier	3
Vœux des producteurs	4
Le jubile papilles	7
Des nœuds dans la toile	8



TOUS NOS VOEUX

Je vous souhaite à tous une très belle année 2016 : santé, joie, dynamisme et créativité.

Profitez de la vie et faites en profiter votre entourage.

Que les bonheurs vous arrivent nombreux, et que vous soyez épargnés par les peines.

Que les produits de l'AMAP soient savoureux, et que la famille des amapiens s'agrandisse.

Catherine Pager



"Pour ce qui est de l'avenir, il ne s'agit pas de le prévoir mais de le rendre possible." *Antoine de Saint-Exupéry*



CALENDRIER AMAP DE L'OUTARDE JANVIER 2016

7	21
O Lait	O Lait
O Légumes	O Légumes
O Miel	O Œufs
O Œufs (double)	O Pain
O Pain - Farine - légumes secs	O Veau
O Savon	28
14	O Champignons
O Agrumes	O Confitures-sirops-pâtes de fruit
O Champignons	O Lait
O Lait	O Légumes
O Légumes	O Œufs (double)
O Œufs	O Pain
O Pain	O Pommes-poires
	O Poulet-porc

JANVIER

Janvier, c'est la période des vœux, des rétrospectives, des bêtisiers et des bonnes résolutions.

Sacrifions donc à la tradition :

Les vœux : « bonne année et bonne santé », c'est banal. Mais si on le pense vraiment ? Donc, pas de vœux envoyés à tout notre carnet d'adresse... C'est la première année que je résiste à la tentation.

Les rétrospectives : Tout le monde garde en mémoire les événements qui ont jalonné 2015. A quoi bon en rajouter ?

Les bêtisiers : ras-le-bol ! En tout cas, c'est mon opinion depuis très longtemps, mais si vous aimez ça, je ne juge pas.

Les bonnes résolutions : Voilà la première, ne pas juger... C'est dur puisque nous avons tous notre « référentiel » de ce qui est bon et de ce qui est mauvais.

Alors, en toute tradition et banalité :



Bonne année 2016 !



**VOS PRODUCTEURS VOUS
ADRESSENT LEURS VOEUX**

Tres bonne année 2016, merci pour votre soutien
et continuons ensemble à soutenir l'agriculture
payanne ...
Natalie



je souhaite une très bonne année 2016 à tous les
amapiens.
Michel BONNIN

Plein de bonnes choses pour l'année 2016 (Patrick GALLIOT)

une très belle année 2016. Joyeux ANILÉAU
(Le Baptiste!)



De nombreux nouveaux Amapiens pour 2016
et une Bonne et Heureuse Année. Sophie et
Jean Louis BONNIN



2016 : 2+1+6 = 9
Bonne et Heureuse Année
2016. à tous et à toutes
Et que vive les légumes
FRAIS
caid



Bonne année 2016, continuons ces beaux échanges
entre consommateurs et producteurs.
PACHANAMA



Fin d'un cycle de consommation à la con. Début d'une ère de solidarité, de synergie, de retour aux rythmes de la nature.
Laura



Tous nos
souhails les meilleurs
pour tous !
Philippe

Pour une année
2016 locale
et riche en diversité,
...et en joie !
Bonne année à tous !
Jerôme



LE JUBILE PAPILLES

GATEAU LEGER POUR LENDEMAINS DE FETES



Avec des blancs d'œufs, vous obtenez un gâteau aérien, pas sec du tout et le goût est au rendez-vous. Vous pouvez si vous le voulez y ajouter un parfum, mais pas de fruits dont l'humidité l'empêcherait de lever correctement. Vous pouvez également le fourrer.

Ingrédients :

- 8 blancs d'œufs
- 200 grammes sucre en poudre
- 120 g de farine ou 100 g de farine et 20 g de maïzena
- 120 g de beurre
- Parfum au choix : vanille, extrait d'amande, cacao en poudre...

Recette :

- Battre les 8 blancs en neige très ferme
- Puis ajouter progressivement le sucre, la farine et le beurre fondu (mais refroidi) en mélangeant lentement.
- Mettre la pâte dans un moule à manqué bien beurré ou recouvert de papier cuisson
- Cuire 20 mn à four moyen 180 degrés.
- Démouler, laisser refroidir et dégustez !

DES NŒUDS DANS LA TOILE

Lien vers le blog de l'AMAP de l'OUTARDE dans lequel vous pourrez retrouver votre niouze à télécharger, et également un diaporama de la dernière distribution de décembre :

<http://amapoutarde.hautetfort.com/>

Le site officiel de la ville de Montreuil Bellay :

<http://www.ville-montreuil-bellay.com/web/ville-montreuil-bellay.html>

Collectif pour la transition citoyenne :

<http://transitioncitoyenne49.org/projets-2015/saumur/>

Portail Médiathèque de Saumur aggro :

<http://www.bibliotheques.agglo-saumur.fr/>



<http://amapoutarde.hautetfort.com/>

L'équipe de la rédaction, c'est eux. Ne prenez pas la fuite s'ils viennent vous interviewer !



Catherine PAGER



Renée CABY



Estelle ROBERT



Gérard CABY



Christophe ITH-PETITEAU