

DIDIER LE JARDINIER

Janvier 2017



Janvier le premier mois de l'année

Bonne et heureuse année à Tous !

Didier le jardinier vous souhaite des vœux de joie, de bonheur et de santé.
Je vous souhaite également une bonne année de jardinage.
Que ce soit à la maison ou au jardin passez une bonne année avec Didier le jardinier.

Cette année, une nouvelle rubrique "A propos sur chaque mois".
Texte que j'ai lu et que je voudrais partager avec vous.

À propos de janvier

Janus, un roi antique légendaire, aux deux visages opposés (parce qu'il connaissait aussi bien le passé que l'avenir), nous a sans doute légué son nom. Ainsi, janvier regarde à la fois l'année écoulée et l'année à venir. La légende nous dit aussi que Romulus (fondateur de la Rome antique) avait édifié un temple de Janus, dont les portes n'étaient ouvertes qu'en temps de guerre... En 1562, l'*Édit de janvier* promulgué par Catherine de Médicis, accordait aux protestants le droit de célébrer leur culte dans les campagnes... Mais ce n'est que l'année suivante, en 1563, que Charles IX, fils de Catherine, décréta que l'année légale débuterait le 1er janvier. [NDLR : Cet édit n'est entré en application qu'en 1567]



Votre jardin et la lune en janvier

Du 11 janvier au 25 janvier : lune descendante.

Faire vos plantations, bouturages, tailles pendant cette lune descendante : si le temps le permet.

Le dicton du mois

Janvier de glace fait le pont, février qui passe le rompt.

Potager

- ⊗ Javelliser vos piquets de bois qui ont servi de tuteur pour vos tomates.
- ⊗ Si ce n'est pas encore fait : protéger vos poireaux avec des feuilles ou de la paille.

Vergers

- ⊗ Si vous avez l'intention de greffer des pommiers, poiriers, pruniers au printemps, c'est le moment de prélever des greffons.
- ⊗ Installer sur les fruitiers des vieux pots en terre retournés remplis de paille. Les perce-oreilles (appelé aussi pince-oreilles), mangeurs de pucerons, s'y installeront.

Ornement (s'il ne gèle pas)

- ⊗ Si pour Noël vous avez acheté un sapin avec des racines, plantez-le en l'arrosant très copieusement.
- ⊗ Tailler les vignes vierges et les clématites.
- ⊗ Planter des arbustes et des rosiers à racines nues.
- ⊗ Débarrasser les arbustes de leurs bois morts.
- ⊗ Tailler les arbustes à floraison estivale. (Ne taillez surtout pas ceux qui vont fleurir au printemps).
- ⊗ Bêcher les parterres et les surfaces libres qui doivent recevoir les plantes saisonnières.

Vergers (s'il ne gèle pas)

- ⊗ Planter tous les fruitiers

À l'intérieur

- ⊗ Si vous avez mis un sapin sans racine pour Noël : quand vous l'enlèverez, garder les aiguilles sèches, et recouvrez la terre des plantes en pots à l'extérieur, c'est une bonne couche isolante et facile à éliminer ensuite.
- ⊗ Égermer vos pommes de terre.
- ⊗ **L'AZALÉE** : Si l'on vous a offert une pour les fêtes de fin d'année, des conseils pour la garder plusieurs semaines. Elle déteste avoir les pieds au sec et n'aime pas l'eau calcaire, donc arrosez-la généreusement avec de l'eau de pluie, elle ne supporte pas la chaleur. Au-dessus de 20°, elle va dépérir très vite. Il faut la placer dans un endroit très frais et bien éclairé et supprimer au fur et à mesure les fleurs et les feuilles fanées. Après la floraison, tailler légèrement les branches. Au printemps, vous la mettrez dans un coin du jardin un peu à l'ombre, en enterrant le pot. Donner lui de l'engrais tous les 15 jours, et à l'automne, vous rentrerez votre plante à l'intérieur. Il est conseillé de la repoter dans un mélange de tourbe et de terreau.

Mon coup de cœur du mois : LE PANAIS

C'est un légume racine qui revient de loin : consommé depuis l'antiquité, c'était l'aliment de base du peuple au moyen-âge, et aussi une nourriture pour le bétail.

Le panais a progressivement disparu de nos étals au XIX^e siècle victime du succès de ses cousines la carotte et la pomme de terre.

On le retrouve depuis une quinzaines d'années cultivé par les maraichers et les amateurs de légumes anciens.

C'est le légume d'hiver par excellence. Il est encore meilleur quand il gèle et on peut le laisser en terre et le récolter au fur et à mesure des besoins.

Sa saveur unique se rapproche de celle du céleri-rave avec une pointe de noisette. Il est deux fois plus calorique que la carotte*, et il se cuit deux fois plus vite.



Mon petit truc si vous l'achetez : choisissez-le bien ferme, d'un beau blanc crème exempt de tache.

Pas d'épluchage, un simple brossage suffit ! Ensuite, toutes les fantaisies sont permises. Comme la carotte, vous pouvez le râper et le servir cru avec des pommes, des échalotes, des champignons de Paris, des fruits secs. Sachez qu'il se marie très bien avec les agrumes et les épices.

Insolites recettes :

Une fois cuit, il est parfait en soupe avec de la ciboulette, de la coriandre ou du safran.

Si vous êtes pressé, faites-le simplement sauter au beurre ou à l'huile d'olive.

Comme la pomme de terre, on peut le déguster en purée, seul ou mélangé avec de la courge ou encore mieux avec des poires.

Il est délicieux taillé en frites, cuites au four pendant 25 minutes, juste le temps de caraméliser.

Le panais adore les gratins, les tartes, les quiches auxquels on peut ajouter d'autres légumes, des cèpes, des viandes, des poissons fumés...

	PANAIIS		CAROTTES	
	Cru	Bouilli	Cru	Bouilli
Calories (Kcal)	75	71	36,3	27,7
Protéines (g)	1,2	1,32	0,8	0,76
Glucides (g)	17,9	17,01	6,6	4,94
Lipides (g)	0,3	0,3	0,26	0,1
Fibres (g)	4,9	3,6	2,17	2
Sodium (mg)	10	10	49	93,8
Potassium (mg)	375	367		
Phosphore (mg)	71	69		
Béta-Carotène (µg)			7260	3340
Vitamine B9(µg)	67	58	52	29

Et pourquoi pas ne pas tenter la tarte sucrée pour le faire découvrir aux enfants, le surprenant cake aux panais et le chocolat blanc de Julie Andrieu ?

<http://melbananecuisine.over-blog.com/article-cake-au-panais-et-chocolat-blanc-de-julie-andrieu-109962064.html>

Alors, essayez-le et vous serez surpris.

Bon appétit !

Culture du panais :

Semez-le au printemps jusqu'en juin, en lignes espacées de 30 à 40cm. Plomber et arroser. Éclaircir à 20 cm, biner et sarcler. Le panais n'a besoin d'aucun entretien, aucun insecte ne l'attaque et il est très résistant aux maladies. Son seul besoin est de l'arroser normalement.

Réponse au jeu du moi de décembre : CHARADE

- I. Mon premier est une plante parasite : le **GUI**
- II. Mon dernier est une plante béchique : la **MAUVE**
- III. Mon entier est une plante émolliente : Je suis ? la **GUIMAUVE**

Les jours important en janvier

Dimanche 1er janvier : Jour de l'an

Vendredi 6 janvier : Épiphanie.

Petit message

En ce début d'année je tenais à remercier Monsieur le Maire qui m'autorise à publier chaque mois ma petite page sur le site internet de Givraines.

Un grand merci également à Marc qui corrige, illustre et met en ligne toutes mes écritures.

Et, merci à tous les lecteurs qui me suivent et qui m'envoient des messages.

Pour toutes vos questions, suggestions, idées, trucs, astuces.
continuer à m'envoyer vos messages à:

didierlejardinier@laposte.net

Didier le jardinier vous donne rendez-vous le mois prochain.

DIDIER LE JARDINIER

Février 2017



Laissez la terre se reposer encore, l'hiver n'est pas fini ! J'ai un petit truc : quand le forsythia fleurira ce sera le signal pour vos premiers semis sous abri.

Février : la fin du mois est la meilleure période pour prélever des boutures de toutes sortes d'espèces d'arbres et d'arbustes, plantez-les, c'est un excellent moyen de multiplication bien que trop peu utilisé.

À propos de février

Février vient du latin Februarius (qui purifie).

Ce mois des purifications est ainsi nommé vraisemblablement en raison du froid vif, du gel qui l'accompagnent et régénèrent la terre et la nature...

Février est aussi le mois variable qui compte 29 jours une année sur quatre, sauf quelques exceptions.



Le calendrier actuel appelé calendrier grégorien a été adopté en 1582. L'année compte très exactement 365, 2425 jours. Ce qui n'est pas facile à gérer, alors il est décidé que les années auront 365 jours pendant trois ans et la quatrième année aura 366 jours. Seulement le compte n'est pas bon car la moyenne de ces quatre années donne 365,25 jours soit 0,0075 jour de trop.

Cela oblige une correction supplémentaire en supprimant des années bissextiles de 366 jours de temps en temps. Très exactement une tous les 400 ans.

