

Lettre d'information du mois de février.

Dans nos jardins...

par Robert

Le jardin en février.

Il doit rester dans son repos hivernal mais recevoir de temps à autre la visite de son jardinier (e). Il est bon de regarder si aucune protection du froid n'a bougé sous le vent et la neige. Il faut tenir dans des endroits abrités des provisions pour tous les auxiliaires. En cas de neige, prévoir avec délicatesse de décharger toutes les branches fragiles qui casseraient sous le poids. Il sera de rigueur de prendre des gants. Une main maintiendra la branche et avec une balayette faire tomber la neige. La neige qui envahit le jardin est une protection surtout ne pas l'enlever. Mon père disait « la neige de février vaut du fumier ».

Vous pouvez imaginer la place des futurs semis pour les mois suivants, prévoyez les semis précoces aux endroits les plus abrités. Gardez les parties où vous avez étalé du compost ou du fumier pour les légumes gourmands genre tomates, aubergines et courgettes.

Les jours froids pensez à faire vos commandes de graines. Vous pouvez aussi tester le pouvoir de germination des graines restantes des années écoulées.

Le test sur un papier absorbant :

Sur un papier absorbant humidifié avec un brumisateur type papier buvard, essuie-tout ou coton, disposez quelques graines d'un paquet, les unes à côté des autres.

Mettez par-dessus une autre feuille de papier absorbant humidifiée. Laissez le tout dans une pièce lumineuse à température ambiante (entre 18 et 24°C) pendant 2 à 3 semaines et les graines vont finir par germer. Pensez à humidifier le papier régulièrement.

Pour finir, comptez les graines germées puis les graines non germées pour voir si le test est positif ou négatif. Si le pourcentage de graines germées est supérieur aux graines non germées, conservez vos graines. Au contraire, si peu de graines se sont développées, jetez-les car elles ont perdu leur pouvoir germinatif avec le temps. Sacrifiez donc quelques semences avant d'opérer les semis à l'abri ou au jardin.

Cucurbitacées, Fabacées, tournesol, maïs... La méthode est similaire à celle décrite précédemment mise à part que les semences sont mises en germination dans du

sable humide ou du terreau. La profondeur de semis sera adaptée en fonction du diamètre de la graine généralement entre 2 et 3 fois.



Le temps de germination est la durée qu'il faudra à la semence pour germer. Cette durée est liée à la température, à l'eau et à l'obscurité ou à la lumière. Dernier facteur, que l'on ne prend jamais en considération car il fait partie de l'air mais est indispensable à la vie, c'est l'oxygène.

Espèce	Faculté germinative (durée de vie)	Temps de levée	température
Aubergine	6 ans	4 à 8 jours	24°C
Artichaut	7 ans	7 à 15 jours	22°C
Basilic	4 à 8 ans	10 jours	
Blette	5 ans	10-20j	10-30°C
Betterave	6 ans	10j à	10-30°C
Cardon	5-7 ans	5-15j	12°C min
Carotte	4-5 ans	10-20j	30°C
Céleri	7 ans	10-21j	16-21°C
Chicorées	8-10 ans	2-7j	25°C

La base pour être un bon jardinier (e).

La terre de nos jardins ne peut pas être identique en tout lieu.

Pour cette raison qu'il faut impérativement en connaître la texture.

Malgré le manque d'intervenant sur le sujet, nous avons fait un atelier pour comprendre de quoi était formée la texture de la terre de chacun de nos jardins en fonction de diversité du lieu de provenance. Si vous habitez une maison construite depuis peu de temps, avez-vous gardé de la bonne terre au moment du terrassement ou quelle terre avait vous gardé.

D'abord tenir compte de l'orientation, de la direction des vents dominants si possible donner une orientation NORS – SUD. La partie la plus haute sera coté nord.

Vous avez maintenant connaissance de la texture, il est souhaitable d'en tirer les conclusions pour savoir comment la modifier ou au moins connaître les légumes qui pousseront le mieux.

Je n'ai jamais connu de terre ou rien ne pousse à part sur du remblai.

Donc soyez modeste et tester les apports complémentaires sur une partie délimité
La terre peut être argileuse - sableuse - limoneuse.

Nous devons aussi connaître le Ph = acidité du sol ou alcalin.

Le pH 7, aussi appelé "pH neutre", caractérise un milieu neutre (ni acide ni basique).
Il correspond au potentiel hydrogène de l'eau pure à 25°C.

