

DIDIER LE JARDINIER

Septembre 2018



J'espère que vous avez tous passé de bonnes vacances.
Ces deux mois d'été très chaud ont fait souffrir tous nos jardins malgré les arrosages qui ont été nombreux pour pouvoir les garder en bonne santé.
C'est déjà la fin de l'été, il faut commencer à récolter les pommes, les poires, les raisins...

Le 23 septembre c'est l'automne qui commence.

Comment jardinez avec la lune ?

Jour racines, jour feuilles, jour fleurs, jour fruits/graines.
Mes explications se trouvent en janvier 2018.

SEPTEMBRE 2018

Sam	Dim	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven
1↑ Jour Fruits Graines Racines	2↑ Jour Racines	3↓ Jour Racines	4↓ Jour Racines	5↓ Jour Fleurs	6↓ Jour Fleurs Feuilles	7↓ Jour Feuilles Fruits
8↓ Jour Fruits Graines	9↓ Jour Fruits Graines	10↓ Jour Racines	11↓ Jour Racines	12↓ Jour Racines	13↓ Jour Racines Fleurs	14↓ Jour Fleurs
15↓ Jour Feuilles	16↓ Jour Feuilles	17↓ Jour Fruits Graines	18↓ Jour Fruits Graines	19↑ Jour Fruits Graines	20↑ Jour Racines	21↑ Jour Racines
22↑ Jour Racines Fleurs	23↑ Jour Fleurs	24↑ Jour Fleurs Feuilles	25↑ Jour Feuilles	26↑ Jour Feuilles	27↑ Jour Feuilles	28↑ Jour Fruits Graines
29↑ Jour Racines	30↑ Jour Racines					
Code des couleurs	Feuilles	Fleurs	Fruits	Racines	Graines	Descendante ↓ Montante ↑

Du 01 septembre au 2 septembre :
Du 03 septembre au 18 septembre :
Du 19 septembre au 30 septembre :

lune montante :
lune descendante :
lune montante :

➤ semer.
➤ planter, bouturer, tailler.
➤ semer.

En vrac

Conseils, trucs, astuces et secrets du jardinier du mois

Pour bien récoltez les haricots à grains

Les haricots à grains se récoltent par temps chaud et sec, lorsque la plante est desséchée et qu'elle n'a plus beaucoup de feuilles.

- ♣ Arracher les pieds, couper les racines et mettez-les dans un sac en toile de jute.
- ♣ Alternier battage et secouage du sac.
- ♣ Éliminer les gros déchets à la main, et pour enlever les déchets fins, passez-les au tamis pour ne récupérer que les grains.
- ♣ Congelez-les grains pendant 48 heures, laissez-les sécher, puis stockez-les en bocaux.

Le bon truc pour reproduire un rosier qui vous plaît !

Vous avez vu un rosier qui vous plaît et que vous voudriez l'avoir dans votre jardin !

Rien de plus simple : après avoir demandé la permission à son propriétaire :

- ♣ Couper un ou deux rameaux latéraux rigides, de 10 à 15 cm de longueur.
- ♣ Ôter les feuilles et l'extrémité.
- ♣ Plantez-les la tête en bas, à 2cm de profondeur, de préférence dans un terreau de bouturage.
- ♣ Trois semaines après, retournez-les et enterrez-les aux deux tiers.
- ♣ En hiver gardez-les sous un châssis à plus de 5° (pour éviter le gel).
- ♣ Au printemps dès que des pousses sortiront du rameau, plantez-les dans des pots ou dans votre jardin dans un mélange de terreau et de sable bien humide. Attention ! protégez-les du soleil.

Comment stopper l'envahissement de votre glycine ?

- ♣ Raccourcir toutes les pousses secondaires.
- ♣ Éliminer toutes les longues tiges souples qui font parfois plusieurs mètres.
- ♣ Couper aussi celles qui poussent au départ du pied.

Entretien des pieds de tomates en fin de saison

Plutôt que de tailler sévèrement vos pieds de tomates !

- ♣ Laisser pousser toutes les tiges nouvelles en les attachant.
- ♣ Conserver un maximum de vieilles feuilles saines pour favoriser la fonction chlorophyllienne « c'est le moteur de son développement ».
- ♣ Supprimer des tomates si elles sont en grand nombre pour ne pas ralentir le mûrissement.