Ainsi : 1700, 1800, 1900 sont bissextiles mais pas 2000. 2100, 2200, 2300, mais pas 2400. Inutile de se souvenir de toutes ces dates, le calcul est simple une année est bissextile si l'année est divisible par 4 et par 100 mais pas 400.

Jardin et la lune en février

Du 08 février au 21 février : lune descendante

Faire vos plantations, bouturages, tailles pendant cette lune descendante : si le temps le permet.

Dicton du mois

Quand février ne donne pas de mauvais temps, mars lui jette des pierres.

Potager

- ⊗ Continuer à travailler votre sol à la bêche ou à la grelinette lorsque la terre n'est pas collante : le gel brisera les mottes..

Vergers (hors périodes de gel)

- ⊗ Poursuivre les plantations :

Mon petit truc pour vos plantations de fruitiers : Les arbres à fruits à noyaux en plein vent, spécialement les cerisiers et les abricotiers, doivent être plantés plus profondément que les arbres à fruits à pépins.

- ⊗ Tailler les pêchers et la vigne à la fin du mois.

- ⊗ Bêcher aux pieds des arbres.

- ⊗ Si vous avez des amandiers : Vers la fin du mois, quand il ne gèlera pas, et avant leurs floraisons, traitez-les à la bouillie bordelaise contre la cloque qui risque de faire dépérir votre amandier.

Ornement (hors périodes de gel)

- ⊗ Tailler le lierre et la glycine.

- ⊗ Planter les rosiers.

- ⊗ Entretenir les arbustes et plantations à feuilles caduques (ceux qui perdent leurs feuilles en hiver) ainsi que les rosiers

- ⊗ Ameubler le sol au pied de ces plantations.

- ⊗ Terminer la plantation des haies à feuillage caduc.

- ⊗ Tailler les arbustes à floraison estivale, les clématites qui fleurissent en été.

- ⊗ Si vous avez un jasmin d'hiver, taillez-le juste après sa floraison si le temps est doux.

À l'intérieur

- ⊗ Prélever des boutures de géraniums sur les pieds-mères ; planter les boutures dans du sable mélangé avec un peu de tourbe.

- ⊗ C'est la grande saison du rempotage de vos plantes vertes.

Coup de cœur du mois : LE CHOU DE BRUXELLES

Un brin sucré, le chou de Bruxelles offre mille déclinaisons parfois étonnantes, toujours délicieuses.

Profiter de ces tendres billes vertes qui poussent en bouquet le long d'une tige qui peut atteindre 1m de hauteur.

Culture

La variété tardive "De Rosny" est ma préférée, elle assure une récolte abondante de janvier à mars. Semez-le en juin et repiquez-le dès que les plants ont 4 feuilles en les espaçant de 0,60 cm en tous sens. La récolte commencera 6 mois après le semis.

Vous pouvez les récolter même quand il gèle, plus la gelée passe dessus, plus il devient tendre et délicieux. Dès que les têtes atteignent une grosseur de diamètre de 2 à 3 cm, commencer à cueillir les choux de la base, puis remonter le long de la tige, au fur et à mesure des besoins, tout en supprimant les vieilles feuilles.



Achat et récolte

Si vous les achetez sur les étals, veiller à ce qu'ils soient entiers, bien pommés et bien verts, et il est préférable de les consommer le plus rapidement possible.

Si vous les récoltez, vous pouvez les conserver une semaine (non lavés) à la cave ou dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Cuisine

Raccourcir leur trognon, plus amer, en le creusant en cône, puis retirer les feuilles extérieures les plus épaisses flétries ou abimées. Lavez-les ensuite dans de l'eau vinaigrée, afin d'éliminer les insectes. Rincez-les et égouttez-les.

Cuisson

Certes, on leur reproche d'être indigestes. Mais les substances provoquant des effets désagréables "dus à leur richesse en soufre" peuvent être neutralisées. Il convient de les cuire dans deux eaux. Dans un premier temps, blanchissez-les pendant 3 à 5 minutes dans de l'eau bouillante, puis faites-les cuire dans une seconde eau, bouillante et salée. Vérifier qu'ils sont cuits à cœur en plantant un couteau dans un chou : la lame doit pénétrer facilement. Ensuite égouttez-les et passez-les sous un filet d'eau glacée pour qu'ils conservent une belle couleur verte.

Dégustation

Les choux de Bruxelles se mangent en légumes d'accompagnement, nature ou préparés de différentes manières : en purée, salade, gratin, braisés avec des châtaignes et des lardons, ou tout simplement sautés au beurre. Ils accompagnent très bien les gibiers, rôtis de porc, canards...

Bon appétit !

Jours à ne pas oublier en février

Jeudi 2 février : Chandeleur

Mardi 14 février : St Valentin

Mardi 28 février : Mardi gras

Petit message

Attention : l'année 2016 de Didier le Jardinier va être effacée dès la parution du bulletin du mois de mars si vous voulez garder quelque chose, il faut les imprimer.

Pour toutes vos questions, suggestions, idées, trucs, astuces, continuer à m'envoyer vos messages à :

didierlejardinier@laposte.net

Didier le jardinier vous donne rendez-vous le mois prochain.

DIDIER LE JARDINIER

Mars 2017



Pour les météorologistes, Mars marque le premier mois du printemps météorologique mais officiellement la saison printanière commence le 20 : jour du printemps.

Dans la nature et les jardins, même s'il faut jouer les prolongations, l'hiver se meurt. Les jours sont de plus en plus longs, les oiseaux s'agitent, les floraisons sont un peu plus nombreuses et les nouvelles pousses qui pointent sont autant de signes annonciateurs du renouveau et de la nature de nos jardins.

A propos de Mars

Si aujourd'hui le mois de mars est le troisième mois de l'année dans le calendrier Grégorien et Julien, il était, avant, le premier mois de l'année romaine. Il marquait le retour des beaux jours et le début de la période de la guerre, ainsi ce mois porte, le nom du Dieu romain Mars, qui sublimait la guerre et les guerriers. Mois charnières dans tout l'hémisphère Nord, il représente la première petite fenêtre dans la pénombre de l'hiver.

Le très imagé calendrier révolutionnaire l'avait placé à cheval sur Ventôse et Germinal, soulignant ainsi le contraste entre les intempéries et la fécondité de la nature...

L'expression "arriver comme mars en Carême" est souvent prise à contresens, alors qu'elle signifie arriver à point : la totalité ou partie du mois est incluse dans la période du Carême...

Et l'histoire se souvient des "ides de mars" (le 15 du mois) en 44 av. J.-C., quand Jules César tomba assassiné par Brutus, son fils adoptif, en s'écriant: "toi aussi, mon fils !"



Mes dictons du mois

Si mars commence en courroux, il finit tout doux, tout doux.

Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars.



Jardin et la lune en mars

Du 01 mars au 06 mars : lune montante

Du 07 mars au 20 mars : lune descendante

Du 21 mars au 31 mars : lune montante

Semer en lune montante

Planter, bouturer, tailler en lune descendante

Ce qui peut être fait au jardin

Les premiers semis :

- ☼ Il est préférable d'attendre que la terre "fleurisse". Ne vous pressez pas les beaux jours vont arriver !
- ☼ Attendre que la terre se réchauffe, quand les herbes commencent à pousser c'est aussi un signe.
- ☼ Attendre aussi que le cornouiller et le cognassier soient fleuris.

Semis possible en pleine terre : Oignon, épinard de printemps, pois à grain lisse, persil, cerfeuil.

Semis possible sous abris : Carottes hâtives, laitue et batavia de printemps, navet, radis.

Planter en pleine terre : Oignon, échalote, ail, asperge, chou cabus, ciboulette, rhubarbe, fraisiers.

Faire germer : Les pommes de terre dans des cagettes.

Planter en pleine terre : Des boutures de groseilliers, de cassis, de framboisiers.

Tailler : Les arbustes et les plantes grimpantes, les rosiers, le romarin, la sauge, le thym, le laurier pour favoriser de nouvelles pousses.

Par temps doux :

- ☼ Traiter tous vos arbres fruitiers à la bouillie bordelaise.
- ☼ Vous pouvez encore planter arbres, arbustes, arbres fruitiers... (suivre mon conseil ci-dessous)

Des conseils pour les semis

Le plombage

Plomber avec le dos du râteau après un semis est un geste essentiel du jardinier... qu'on oublie un peu trop souvent.

Lorsque l'on sème des petites graines : carottes, laitues, radis... il est fait souvent les mêmes erreurs : semis trop profond, trop serré et ne pas assez tasser la terre.

Les semis en terre meubles ont besoin d'être tassés pour bien mettre la graine en contact avec le sol.

Tasser sert à chasser l'air de la terre et donc à favoriser une remontée de l'humidité vers la graine par capillarité. C'est le processus inverse du binage : on bine en saison chaude pour au contraire aérer la terre et ainsi limiter l'évaporation de l'eau.

Bien au contact d'une terre humide, la graine pourra germer et se développer dans de bonnes conditions.

Pour les premiers semis de petit pois

Les premiers semis de petits pois débutent quand la terre commence à se réchauffer.

L'idéal est d'installer un tunnel plastique une à deux semaines avant le semis, sur l'emplacement qui leur est destiné, pour que la terre se réchauffe. Avant de semer, gratter la terre en surface avec un crochet pour l'aérer et semer une graine tous les 3 cm, dans des sillons bien droits, profonds de 3 cm et espacés de 50 cm.

