



L'Amélanquier

bulletin de la Société d'horticulture de Saint-Apollinaire

Numéro 19

Octobre 2002

Qui sommes-nous?

Nous sommes des belles de vos plates-bandes. Nous sommes prolifiques, gélives, délicates, jolies, délicieuses, etc. Pouvez-vous nous identifier?

1. Je suis une grande qui aime avoir les pieds humides. J'ai la mine basse quand Galarneau fixe son œil sur moi.

LI _____

2. Je suis une mal-aimée. Snif!

_____ LI _____

3. Malgré ma tignasse grise, on me marie souvent à de jeunes annuelles colorées dans les potées fleuries.

_____ LI _____

4. Longue et mince, je m'épanouis du haut vers le bas.

LI _____

5. Si les écureuils ne m'ont pas mangée, j'arriverai tôt.

_____ LI _____

6. Je m'élançe au-dessus de mon feuillage bas pour offrir mes minuscules fleurs à votre regard.

LI _____

7. Vivace, on me trouve bien difficile et j'en rougis; annuelle je suis facile et très populaire.

_____ LI _____

8. Je suis la reine des prés.

_____ LI _____

9. J'escalade les treillis pour exposer mes gousses violet foncé.

_____ LI _____

10. J'étais une favorite des nos grand-mères et j'ensoleillais leurs parterres.

_____ LI _____

Mot de la présidente

Bonjour chers membres, Je voudrais tout d'abord vous donner quelques nouvelles d'activités passées :

- L'échange de plantes
Une quarantaine de membres ont participé à l'échange cette année, c'est moins que les années passées. Nous attribuons cette baisse de participation à la sécheresse qui a sévi en août.

Nous avons fait l'échange de plantes de gros calibre pour une 2^e année, c'est à dire un échange de plantes qui sont rares ou grosses et de bonne qualité. Une quinzaine de personnes y ont participé et elles disent avoir aimé cette expérience qui sera à répéter l'an prochain.

Je tiens à remercier le comité de l'échange qui a fait un excellent travail. Il s'agit d'Arlette Guy, Diane Héroux, Nancy Ross, Nicole Sanschagrín et Nancy Vachon.

- Le voyage à Cap St-Ignace :
Près de quarante membres sont venus. Nous avons visité plusieurs petits jardins et rencontré des jardiniers accueillants et passionnés. Le

coup de cœur de cette journée est sans doute la visite de l'herboristerie. Vous avez été nombreux à demander des activités en lien avec l'herboristerie et nous vous en proposerons dans la programmation 2003-2004, ou peut-être avant...

Et quelques mots sur les activités à venir...

- Il reste quelques places pour l'atelier de fabrication de papier. Les places sont limitées. Inscrivez-vous le plus tôt possible au 881-2713.
- Les ateliers d'aménagement paysager avec M. Alain Lorange débuteront le 26 novembre. M. Lorange est un horticulteur passionné qui donne des cours d'aménagement depuis plusieurs années. Profitons de cette occasion d'approfondir ces notions qui nous aideront à réaliser des aménagements à la hauteur de nos désirs!

Profitez bien de votre automne.

Sonia Rousseau

PETITS TRUCS POUR LES PLANTES

- L'eau de cuisson des légumes et des œufs, l'eau de l'aquarium et les restes de thé contiennent beaucoup d'éléments minéraux. Récupérez-les pour arroser vos plantes d'intérieur.
- Déposez à l'occasion une cuillerée de marc de café sur la terre de vos plantes d'intérieur et incorporez-le délicatement dans le sol. Les arrosages amèneront les éléments nutritifs vers les racines.
- Découpez les goulots de bouteilles en plastique et enfoncez-les dans la terre de vos plantes pour arroser sans risque d'éclabousser.

Source : 1001 trucs et astuces pour le jardin, Sélection Reader's Digest.

Nouveauté

À chaque parution d'un nouvel Amélancheur, nous sollicitons la collaboration des membres de la Société. Vos deux nouvelles collaboratrices, Nancy et Arlette se sont déjà mises à l'ouvrage et vous posent comme question : quel a été votre coup de cœur de l'été 2002?

Voici les réponses reçues :

Lise Grégoire

Les deux plantes qui m'ont vraiment le plus emballée cet été sont l'hibiscus vivace et le géranium vivace Johnson Bleu.

Francine Daigle

J'ai découvert une fleur de nos grand-mères : la reine-marguerite. Sa floraison constante et très variée en couleurs m'a donné le goût d'en avoir à chaque été.