Feuilles sèches des plantes ! Couper ou pas couper ?

Une feuille sèche ne reverdit jamais. Si sa vue vous dérange, vous pouvez la couper, mais elle finira toujours par tomber. Tant qu'elle possède des parties vertes, elle contribue à la vie de la plante.

Par conséquent, si une plante ayant souffert et pourvue de très nombreuses feuilles à moitié sèches, mieux vaut les garder jusqu'à la production de nouvelles pousses.

Multiplier vos arbustes : c'est le moment

Les chaudes températures de fin d'été favorisent un enracinement rapide des boutures de toutes les plantes arbustives.

- ♣ Couper au sécateur deux ou trois tiges latérales rigides portant 4 étages de feuilles : ôter les deux du bas.
- ♣ Couper au 3/4 une bouteille plastique d'1,5 litre, mettre au fond du terreau de bouturage humide, et placez-y vos boutures.
- ♣ Replacer le haut de la bouteille à l'envers et mettez-la dans un endroit à l'abri du plein soleil. (Il faut que le terreau soit toujours légèrement humide).
- ♣ Au printemps, dès que des pousses nouvelles sortiront des tiges vous pourrez les repiquer dans des pots.

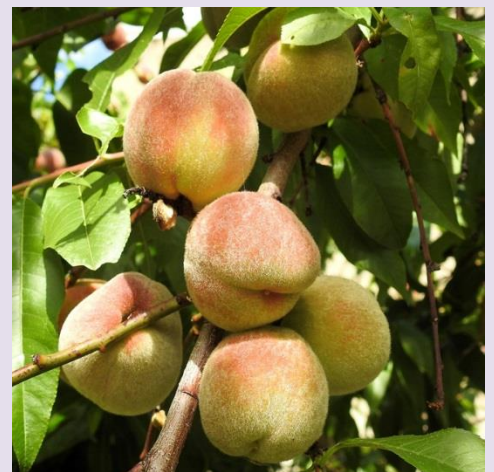
La Page du mois

LA PÊCHE DE VIGNE

C'est la pleine période pour la récolter.

Son origine et sa culture :

Le pêcher de vigne est un arbre fruitier originaire de chine. Sa production est au mois de septembre, autrefois les vigneron plantaient un noyau de pêche à côté des ceps aux extrémités des rangs de vigne. Le pêcher étant beaucoup plus fragile, il servait de témoin pour les maladies de la vigne, comme l'oïdium et permettait aux vigneron d'intervenir à temps contre les maladies. Les pêches servaient également à rafraichir les vigneron lors des vendanges. C'est pour cela que l'on a donné le nom de pêche de vigne.



La pêche de vigne est un fruit plus acidulé que les autres types de pêches. Il faut la cueillir bien mure juste avant qu'elle tombe, elle ne se conserve que quelques jours, vous pouvez prolonger sa conservation en la mettant au réfrigérateur.

Il est très simple de reproduire un pêcher de vigne :

- ♣ Récupérer un noyau,
- ♣ Lavez-le,
- ♣ Laissez-le sécher
- ♣ Et laissez-le dehors tout l'hiver
- ♣ Posez-le sur un petit pot rempli de terreau.
- ♣ Au printemps, il devrait commencer à y sortir un petit germe, lorsque celui-ci sera assez développé planter le noyau dans un coin de votre jardin avec un mélange de terreau et de sable pour qu'un pêcher de vigne sorte de terre.

Une petite recette : La charlotte aux pêches de vigne.

- ☞ Tapiser le fond et les côtés d'un moule à charlotte avec des biscuits à la cuillère que vous avez trempé avec un mélange de rhum (1 petit verre) et 10 cl d'eau.
- ☞ Mélanger 300 g de fromage blanc avec 150 g de sucre.
- ☞ Laver, éplucher et couper en morceaux les pêches de vignes.
- ☞ Intercaler une couche de fromage blanc et des morceaux pêches sur les biscuits trempés et renouveler.
- ☞ Finir avec des biscuits, tasser avec un couvercle.
- ☞ Mettre la charlotte au frais pendant 12 heures avant de la déguster.

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