Choisir une variété à grains ronds, plus résistante au froid : Fermer le tunnel pour hâter la germination et ainsi protéger les jeunes pousses des oiseaux.

15 jours après la levée, faire un premier binage-buttage, puis un deuxième 15 jours plus tard. Poser ensuite des tuteurs, même pour les variétés naines, et le plus important c'est de couvrir la terre avec un paillis de tonte sèche.

Pour planter vos arbres, arbustes en conteneurs

La saison des plantations reprend avec les beaux jours. Par manque de temps, vous pensez ne pas vous attarder trop sur le creusement du trou de plantation car les plantes en conteneurs, avec leurs racines bien rangées, se démoulent facilement et se mettent dans un trou de 20x20 cm sans trop de mal. **Erreur!**

Creuser un "vrai" trou, de largeur confortable, c'est-à-dire de 10 à 15 cm plus large que la motte. En profondeur, ajouter aussi 10 cm au moins à la hauteur.

Grattouiller le fond et amender d'une pelletée de compost très mur mélangé à la terre de rebouchage. Ainsi installée, votre plante ne tardera pas à ancrer de vraies racines dans le sol.

Mon coup de cœur du mois : LE TOPINAMBOUR

C'est un légume racine, originaire d'Amérique du Nord, il est assez proche du tournesol.

Ses tiges annuelles peuvent dépassées 2 mètres de hauteur.

C'est une plante vivace, ce sont ses tubercules que l'on consomme. Ils sont moches, irréguliers et noueux et pourtant délicieux!

Il était autrefois beaucoup consommé.

Appelé parfois : Artichaut de Jérusalem ou truffe du Canada



Culture

Il ne demande aucun entretien.

Plantation les tubercules en mars à environ 10 cm de profondeur.

Récolte des tubercules de novembre à avril au fur et à mesure des besoins.

Attention ne pas en arracher trop à l'avance : ils se conservent mal hors de terre. Si le cas se présente : les mettre en attente dans de la tourbe ou dans le bac à légumes du frigo. Si vous les achetez sur les étals du marché : choisissez-les bien fermes parce qu'ils ramollissent très vite.

Cuisine

Très fin, sa saveur rappelle quelque peu celle du fond d'Artichaut.

Son inconvénient : il provoque des flatulences. Pour les éviter voici quelques recettes : le consommer cru rappé en salade avec de l'huile de noix et du vinaigre de cidre, ou le faire cuire avec des pommes de terre et une feuille de sauge, ou rajouter 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude pour 2 litres d'eau à la cuisson.

Et surtout un truc : ne jamais le réchauffer.

Avant de les cuisiner

Brossez-les avec douceur et les mettre dans une grande casserole d'eau froide salée, porter à ébullition lente (sinon le tubercule explose) alors ils prennent l'eau et vous pourrez les mettre à la poêle. La cuisson doit être bien surveillée, comme celle des pommes de terre. Passez-les ensuite à l'eau froide et le peler.

Éplucher cru : il faut les citronner pour éviter l'oxydation.

Il y a plein façon de le cuisiner : en gratin avec des pommes de terre, en salade cru ou cuit, cuits sautés au beurre clarifié à la graisse d'oie, cuits sautés à la crème, en potage...

Consulter vos livres de cuisine.

Bon appétit !

Petit message : Me contacter par mail, si vous en voulez, j'en cultive.

Ne pas oublier le passage à l'heure d'été

Dans la nuit du **samedi 25 mars au dimanche 26 mars 2017** on rajoute une heure

À 2 heures du matin il sera 3 heures.



Pour toutes vos questions, suggestions, idées, trucs, astuces, continuer à m'envoyer vos messages à :

didierlejardinier@laposte.net

Didier le jardinier vous donne rendez-vous le mois prochain.

DIDIER LE JARDINIER

Avril 2017



"Le printemps repart !" proclame le coucou au cœur des bois.
Tôt le matin, perchés dans les lilas et le cerisier en fleur, les oiseaux le saluent. Tout pousse par ces journées tièdes au blanc argenté du soleil.
Dans les jardins, pour résumer les travaux si nombreux en cette saison, on peut employer trois verbes : **Semer, planter, soigner.**

A propos d'avril

Avril débute par un énorme éclat de rire : Mais quelle est l'origine de cette tradition ?

On date traditionnellement son apparition en 1564, l'année où Charles IX imposa à l'ensemble du royaume de France la date du 1er Janvier comme premier jour de l'année au détriment du... 1er Avril. En réaction ses sujets conservateurs décidèrent en ce premier jour d'Avril de se remettre de faux cadeaux et commettre des tours pendables. Si l'apparition de la date est à peu près claire, l'origine exacte de l'utilisation d'un poisson reste obscure. L'explication communément admise indique qu'au début du mois d'avril, en France, la pêche est interdite, car c'est la période de reproduction des poissons. Certains avaient eu comme idée de faire des farces aux pêcheurs en leur offrant de faux poissons.

Avril célèbre l'avènement véritable du printemps. Nos ancêtres, qui vivaient en contact beaucoup plus étroit que nous avec la nature, ne manquaient pas de fêter dignement les temps forts de son cycle immuable...

Les Grecs anciens appelaient cette période Munychion et en faisaient le commencement officiel du printemps. Le dixième mois de l'année Athénienne qui en comptait 14, contenait vingt-neuf jours, et répondait, à la fin de notre mois de Mars, et au commencement de notre mois d'Avril. On l'appelait Munychion, parce que pendant ce mois, on célébrait à Athènes en l'honneur de Diane, les fêtes nommées Munychies.

Les Romains pensaient que le nom d'Aprilis était dérivé de aperio, aperire, verbe qui signifie « ouvrir ». Les fruits, les fleurs, les animaux, les mers et les terres s'ouvrent à ce moment-là. Le poète Romain Ovide, donne une autre explication liée à Aphrodite (Vénus chez les Grecs), dont les fêtes marquent le début de ce mois, mais cette approche est largement contestée aujourd'hui par les linguistes.

Ce qui est sûr : avril vient du latin Aprilis.

Le dicton du mois

Ce n'est jamais avril si le coucou ne l'a dit.

Jardinez avec la lune en avril

Du 03 avril au 17 avril : lune descendante

Du 18 avril au 30 avril : lune montante

Semer en lune montante

Planter en lune descendante



Le conseil du mois de Didier le jardinier

Rien ne presse, je vous conseille d'attendre un peu pour tout planter et semer en pleine terre.

Les nuits sont encore bien froides et la terre ne se réchauffe pas si vite que ça même s'il fait beau dans la journée.

Il vaut mieux semer ou planter trop tard que trop tôt.

Attention ! Il faut encore craindre des gelées matinales.

Et puis le coucou n'a pas encore chanté dans les bois ! Donc attendons un peu !

Potager (ce que vous pouvez faire)

- Semer en pleine terre : oignons, poireaux, petits pois, carottes, épinards.
- Semer sous tunnel ou châssis : radis, salades.
- Planter les choux, les salades à l'abri du vent
- Attendre que les lilas soient fleuris avant de planter vos pommes de terre. Mon petit truc : Mettre une poignée de cendre de bois dans le fond des tasses et protéger le rang avec des vieux sacs ou une toile plastique.
- Repiquer vos œilletons d'artichauts que vous aurez prélevés sur les vieux pieds.
- Retirer toutes les feuilles sèches et rouges des pieds de fraisiers qui ont passer l'hiver et faites-leur un traitement à la bouillie bordelaise. Mon petit plus : mettre un peu de marc de café au pied de chaque fraisier.

Au verger

Ne traitez pas vos arbres pendant leurs floraisons, c'est l'époque de la pollinisation effectuée principalement par les abeilles.

Jardin d'ornement

- ✿ Terminer de tailler tous les rosiers.
- ✿ Commencer à préparer les terrains pour les semis de gazon.
- ✿ Si vous avez une petite surface de gazon rempli de mousse : épandre de la cendre de bois pour l'éliminer, pour les grandes surfaces, il est préférable de passer le scarificateur.
- ✿ Commencer à tailler légèrement les arbustes à floraison printanière qui sont défloris.
- ✿ Pour faciliter la maturité des bulbeuses de printemps (jonquilles, narcisses, tulipes...) couper les fleurs fanées en laissant les feuilles.
- ✿ Penser à arroser les arbres et arbustes récemment plantés.

A l'intérieur

- ✿ Mettre en végétation vos bulbes de bégonias tubéreux, dahlias et cannas qui seront plantés en pleine terre plus tard.
- ✿ Arroser vos lauriers avant de les sortir.
- ✿ Arroser les géraniums qui ont passé l'hiver à l'intérieur. Vous les taillerez plus tard. Vous pouvez les sortir pendant les belles journées de soleil.
- ✿ Commencer vos semis de cucurbitacées. Mon petit truc : prendre une barquette d'œufs vid, remplir les alvéoles de terreau, mettre une ou deux graines par alvéole, placez-la à la lumière au chaud en veillant à ce que le terreau soit toujours humide mais sans excès. Quand les plants seront prêts à être mis en place, vous aurez juste à détacher les alvéoles et de les mettre directement en terre.

