Accueil - Amapien

Découvrir

Vous vous êtes inscrit dans une Amap, vous allez recevoir régulièrement un panier de légumes, et éventuellement d'autres produits. Ce site vous permettra de vous organiser.

Se connecter

Vous avez reçu par mail vos identifiants : Nom d'utilisateur et Mot de passe.


[Les Lapereaux des Thermopyles (AMAP)] Votre compte utilisateur Boîte de réception ×

Lapereaux des Thermopyles (AMAP) wordpress@amap-lapereaux.org via mail-out.cluster026.hosting.ovh.... 09:26 (il y a 3 minutes)
À moi

Bonjour Anne Fanier

Votre identifiant est : anne.fanier2. Vous pouvez également utiliser votre email : contact.amapress@gmail.com

Pour configurer votre mot de passe, rendez-vous à l'adresse suivante : http://amap-lapereaux.org/wp-login.php?action=rp&key=

Vous pouvez ajouter votre photo (plus sympa pour se reconnaître lors des distributions), trouver des recettes, consulter vos contrats, et avoir les informations concernant les distributions via l'agenda.

Référent ou coordinateur, vous avez accès à un module de gestion via le back-office.

Toute forme de contribution au site est la bienvenue : recettes, astuce de conservation, photos…)

Et si vous avez des questions, remarques, suggestions, écrivez là : site.lapereaux@gmail.com

A bientôt,

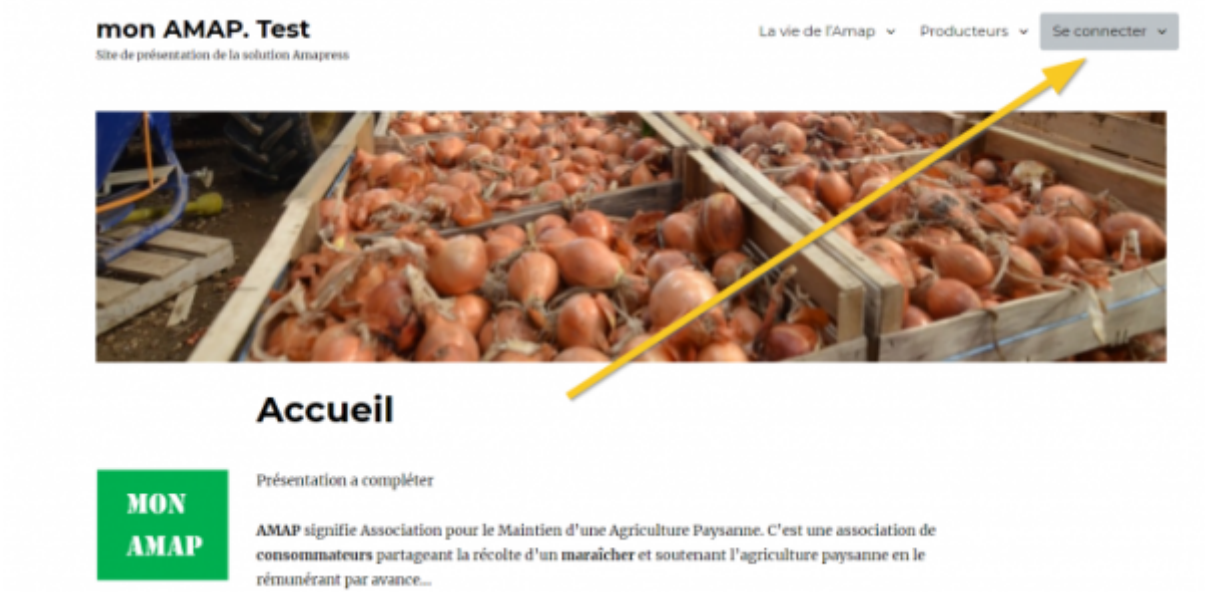
Les Lapereaux des Thermopyles (AMAP)

