



## Feuille de Chou

L'actu de VRAC Strasbourg – décembre 2021

**Bonjour à toutes et tous !**

Noël arrive doucement, ainsi que ses senteurs enivrantes. Vin chaud à la cannelle, bredele, menele, pain d'épices... Que de bonheur pour nos papilles !

Cependant, cette période n'est pas seulement propice à la bonne chaire. C'est aussi et avant tout une saison nous rappelant plus que jamais – en raison des températures froides et parfois assassines – la nécessité d'être solidaire et humain.

La solidarité, c'est un mot qui nous tient à coeur. **A cet effet, dès 2022, VRAC Strasbourg change son système d'adhésion. Ce sera toujours minimum 1€ pour les habitants des Q.P.V., à revenu modeste, les étudiants boursiers, les personnes en situation d'isolement et/ou de handicap et pour les familles monoparentales. Pour tous les habitants hors-QPV ou ne correspondant pas aux critères ci-dessus, l'adhésion sera de 20€ minimum.**

D'autre part, l'équipe salariée quittera les locaux de l'Abrapa dès janvier 2022 pour un autre local avec un espace de stockage plus grand.

**Attention : Il n'y aura pas de commande et de distribution en janvier 2022.**

***A très bientôt, et surtout, bonnes fêtes !***

## Recette de butterbredele

### Ingrédients :

- 375 g farine
- 200 g sucre blond
- 250 g beurre pommade
- 1 sachet sucre vanillé
- Sucre glace
- Eau de vie
- Décors en chocolat, sucre

**Temps total : 38 min**

**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 8 min, 180° (TH 6)**

- 1) Dans un bol, pétrir la farine avec le beurre pommade, le sucre, le sucre vanillé et quelques gouttes d'eau de vie jusqu'à former une boule
- 2) Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie, puis découper les gâteaux avec des emportes-pièces
- 3) Les disposer sur une plaque à pâtisserie huilée ou recouverte d'une feuille de cuisson
- 4) Enfourner au four pendant 8 minutes à 180° (TH 6)



Recette issue de : <https://www.bredele.fr/butterbredele-petits-fours-au-beurre>



# Retour sur l'année 2021...



Animation Arachnima à la Cité de l'III, 27 août 2021



Animation cuisine dhal et naan au CSC du Neuhof, 12 janvier 2021



Inauguration de la conciergerie solidaire, 22 septembre 2021



Dégustation au CSC Koenigshoffen, 25 mars 2021



Visite de la Savonnerie Argasol, 27 octobre 2021

## CONTACT :

☎ 07.81.62.94.49 / 07.86.92.82.81

✉ [coordination-strasbourg@vrac-asso.org](mailto:coordination-strasbourg@vrac-asso.org)  
[administration-strasbourg@vrac-asso.org](mailto:administration-strasbourg@vrac-asso.org)

📍 11 rue Saint Guillaume, STRASBOURG