Les trucs du mois

- ✿ Pour prolonger la vie d'un bouquet de fleurs coupées, ajouter à l'eau du vase quelques gouttes d'eau de Javel (contre les microbes et bactéries) et un morceau de sucre (qui devient aliment pour les fleurs).
- ✿ Si vous avez des légumes un peu flétris, trempez-les dans de l'eau additionnée de vinaigre et de deux morceaux de sucre. Ils retrouveront suffisamment leurs fraîcheurs.
- ✿ Si vous voulez conserver votre persil frais pendant 15 jours à la maison : couper un centimètre de queue des tiges et plonger les tiges dans un récipient avec de l'eau et conserver le tout au réfrigérateur.
- ✿ Si vous manger du fromage blanc en faisselle : récupérer le contenant qui fait réserve d'eau pour en faire des plantations diverses.

Le dimanche matin 21 mai
Troc aux plantes à Givraines
Je vous donnerai plein de trucs et astuces pour le jardinage.

Mon coup de cœur du mois : LE PETIT RADIS ROSE

On les aime vifs mais doux, égayant le panier de leurs racines et de leurs fanes fraîches. Longs ou ronds, ils portent les couleurs du potager, en blanc, rose ou rouge. Ils sont craquants.

Ils sont très riches en eau et ils rechargent l'organisme en minéraux.

Leur culture

C'est le plus petit des légumes racine.

Semer les graines en rangs espacés de 20 cm, faites un semis toutes les 3 semaines.

Maintenir le sol frais pour obtenir une levée régulière.

La récolte a lieu environ 20 jours après le semis pour les radis de 18 jours. Mais attention car ce radis de 18 jours devient piquant s'il grossit trop.

Les variétés

- ✿ Le demi-long : blanc et rose, qui constitue l'essentiel de la production.
- ✿ Le rond : rouge ou rouge et blanc, voire violet, blanc ou jaune depuis l'apparition de nouvelles variétés très intéressantes.
- ✿ Je vous conseille de semer en premier la variété "Flambloyant" il est d'excellente qualité en demi-long. En rond je vous conseille le "Radical".
- ✿ Mais le plus classique reste le radis "De 18 jours" qui est le plus hâtif de tous.
- ✿ Si vous les achetez : choisissez-les propres, fermes, au feuillage bien vert et ne les gardez pas plus de 2 jours dans votre réfrigérateur et de préférence dans un sac papier.



Mais pour mieux les digérer sans difficulté, il est préférable de les manger lorsqu'ils sont jeunes, frais et bien croquants.

Les recettes

Le plus traditionnel, c'est de les savourer à la croque-au-sel ou avec une goutte de vinaigre balsamique.

Moi, je les préfère découpés :

- ☞ En fines rondelles sur une tartine de pain de seigle avec du beurre salé.
- ☞ Ou encore, découpés en tulipe, trempez-les dans du fromage frais aux herbes.

N'oubliez surtout pas que les fanes sont délicieuses en soupes.

Une petite recette insolite:

Laver 500g de radis roses et les sécher.

Les émincer.

Râper 4 oranges pour obtenir 2 cuillères à café de zestes.

Peler les oranges à vif au-dessus d'un bol pour recueillir le jus et couper la chair en morceaux.

Disposer radis, oranges et zestes dans un saladier.

Ajouter de la menthe ciselée.

Fouetter le jus des oranges avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 2 cuillère à café de vinaigre.

Mélanger le tout et server sans attendre cette salade.

Bon appétit !

Petit message

- ☞ Les topinambours à consommer ont tous été donnés. Par contre, si des personnes en désirent pour planter j'ai du plant : si vous en voulez, me contacter par email.
- ☞ Chloé, m'a envoyé par email les paroles de la chanson : les couleurs du temps de Guy BÉART. Je vous invite tous à écouter cette merveilleuse chanson. Merci Chloé.

Les couleurs du temps

1

La mer est en bleu entre deux rochers bruns.
Je l'aurais aimée en orange
Ou même en arc-en-ciel comme les embruns
Étrange

2

Je voudrais changer les couleurs du temps
Changer les couleurs du monde
Le soleil levant la rose des vents
Le sens où tournera ma ronde
Et l'eau d'une larme et tout l'océan
Qui gronde

3

J'ai brossé les rues et les bancs
Paré les villes de rubans
Peint la Tour Eiffel rose chair
Marié le métro à la mer
Le ciel est de fer entre deux cheminées
Je l'aurais aimé violine
Ou même en arc-en-ciel comme les fumées
De Chine

4

Je voudrais changer les couleurs du temps
Changer les couleurs du monde
Le soleil levant la rose des vents
Le sens où tournera ma ronde
Et l'eau d'une larme et tout l'océan
Qui gronde

5

Je suis de toutes les couleurs
Et surtout de celles qui pleurent
La couleur que je porte c'est
Surtout celle qu'on veut effacer
Et tes cheveux noirs étouffés par la nuit
Je les voudrais multicolores
Comme un arc-en-ciel qui enflamme la pluie
D'aurore

6

Je voudrais changer les couleurs du temps,
Changer les couleurs du monde
Les mots que j'entends seront éclatants
Et nous danserons une ronde
Une ronde brune, rouge et safran
Et blonde

Pour toutes vos questions, suggestions, idées, trucs, astuces, n'hésitez pas à m'envoyer un message à :

didierlejardinier@laposte.net

Didier le jardinier vous donne rendez-vous le mois prochain.

DIDIER LE JARDINIER

Mai 2017



A propos de mai

C'est le mois de Maïa la déesse de la fécondité. Fille d'Atlas qui portait le monde, aînée des Pléiades, elle donna le jour à Hermès (Mercure chez les Romains), dieu des marchands...et des voleurs !

Mai reste le moi du bonheur, avec la belle saison qui s'installe. « Le joli mois de mai », « En mai, fait ce qu'il te plaît » ... De même, on plante un « mai », un « arbre de mai » ou un « mai d'honneur », pour fêter une personne ou une famille. Ce symbole est encore quelque fois utilisé dans les campagnes.

Notons aussi en souriant la tradition du 1^{er} mai, seule occasion qui puisse marier les mots « fête » et « travail » !

Un mois d'avril qui a été peu favorable aux jardiniers

Les gelées du 20 et du 21 avril ont beaucoup perturbés la végétation dans nos jardins : surtout dans les vergers : les fruitiers à pépins et à noyaux ont beaucoup souffert, beaucoup de leurs bourgeons ont été détruits.

Gare aussi au mois de mai !

Il y a les saints de glace et la lune rousse !

Les saints de glace

☞ Jeudi 11 mai : saint Mamert.

☞ Vendredi 12 mai : saint Pancrace.

☞ Samedi 13 mai : saint Servais.

Il est préférable d'attendre que ces trois journées soient passées avant de tout semer et de planter.

La lune rousse : c'est quoi ?

Elle commence chaque année, le 1^{er} jour de la nouvelle lune suivant le dimanche de Pâques.

Cette année elle commence le 26 avril et se termine le 25 mai.

Mais que se passe-t-il vraiment à cette période ?

En fait, ce n'est pas que la lune soit de couleur rousse, son appellation provient de l'aspect pris par les jeunes pousses des végétaux qui, à cette période de l'année, sont souvent brûlés par une gelée dévastatrice au cours de la nuit ou du lever du soleil. Les tiges et les feuilles présentent alors un aspect roussi.

La lumière que nous envoie la lune n'est pour rien dans ce phénomène saisonnier remarqué par plusieurs générations de jardiniers et d'agriculteurs.

Au début du printemps, le ciel se dégage souvent la nuit, rendant la lune visible, d'où les croyances sur les effets de sa lumière. La chaleur emmagasinée par le sol dans la journée rayonne et se diffuse alors très rapidement dans cette atmosphère dégagée, faisant chuter brusquement les températures. Tendres et gorgées d'eau de sève, les jeunes pousses sont beaucoup trop fragiles. Même si elles ne gèlent pas toujours, elles subissent un choc thermique important car la différence de température entre le jour et la nuit peut dépasser les 10 ° C.

Que faut-il faire au jardin pendant la lune rousse ?

Mon conseil, c'est de ne pas planter ni de semer toutes les plantes fragiles tant que cette lunaison ne soit pas terminée : géraniums, pétunias, impatiens, tomates, courgettes, concombres, cornichons, melons, etc... En fait toutes les plantes fragiles. Si quand même vous décidez de planter ou semer, protéger vos plants la nuit avec soit : un voile de forçage, un tunnel plastique, des cloches.

Je rappelle qu'il vaut mieux semer ou planter trop tard que trop tôt.

Et surtout dans une terre saine et réchauffée, vous verrez quand les plantes ne peinent pas, elles poussent très vite et les rendements n'en sont que mieux et elles sont aussi plus résistantes aux maladies.

Les dictons du mois

Avant saint Servais, point d'été, après saint Servais plus de gelée. (Samedi 13 mai).

Sème tes haricots à la saint Didier, pour un tu en auras un millier. (Mardi 23 mai).

Jardiner avec la lune en mai

Du 01 mai au 14 mai : lune descendante

Du 15 mai au 27 mai : lune montante

Du 27 mai au 31 mai : lune descendante

Pas de jardinage le 4 mai et le 31 mai (nœud lunaire), semer en lune montante et planter en lune descendante.

