

Lettre d'information du mois d'Avril.

Dans nos jardins...

par Robert

Le mot saison a-t'il encore une signification ?

Les mois défilent les uns après les autres sans que l'on puisse noter de réelles différences. A ce jour, nous devons avoir prévu la place de chaque légume au jardin et celui qui viendra prendre la suite.

Restons confiant et occupons ces journées à préparer le matériel dont nous aurons besoin : les tuteurs, un peu de toute taille, pour les tomates et les aubergines ; sans oublier les perches pour les haricots grimpants ou les filets pour les petits pois grimpants.

Faisons le purin d'orties pour lui accorder le délai souhaité pour la réalisation. A ce sujet, je proposerai un atelier au mois de mai : récolte de prêle, d'orties et de fougères puis nous ferons les décoctions et les purins chez moi.

Le mois dernier, j'avais parlé des premiers semis (radis, salades, carottes), je conseille d'avoir des fougères pour les poser sur le dessus des semis et en cas de froid, ajouter un voile d'hivernage genre P17 sur le dessus.

Ce mois ci, retirer complètement la paille des emplacements où vous ferez vos tomates et courgettes le mois prochain pour donner le temps à la terre de se réchauffer.

Au verger :

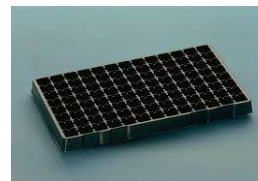
Maintenant, activer la taille des derniers fruitiers, il est impératif de faire une pulvérisation de bouillie BORDELAISE avant l'éclatement des bourgeons. Arrêter le temps de la floraison et refaire les traitements tous les quinze jours jusqu'à la récolte.

Piocher le tour de vos arbres, le pourtour du tronc doit être libre sur une circonférence de 1,50 mètre. Blanchir les troncs et mettre en œuvre les colliers en carton ondulé contre les fourmis.

Les fleurs :

Quelle est la jardinière ou le jardinier qui ne souhaite pas des fleurs dans son environnement. Mais les fleurs en godets sont relativement chères donc vous prévoyez de les semer en pleine terre.

L'idée est bonne au départ mais quand les graines vont sortir, vous ne saurez plus où sont les fleurs ou les indésirables.



Il est plus facile de faire ses semis dans des barquettes alvéolées. Tassez bien le terreau (qualité semis), mettez 3 graines par alvéole, remettez 3 mm de terreau tamisé, tassez encore et pulvérisez pour mettre les graines au contact du terreau.

Les 1er jours avant la levée, posez une feuille de journal sur le dessus et tenez humide.

A la levée des graines, donnez de la lumière mais progressivement.

L'arrosage se fera ensuite par capillarité (posez pendant 1 h par jour les godets dans un plateau avec 2 cm d'eau au fond).

Quelques fleurs faciles à réussir : Cosmos, Zinnias, Œillets d'Inde.

Identification des herbes indésirables dans nos jardins.

Nous avons fait une très bonne visite au jardin de Florence. Ce jardin n'a plus été cultivé depuis de nombreuses années.

Nous avons fait des prélèvements de terre pour faire le PH : PH= 7,5 donc légèrement basique, terre d'apparence grise foncée, teneur en sable 70 %. Facile à travailler. Un bon apport de matières organiques sera de rigueur pour retenir l'humidité, genre compost ménager et broyat mélangés à raison de 8 litres au m² plus un litre de cendres de bois pour 4 m².

Nous avons observé les adventives dont les photos suivent, certaines ont été identifiées, d'autres encore pas. Je vous laisse le soin de mettre un nom sur ces photos et nous en reparlerons sur le forum qui va ouvrir bientôt.





3



4



5



6



7



8

Les asperges.

La culture des asperges demande de la patience mais quel bonheur de manger les 1ers turions.

Plante potagère herbacée, elle pourra rester en place une dizaine d'années. Vivace rhizomateuse, ses tiges vertes et ramifiées se dressent sur environ un mètre cinquante. Son feuillage fin et élégant peut servir d'écran à un composteur ou à un autre coin à dissimuler. Leurs fleurs jaunes vertes pendent au bout d'un pédoncule courbé.

