

AUTOUR DES JARDINS n°20

LE CHOU FARCI

Préambule

L'année 2020 aura décidément été une année particulière dans la vie de chacun d'entre nous et notre association n'a pas échappé aux restrictions liées aux règles sanitaires en vigueur ainsi qu'aux confinements successifs. Cela fut donc une année blanche pour les diverses activités que nous avons programmées.

Espérons que 2021 nous permettra de retrouver un rythme acceptable et surtout de nous revoir enfin.

Nous avons l'habitude d'éditer en fin d'année « une feuille de chou » qui en fait le bilan.

En absence d'activités à relater, nous avons opté cette année pour une formule plus copieuse que nous avons nommée le « chou farci » qui se nourrit de la contribution de plusieurs de nos adhérents que nous tenons à remercier.



*Ceci n'est pas
une fleur !*

Nombre d'adhérents :

au 25 décembre 2020, nous sommes **53** membres, plus 4 membres d'honneur.

Tenez-vous informés et tenez-nous informés :

Contactez-nous : Par courriel : contact@autourdesjardins.net

Visitez régulièrement notre site : <http://autourdesjardins.net/>

Contribuez vous aussi à enrichir notre site en proposant vos trucs et astuces de jardiniers, vos expériences mais aussi les visites ou les coups de cœur que vous aimeriez partager.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

le samedi 20 mars 2021

à 10 heures

à la Grange aux Dîmes

À Thiron-Gardais



Atelier **taille des rosiers**, le **13 mars 2021**, à 14h 30, aux Jardins de l'Abbaye,
avec Thierry Gilson

La recette du chou farci

Ingrédients:

- * 1 chou frisé taille moyenne
- * 500 g de chair à saucisse
- * 50 g d'échalotes à hacher
- * ciboulette et persil à hacher
- * sel, poivre,
- * 1 œuf
- * 3 cuillères à soupe de vin blanc



Préparer la chair, la veille, en mélangeant échalotes, persil, ciboulette, sel, poivre, l'œuf et le vin blanc.
(afin que les arômes se développent)

Faire blanchir le chou frisé entier lavé : cuisson de 35 minutes.

Egoutter.

Ouvrir le chou feuille à feuille.

Faire revenir la chair à saucisse dans une poêle avec du beurre puis répartir la chair sur chaque feuille du chou.



Refermer le chou à l'aide d'une ficelle.

Mettre du gruyère râpé dessus (facultatif).

Mettre le chou ainsi réalisé dans un plat au four à 180° pendant 50 minutes.

Bon appétit !

A chacun son paillage.

On en parle moins l'hiver, pourtant il est très utile au jardin toute l'année.

Mais à chacun son paillage.

Pendant la saison froide utiliser des feuilles ou des fougères.



• Pour les plantes acidophiles,

prendre des écorces de pin. Elles se décomposent en 3 à 5 ans, acidifient le sol et sont parfaites pour les plantes dites de terre de bruyère (azalées, hortensias). Ne surtout pas les utiliser pas pour les rosiers.

• Pour les arbustes, utiliser les copeaux de bois. Ils se tassent peu, se décomposent lentement, isolent et protègent en apportant une note champêtre à vos massifs. Les utiliser en couches épaisses et les intégrer au terme de leur décomposition.

• Pour les bacs, les coques de cacao feront l'affaire. A décomposition rapide, elles gardent bien l'humidité. Leur couleur brune donne un effet sous-bois et elles dégagent une bonne odeur au moment de l'arrosage. Elles enrichissent le sol en humus après leur décomposition. En couche de 4 à 5 cm, à renouveler tous les ans.



• Pour le potager, les paillettes de chanvre forment un paillis à décomposition très rapide (moins d'un an) qui décourage escargots et limaces. Disposer en couches de 5 à 6 cm et arroser en pluie fine aussitôt après sa mise en place (pour éviter que les particules ne s'envolent).

• Pour tout le jardin, la pouzzolane ne se dégrade pas avec le temps. En couche de 3 à 6 cm, c'est un paillage permanent. Elle emmagasine la chaleur le jour et la restitue la nuit. Elle est esthétique et confère aux massifs un aspect naturel.

Pailler à la plantation ou, pour les paillages à décomposition rapide à chaque printemps (de mars à mai) et toujours après un bon désherbage. Pailler les cultures les plus gourmandes en eau pour limiter l'arrosage. Pour les paillages organiques, installer un feutre horticole afin qu'il ne s'enfonce pas.

Discussion entre arbres !

Je suis un érable prenant de belles couleurs en automne, Maryvonne, la personne qui s'occupe de moi a remarqué que depuis deux étés je souffre de la chaleur lors des jours de canicule.