Potager

- ♣ Vous pouvez commencer à planter des tomates à partir du 15, **mais attention !** il faut bien les protéger du froid. Mon petit truc : mettre une poignée de feuilles d'orties au fond de chaque trou.
- ♣ Début mai, semer des carottes.
Mon petit truc : pour éviter la mouche de la carotte, mettre du marc de café au fond du sillon et entre les rangs.
- ♣ Semer les haricots.
- ♣ Semer le persil.
Mon petit truc : faites tremper les graines pendant 24 heures, laissez-les sécher et semez-les. Surtout maintenir le sol toujours frais, la levée aura lieu d'ici 15 à 20 jours.

Verger

- ♣ Éclaircir les fruits des pommiers, poiriers, pêchers.
- ♣ Pailler les fraisiers.
- ♣ Ébourgeonner la vigne : Dès que les pousses fructifères atteignent 20 cm, supprimer les bourgeons qui apparaissent au pied du cep et sur le vieux bois en les décollant à la main.

Ornement

- ♣ Après la floraison du lilas taillez-le pour équilibrer sa végétation et pour stimuler les futures floraisons.
- ♣ Quand vos tulipes seront défleuries, ne supprimez surtout pas leurs feuilles afin que les oignons terminent leur maturation.
- ♣ Vers la fin du mois, vous pouvez commencer à planter les fleurs d'été.
- ♣ Les dahlias peuvent être mis en place en pleine terre.
Mon petit truc : Mettre une grosse poignée de compost dans le fond du trou avant d'y poser le tubercule du dahlia.
- ♣ Sortir vos géraniums : supprimer les tiges mortes ou celles qui sont placées au centre de la touffe. Avec une petite griffe, gratter le dessus du terreau et remplacez-le avec du terreau neuf sur quelques centimètres et arrosez-les ensuite.
- ♣ Tailler les arbustes à floraison printanière qui sont défleuris pour permettre de développer de nouvelles branches. Ils donneront des fleurs au printemps prochain.
- ♣ Sortir à l'air libre et au soleil les plantes hivernées à l'abri : laurier rose, palmier, bananier, fuchsia, lantana...
Mon petit truc : c'est de leur enlever un peu de terre de surface pour la remplacer par un terreau enrichi.

Les trucs du mois

- ☼ Fabriquer une petite griffe pour gratter le dessus de vos pots et jardinières : recourber l'extrémité d'une vieille fourchette et voilà la griffe est prête.
- ☼ Allume barbecue écolo : si dans votre commune il y a des tilleuls : récupérer les petites branches qui y tombent régulièrement : ces branchettes sont très sèches et allumeront parfaitement votre charbon de bois.
- ☼ Récupérer votre tonte de gazon : laissez-la sécher un peu et épandez-la entre les rangs de vos légumes : cela permet de garder une terre fraîche.

Marier vos légumes

Pour favoriser le rendement de votre potager, voici des mariages qui ont fait leurs preuves :

Ail-rosier ; aneth-concombre ; brocoli-oignon ; carotte-petit pois ; carotte-laitue ; céleri-tomate ; chou-oignon ; épinard-fraise estragon-tomate ; fraisier-pommier, haricot-tomate ; oignon-épinard ; persil-poireau ; persil-céleri ; petit pois-radis ; radis-melon tomate-aneth ; tomate-persil ; tournesol-concombre.

Mon coup de cœur du mois : LES PETITS POIS

Le petit pois n'existe pas, du moins en termes potagers. Le mot a été inventé à la fin du XVII^e siècle pour désigner les pois en cosse que l'on mange frais avant maturité et qui étaient devenus furieusement à la mode à la cour de Louis XIV. Au grand dam des médecins, qui voyaient dans les légumes primeurs un danger pour la santé. Les temps ont bien changé et ces produits de saison sont aujourd'hui à la fête et leurs qualités nutritionnelles reconnues.

Culture :

C'est une plante annuelle, qui se sème de février à juin en ligne dans des rayons profonds d'environ 6 à 8 cm en espaçant les grains de 1 à 2 cm environ et de 35 cm entre les rangs.

Récolte de 60 à 90 jours après le semis selon les variétés.

Mes variétés préférées :

'Maestro' (pois à écosser, nain, précoce, très productif)

'Héraut record' (pois à écosser, à rame)

'Karina' (pois nain à grains ridés, précoce, résistant productif et vigoureux)

Si vous les cultivez, n'hésitez pas à cueillir les jeunes gousses quand les grains ne mesurent que 2 mm. Cuisiner les tout fraîchement cueillis. S'il y en a trop, aucun souci : ils supportent la congélation. À tel point que les petits pois frais ne représentent que 10% de notre consommation, les 90% restants se répartissent entre conserves et surgelés. Vous avez le choix entre deux cuissons. À l'anglaise, on fait cuire les petits pois dans l'eau bouillante salée, on leur ajoute du beurre à la fin et, pourquoi pas, un peu de menthe. À la française, ils cuisent à l'étuvée avec du beurre et un peu d'eau, accompagnés d'oignons nouveaux et de feuilles de laitue. Mais pourquoi ne pas essayer de les manger crus ? Leur saveur un peu sucrée vous surprendra. Le petit pois fait la paire avec la carotte, mais aussi les fèves et les artichauts.

Une petite recette Gaspacho de petit pois à la menthe

Pour 4 personnes

Ingrédients

400 g de petits pois frais ou surgelés.
1 concombre.
½ bouquet de menthe.
60 cL de bouillon de légumes.
Huile d'olive.
Sel et poivre du moulin.

Préparation

Rincer et égoutter les petits pois.
Laver la menthe : mettre de côté quelques feuilles entières et ciseler le reste.
Éplucher, laver et couper le concombre en morceaux.
Porter le bouillon de légumes à ébullition dans une casserole et plongez-y les petits pois et la menthe ciselée.
Laisser cuire 20 minutes.
Passer la préparation au mixeur avec les morceaux de concombre, ainsi qu'un filet d'huile d'olive.
Laisser refroidir, et mettre la préparation au réfrigérateur.
Répartir dans 4 tasses, saler, poivrer et décorer avec les feuilles entières de menthe.



Cette recette peut aussi se déguster tiède.
Bon appétit !

Petit message

- ✚ Réservez de suite votre dimanche matin du 21 mai pour venir au troc aux plantes à GIVRAINES.

- ✚ Venez échanger vos graines, bulbes, tubercules, boutures, plants, plantes de toutes sortes...

- ✚ Venez aussi échanger des conseils entre vous.

- ✚ Je serai présent à cette rencontre, pour répondre à toutes vos questions et pour vous donner plein de trucs et d'astuces pour votre jardin.

- ✚ Comme l'an dernier des paquets de graines seront à gagner en répondant à des questions simples sur le jardinage.



GIVRAINES

TROC DE PLANTES

DIMANCHE 21 mai 2017

Espace Bourgogne

DE 10 H A 12H30



Vous aimez ou êtes passionnés de jardinage, venez échanger vos graines, boutures, plantes ou astuces

Animation : les bons conseils de Didier le jardinier.

Emplacement gratuit
Tables et bancs à disposition sur place



Pour toutes vos questions, suggestions, idées, trucs, astuces, n'hésitez pas à m'envoyer un message à :

didierlejardinier@laposte.net

Didier le jardinier vous donne rendez-vous le mois prochain.

DIDIER LE JARDINIER

Juin 2017



Juin

Juin c'est le premier mois de l'été. Avec les jours les plus longs.

C'est le mois des jardiniers, faites tous les semis et les plantations que vous voulez.

Mais attention ! n'oubliez d'apporter à toutes vos plantes de la nourriture et de l'eau.

Je compare toujours les plantes avec les humains : Eh oui ! si vous ne mangez pas et si vous ne buvez pas, vous risquez d'avoir des problèmes de santé. Eh bien ! les plantes auront aussi des problèmes de santé si vous les négligez.

À propos de juin

Jun provient probablement de Junius Brutus, l'un des deux premiers Consuls romains. Auparavant, Junius était un honneur à la déesse romaine Junon. Ce mois aux jours sans fin a connu bien des révolutions.

Le 20 juin 1792, jour anniversaire du Serment du jeu de paume, à Paris, le peuple sort des faubourgs pour se ruer aux Tuileries en « demandant » au roi de revenir sur son veto à l'Assemblée Législative.

L'année suivante, le 2, la Commune de Paris fait arrêter les chefs Girondins par la Convention.

En juin 1832, insurrection républicaine a pour origine une tentative des Républicains de renverser la monarchie de juillet.

En 1848, les « quatre jours de juin » marquent l'insurrection du peuple de Paris contre la Deuxième République, à cause de la fermeture des Ateliers nationaux.

On pourrait citer encore beaucoup de mouvements insurrectionnels qui se sont passés à la belle saison. Sans rien ôter aux motivations profondes, on peut remarquer que les historiens négligent trop souvent les causes immédiates, climatiques, qui ont souvent été le vrai détonateur.

Rappel

Les textes « A propos du mois » que je publie chaque mois depuis le début de l'année sont extraits d'un livre ancien.

Les dictons du mois

☞ Juin froid et pluvieux, tout l'an sera grincheux.

☞ Quand il pleut à la saint Médard, il pleut quarante jours plus tard, à moins que saint Barnabé ne vienne lui couper le nez. Jeudi 8 juin : saint Médard et dimanche 11 juin : saint Barnabé.

Jardinez avec la lune en juin

Du 01 juin au 14 juin : lune descendante.

