

Lettre d'information du mois de décembre.

Dans nos jardins.....



Ne rangeons pas la tondeuse, sans l'avoir révisée pour mieux repartir au printemps.

1. Tout d'abord, nettoyez bien le dessous du châssis de la tondeuse. Lavez-le au jet d'eau en le brossant pour éliminer les herbes et la terre encore collées (photo A). Si elles ne s'enlèvent pas, utilisez une spatule. Séchez avec un chiffon.
2. Ensuite, graissez les axes des roues et, à l'aide d'une pipette, versez un peu d'huile dans la gaine des câbles d'accélérateur. Si vous possédez une tondeuse autotractée, vous n'oublierez pas de mettre de l'huile dans le câble d'embrayage.
3. **Démontez la lame de coupe pour l'affûter.** Puis remettez-la en place en la couvrant d'une fine pellicule de graisse que vous essuiez au printemps prochain.
4. Lavez également au jet le bac de ramassage.

5. Fermez le robinet d'essence sur les tondeuses thermiques 4 ou 2 temps ; puis, faites tourner le moteur jusqu'à la panne sèche afin de vider le carburateur.

6. Remplacez ou nettoyez le filtre à air (photo B).

7. Vidangez l'huile si elle est noire pour que la calamine ne se dépose pas au fond du carter. Remplacez-la aussitôt par de l'huile de viscosité 20-40 en vérifiant bien que le niveau soit correct.

8. Frottez la bougie avec une petite brosse métallique.

9. Enfin, rangez la tondeuse dans **un local sec** (le garage, la cave, etc.). S'il s'agit d'une tondeuse électrique, examinez l'état de la rallonge avant de l'enrouler pour la suspendre à un crochet.

Quelques bons gestes pour vos tubercules ou rhizomes frileux.

Bégonias tubéreux -dahlias -Cannas

1^{ère} opération : prendre des étiquettes, plastiques de préférence et écrire un numéro de votre choix ; ce même numéro sera inscrit en lieu sûr et en face sera indiqué le nom de la plante, sa couleur, sa hauteur et son époque de floraison.

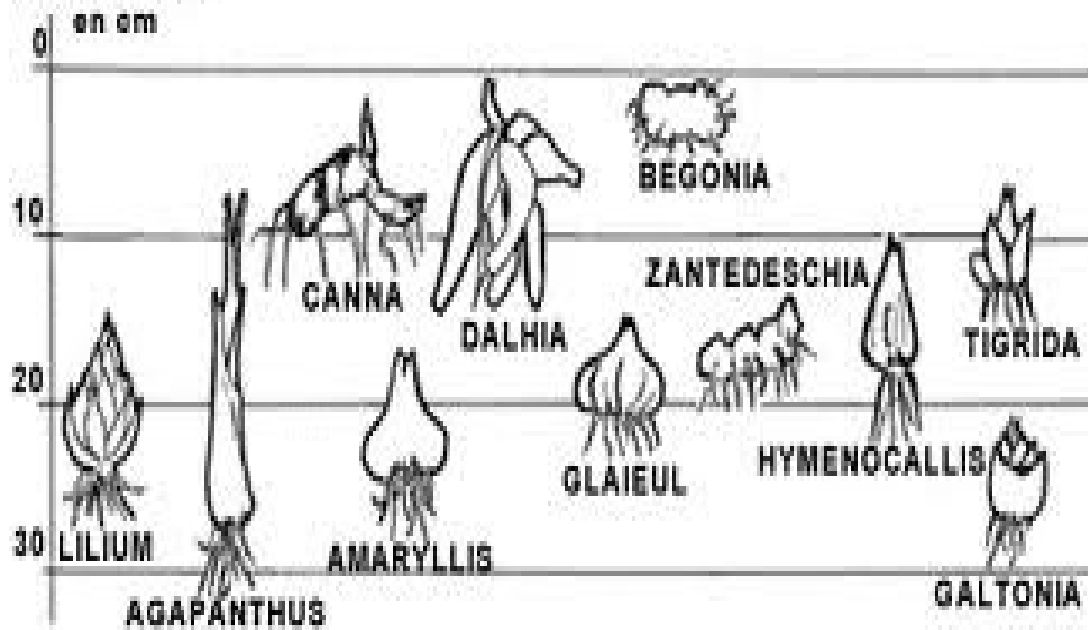
L'étiquette sera fixée solidement au dessus du bulbe ou rhizome.

Ensuite, avec une fourche, déterrer le bulbe, le mettre sur une table au sec puis quelques jours plus tard le libérer de la terre qui aura séché.

