

Lettre d'information du mois de décembre.

Dans nos jardins...

par Robert

L'été de la St Martin.

Il nous a tous pris de cours, je pense qu'il ne faut pas attendre un second coup de semonce.

Rentrons sans tarder, les géraniums, les fuchsias et toutes les autres plantes qui craignent le gel. Toutes les plantes qui peuvent passer l'hiver au jardin seront rabattues (= coupées à 10 cm du sol) et couvertes de paille ou de feuilles mortes sur le dessus (je conseille des feuilles de châtaigner qui ne pourrissent pas), un voile d'hivernage finira bien la protection. Attention pas de plastiques.

Dans les bulbes à déterrer, pensez aux dahlias multicolores et aux glaïeuls. Arrachez les mottes complètes, mettez-les hors gel et laissez faner le feuillage restant. La terre, une fois sèche, se décolle et ensuite séparez chaque rhizome et étiquetez-les (voir mon article revue novembre 2015).

Dans une revue de septembre 2014, je vous donnais un tableau pour vous guider sur la profondeur pour mettre en place les oignons de printemps. Prenez l'habitude de vous servir du site pour retrouver les sujets déjà traités.

Pour surprendre vos amis ou votre famille, fleurissez vos rebords de fenêtres. Faites des jardinières avec des plantes qui ne craignent pas le gel.





La Courtilière : Redoutable au jardin

La courtilière porte différents noms : taupe grillon, taupette ou encore laboureuse. Elle mesure 5 à 6 cm et jusqu'à dix cm pour les plus grosses.



Elle ressemble à un grillon brun, à dominante rousse. Sa tête est formée de deux mâchoires puissantes, ses membres antérieurs sont fournis de griffes pour lui permettre de creuser la terre. Elle peut aussi se déplacer en vol, elle a une paire d'ailes transparentes et deux élytres le long du corps.

La courtilière sort la nuit quand tout est calme. Elle utilise souvent les galeries de mulots ou de taupes mais quand elle-même ouvre sa galerie, c'est au ras du sol. Elle coupe toutes les racines sur son passage, elle détruit aussi les larves de hannetons (ce geste est appréciable) mais hélas aussi les vers de terre anéciques et endogés.

La reproduction :

Le mâle frotte ses ailes pour attirer une femelle dans son terrier, ils s'accouplent et la femelle pondra entre 200 et 300 œufs.

Le nid sera formé de boue mélangée avec des végétaux secs. Les larves vont éclore et elles feront deux mues avant l'hiver. Elles hiberneront toute la durée du froid jusqu'à environ fin avril. Elles vont connaître encore trois mues pour devenir adultes et commencer leur vie et leurs pontes.

Les courtilières se trouvent plus particulièrement dans les prairies où le sol reste plus facilement humide et léger.

Je n'ai vu qu'une seule courtilière depuis que je jardine et ce jardin se trouvait en limite avec la prairie.

Les prédateurs de la courtilière : les merles, les pies, les rats, les taupes et les musaraignes ainsi que les scarabées qui dévorent les œufs.

Si votre jardin est en bordure de prairie, mettre sur la limite les plants suivants :



fritillaire



rue

Les moyens de lutte :



Piège à courtilière.

Je ne connais pas le principe du piège

Révision du matériel de jardin.

Je vais chercher parmi les anciens, la personne qui pourrait nous faire une démonstration d'affutage à la pierre à huile.

Mise à part la tondeuse électrique ou thermique, l'entretien du matériel du jardinier doit pouvoir se faire par l'utilisateur lui-même.

Je vais faire la liste des outils et du mal dont ils peuvent souffrir.

Chaque jardinier (e) devrait avoir un minimum d'outillage.

Un petit étau, une scie à métaux, une pince coupante, une lime plate, une lime ronde, un petit et un gros marteau, une pierre à affuter et une petite meuleuse portable ou éventuellement un touret électrique équipé d'une brosse métallique et d'une meule pour aiguiser.



Etau



Touret à meuler



Pince coupante



Limes plates et rondes



Pierre à affuter

C'est bientôt le moment des cadeaux.

Nous voilà avec les principaux outils.

Comment entretenir les outils ? :

◆ Une binette avec une dent tordue : serrage à l'étau et quelques coups de marteau ; ensuite, un coup de lime sur le tranchant (un seul côté) + un coup de papier de verre sur le manche + une couche d'huile de lin partout.

◆ La grelinette : revoir le serrage des dents, passer la partie métallique à la brosse à chiendent, éventuellement donner un coup de peinture et passer de l'huile de lin sur les manches et la partie métallique.