Du 11 juin au 23 juin : lune montante.

Du 24 juin au 30 juin : lune descendante.

☞ Semer en lune montante.

☞ Planter en lune descendante.

☞ Bouturer et tailler en lune descendante.

Les travaux en bref

☞ Au potager, planter les tomates, poireaux, cornichons, courgettes, potirons, aubergines, poivrons, etc.

☞ Lutter contre les pucerons.

Potager

☞ Semer les derniers radis roses. Les radis roses craignent la sécheresse de l'air, et en plein été, malgré les arrosages, ils deviennent creux et piquants.

Mes petits trucs pour les tomates :

☞ Les plantations de tomates n'aiment pas le froid et les différences de température :

☞ Mettre de la paille autour des pieds et dans les allées pour garder l'humidité et empêcher l'herbe de pousser.

☞ Avoir toujours une humidité constante pour leurs bonnes santés, et vous verrez elles n'attraperont pas de maladies.

☞ Traitez-les dès la plantation à la bouillie bordelaise ou au bicarbonate de soude : attention traiter toujours le soir, mais jamais le matin.

☞ Pour info : la bouillie bordelaise est un traitement préventif et le bicarbonate de soude est un traitement préventif et curatif.

Ornement

☞ Protéger les plantes en plein développement contre le vent et les intempéries en les fixant sur des tuteurs : dahlias, roses trémières, cobées... Pour les glaïeuls, œillets, pieds d'alouettes, entourez-les de 4 piquets que vous relierez par une ficelle.

☞ Bouturer les hortensias dans un mélange sableux.

- ✂ Semer vos plantes bisannuelles et vivaces, c'est un moyen de les obtenir à moindre frais : corbeille d'or, campanule, giroflée d'hiver, rose trémière, pensée, primevère, œillet de poète, gaillarde, gypsophile vivaces, héliotrope, myosotis, pavot vivace, lin vivace, rudbeckia vivace...

Les trucs du mois

- ✂ Dès que vous remarquez des parties malades sur vos plantes, éliminez-les pour ne pas favoriser les foyers d'infestations.
- ✂ Penser à faire des purins d'orties et de consoude, ce sont deux engrais naturels que vos plantes vont adorer. (C'est magique).
- ✂ Pour bien arroser, on considère que la meilleure heure se situe 2 heures avant le coucher du soleil. Trop tard, il y a risque d'obtenir trop d'humidité avec le développement de maladies. Trop tôt, l'eau s'évapore avec la chaleur et le vent. L'eau distribuée à la bonne heure à 12 heures pour mouiller le sol en profondeur, condition obligatoire d'un bon arrosage.
- ✂ Pour avoir de beaux rosiers : déjà, savez-vous qu'il faut au moins deux ans après la plantation pour que les rosiers donnent leur plein éclat. Couper les fleurs fanées au fur et à mesure de leurs défloraisons sur tous les rosiers. Conserver le sol meuble à la binette et incorporer un engrais spécial rosiers d'origine naturelle et du marc de café qu'ils aiment bien et qui va agir sur la seconde montée de fleurs en septembre.
- ✂ Pour maintenir la terre fraîche pendant les fortes chaleurs, mettre une couche de tourbe ou du terreau bien décomposé plutôt que du paillis qui favorise le développement des maladies.
- ✂ Protéger vos cultures avec des voiles anti insectes, des filets anti oiseaux, des effaroucheurs...
- ✂ Installer des pièges à ravageurs : colliers de glu, pièges à limaces...

Mes potions magiques du mois

- ♣ La bouillie Bordelaise améliorée : Pour renforcer son adhérence pour lutter contre le mildiou ajouter à votre préparation une cuillère à café de savon noir liquide par litre d'eau ou ½ litre de lait écrémé pour 4.5 litres de bouillie Bordelaise.
- ♣ Le bicarbonate de soude : pour le mildiou et le pied noir des tomates : dans un litre d'eau de pluie, verser une cuillère à café de bicarbonate de soude, trois cuillères à café d'huile d'olive, remuer, et pulvériser chaque semaine les tomates avec cette préparation : mais attention il faut bien respecter les doses et l'utiliser que le soir, jamais le matin vous risqueriez de brûler vos plantes avec le soleil de la journée.
- ♣ Le lait demi-écrémé : contre l'oïdium des cucurbitacées et de la vigne, mélanger ½ litre de lait demi-écrémé dans 4.5 litres d'eau de pluie et pulvériser : 1 fois par mois en préventif et tous les 15 jours en curatif.
- ♣ Le savon noir et l'alcool à brûler : contre les pucerons et les cochenilles : dans un litre d'eau de pluie, verser une cuillère à soupe de savon noir ou de produit à vaisselle (la différence c'est que le savon noir ne mousse pas) et verser une cuillère à soupe d'alcool à brûler, mélanger, et pulvériser.
- ♣ Pour avoir de belles roses : pour un litre d'eau de pluie, verser une cuillère à soupe de lait demi-écrémé et une cuillère à soupe de vinaigre d'alcool, mélanger et verser cette potion aux pieds des rosiers ils vont adorer.
- ♣ Spécial cochenilles : dans un litre d'eau chaude de pluie, verser une cuillère à soupe de savon noir liquide, une cuillère à soupe de d'alcool à brûler, une cuillère à café d'huile d'olive, mélanger et avec un pinceau badigeonner les cocons et les boucliers des cochenilles.

Mon coup de cœur du mois : LE MARC DE CAFÉ

C'est un répulsif :

- Pour les mouches de la carotte et du poireau.
- Pour les pucerons, il empêche leurs installations.
- Pour les fourmis.
- Pour les limaces et les escargots.
- Pour certains vers.

Il a des propriétés nutritives :

Riche en azote, phosphore et potassium c'est un excellent engrais que vous pouvez diluer dans l'eau.

Il aide les graines à germer dans le sol.

Dans le compost il joue un rôle d'activateur et y ajoute des minéraux.

Mais attention ! TROP DE MARC DE CAFÉ TUE LE MARC DE CAFÉ

Pour toutes vos questions, suggestions, idées, trucs, astuces, n'hésitez pas à m'envoyer un message à :

didierlejardinier@laposte.net

INFOS: Il n'y aura pas de bulletin en juillet et août, mais dès septembre on reprend.

Bonnes vacances à tous

Didier le Jardinier

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



Octobre !

Mois des premières feuilles mortes et peut-être des premières gelées...
Les récoltes continuent au jardin, mais la mauvaise saison approche à grands pas !

A propos d'octobre

Le nom provient du latin, de même que septembre. Mais le mot latin *october* (qui a essaimé dans toute l'Europe) provient lui-même du grec octo = huit. Le huitième mois romain correspond donc à notre dixième...

Les dictons du mois

- ✿ Si octobre s'emplit de vent, du froid tu pâtiras longtemps.
- ✿ A la Saint-François vient le premier froid, double tes vêtements. (Mercredi 4 octobre)

Jardinez avec la lune en octobre

Du 01 octobre au 11 octobre : lune montante.
Du 12 octobre au 25 octobre : lune descendante.
Du 26 octobre au 31 octobre : lune montante.

- ✿ Semer en lune montante.
- ✿ Planter en lune descendante.
- ✿ Bouturer et tailler en lune descendante.

Potager

- ✿ Repiquer des scaroles et des choux :
 - Pour les scaroles : je conseille la variété *Samy*. Mais attention lors du repiquage n'enterrez surtout pas le collet pour éviter un pourrissement du plant, car à cette saison l'humidité risque d'être importante.
 - Pour les choux : je conseille la variété *Milan de Pontoise*, elle résiste très bien au froid.
- ✿ Récolter les légumes racines.
- ✿ Commencer à récolter vos chicorées *Witloof* (endives) : avant de les forcer ou de les stocker, supprimer les départs fourchus de la racine, puis couper le feuillage 1 ou 2 cm au-dessus du collet.
- ✿ On peut encore semer des mâches, mais seulement la mâche '*De Hollande*' qui se sème jusqu'à la fin du mois et qui résiste très bien au froid.
- ✿ Commencer le bêchage d'automne.
- ✿ Cueillir les dernières tomates.
- ✿ Récolter vos potirons, potimarrons, butternuts leur récolte doit être faite avant les gelées.
- ✿ Butter et pailler les artichauts.
- ✿ Planter l'ail blanc ou violet.
- ✿ Si des gelées précoces sont annoncées, placer des abris : sacs, cagots, voile d'hivernage... sur les légumes restant en place pour les protéger.

Verger

- ✿ Élaguer si nécessaire les arbres à noyaux.
- ✿ Bouturer les framboisiers et myrtilles en prenant des extrémités de tige sans feuilles.

Ornement

- ✿ Rentrer les géraniums.
- ✿ Tailler les haies.
- ✿ Tailler les rosiers remontants en enlevant seulement les fleurs fanées.
- ✿ Tailler les lauriers-roses avant de les rentrer pour l'hiver.
- ✿ Bouturer les forsythias.
- ✿ Arracher les bulbes à floraison estivale.
- ✿ Planter les bulbes à floraison printanière.
- ✿ Planter les bisannuelles et les vivaces, les conifères et les arbustes à feuillage persistant.