Une interface Wordpress vous propose de modifier votre Mot de passe



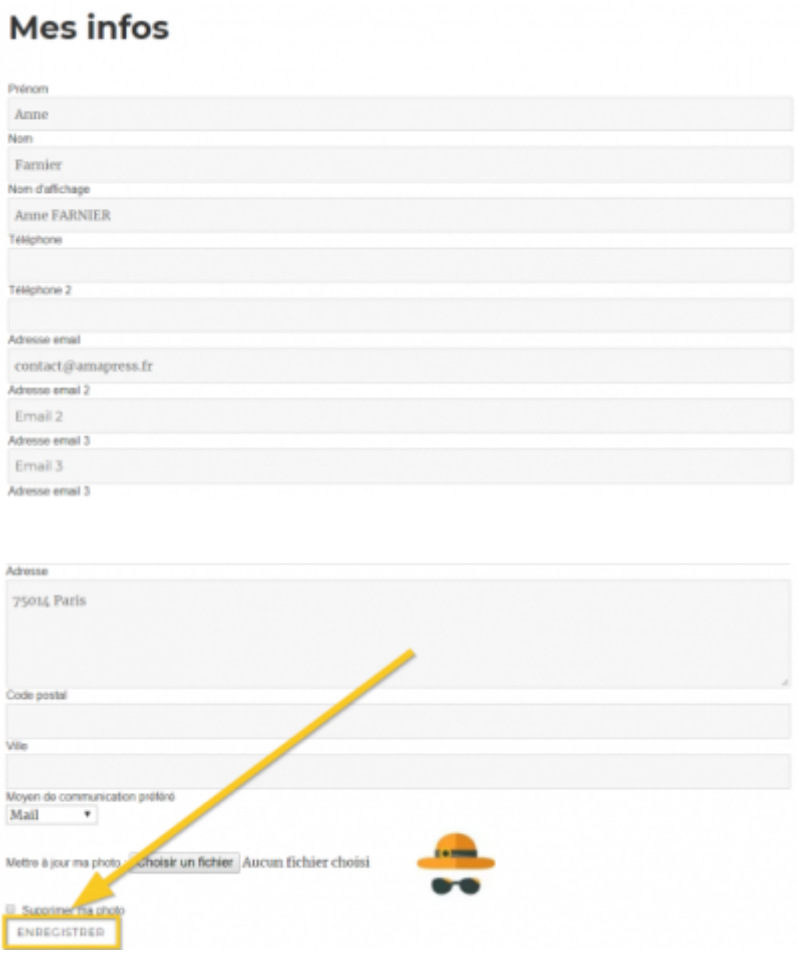
Si vous n'avez rien reçu, vérifiez vos courriers indésirables ou contactez votre Amap.

Repérez le menu de connexion sur le site vitre de votre Amap et cliquer sur le bouton “Se connecter”



Mettre à jour son profil

Vérifiez essentiellement votre email.



Vous pouvez ajouter votre photo (plus sympa pour se reconnaître lors des distributions)

Cliquer sur Enregistrer

Au quotidien

Consulter son agenda

Si vous n'êtes pas connecté, l'agenda indique toutes les distributions de producteurs de votre Amap.

Une fois connecté, votre agenda vous permet de connaître les dates des prochaines distributions relatives à vos contrats (Légumes, champignons, chèvre...), les événements (Assemblées générales, visites à la ferme...), les horaires des distributions, le lieu de distribution.



