

Les plantes en hiver

C'est l'hiver, il faut protéger les plantes gélives!

Les géraniums, les fuchsias (sauf les persistants), les dahlias, les daturas, les citronniers par exemple sont à rentrer dans un local hors gel, par exemple un garage. La terre doit rester plutôt sèche, il faut arroser au strict minimum.

Mais que faire si la place manque dans le garage?

Certaines plantes peuvent rester en place dans nos régions, moyennant quelques précautions. Il est important que le sol ne soit pas lourd et retienne l'eau. Si le sol est humide la plante gélive devra être rentrée, elle ne résistera pas au gel, même protégée.

Un paillage va protéger les bulbes de dahlias, glaïeuls, fuchsias, les artichauts, la verveine et autres. On peut pour cela utiliser de la paille ou des feuilles mortes.



Les feuilles mortes quand elles sont saines sont un bienfait pour le jardin: en plus de protéger les gélives elles préparent un bon terreau pour les arbustes et les plantes qui resteront en place.

Pour cela utiliser un râteau ramasse feuille, bien plus écologique, économique et pratique que l'affreux souffleur de feuille! Quel bruit agréable que les feuilles froissées que l'on ratisse à la main autour des plantes du jardin!

On peut utiliser des voilages pour les plantes en pot qui ne peuvent pas être déplacées: agrumes par exemple. Bien envelopper la plante et le pot. La disposer au sud si possible. Attention cependant au réchauffement: aérer le voilage dès que les températures remontent. Éviter que le pot soit en contact direct avec le sol gelé qui tuerait les racines. Utiliser par exemple un cache pot à l'envers ou un caillebotis. N'oubliez pas d'arroser un peu la plante avec son voilage puisqu'elle ne reçoit pas d'eau.

À la fin de l'hiver, après les gelées qui dessèchent les racines il faudra penser à bien réhydrater les plantes.

Michel et Nicole

« Si janvier est doux comme février, février est rude comme janvier »

Bulletin gratuit n°26
(janv-mars 2011)



www.jardiniersdetournefeuille.org

"Bulles à thym"

« Janvier est le mois où l'on offre ses meilleurs vœux à ses amis. Les autres mois sont ceux où ils ne se réaliseront pas. »

George Christoph Lichtenberg

Voilà ce que diraient quelques déçus, frustrés à moins que réalistes de la vie. Et pourtant beaucoup de choses peuvent changer si on le décide A l'image du dynamisme des AJT, en se retroussant les manches, de belles choses peuvent se concrétiser ! Alors, que Janvier et tous les autres mois vous apportent beauté, santé, harmonie avec la nature, gourmandise et pouces verts ...

Belle année jardinière à tous !

Sylvie

Le houblon

Originaire des zones tempérées d'Europe, d'Asie et d'Amérique du Nord, le houblon (*Humulus lupulus*) est une plante vivace grimpante, aujourd'hui cultivée sous tous les climats tempérés. Les fleurs mâles et femelles apparaissent sur des plants différents. Ce sont les fleurs femelles qui sont recherchées pour leurs principes amers et aromatiques et utilisées dans la fabrication de la bière.



COMMON HOP
Humulus lupulus L.
NETTLE FAMILY

On dit que les anciens Grecs et les Romains appréciaient les principes amers du houblon pour traiter les problèmes digestifs et les troubles intestinaux.

Il traite l'agitation, l'anxiété et les troubles du sommeil.

SOMMAIRE

Janv-mars 2011

1 L'intro

Le houblon

2 Recette de saison :

Tajine de lotte et pommes de terre à l'orange. Thé à la cardamome

Fenêtre sur jardin :

Le marais poitevin

3 la vie de l'association

Les petits jardiniers

4 Fiche technique n° 26 :

Les plantes en hiver

Rédigé avec la participation de Dominique, Francine, Geneviève, Michel, Nadine, Nicole, Olga et Sylvie.

Tajine de lotte et pommes de terre à l'orange

Pour 4 personnes : 2 gros oignons - 800g de lotte - 6 oranges - 8 pommes de terre à chair ferme - un peu d'huile d'olive - 1 c. à café de curry - 3 bâtons de cannelle - 3 c. à soupe de miel - 2 c. à soupe de graines de sésame grillées - sel et poivre .