Mais l'attente du jardinier sont les 1ers turions qui se développeront de chaque côté des griffes.

Revenons à la culture : il est souhaitable de préparer le terrain pendant l'automne pour mettre les griffes en place au printemps suivant.

Le terrain sera dans un premier temps désherbé. Ensuite, creuser des tranchées de vingt centimètres de profondeur et prendre soin de laisser la terre le long des tranchées. S'il y a plusieurs tranchées, laisser un mètre cinquante entre celles-ci. Tenir le terrain propre.

Au printemps, acheter des griffes d'asperges de deux ans. Apporter du compost que vous mélangez avec de la terre et du sable (1 tiers de chaque) et former dans les tranchées des petites buttes tous les soixante centimètres.

Vos griffes vont être posées et bien écartées sur la petite butte, ensuite les recouvrir de quatre centimètres de terre et sable mélangés 50/50.

La première année, tenir l'ensemble propre.

Les asperges vont pousser pendant l'été. Couper les tiges devenues sèches à l'automne à 10 cm du sol et remettre vingt centimètres de terre sur le dessus des griffes, éviter les cailloux.

Au printemps, vous verrez apparaître les premiers turions blancs mais n'en prendre que deux ou trois par griffe.



La cueillette se fait avec une gouge à asperges (voir photo) pour ne pas blesser la griffe.

La gouge doit être enfoncée le long de l'asperge, et d'un petit coup sec, sectionner celle-ci à la base.

Les asperges poussent partout en France et sous tout climat.

Il existe diverses variétés et couleurs : des violettes, des vertes mais ce sont des hybrides.

La variété la plus ancienne est l'asperge d'Argenteuil qui est très vigoureuse et fournit de gros turions blancs au bout rosé.

Il y a aussi la variété Prima, un peu moins grosse mais très précoce avec des turions très blancs.

Maladie : La rouille quelque fois mais particulièrement dans les grandes productions. Au cas où le problème se pose, récupérez les turions disponibles, coupez le feuillage et faites le brûler pour limiter les dégâts.

Insecte indésirable : Le criocère de l'asperge.



Voici sa photo.

Il fait partie de la famille des chrysomélidés (chrysomélides).

Sa défense principale : au moindre mouvement du feuillage, il se laisse tomber pour disparaître dans le sous-sol à une vitesse surprenante.

Ces dégâts deviennent importants si vous les laissez prospérer.

Dans un récent article, j'avais déjà parlé du criocère du lys qui a la même défense mais il est de couleur rouge.

Pour limiter leur nombre, mettre des feuilles de journal au sol, secouer les asperges et froisser rapidement la feuille de journal (attraper, c'est gagné).



griffes de deux ans



turions de l'année suivante

De vous à nous...

Partageons nos savoirs, bons plans, recettes...

Recettes :

par Françoise

Quelques petites recettes de sauces dans lesquelles tremper vos asperges (Site à la table de L):

Sauce mousseline au safran

- 1 œuf séparé (1 blanc + 1 jaune)
- 1 cs de moutarde
- 1 cl d'huile
- quelques filaments de safran
- sel
- poivre

Réaliser la mayonnaise au safran: mélanger le jaune d'œuf et la moutarde. Ajouter l'huile en mince filet en fouettant sans arrêt pour "monter" la mayonnaise. Ajouter ensuite le safran et assaisonner. Réserver une heure au moins au réfrigérateur.

Au moment de servir, monter le blanc d'œuf en neige à l'aide du fouet et incorporer délicatement à la mayonnaise au safran. Décorer de quelques filaments.

Fromage blanc croquant aux pistaches et parmesan

- 100 g de fromage blanc
- 50 g de parmesan râpé
- 30 g de pistaches vertes non salées
- 10 feuilles de basilic
- 1 cs d'huile d'olive
- sel, poivre

1°/ Mixer parmesan, basilic et pistaches.
2°/ Mélanger fromage blanc, huile d'olive, sel et poivre. Incorporer grossièrement le mélange aux pistaches.

