2007 : A nouvelle année nouveau projet

Depuis 2001, notre association avait relayé des informations alarmistes concernant le risque de grave crise alimentaire dans tout le Niger et donc à Korgom notre ville jumelle, sans grand succès.

En 2005, le pire s'est produit. C'est pour cette raison que nous avons décidé de mettre en chantier la construction d'une banque céréalière, afin de constituer un stock alimentaire. Nous avons actuellement 20 tonnes de mil qui se trouvent dans un local provisoire.

Cette banque va pérenniser notre action, et ainsi permettre d'affronter le passage difficile entre la période des semences et la récolte dit de la « soudure ». Les plus démunis pourront s'approvisionner à un prix raisonnable en cas de pénurie alimentaire, et aussi cela permettera également de casser la spéculation.

Coût de l'opération :
Devis estimatif «Banque céréalière»

	Travaux TTC (F CFA)	Coûts des travaux Travaux TTC (Euro)	Coûts supportés par l'AJAK Travaux TTC (Euro)
Estimation des travaux	5 340 325	8 141 €	8 141 €
12% Frais d'étude et suivi (640 839 F CFA)			
dont 5% pour le cabinet d'étude	267 016	407 €	407 €
dont 7% participation de Korgom	373 823	570 €	
Coût du projet	5 981 164	9 118 €	

Total à la charge de l'AJAK 8 548 €

Si vous souhaitez participer à ce projet vous pouvez faire un don à l'ordre de l'AJAK.
Dons déductibles des impôts depuis 2007 !

Un peu de culture maintenant ! Une recette de cuisine nigé rienne le BOROKHE

Pour dix personnes

Ingrédients :
- 500 grammes de viande de bœuf (partie tendre),
- 1 kilo de poisson
- 2 kilos de feuilles tendres (feuilles de manioc, d'épinards, etc...),
- 1 kilo de pâte d'arachides, piments,
- 2 gros oignons
- Sel
- 1 demi-litre d'huile de palme

Préparation :
Faites un court-bouillon avec la viande coupée en petits morceaux et le poisson. Pilez un des oignons et du piment et mettez dans le court-bouillon. Salez. Lorsque le poisson est cuit (il cuira avant la viande), retirez-le . Continuez à faire cuire la viande.
Pendant que la viande cuit, lavez proprement les feuilles, coupez-les, faites-les bouillir dans l'eau sans sel. Egouttez-les et pilez-les.
Lorsque la viande est assez cuite, ajoutez les feuilles, le poisson, auquel vous aurez enlevé toutes les arêtes, et la pâte d'arachides. Laissez mijoter un bon moment afin que la pâte imprègne bien les feuilles. Et lorsque vous aurez obtenu une bouillie assez épaisse et bien cuite, versez-y alors la quantité voulue d'huile de palme. Mettez-y alors un peu d'oignon pilé pour couper l'odeur un peu forte de l'huile de palme. Cette sauce se mange avec du riz blanc.

Goûtez-la et vous m'en direz des nouvelles.

✂.....

BULLETIN D'ADHESION

Dons déductibles des impôts !

NOM ..... PRENOM .....
ADRESSE .....
CODE POSTAL ..... VILLE .....
TELEPHONE ..... MAIL .....

La cotisation est de 12 euros minimum - Réglement à l'ordre de l'AJAK
Adressé à : AJAK chez M. Serge GRANIER - 3, rue Pasteur - 78570 ANDRESY

AJAK : 3, rue Pasteur - 78570 ANDRESY - Tél. : 01 39 74 16 55
Association loi 1901 - N° 0783010195 déclarée le 11 avril 2000 à la Sous Préfecture de Saint-Germain-en-Laye