



Questionario Gasparotto

La redazione ha inteso in questo modo aprire una riflessione, facendosi portavoce di un certo disagio che vede, da una parte, una maggiore condivisione dei soci alle responsabilità di gestione e dall'altra, i comportamenti di altri che non hanno forse ben compreso come la partecipazione personale è condizione necessaria per la riuscita della nostra esperienza.

Come valutare questa realtà?

Quali strategie mettere in campo?

Queste sono alcune delle domande che ci siamo posti, mentre quelle che seguono sono quelle a cui ti preghiamo di rispondere.

Grazie per la collaborazione.

- Cosa ti ha spinto verso un GAS?
- Da quanto tempo sei socio di Gaspar8?
- Come ci hai trovato?
- Appena arrivato cosa ti ha colpito di più?
- In quale Gruppo di Progetto sei inserito?
- Leggi regolarmente il giornalino?
- Cosa trovi più interessante?
- Cosa meno interessante?
- Cosa vorresti trovare?
- Ti piacerebbe collaborare?
- Con quale frequenza fai gli ordini?
- Quale prodotto ti piace di più?
- Quale prodotto ti piace di meno?
- Cosa ti piacerebbe trovare nel nostro 'paniere'?
- Utilizzi i nostri file messi in rete (Google Drive)?
- Hai trovato difficoltà?
- Come ti trovi con il prepagato?
- Come giudichi la vita sociale della nostra associazione?
- Cosa pensi si debba fare per migliorarla?
- Quale potrebbe essere il tuo contributo personale?

Le risposte vanno spedite all'indirizzo:

redazione@gaspar8.net entro il 9 marzo, in tempo per l'assemblea generale del 15 marzo p.v.

Marmellata di Limoni

Ricetta del nostro socio Angelo.

Ingredienti:

1Kg di limoni biologici (oppure non trattati), possibilmente senza semi

750 gr di zucchero semolato

Tempo necessario alla preparazione: 3 giorni

Affettatura, cottura e invasamento: 3h 30 min (la presenza di semi allungherà notevolmente il tempo di preparazione)

Procedimento:

Lavate metà dei limoni e con una forchetta bucherellate la scorza (una dozzina di volte) con profondità di 1-2 cm. Metteteli a bagno in acqua fredda per tre giorni cambiando l'acqua mattina e sera. Trascorsi i tre giorni sciacquate bene i limoni ed affettateli sottilmente con tutta la buccia, privandoli solamente della parte col picciolo, dividendo ogni fetta in 4 parti. Prestate attenzione alla rimozione dei semi. Aggiungete l'altra metà dei limoni sbucciati accuratamente ed affettati nello stesso modo. Pesate la polpa ottenuta e calcolate la quantità di zucchero da aggiungere con la formula:

$\text{zucchero} = \text{polpa} \times 0,75$

Mettete in una pentola con il fondo spesso la polpa e lo zucchero e cuocete a fuoco moderato possibilmente avendo posto un diffusore di fiamma sul fornello. Non dimenticate di rimestare la marmellata in cottura di tanto in tanto per favorire una cottura uniforme ma, soprattutto, per evitare che si attacchi al fondo. Nel caso che la marmellata si sia attaccata al fondo non raschiare ma travasare in un'altra pentola.

Il tempo medio di cottura per questa preparazione è di 2 ore e 15 minuti. Per verificare se la marmellata è pronta adottate uno o meglio entrambi i seguenti metodi:

Versarne una goccia in un bicchiere pieno di acqua fresca; se la goccia affonda senza lasciare residui significa che la marmellata è sufficientemente caramellata

Versare 2-3 gocce di marmellata in un piattino che avrete preventivamente posto nel freezer; inclinate il piattino e controllate il movimento delle gocce, se si spostano di pochi millimetri la marmellata è sufficientemente densa.

Mentre la marmellata è in cottura lavate accuratamente i vasetti ed i coperchi.

Invasate la marmellata bollente e chiudete velocemente i coperchi. Per favorire il sotto-vuoto potete rovesciare i vasetti fino a raffreddamento ottenuto.

Etichettate e conservate in una dispensa fresca; consumate tutti i vasetti entro 15 mesi max.

Note:

Con la quantità di zucchero indicata il gusto della marmellata è asprigno; ovviamente si può impiegare una quantità maggiore.

Di solito le marmellate di agrumi, se invasate bollenti, non hanno bisogno di pastorizzazione.

Ovviamente si può usare lo zucchero di canna che, però, altera profumo, gusto e colore della marmellata.

La percentuale di limoni con buccia usati può ovviamente essere cambiata in funzione delle proprie preferenze.

Con le bucce ottenute dalla metà dei limoni si può preparare il limoncello.

ASSEMBLEA ORDINARIA

Sabato 15 Marzo 2014 - ore 16.00
Parrocchia S. Giuseppe Moscati
Via Libero Leonardi, 41 - 00173 Roma

Ordine del Giorno:

1. saluto e introduzione del Presidente
2. situazione soci: soci in prova, nuovi iscritti, rinnovi, dimissioni
3. approvazione bilancio consuntivo 2013 e bilancio preventivo 2014
4. situazione del prepagato
5. elezione Consiglieri
6. discussione sulle attività per il 2014
7. varie ed eventuali

L'anno appena trascorso ha visto consolidarsi le attività della nostra Associazione.

Grazie alla disponibilità di molti soci, oggi abbiamo più persone che hanno assunto incarichi all'interno del gruppo, ma questo però non può giustificare il fatto che ancora qualcuno ritenga la nostra associazione un semplice 'mercatino'.

Se vogliamo far crescere Gaspar8, dobbiamo continuare tutti a dare il nostro apporto con collaborazione, partecipazione, solidarietà... in modo costruttivo!

L'Assemblea dei soci è il momento più importante della vita di una associazione perché permette a tutti i soci di conoscere e approfondire aspetti che magari possono sfuggire durante lo svolgimento delle attività ordinarie e comunque uno spazio per confrontarci apertamente sull'andamento del gruppo.

Per questo vi invito a partecipare numerosi e a offrire la vostra candidatura per le cariche da eleggere.

Alcune indicazioni per partecipare all'Assemblea:

- nel caso di impossibilità a partecipare di persona, si può delegare un proprio familiare o un altro socio (art. 25 del Regolamento); la delega deve avere forma scritta e può essere solo una per ogni socio (questo è importante per raggiungere il numero legale e dichiarare formalmente valida la nostra assemblea);
- la candidatura a ricoprire le cariche da eleggere deve essere espressa con una comunicazione alla mail segreteria@gaspar8.net;
- leggete con attenzione il bilancio consuntivo 2013, che è allegato alla comunicazione.

N.B. Al termine dell'assemblea seguirà una 'pizzata'; il contributo è di 5 € a persona, sono invitati mariti, mogli, figli, genitori, amici...più siamo e più ci divertiamo!

Roma, 15 febbraio 2014

La Presidente
Hedwig Zeedijk