Trucs, astuces, conseils

Pour bien conserver vos pommes et poires

- ♣ Placez-les dans un endroit frais sur des clayettes.
 - Pour les pommes : disposez-les pédoncules en bas.
 - Pour les poires : tremper leurs pédoncules dans de la cire et disposez-les pédoncules en haut.

Pour bien conservez vos coloquintes

- ♣ Cueillez-les en fin de journée lorsque la rosée s'est évaporée. Humides de pluie ou de rosée, elles se conservent très mal. Vous pouvez aussi leurs passer sur leur peau une couche de vernis incolore ou (du vernis à ongle si vous en avez qu'une ou deux).
- ♣ Une cueillette avec un grand pédoncule assure aussi une meilleure conservation.

Pour bien conserver vos carottes

- ♣ Arrachez-les par une belle journée sèche. Laissez-les ressuyer la journée sur la terre, puis couper les feuilles au-dessus du collet et gratter les racines pour enlever la terre, mais ne les lavez pas.
- ♣ Trier les racines en éliminant les molles ou celles qui se seraient mal ressuyées.
- ♣ Tapisser un cageot ou une caisse en bois de papier de journal.
- ♣ Tasser les carottes debout, en comblant les vides entre et au-dessus avec du sable sec ou de la tourbe blonde, et couvrir avec du journal.
- ♣ Placer le cageot ou la caisse dans un endroit frais, sombre et hors gel.

Blanchir vos scaroles

- ♣ Simple et rapide, un élastique ou un bout de ficelle suffit à lier le feuillage. Veiller alors à attacher doucement pour laisser un minimum d'air.

Secret du jardinier

Placer des fleurs de romarin pour éloigner les mites.

Mon coup de cœur du mois : LA COURGE BUTTERNUT

C'est un légume-fruit qui se cuisine comme la pomme de terre, mais se prépare aussi en dessert.

- Elle se cultive comme tous les cucurbitacées.
- Elle a la peau lisse et elle ressemble à une grosse poire beige-rosé en forme de guitare.
- Elle se récolte quand son pédoncule est sec et avant l'arrivée des gelées ; octobre est le mois idéal pour sa récolte.
- Elle peut se conserver longtemps : jusqu'à un an.
- Elle a un petit goût de noisette et son côté sucré permettent une multitude de recettes de l'entrée au dessert.
- Sa chair ferme s'apprécie crue, râpée en crudités, idéale avec des carottes.



Pour l'éplucher plus facilement coupez-la d'abord en rondelles de 2 ou 3 cm. Inutile d'enlever la peau si vous avez prévu de la mixer pour faire une purée.

Pour la faire en potage, elle n'en sera que meilleure avec des châtaignes et du lait de coco.

Elle préfère les cuissons douces, à la vapeur ou à l'étouffée, mais sa chair ferme et de bonne tenue supporte aussi un feu vif : poêlée avec d'autres légumes ou au four, en quartier bardés de lard et même sous forme de frites, en duo avec des patates douces...

Testez-la aussi en crumble et en cake salé avec des lardons ou sucré avec du chocolat.

Un délice sur un fond de tarte, dans une pâte à gâteau et aussi en confiture.

Ne jeter pas les graines ! Après les avoir torrifiées dans une poêle à sec ou passées au gril, offrez-les à l'apéritif ou utilisez-les pour améliorer une salade.

Attention à ne pas oublier ce mois-ci le passage à l'heure d'hiver !

Dans la nuit du samedi 28 octobre au dimanche 29 octobre

À 3 heures du matin il sera 2 heures du matin.

Une heure de sommeil en plus.



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

DIDIER LE JARDINIER

Novembre 2017



Voici novembre et ses frimas. Les feuilles mortes jonchent le sol, de rares fleurs bravent les brouillards et les températures frisquettes. Les légumes doivent être rentrés et les élagages sont au programme de ce mois-ci.

A propos de novembre

Novembre vient du latin novembris, neuvième mois de l'année romaine. Notons cependant que le nom français « novembre » n'est apparu qu'au XII^e siècle...

Les dictons du mois

- ♣ Si le vent du sud souffle pour la Saint-Martin, l'hiver ne sera pas coquin. Mercredi 11 novembre.
- ♣ A la sainte Catherine tout bois prend racine. Samedi 25 novembre.

Jardinez avec la lune en octobre

Du 01 novembre au 07 novembre : lune montante.

Du 08 novembre au 20 novembre : lune descendante.

Du 21 novembre au 30 novembre : lune montante.

- ♣ Semer en lune montante.
- ♣ Planter en lune descendante.
- ♣ Bouturez et taillez en lune descendante.

Potager

- ♣ Récolter vos légumes racines : céleris-raves, carottes, navets, betteraves rouges, panais... Et conservez-les en silo dans votre jardin ou à la cave dans du sable.
- ♣ Protéger vos touffes d'artichauts avec des feuilles et de la terre.
- ♣ Ramener un peu de terre autour des poireaux pour les protéger du froid.
- ♣ Prévoir une protection pour les mâches et les épinards.
- ♣ Couper les tiges des asperges et défaire les butes.
- ♣ Commencer à forcer les endives.
- ♣ Protéger le persil.
- ♣ Retourner la terre en grosse mottes

Vergers

- ♣ Gratter les vieilles écorces des arbres fruitiers avec une brosse métallique pour éliminer les parasites.
- ♣ Planter des arbres fruitiers.
- ♣ Tailler les actinidias (kiwis). Couper à deux yeux au-dessus du dernier fruit produit.
- ♣ Bouturer la vigne.

Ornement

- ♣ Commencer les élagages après la chute des feuilles
- ♣ Planter les arbres et arbustes à racines nues.
- ♣ Planter des rosiers.
- ♣ Bouturer les forsythias, les spirées.
- ♣ Protéger les plantes géligives.
- ♣ Arracher et rentrer les tubercules de dahlias, cannas, bégonias tubéreux.
- ♣ Planter des pensées, des roses de Noël (Hellébore).
- ♣ Planter des bulbes de tulipes, jacinthes, narcisses, crocus, muscaris.

Trucs, astuces, conseils et secrets du jardinier

- ♣ Pour arroser vos orchidées n'utiliser jamais l'eau du robinet qui est trop chargée en calcaire, prendre de l'eau de pluie.
- ♣ Si vous plantez un cerisier, il doit être taillé l'année de sa plantation en raccourcissant les branches de moitié, sinon les yeux nécessaires à la formation de sa charpente risquent de s'annuler.
- ♣ Si vous plantez des salades d'hiver, mettre 3 ou 4 grains de poivre sous la motte du plant lors de la plantation, cela éloignera les vers parasites. À faire aussi lors des plantations au printemps.
- ♣ Plus les nuits sont fraîches plus vos choux de Bruxelles seront tendres.
- ♣ Si vous plantez des végétaux à racines nues, pralinez-les jusqu'au collet pendant 30 minutes pour obtenir une bonne reprise et empêcher leur dessèchement. Pour réaliser un bon pralin : mettez de la terre argileuse de votre jardin dans une baignoire ou un seau avec de l'eau et remuer jusqu'à obtenir une boue assez épaisse.
- ♣ Garder vos cendres de bois : refroidies elles sont riches en potasse et calcium ce qui en fait un excellent engrais pour le jardin.

Mon coup de cœur du mois LA POIRE

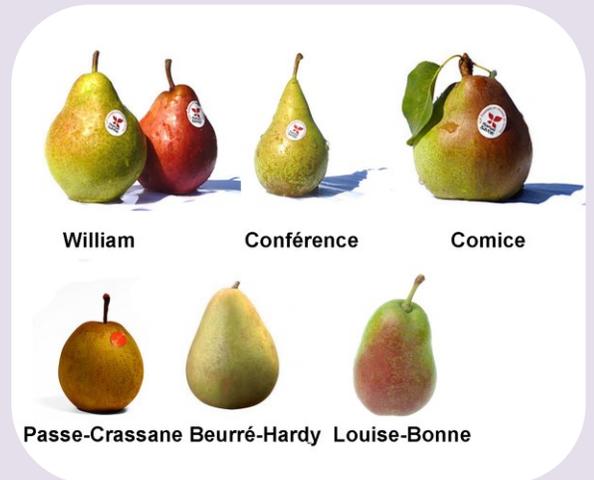
L'automne est la saison idéale pour ce fruit juteux et doux.

Originaires d'Asie centrale et dégustés depuis 7000 ans environ, la poire est un fruit d'excellente qualité, dont on trouve une dizaine de variétés dans nos vergers.

Jusqu'à la fin décembre, et même un peu au-delà, on peut profiter des variétés les plus connues : William verte et rouge, Conférences, Comices, Passe-Crassane, Beurré Hardy...

Si vous les achetez : La poire doit être lourde en main, avoir une peau nette et un pédoncule bien attaché, on peut la conserver 4 jours environ à l'air ambiant.

Le poirier peut vivre plus de cent ans et mesurer plus de 15m de hauteur. Il doit être planté à l'abri du vent entre novembre et février.



Sucré ou salé ? Tendre et juteuse, la poire se prête à toutes les interprétations chaudes ou froides.

En fruit de bouche, râpées en la mélangeant avec des crudités, coupées en deux, avec ou sans la peau, épépinées ou non, rôties ou poêlées elles réveilleront râbles de lapin, jarrets de veau, médaillons de porc à la moutarde, poularde au vin jaune. Enfin, elles feront toujours sensation dans les tourtes de gibier, les chutneys ou les desserts traditionnels, telles que la tarte Bourdaloue aux amandes, les gelées ou la fameuse poire au vin rouge à l'angevine.