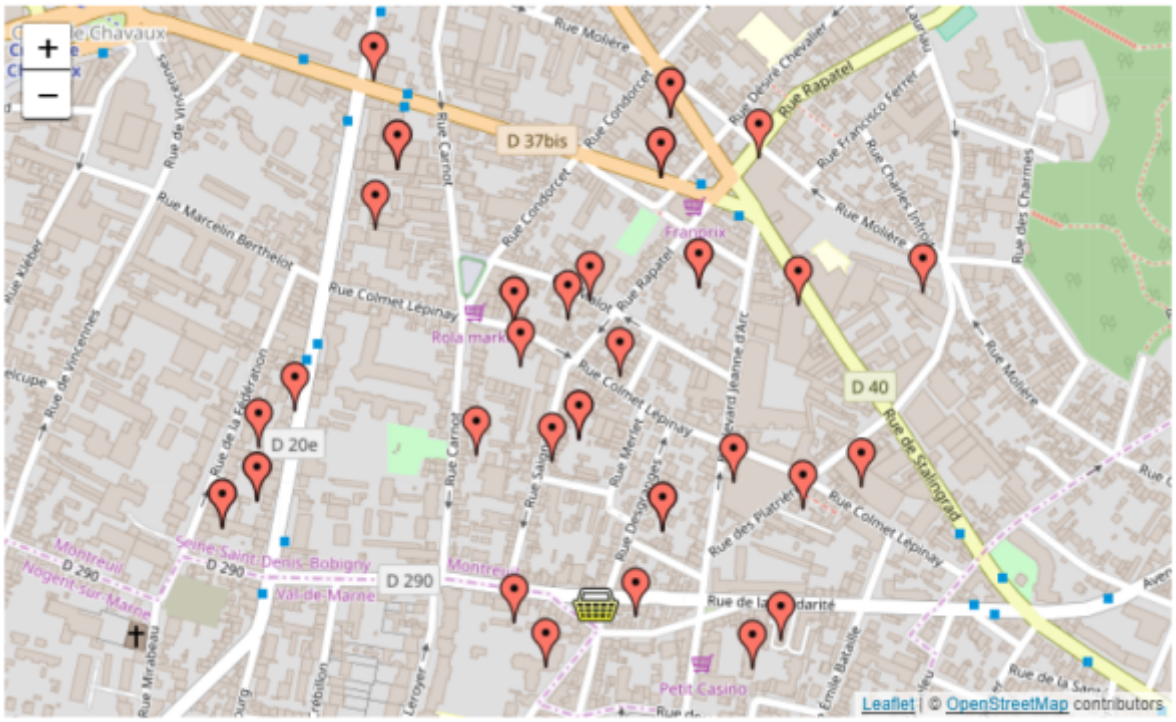
Vous pouvez également télécharger les informations sur votre téléphone.

Plus de détails : Mon agenda amapien

Que faire en cas d'empêchement ?

Contacter un voisin

Consulter la carte des amapiens pour trouver un voisin, contact par mail uniquement



Proposer son panier

Espace intermittents : Un système de récupération de panier permet de proposer son panier à des membres intermittents de l'Amap