Eplucher et émincer les oignons. Détailler la lotte en gros tronçons. Presser 3 oranges pour en récupérer le jus et découper les 3 autres en quartiers. Peler et couper en deux les pommes de terre. Faire chauffer l'huile d'olive dans un grand plat à tajine (ou un fait-tout) . Saisir les pommes de terre et les oignons dans l'huile fumante , remuer puis ajouter le curry , la cannelle et les quartiers d'orange ; laisser roussir 5 mn puis baisser le feu .

Ajouter les morceaux de lotte, le miel et le jus des oranges. Saler et poivrer puis ajouter les graines de sésame (facultatif). Laisser mijoter environ 1h à feu doux et à couvert ; Servir directement sur la table avec de la semoule éventuellement.

Nadine

Thé à la cardamome

Faire bouillir 500 ml d'eau, y faire infuser 2 c à c de thé noir 5mn. Filtrer. Y rajouter 1 bâton de cannelle, 8 capsules de cardamome et 5 clous de girofle. Faire bouillir 5mn, filtrer puis rajouter 500ml de lait et 4 c à c de miel doux. Amener à ébullition puis retirer du feu, laisser infuser 5 mn, filtrer. Servir avec un bâton de cannelle pour remuer.

Olga

Le Marais Poitevin



Autour de la Sèvre niortaise qui se jette dans l'Atlantique au dessus de la Rochelle s'étend le marais Poitevin, 2ième zone humide après la Camargue.

Ces 100 000 ha ont été gagnés par les hommes sur la mer. Au Moyen Age, ce sont d'abord les moines qui ont travaillé à l'assèchement des terres pour les mettre en culture, puis Sully a continué cette entreprise en faisant appel à des hollandais spécialistes des polders.

Des canaux et des voies d'eau ont été construits sur 4000 kms ainsi que barrages écluses et digues. C'est vraiment sur une barque que les paysages du Marais apparaissent et se ressentent.

Sur ces chemins d'eau, le bateau se faufile sous les voûtes de feuillages (peupliers, aulnes et frênes têtards) qui tamisent la lumière et lui donne ses reflets verts. Dans cet écrin paisible, les lentes glissades sur les "conches"(canaux) à coup de pigouille"(longue perche ferrée) nous font oublier la fureur du monde. "Le héron du marais" en est l'emblème mais il y a aussi le castor, la loutre, le ragondin...Au total près de 500 espèces différentes d'oiseaux, mammifères, poissons amphibiens et reptiles ont été recensés.

Francine



Les petits jardiniers

Nous, Assistantes Maternelles avec nos petits de 3 mois à 3 ans que nous accueillons à notre domicile, allons aux jardins familiaux cultiver notre parcelle du Relais des Assistantes Maternelles.

C'est un endroit magnifique et plein de découvertes pour les enfants. Découvrir les petites bêtes, qui volent, qui rampent.

Toucher, sentir, observer, écouter, planter, semer, arroser et surtout goûter. Passer un petit moment avec la nature. Que c'est dur de devenir jardinier !

C'est année, nous avons goûté aux : fraises, framboises, pêches, menthe, roquette, salade, pommes de terre, petites tomates et topinambours que des jardiniers nous ont offerts.

Nous avons mis de la paille sur les fraises et les fleurs, arraché les pieds de tomates et les mauvaises herbes, pour laisser reposer la terre pendant l'hiver.

On n'entend plus les grenouilles chanter !

On voit encore les poissons rouges et les oiseaux !

Maintenant, le vent, la pluie et le froid étant là !

Nous allons au jardin, uniquement les vendredis matins, s'il fait beau.

Vivement les beaux jours pour retrouver notre petit jardin et réveiller notre sens du jardinage.



Halloween

Jeudi 28 octobre, en fin de journée, la maison de retraite 'La Résidence d'Oc' faisait Halloween. A cette occasion, étaient conviés les assistantes-maternelles, les parents et les enfants de Tournefeuille. Quelques jardiniers et petits jardiniers s'étaient joints à eux.

Les papis et mamies s'étaient déguisés ! Ils avaient préparé une délicieuse soupe de citrouille, confectionné des sachets de bonbons pour les enfants, décoré les lieux et avaient choisi une ambiance musicale qui « faisait froid dans le dos » pour la circonstance !

Les enfants, les nounous et les parents présents en ont bien profité et les nombreux sourires sur les visages des résidents en disaient long...



Même si de nombreux enfants ont la chance d'avoir encore leurs grands-parents, voire leurs arrière-grands-parents, ces rencontres intergénérationnelles apportent beaucoup de chaleur, de tendresse et d'émotions.

Il faut préserver ce lien si riche entre toutes les générations.

Geneviève et ses petits jardiniers