Ma recette gourmande : La tarte amandine

Pour 6 personnes

- Pâte sucrée : 250 g de farine, 150 g de beurre, 95 g de sucre glace, 1 œuf, 30 g de poudre d'amandes, une pincée de sel.
- Garniture : 3 poires, 80 g de beurre, 100 g de poudre d'amandes, 350 g de sucre, 2 œufs, 1 gousse de vanille, ½ cuillère à café de rhum, 2 cuillères à soupe de sucre glace.

Préparation pour la pâte sucrée

Mélanger la farine, le sel et le beurre coupé en dés. Ajouter l'œuf, la poudre d'amande, le sucre glace tamisé. Pétrir, rouler en boule et envelopper la pâte de film étirable. Laisser 1 h au frais.

Préparation de la garniture

Diluer dans une casserole d'eau froide (environ 60 cl) 300 g de sucre et ajouter la gousse de vanille.

Éplucher les 3 poires, coupez-les en deux, retirer pédoncule et cœur. Plongez-les dans le sirop. Laisser à feu doux et à couvert pendant 20 minutes. Égoutter. Dans un saladier, au mixer, préparer le beurre en pommade avec les 50 g de sucre restant. Ajouter, en mixant, la poudre d'amande, les œufs, le rhum. Préchauffer le four à 180 ° (th.6). Beurrer et fariner un moule à tarte et étaler la pâte. Verser la préparation aux amandes puis disposer dessus les 6 demi-poires. Enfourner 25 à 30 minutes. Laisser tiédir avant de démouler.

Servir avec un Gewurztraminer (avec modération)

Bonne dégustation.

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

DIDIER LE JARDINIER

Décembre 2017



Décembre, dernier mois de l'année et premier mois de l'hiver. Seul le temps commande les travaux du dehors. Le jardin doit être propre et si possible : la terre doit être bêchée à grosses mottes avant que le gel ne le rende impossible à travailler.



À propos de décembre

Décembre notre dernier mois de l'année est aussi d'origine latine : decembris, dixième mois du calendrier romain ; alors que le mot « décembre » ne fait son apparition qu'au XII^e siècle...

Les dictons du mois

- ✘ Quand saint Ambroise voit neiger, de dix-huit jours de froid nous sommes en danger : Jeudi 7 décembre.
- ✘ Tel temps à la saint Daniel, tel temps pour Noël : Lundi 11 décembre.

Jour à retenir

- * Jeudi 21 décembre : Début de la saison Hiver.
- * Lundi 25 décembre : Noël.

Jardinez avec la lune en octobre

Du 01 décembre au 04 décembre : lune montante.
Du 05 décembre au 18 décembre : lune descendante.
Du 19 décembre au 30 décembre : lune montante.
Planter, bouturer et tailler de préférence en lune descendante.

Potager

- ♣ Poursuivre le forçage des endives.
- ♣ Mettre du compost au pied des rhubarbes pour avoir une belle production au printemps.
- ♣ Surveiller les récoltes mises en conservation en cave ou en silo.
- ♣ Terminer si possible les labours ou le bêchage à grosses mottes.
- ♣ Par gel annoncé, protéger vos légumes restés en place : salades, mâches.

Verger (spécial arbres fruitiers)

- ♣ Hors périodes de gel, vous pouvez tailler les arbres fruitiers de plein vent et à fruits à pépins (cognassier, pommier, poirier). Supprimer les branches cassées et les bois morts. Couper les branches anciennes à la base ou au-dessus d'une ramification pour aérer le centre de la ramure afin de favoriser la formation de jeunes rameaux. Attention ne faire que ces tailles que tous les 3 à 5 ans.
- ♣ Faire la toilette de vos arbres fruitiers : Enlever tous les fruits momifiés qui sont restés accrochés aux arbres. Gratter les écorces des troncs et la base du départ des branches avec de l'eau et une brosse à chiendent, cela éliminera tous les parasites cachés sous les écorces. Boucher les plaies importantes avec de l'argile. Badigeonner ensuite les troncs au blanc naturel (le blanc naturel est un produit à base de chaux, on le trouve en jardinerie en solution toute prête ou en poudre à diluer). On peut aussi ajouter de la terre de sienne (disponible en jardinerie) pour obtenir une couleur brune qui se fondra mieux dans le paysage. Si vous ne les blanchissez pas les troncs : vous pouvez pulvériser une huile de colza pour lutter contre les acariens, cochenilles, pucerons qui se logent sous les écorces durant l'hiver.
- ♣ Pour éviter toutes propagations de maladies l'année suivante, ramasser et brûler les feuilles de vos arbres fruitiers.



Ornement

- ♣ Continuer la taille des arbustes à floraison estivale.
- ♣ Diviser vos plantes vivaces.
- ♣ Planter des rosiers s'il ne gèle pas.
- ♣ Planter tous les végétaux à feuilles caduques. (Qui perdent leurs feuilles)

Trucs, astuces, conseils et secrets du jardinier

- ♣ Pour bien protéger vos artichauts : l'artichaut est sensible au froid, mais il l'est encore plus à l'humidité. Il faut surtout éviter de le butter avec beaucoup de terre pour le protéger du froid car vous risquez de faire pourrir son cœur si l'hiver est humide.
Ce qu'il faut faire : enlever les feuilles extérieures et raccourcir le reste d'un bon tiers.
Mettre au choix à chaque pied : des feuilles, de la paille ou de la tourbe blonde.
Si les gelées s'annonçaient très fortes, mettre un film plastique au-dessus des pieds qui sera maintenue par quelques briques ou tuiles.
- ♣ Si vous avez des poules donnez-leurs des vitamines : Un gros chou suspendu à une ficelle dans le poulailler en hiver donnera verdure et vitamines à vos poules et leur fera faire quelques exercices bénéfiques en tapant dedans comme dans un punching-ball.
Comme complément vitaminé, faites-leur germer dans des boîtes : du blé, de l'orge, du soja, des lentilles... Elles vont adorer.
- ♣ Soin des cyclamens : Savez-vous qu'il faut tirer sur les tiges des fleurs fanées pour les enlever, sinon gare à la pourriture de vos cyclamens.

Mon coup de cœur du mois L'ENDIVE

L'endive fait partie des cinq légumes préférés des Français et avec plus de 180 000 tonnes par an, la France est le premier producteur européen.

- ♣ Culture : On la sème en mai-juin en place, à la levée on l'éclaircit à 15 cm sur les rangs. Les racines se forment en pleine terre pendant l'été. À partir d'octobre jusqu'en novembre arracher les racines et couper les feuilles à 3 cm du collet. Puis vient le temps du forçage : les racines sont placées verticalement dans des bacs à 3 ou 4 cm d'intervalle et comblées avec du terreau et mises dans le noir le plus complet, ce qui permet aux chicons de se former en quelques semaines.
Avec les nouvelles variétés les endives ne sont plus amères.
Si vous les achetez, il faut les choisir assez ventruées, bien blanches avec le bord des feuilles jaune pâle. Si la base présente des traces rougeâtres, ne les prenez pas.
- ♣ Pour les préparer : enlever les premières feuilles par mesure d'hygiène et couper le pied, mais il est inutile de les laver. Les endives se gardent facilement une semaine dans le bac à légumes du réfrigérateur, envelopper dans du papier ou un torchon.
- ♣ Restauration : l'endive est idéale pour les régimes basses calories, à condition bien entendu de ne pas l'accompagner de tonnes de gruyère, de crème ou encore de noix.
Ma recette préférée est l'endive au jambon gratinée, (voir recette ci-dessous), on peut aussi la cuisiner en soupe veloutée. Crues, elles sont croquantes en salade avec : fromage, fruits secs, fruits frais et secs, crevettes grises ou roses, poissons fumés, jambon, poulet, gésiers, magret fumé, chorizo...
Cuite elle est fondante. Tous les gratins sont permis. Préparez-la en tartiflette, en tarte tatin ou en quiche avec du chèvre, du comté, du maroilles...
L'endive ne va pas cesser de vous étonner !

Ma recette gourmande : L'endive au jambon

Ingrédients pour 4 personnes

4 endives	75 cl de lait
4 tranches de jambon blanc	1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
50 g de beurre	125 g de gruyère râpé
50 g de farine	Sel et poivre

* Préparation

Couper une partie du cœur des endives à leur base.
Faites-les cuire 45 minutes à l'eau bouillante ou 10 minutes à la vapeur.
Bien les égoutter sur du papier absorbant.
Préchauffez votre four à 220° (th.7- 8)

Pour la béchamel : Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine et mélanger vigoureusement avec un fouet jusqu'à obtenir une pâte brun clair. Hors du feu, ajouter petit à petit le lait en remuant vigoureusement pour éviter les grumeaux. Remettre sur le feu et continuez à mélanger jusqu'à ce que le liquide épaississe. Ajouter la crème, saler et poivrer.

Rouler les endives dans les tranches de jambon.
Disposez-les dans un plat à gratin beurré et recouvrez-les de la sauce béchamel.
Saupoudrer le gruyère râpé.
Mettre au four pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné.
Servir avec un Pinot noir rouge d'Alsace (avec modération)
Bonne dégustation.

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