Placer les bulbes et les rhizomes dans une cagette, les saupoudrer avec de la fleur de soufre.

Ranger la cagette dans un endroit au sec et hors gel et dans l'obscurité.

**PROFONDEUR DE
PLANTATION**



PLANTATION DES BULBES D'ETE

Prendre des précautions contre le froid.

Au jardin, certains légumes pourront rester en terre ; pour cela, il faut apporter des feuilles et bien combler les trous entre tous les légumes (poireaux, panais, carottes ou scaroles pain de sucre).

Ranger les tuyaux d'arrosage, prendre soin de bien les vider avant de les ranger au garage.

Les tuyauteries fixes seront vidangées au point le plus bas et les robinets de puisage resteront ouverts pendant l'hiver...

En cas d'évier extérieur , penser à mettre une poignée de gros sel dans le siphon pour éviter qu'il n'éclate.

Les réserves d'eau pourront rester en partie pleines. Pour cela, baisser le niveau de la cuve de 10 centimètres.

Prendre un tuyau plastique de 50 mm de diamètre et plus long que la profondeur de la cuve et accrocher un poids sur le bout du tuyau qui sera plongé à l'intérieur de la cuve pour le tenir en bas. L'autre côté sortira de la cuve et permettra la dilatation, la cuve supportera ainsi le froid.

Légumes, fruits ou plantes du mois.

Les cucurbitacées

Toutes ces variétés , couleurs, formes, coureuses ou non coureuses, reviennent en force au potager du particulier. Le choix doit rester en fonction de la place que l'on dispose et bien sur du goût de chacun.

Très important pour bien les conserver, laissez-les mûrir au maximum au jardin, pour cela il faut prendre soin de les poser délicatement sur une tuile pour les isoler du sol et éviter qu'elles ne pourrissent .

Au moment de la cueillette : couper le pédoncule avec un sécateur, délicatement avec un chiffon humide bien nettoyer l'épiderme, les sécher, les placer sur une étagère ajourée pour laisser l'air circuler à une température entre 10 et 18 ° degrés.

La durée de conservation peut être de plusieurs mois.

Quel plaisir de manger des bons gratins et des soupes bien veloutées quand il fait froid dehors.

Mon choix :les trois suivantes :



Courge Butternut
Berry



Potimarron



Courge sucrine du

Le cardon

Le cardon, ce légume qui accompagne très souvent la dinde le jour de Noël.

Légume très volumineux et peu représenté dans les petits jardins.

Culture : on peut le semer directement en pleine terre au mois de mai dans une terre bien préparée et bien fumée. Tracer un sillon peu profond

et mettre 4 à 5 graines en poquet, espacer les poquets à un mètre de distance sur la longueur du sillon.

Quand vos cardons auront poussé de quinze centimètres de hauteur, laisser le plus beau plan en place et arracher les autres pour les repiquer ailleurs ou en faire cadeau au voisin.

Tenir toujours le sol bien paillé pour garder le maximum d'humidité.

Les feuilles prennent de l'ampleur deviennent de couleur vert cendré mais sont aussi recouvertes d'épines.

Vers la fin septembre, il faut faire blanchir les grosses côtes. Pour cela, il faudra les priver de lumière.

Planter un tuteur tout à côté du cardon, rassembler les feuilles contre le tuteur et les entourer d'un manchon de paille ou d'un sac de jute ou seulement de carton ondulé. Attacher avec de la ficelle et bien butter le pied pour éviter que le vent ne les cassent au ras du sol.



De vous à nous...Partageons nos savoirs, bons plans, recettes,...

Potimarron rôti au sirop d'érable (4 pers.)

- 1 potimarron
- 1 tête d'ail
- 100 g de parmesan en copeaux
- 3 cs de sirop d'érable
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cc de cumin en poudre
- quelques graines de courge grillées à sec et salées
- sel, poivre

1°/ Laver et couper le potimarron en quartiers. Huiler à l'aide d'un pinceau et déposer dans un plat à gratin. Entourer des gousses d'ail en chemise, arroser de sirop d'érable et assaisonner (sel, poivre, cumin). Enfourner 45 minutes à 160° puis éteindre le four et couvrir le plat avec un aluminium.

2°/ Quand le potimarron est bien rôti, parsemer de graines de courges grillées et de copeaux de parmesan. Déguster chaud.

Confiture de potimarron.