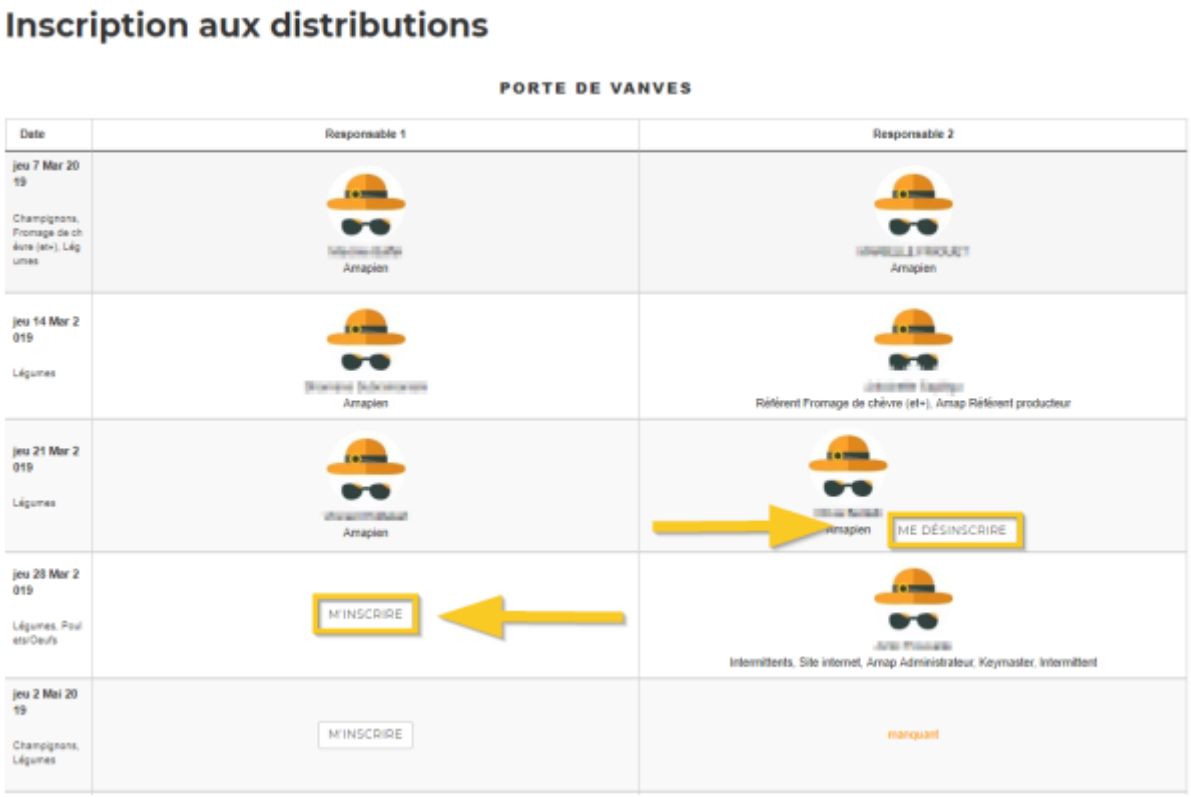
Inscription aux distributions

Les distributtions sont un moment convivial qui nécessitent la participation de tous afin d'aider l'Amap à préparer et tenir la distribution.

Responsable : Inscrivez-vous comme responsable de distribution et vous recevrez un mail avec les instructions.

Créneau horaire : Réservez un créneau horaire afin de limiter le nombre d'amapiens présents sur le lieu de distribution

Garde panier : Récupérez les paniers de vos voisins pour les déposer devant leur porte ou jusqu'à ce qu'ils soient disponible pour les récupérer



Il est possible de s'inscrire ou de se désinscrire

💡 Cliquez sur ►**Choisisser le mode administrateur** pour effectuer effectuer l'opération à la place d'un autre amapien

---

Qui fait quoi?

Accessibles le plus souvent depuis le menu "La vie de l'Amap - Le collectif"

Toutes les personnes qui ont un rôle au sein de l'Amap font partie du collectif.

Vous pouvez consulter la liste des membres avec un trombinoscope actualisé.

Site internet	Porte de Vanves	
Sortie à la ferme	Pernety	
Trésorier	Porte de Vanves	

Les recettes

Accessibles le plus souvent depuis le menu “La vie de l'Amap - Les recettes”

- Vous ne savez pas comment cuisiner ces nouveaux légumes.
- Vous cherchez une nouvelle recette pour cuisiner les navets.
- Vous avez un blog culinaire et vous souhaitez partager vos recettes cultes, vous devez être membre du collectif pour publier.

Salade carottes • betteraves

Ingrédients

1 betterave

3 carottes

1 vinaigrette de son choix.

Préparation

Faire cuire la betterave à la cocotte minutes (~10mn selon la grosseur)

Eplucher les carottes puis les râper

Eplucher la betterave puis la râper

Mélanger l'ensemble dans un saladier

Assaisonner d'une vinaigrette (balsamique de figue, huile d'olive et jus de citron)

Décorer de quelques feuilles de persil

Autour de la recette

Servir dans un saladier vintage

From:
https://wiki.amapress.fr/ - **Documentation en ligne d'Amapress**

Permanent link:
https://wiki.amapress.fr/amapien/accueil?rev=1587916321

Last update: **2020/04/26 17:52**