Sauce mousseline à l'estragon

- 1 œuf séparé (1 blanc + 1 jaune)
- 1 cs de moutarde
- 1 cl d'huile
- estragon ciselé
- sel, poivre

1°/ Réaliser la mayonnaise à l'estragon : mélanger le jaune d'œuf et la moutarde. Ajouter l'huile en mince filet en fouettant sans arrêt pour "monter" la mayonnaise. Ajouter ensuite l'estragon et assaisonner. Réserver une heure au moins au réfrigérateur.

2°/ Au moment de servir, monter le blanc d'œuf en neige à l'aide du fouet et incorporer délicatement à la mayonnaise à l'estragon.

Vinaigrette pimentée à la mangue

- 1 mangue épluchée et coupée en dés
- 1 cs de moutarde
- 5 gouttes de tabasco
- qs piment d'espelette
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 cs d'eau

Mixer tous les ingrédients.

Cappuccino d'épices

- 1 botte d'asperges vertes
- 1 cc de poivre du Sichouan
- 1 cc de graines de moutarde
- 1 cc de graines de coriandre
- 1 cc de graines de cumin
- 1 faisselle de fromage blanc
- 10 cl de crème fleurette

1°/ Couper les queues des asperges et ne garder que le meilleur. Jeter dans de l'eau bouillante 4 minutes et rafraîchir immédiatement dans de l'eau glacée. Réserver.

2°/ Mettre toutes les épices dans une poêle antiadhésive et les torréfier sur feu vif quelques minutes en remuant jusqu'à ce qu'elles brunissent légèrement. Laisser refroidir et les broyer dans un moulin à café.

3°/ Mélanger les épices et le fromage blanc. Fouetter la crème fleurette et l'incorporer au fromage blanc aux épices. Déguster les asperges légèrement réchauffées trempées dans le cappuccino d'épices.

Petites verrines à l'asperge blanche, agar-agar et tartare de tomates :

- Ingrédients : 500 g d'asperges 2 tomates émondées 1/4 d'échalote ciselée	1 cs d'huile d'olive, sel et poivre du moulin 1/2 cc rase d'agar-agar (Site la cuisine de Bige)
<p>Epluchez et faites cuire les asperges, 15 à 20 min, dans de l'eau salée. Pendant ce temps, ébouillantez les tomates, pelez-les, épépinez-les et découpez-les en petits cubes. Salez les tomates, ajoutez l'huile d'olive et l'échalote ciselée en petits morceaux. Lorsque les asperges sont cuites, coupez-les aux 3/4 en conservant environ 3 à 4 cms de pointe. Mixez les morceaux d'asperges et ajoutez 100 ml d'eau de cuisson dans laquelle vous aurez dilué l'agar-agar. Déposez dans des verrines. Ajoutez les tronçons de pointes (chaque pointe coupée en 3 à 4 tronçons) et conservez 6 pointes. Faites refroidir au réfrigérateur. Lorsque la purée d'asperges est prise, ajoutez le tartare de tomates (en égouttant bien l'huile et le jus rendu), une feuille de basilic et une pointe d'asperge.</p>	

Programme

Date	Heure	Lieu	Thème	Intervenant
AVRIL 2016				
Samedi 2 Dimanche 3		Réaumont	Fête des plantes et graines rares	
Samedi 9	14h30	Vourey	Conférence sur les roses	Marielle Jourdan
Dimanche 10		Coublevie	Journée environnement	
Samedi 24	14h30		Soins aux vergers	
MAI 2016				
Dimanche 1 ^{er}		Vourey	Troc aux plantes	
Samedi 14	A confirmer	Ardèche	Visite Iriseraie chez Mr Laporte	

Contacts :

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

Renseignements sur les fruitiers :

rosset.claude@free.fr

Renseignements sur le jardin naturel:

jnacvourey@gmail.com

Site internet :

jnac.e-monsite.com