Depuis une dizaine d'années je suis dans un pot en pierre, trop lourd à déplacer pour profiter de l'ombre d'un magnolia voisin (la pierre garde la chaleur ce qui n'est pas le cas du bois).

Maryvonne a donc acheté un bac en bois muni de roulettes. Profitant de ces dernières journées clémentes elle a décidé de me dépoter.

Elle a peiné plus d'une heure à me secouer dans tous les sens après avoir coupé les radicelles avec un couteau "congélation" Ho! Puis après bien des efforts, me voilà installé

dans un bac plus grand où je vais pouvoir prendre mes aises. Placé à côté d'un acer Red Dragon, avec un nom pareil, allons-nous nous entendre ?

Si, si les arbres se parlent. Vous n'avez pas lu "la vie secrète des arbres" ?



J'espère vous avoir fait sourire....

Au chevet des arbres



Connaissez-vous **le frêne commun** (*Fraxinus excelsior*) ?

Il pousse jusqu'à 30 m de haut, ses bourgeons sont noirs, ses feuilles composées. On le retrouve sur toute la péninsule européenne et l'ouest de l'Asie.

Le frêne, c'est l'arbre médicinal sacré des Vikings, celui des instruments de musique et des manches d'outils en bois.

De la même famille que l'olivier, victime lui d'une bactérie, le frêne est attaqué par un champignon venu d'Asie (!), la chalarose. Il nécrose les feuilles de l'arbre et crée des boursouflures à la base du tronc, et l'arbre meurt très rapidement.

Les spores dispersées par le vent rendent sa propagation galopante : 70 km par an ! A ce rythme, seule 5 à 10 % de la population de hêtres survivra encore dans 10 ans si l'INRA ne trouve pas un moyen pour le contrer.

Si un arbre est touché, le signaler immédiatement à l'ONF, et surtout couper et brûler le sujet atteint.

<https://www.zimmersa.com/blog-forestier/la-maladie-du-frene-n121>



Essence majeure des forêts de feuillus françaises, le **hêtre** (*Fagus sylvatica*) est sensible à la sécheresse du sol et de l'atmosphère ainsi qu'aux fortes chaleurs, ce qui fait de lui une des cibles les plus exposées au changement climatique.

Jusqu'à aujourd'hui, la mortalité n'a pas été remarquable, mais il est à noter que sa croissance diminue fortement ces dernières années, comme en témoigne la mesure de la largeur des cernes. Les épisodes récurrents de sécheresse fragilisent les arbres qui ont besoin de 2 ou 3 ans pour « digérer » une année de sécheresse. Dans le Jura suisse, le hêtre pourrait disparaître.

Petite astuce pour tous ceux qui, comme moi, ont souvent des problèmes avec leur semis de persil...



Laisser venir à graine une ombelle fleurie, puis la cueillir bien sèche et la déposer telle quelle à l'endroit où vous souhaitez récolter à la prochaine saison. Saupoudrer d'un peu de terreau pour cacher les graines, et attendre la levée pour éclaircir si besoin. Inratable !

Hivernage des dahlias et bégonias

Une petite astuce à mettre en pratique à peu de frais et qui vous permettra de garder vos dahlias et bégonias

« sains » pendant leur hivernage.

Tout d'abord les déterrer délicatement afin de ne pas abîmer les tubercules et retirer l'excédent de terre.

S'il fait beau, les laisser au soleil un ou deux jours, la terre sèchera et vous pourrez la retirer plus facilement.



J'utilise des caisses en plastique assez profondes pour les stocker.



J'utilise de la litière à hamster (jardinerie).
Je tapisse le fond de la caisse, je dépose les tubercules, préalablement étiquetés par couleur, c'est important pour les replanter la saison suivante.



Je saupoudre avec du soufre afin d'éviter la pourriture.
Je recouvre de copeaux et j'hiverne dans un local sombre et hors gel.

Vous retrouverez ainsi vos dahlias et autres bégonias en pleine forme au printemps.

Je vous expliquerai comment les « redémarrer » assez tôt pour une floraison précoce.

En attendant, je vous propose un petit tour en image de mes bégonias et dahlias quand ils donnent le meilleur d'eux-mêmes.



Nous vous adressons tous nos vœux pour l'année 2021 qui, espérons-le, nous permettra de nous retrouver.

Nous vous souhaitons de bonnes fêtes en ne retirant le masque que pour déguster ce « chou farci » !

Merci à Marie-hélène et Xavier, à Jocelyne, à Maryvonne, à Fanny et à Patricia