Les solutions dont le PH est inférieur à 7 sont acides.

Celles dont le PH est supérieur à 7 sont basiques.

Pour la terre du jardin le PH doit être entre 6,8 et 7,2°C.



Pour les adhérents qui le souhaitent nous pourrons suivre l'évolution en fonction des corrections apportées.

Le pissenlit et toutes ses vertus.

Originaire d'Europe et largement répandu dans toutes les prairies des zones tempérées. Il est largement utilisé pour la santé

Ses feuilles très riches en vitamines A et B contiennent du carotène.

Les fleurs sont utilisées en confiture, gelée et infusion.

Les racines de pissenlits communs sont utilisées en salades, elles sont pivotantes et profondes et pour les arracher, je vous conseille de prendre la gouge à asperge pour éviter de démonter tout votre gazon ou pré.



Au printemps, une salade bien de saison est celle de pissenlits, pas toujours facile à manger mais tellement bonne pour notre santé que ma foi, on fait un effort.

Je me souviens quand le printemps arrivait, la terre dégelée sous les plaques de neige qui recouvraient encore les champs de terre labourés à l'automne et les pissenlits privés de soleil poussés tout blanc sous la neige. Cette salade était souvent accompagnée d'une caillette du cochon tué dans la semaine. C'était un moment de fête pour les paysans que nous étions. Les temps ont bien changé, ce jour nous trouvons des pissenlits qui nous entourent mais combien de nitrate chimique ont-ils eu ? Pour cette seule raison, nous cueillons seulement ceux de notre verger, mon épouse fait souvent de la gelée avec les fleurs de pissenlits.



Fleurs de pissenlits



racines

Jusque dans les années quarante les filles de bonnes familles étaient mises à contribution pour cueillir les fleurs de pissenlits, ces fleurs devenaient un vin

médicinal qu'on offrait aux sœurs de l'hospice pour soigner les malades, ce vin était reconnu tonifiant.

Dans les années soixante, le latex contenu dans les racines était utilisé pour faire du caoutchouc.

De vous à nous...

Partageons nos savoirs, bons plans, recettes...

Recettes :

par Françoise

Nouvelle !!! Nouvelle !!!!

Ca y est le déshydrateur est acheté !

Vous pouvez donc venir l'emprunter chez moi ou lors des ateliers si on en a convenu avant.

Et pour ce mois-ci voici quelques recettes avec des pommes....

Pommes au cidre et au miel :

4 pommes golden ; 40g beurre demi-sel. 25cl de cidre. 2 c à s de miel. 2 c à s sucre.

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Rincez les pommes et évidez-les avec un vide-pomme. Coupez-les en deux à mi-hauteur. Placez les pommes dans un plat à four beurré et déposez un petit morceau de beurre et un peu de miel dans les cavités. Versez le cidre et enfournez 15 minutes. Saupoudrez de sucre et poursuivez la cuisson 5 minutes.

Retirez les pommes du plat. Versez le jus dans une casserole et faites-le bouillir 5 minutes. Remettez les pommes dans le plat, nappez-les de jus sirupeux et servez chaud.

Cake à la purée de pommes.

Pour 8 personnes.

100g d'huile de coco, d'huile d'olive ou de beurre. 200g de farine. 4 c à c de poudre à lever. 100g de sucre + un peu. 200g de purée pomme-banane (ou pomme nature). 1 banane. 2 poignées de cerneaux de noix de pécan. 1 c à c de cannelle en poudre.

Préchauffer le four à 180°C. Faire fondre la matière grasse (sauf si vous utilisez de l'huile d'olive). Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre à lever, le sucre et une pincée de sel. Ajouter la purée de fruits et la matière grasse fondue.

Mélanger au batteur 5 bonnes minutes. Verser dans un moule à cake. Peler la banane et couper en deux dans la longueur. Enfoncer sur le dessus du gâteau. Concasser les noix de pécan et parsemer sur le gâteau. Saupoudrer de sucre et de cannelle.

Enfourner pour 45minutes. Laisser refroidir avant de découper.

Programme

Date	Heure	Lieu	Thème	Intervenant
Janvier 2019				
9 février	14h00	Vourey	entretien du matériel	
23 février	14h00	Vourey	semis au chaud	
Février 2019				
9 mars	14h00		taille de la vigne	
23 mars	14h00		taille des rosiers	

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:

robertlions38@gmail.com

Site internet :

jnac.e-monsite.com