Temps de préparation : 15 minutes
cuisson : 75 minutes

Temps de

Ingrédients (pour 8 pots) :

- 1/2 kg de potimarron pour 250 ml d'eau environ
- 500 à 750 g de sucré
- 1 bâton de cannelle par pot

- 1 cuillerée à soupe de vanille
- 300 g de fruits (ce peut être des fruits frais comme des pommes ou des poires ou des fruits secs abricots, raisins ou pruneaux).

Préparation de la recette :

Peler le potimarron et en ôter les graines ; couper en dés. Faire cuire dans l'eau à petits bouillons pendant une demi-heure. La chair doit se défaire.

Passer au moulin à légumes (grille fine) ou au mélangeur pour obtenir une belle purée homogène relativement liquide.

Ajouter le sucre, les fruits secs coupés en dés si besoin est, et la vanille.

Remettre le tout sur le feu et faire cuire une vingtaine de minutes en remuant souvent avec une cuillère de bois pour éviter l'oxydation. Le feu doit être doux pour éviter que votre confiture ne colle au fond.

Mettre en pot avec un bâton de cannelle ; couvrir à chaud.

Remarques :

On peut varier les associations de potimarron+fruits frais ou secs selon nos goûts ou le marché. Si vous utilisez les fruits secs, vous pouvez les faire tremper 24 heures pour les faire gonfler. Utilisez alors cette eau de trempage pour cuire votre potimarron. Si vous désirez faire une confiture pour une longue conservation, verser la préparation bouillante dans des pots stérilisés bouillants et recouvrez de paraffine.

Gratin de cardons à la provençale (4 pers.)

- 1 kg de cardons
- 2 gousses d'ail
- 1 cs de farine
- 25 cl de crème liquide
- 100 g parmesan
- huile d'olive
- sel, poivre

1°/ Parer les cardons : les effeuiller et ne garder que les côtes, retirer les fils (comme sur du céleri branche) et les laver dans de l'eau citronnée. Les couper en tronçons de 2 cm et les cuire à l'eau bouillante salée 30 minutes. Egoutter.

2°/ Faire revenir l'ail haché dans un peu d'huile d'olive. Ajouter les cardons et remuer. Ajouter la farine et remuer. Verser la crème et laisser mijoter à feu doux en remuant pour que la sauce soit un peu épaisse. Saler, poivrer.

3°/ Verser les cardons dans un plat à gratin, saupoudrer de parmesan et enfourner à 200° une vingtaine de minutes. Servir chaud avec une volaille, un rôti de bœuf ou un gigot d'agneau.

ASTUCE GAIN DE TEMPS : utiliser des cardons en bocal qui sont souvent bons si on les rince longuement sous l'eau froide.

Atelier découverte des adventives avec Helza et petites recettes de cuisine.

Le beurre de fleurs : (notre cueillette : fleurs de trèfle, de laitue sauvage, de bourrache, de sylène enflée et de carotte sauvage+ des noix que nous avons pilées).

Malaxer 250g de beurre pour le rendre mou. Effleurer les fleurs. Mélanger au beurre (ne pas mettre trop de fleurs cela doit rester homogène). Saler un peu ou ajouter de l'ail des ours.

La soupe aux herbes : (notre cueillette : plantain lancéolé, pissenlit, oseille sauvage, laitue sauvage, orties,...). Hacher fin les plantes au couteau. Hacher un oignon et le mettre à revenir dans de l'huile d'olive. Quand il est devenu translucide , jeter les plantes d'un coup et attendre que cela fonde. Puis, mettre de l'eau et saler. Une fois cuit, mixer.





Programme

Décembre 2013				
14 décemb re	14h00	Vourey	Art floral Penser à s'inscrire	Paulette Labbe et Monique Nerrand
Janvier 2014				
11 janvier	14h00	Vourey	Adhésion, pogne et film	
25 janvier	14h00	Vourey	Film : Le titanic des abeilles	

Voici ainsi se termine cette année 2013.

Pour l'année suivante, nous souhaiterions faire plus d'ateliers directement sur place dans vos jardins alors faites nous part de vos envies, de vos besoins, de vos projets....

De bonnes fêtes de fin d'année à tous de la part de toute l'équipe de la revue.

Nous vous attendons nombreux le 11 janvier 2014 pour manger la pogne.

Je joins à cette revue une page récapitulative de tous les articles mois par mois et rubrique par rubrique. Bonne lecture. Françoise.

Contacts :

Jardin Naturel, Astuces & Conseils (JNAC)
185, route de Cerveloup, 38210 VOUREY

Renseignements sur les fruitiers: rossetclaud@free.fr

Renseignements sur le jardin naturel: famille.lions@wanadoo.fr