◆ Le plantoir et les outils de petites tailles utilisés au sol : les brosser et éventuellement leur donner une couche de peinture rouge ou du moins bien voyante pour éviter de les perdre.

◆ Pour les différentes pelles : revoir le pourtour de celle-ci , en cas de déformation de la partie tranchante, refaire le bord bien droit avec le marteau et sur le bord de l'étau. Ensuite, redonner un coup de lime sur le pourtour (toujours limer dans le même sens). Voir si le manche de bouge pas (en cas de besoin, ôter le clou qui fixe le manche, couper quelques centimètres et le remettre en place. Il doit occuper toute la place prévue à cet effet. Taper l'extrémité du manche sur une partie dure, pour qu'il prenne bien sa place. Mettre une vis à tête ronde pour éviter au manche de ressortir.



Un passage de toile abrasive sur le manche + un coup d'huile de lin pour finir.

Pour tous les outils avec un manche faire le même travail d'entretien.

Nous allons passer en revue le pulvérisateur :

Aucun jardinier de notre association ne devrait employer des pesticides ou des insecticides mais les divers produits employés en bio sont aussi à utiliser avec précaution : lunette de protection, gants et un chapeau ne seront pas de trop. Les pulvérisateurs sont vendus sous toutes les marques et toutes les formes. Je conseille un appareil de marque pour trouver par la suite les pièces détachées

Le nettoyage est toujours le même que l'on est un gros ou un petit pulvérisateur.

Pour l'élimination du reste de bouillie présent dans le pulvérisateur en fin de traitement, voici la démarche à suivre : rajouter de l'eau de manière à diluer la bouillie à hauteur de cinq à dix volumes d'eau par volume de bouillie restante. Plus le produit est toxique, plus le volume d'eau est important. Epancher le mélange indiqué précédemment sur une surface dépourvue de végétaux et drainante de type

chemin de gravillons ou de terre battue.

L'épandage se fait en pulvérisant sur une surface et le plus largement possible ; éviter de l'épandre près des cours d'eau, des regards d'eaux pluviales ou encore des chemins goudronnés. Une fois le produit épuisé, procéder à un remplissage en eau à au moins un dixième du réservoir, épandre à nouveau avec le jet de pulvérisation. Pour finir, rincer l'appareil et si besoin, notamment en cas d'utilisation d'un produit en poudre, démonter l'embout du pulvérisateur et le rincer également.

A cette saison, prendre soin de ranger tous les tuyaux d'eau pour éviter le gel. En premier, prendre soin de bien vider l'eau restante dans le tuyau, le relever d'un côté pour le faire vider à l'autre extrémité. Surtout, supprimer les nœuds et roulez le à plat, à mettre au garage pour la saison suivante.

Mettre un morceau de tuyau diamètre 100 cm dans vos cuves d'eau de réserve, pour éviter que le gel ne les fasse fendre.

Poireau perpétuel à gousse : par Robert Cornillon

Plante vivace se reproduisant par bulbes, de la grosseur d'un crayon à celle d'un doigt. Il mène sa vie entre deux tailles et au mois d'août, fleurit parfois et souvent disparaît. On le croit mort. En fait il hiverne car si on le déterre, on est surpris de trouver une famille de bulbes, tous blancs et nus, de taille variée.

Cette année, il me restait cinq tiges de fructification avec boules de graines. Pour une fois, je creusais l'emplacement grand comme une assiette à dessert. Je sortais 170 bulbes sous les cinq ayant fleuris, certains grands comme un ongle. Tous replantés en ligne et en pot ont aussitôt germés. Une cinquantaine a été donnée au troc aux plantes avec des conseils.

Comme pour les poireaux normaux, une ou deux tailles pendant l'été pour consommation peuvent permettre une croissance accélérée des tiges, et un peu de compost sur le rang en hiver est conseillé. Il vaut mieux séparer les bulbes avant la repousse d'automne en touffes trop serrées qui en détruit beaucoup.

Merci à Robert pour cet article.

Tous ceux qui veulent parler d'un sujet peuvent me faire suivre leur article. Merci d'avance.

Légumes, fruits ou plantes du mois.

Par Françoise

Voici la petite rubrique sur la déshydratation comme annoncé le mois dernier.

Déshydratation à basse température :

Cette méthode consiste à retirer l'eau des fruits et des légumes en les soumettant à une chaleur maîtrisée et ventilée. Elle permet de concentrer les parfums des fruits et légumes, de pouvoir les consommer en toutes saisons et de préserver une grande partie de leurs nutriments.

