

DIDIER LE JARDINIER

Septembre 2017



Septembre

C'est la rentrée.

Nous allons recommencer une nouvelle saison : certaines rubriques vont rester, mais il y en aura des nouvelles, avec encore des conseils, des trucs et des astuces.

Septembre c'est le mai de l'automne.

A propos de septembre

Neuvième mois de notre calendrier (grégorien) son nom vient du latin, car c'était le septième mois de l'année romaine qui commençait en Mars... et les Romains n'étaient pas précisément des imaginatifs !

Les dictons du mois

- ♣ Tant que verdit l'acacia, l'automne n'entre pas
- ♣ A la Saint-Bertrand, double tes vêtements. (Mercredi 6 septembre)
- ♣ A la Saint-Mathieu, le jour est comme la nuit. (Jeudi 21 septembre)

Jardiner avec la lune en septembre

Du 01 septembre au 13 septembre : lune montante.

Du 14 septembre au 27 septembre : lune descendante.

Du 28 septembre au 30 septembre : lune montante.

- ♣ Semer en lune montante ;
- ♣ Planter en lune descendante.
- ♣ Bouturer et tailler en lune descendante.

Potager

- ♣ Placer une planchette ou une tuile sous les potirons pour éviter leur pourrissement.
- ♣ Semer des épinards
- ♣ Repiquer des salades chicorées scaroles et frisées.
- ♣ Repiquer des choux de Milan ou les frisés.
- ♣ Semer des mâches
- ♣ Diviser la ciboulette et la rhubarbe.
- ♣ Planter des fraisiers.

Vergers

- ♣ Récolter vos pommes et vos poires
- ♣ Commencer à planter les arbres en conteneurs : noyer, cerisier, cognassier, pêcher, pommier, poirier, vigne.
- ♣ Planter également les arbres à fruit à petits pépins : cassis, framboise, groseille, mûre, myrtille.

Ornement

- ♣ Prélever des boutures de fuchsia : Prélever des pousses de l'année que vous planterez sous abri, dans un mélange de sable et de tourbe. Le point fort du fuchsia : il est très rarement attaqué par les parasites.
- ♣ Bouturez vos géraniums et vos rosiers.
- ♣ Tailler et marcotter les glycines.
- ♣ Semer les nouvelles pelouses.

Trucs, astuces, conseils

Récolter vos graines de tomates pour l'année prochaine

Une préparation est nécessaire pour qu'elles germent bien. Retirer les graines des tomates avec un peu de jus, ajouter quelques gouttes d'eau et laisser fermenter dans une assiette. Lorsque des moisissures apparaissent, nettoyer les graines. Faites-les sécher sur une surface lisse (pas de papier absorbant), dans un lieu bien aéré. Stockez-les ensuite dans une boîte à fromage jusqu'au semis de l'an prochain.

Faites murir vos tomates vertes

Savez-vous que ce n'est pas le soleil qui fait murir les tomates, mais la chaleur. Donc ne jetez pas vos tomates qui sont à peine mûres : mettez-les dans une corbeille à la maison et elles muriront toute seule, la seule différence c'est qu'elles auront un peu moins de goût.

Protéger vos semis de mâches

Les mâches ont besoin d'humidité et d'ombre pour pousser : récupérer des cagots en bois que vous déposerez à l'envers sur les rangs de vos semis. Pour arroser : arroser sur les cagots l'eau passera à travers.

Récupérer les eaux de cuisson

L'eau de cuisson de vos légumes contient de nombreux sels minéraux. Arroser vos plantes d'intérieur avec cette eau refroidie, pour leur plus grand bien.

Un détachant végétal

Si votre linge a des taches de rouille, prendre des tiges de rhubarbe, mixez-les, et avec le jus badigeonner les taches. Laisser quelques heures, puis laver votre linge comme d'habitude.

Secret du jardinier : Les bienfaits de la sauge

- ♣ Contre la transpiration des pieds, saupoudrer chaque chaussure avec 1 cuillère à café de feuilles de sauge en poudre.

Recette du mois: Clafoutis aux raisins.

Ingrédients pour 6 personnes

500 g de beau raisin noir (muscat)
100 g de farine
150 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
1 demi sachet de levure chimique
4 œufs
50 g de beurre
2 cuillères à soupe de rhum
1/8 de litre de lait (environ un verre)

Préparation

Laver, égrener et sécher le raisin.

Mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure dans un saladier.

Faites une fontaine, mettez-y les jaunes d'œufs, puis ajouter le beurre fondu et le rhum.

Délayer le tout en ajoutant un peu de lait : la pâte doit avoir la consistance d'une pâte à crêpe épaisse.

Battre les blancs en neige et incorporez-les à la pâte.

Verser la préparation dans un plat en terre largement beurré. Répartir le raisin sur le dessus : les grains s'enfoncent d'eux-mêmes dans la pâte.

Faites cuire à four modéré (200°) jusqu'à ce que le clafoutis soit bien doré.

Bon appétit !



Didier le jardinier vous donne rendez-vous le mois prochain
Pour toutes vos questions, suggestions, idées, trucs, astuces
n'hésitez pas à m'envoyer un message à :
didierlejardinier@laposte.net