Jocelyne Blanchette

L'achat d'un hibiscus vivace m'a enchantée par la grosseur de ses fleurs et les ricins gigantesques m'ont fait l'effet d'une plante tropicale.

Lucie Nadeau

N'ayant subi aucun inconvénient grave de la sécheresse de l'été 2002, mon coup de cœur a été d'avoir congé de pelouse pendant 3, 4, parfois 5 semaines d'affilée! Deux heures occupées à flatter le chat ou à faire la méga-grille des mots croisés, sans me sentir coupable de faire des choses inutiles. Ça c'est de vraies vacances!

Solutions du « Qui sommes nous ? »

Voici qui nous sommes.

- | | |
|----------------|----------------|
| 1. Ligulaire | 7. Lobélie |
| 2. Pissenlit | 8. Filipendule |
| 3. Hélichrysum | 9. Dolique |
| 4. Liatride | 10. Hélianthus |
| 5. Tulipe | |
| 6. Limonium | |

Gâterie pour oiseaux

Une part de beurre d'arachide
Une part de gras animal
Une part de farine (de blé ou de maïs)
Deux parts de flocons d'avoine

Faire fondre le gras; incorporer le beurre d'arachide en remuant pour qu'il se dissolve; on y met les flocons d'avoine et on lie le



Le montage de ce bulletin a été réalisé par Martin Gosselin.

tout avec la farine. Cette gâterie se garde quelques semaines au frigo. On la sert dans une mangeoire-bûchette ou dans un contenant rigide en treillis caoutchouté.

TOPINAMBOUR, le Canada en Méditerranée

Ne laissez personne vous raconter que le Canada n'a pas influencé la cuisine européenne.

Un retour dans le passé alors que Samuel de Champlain en 1607 explore le littoral canadien et qu'il découvre, chemin faisant, un légume tubercule que les Amérindiens appellent « racines de soleil ». Le goût lui apparaît voisin de celui de l'artichaut, il aime bien et s'empresse d'en envoyer en Europe.

Ses compatriotes, de fait, s'enthousiasment rapidement et commencent à cultiver ces fameuses racines. Il faut dire que la pomme de terre n'avait pas encore fait son apparition, et que l'exotique tubercule pouvait ainsi occuper toute la scène à lui seul. À la même époque, une peuplade indigène du Brésil, les Topinambous (sans r à la fin), parcourait la France; des commerçants eurent alors l'idée d'appeler le nouveau légume « topinambour ».

En 1617, les topinambours percèrent jusqu'en Italie. Bien entendu, le nom changea à nouveau. On parlait là-bas de « girasole » tournesol en italien. De nos jours et sous nos latitudes, on dit indifféremment topinambour, artichaut de Jérusalem, artichaut du Canada et même artichaut des neiges.

Le topinambour ne contient pratiquement pas de matières grasses ni de cholestérol. On peut donc en manger sans se préoccuper de son tour de taille. Vous pouvez le faire frire, cuire à la vapeur ou le manger cru avec une vinaigrette.

Même après quelques gelées, il est possible de cueillir des topinambours. Les tubercules n'en seront que plus sucrés. Cependant, si vous en consommez pour la première fois, n'en abusez pas. En effet, le topinambour ne contient pas d'amidon, comme les pommes de terre, mais plutôt un sucre voisin appelé inuline. Si vous n'avez pas les enzymes qui permettent de l'assimiler, le topinambour peut provoquer des flatulences et même des vertiges.

Nos oiseaux l'hiver

On ne sert jamais de restes de table : les mangeoires ne sont pas des poubelles. D'ailleurs pains, biscuits et gâteaux plaisent beaucoup trop aux étourneaux, pigeons et moineaux. Voici ce que l'on recommande :

- La gâterie pour oiseaux

- Le beurre d'arachide

- Le gras : Il est indispensable aux oiseaux l'hiver. On sert de préférence du suif de bœuf (celui, granuleux, que le boucher détache de la carcasse et des rognons représente le nec plus ultra), mais le saindoux ou le gras de bacon peuvent également convenir.

- Le gravier : Tous les granivores ont besoin d'éléments concassants dans leur gésier pour faciliter leur travail de digestion. C'est pourquoi on les voit souvent, en hiver, quand c'est plus difficile de trouver du sable, fourrager sur les bordures des routes. Plusieurs se font frapper. Vous préviendrez quelques morts certaines si vous prévoyez chaque hiver, dans quelque coin du jardin, servir en permanence un mélange composé de plusieurs des éléments suivants : coquilles d'œufs et écailles d'huîtres finement concassées, sable blanc, gravier pour oiseaux domestiques ou calcium (celui qu'on étend sur les chaussées.)