Quelles sont les intérêts de la déshydratation? :

- Profiter toute l'année de produits récoltés au moment où leur richesse gustative est optimale.
- Faire face à l'abondance des récoltes : cela permet de conserver des fruits et légumes que nous ne pourrions consommer frais du fait de leur nombre important.
- Préserver les vitamines, les enzymes qui sont dégradés par la cuisson.
- Concentrer les arômes et les sucres des fruits, ce qui permet de faire des confitures sans les faire trop cuire et sans mettre trop de sucre.
- Concentrer aussi le parfum des herbes aromatiques.

Quels procédés utilisés? :

On peut se servir du four traditionnel en l'utilisant à une température de 50°C. Il faut laisser la porte entre ouverte pendant tout le temps de séchage. Ce dernier peut durer toute une nuit voir plus.

Lorsque l'on adopte cette méthode de façon régulière, il devient plus pertinent d'utiliser un déshydrateur ou dessiccateur.

Comment s'y prendre ? :

Tout d'abord, il faut détailler les fruits ou légumes en tranches, en rondelles, en bâtonnets ou en 2 ou 3 selon leur taille et selon leur morphologie. Ensuite, on les étale sur une feuille de papier sulfurisé pendant environ 3 à 6 heures. Et enfin on les place sur une grille de déshydratation.

La température : il est conseillé de déshydrater fruits et légumes à une température comprise entre 42°C et 47°C, cela permet de ne pas cuire les aliments et de préserver

leurs richesses au niveau nutritionnel. Mais pour les fruits aqueux qui contiennent beaucoup d'eau il vaut mieux commencer à une température de 60°C pendant les deux premières heures puis baisser ensuite à 45°C. Cela inactive les micro-organismes responsables de la dégradation des ingrédients et cela réduit l'oxydation de façon significative.

Quels fruits et légumes déshydrater ? :

Les légumes les plus faciles à déshydrater : la courgette détaillée en rondelles, les feuilles de chou kalé, les tomates, les champignons, ...

Pratiquement tous les fruits peuvent être déshydratés : les baies vont être séchées entières, les fruits plus gros coupés en plusieurs morceaux ou détaillés en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

Voici un site qui explique assez bien la technique et qui propose des fiches pour les différents fruits et légumes avec la façon de les préparer, les temps de séchage, la conservation et la réhydratation ainsi que des recettes.

www.deshydrateur.com

Je vous propose quelques recettes dans la rubrique ci-dessous.

De vous à nous...

Partageons nos savoirs, bons plans, recettes...

Recettes :

par Françoise

Les bananes déshydratées : Les éplucher, les couper en deux dans la longueur ou les aplatir un peu avec le plat de la main.

Les déposer sur une grille de déshydratation et les mettre deux heures à 60°C et une bonne nuit à 47°C. Si elles sont très mures, on peut les faire sécher un peu plus longtemps. Les mettre ensuite, à l'abri de l'humidité dans une boîte hermétique ou dans un sac de congélation

Chips de kalé au curry :

350g chou kalé. 1 tasse noix cajou (ou de tournesol). ½ tasse d'eau. 1 c à s de poudre de curry. ¾ c à c de sel. 1 pincée de piment de Cayenne. Des poivrons coupés en dés. ½ oignon. Une pointe d'ail.

Débarrasser les feuilles de chou de leur tige. Mixer tous les autres ingrédients dans un Blender pour en faire une crème.

Imprégner les feuilles de chou de ce mélange en malaxant bien. Ensuite, étaler les feuilles sur une grille. Laisser chauffer 12h environ. Les chips sont prêtes et croustillantes.

Le cuir de fruit à la mangue : il est délicieux et se rajoute facilement à tous vos desserts ou se déguste tel quel.

Préparation:



Faire une purée de mangue a l'aide d'un mixeur à pied ou d'un Blender.

Étaler la purée sur une épaisseur d'environ 1cm



Laisser sécher jusqu'à ce qu'il n'y a plus de liquide/purée et que le cuir de fruit tient bien si on y tire dessus.



Utilisation



Enrouler le cuir de fruit et découper de petits morceaux aux ciseaux ou avec un couteau. Cela fait de délicieux petits bonbons.

Programme

Nous n'aurons pas d'autres ateliers en décembre hormis l'art floral qui a eu lieu samedi dernier.

Nous nous retrouverons donc le 12 janvier pour la pogne.

En attendant nous vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année.

Date	Heure	Lieu	Thème
Janvier 2019			
12 Janvier	14h00	Vourey	pogne+ analyse de la terre de nos jardins.
26 janvier	14h00	Renage	Mise en place de fruitiers en espalier.

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:

famille.lions@wanadoo.fr

Site internet :

jnac.e-monsite.com