



L'Amélanchier

bulletin de la Société d'horticulture de Saint-Apollinaire

Numéro 31

Septembre 2006

Un ami est parti

Le 26 juin dernier, notre ami Lee Cooper nous a quittés. Il a laissé un grand vide. Le 19 août, sa conjointe Huguette nous a invités à une fête champêtre en souvenir de lui. Nous sommes revenus avec un sachet de semences de fleurs sauvages (quelle bonne idée!) et un signet sur lequel était écrit ceci : « La personnalité vibrante et chaleureuse de Lee, son attitude positive devant les épreuves de la vie, son dévouement indéfectible en faisaient un père incomparable, un compagnon de vie irremplaçable, un frère et un ami fidèle. » La version anglaise est très touchante : « It was a privilege to share with him his living a significant and full contributing life. His uplifting and infectious smile always gave us strength in this tumultuous world. He made a difference for all of us. Lee, we miss you so much... »

Mot de la présidente

Bonjour à tous!

Les nuits plus froides nous annoncent malheureusement l'approche de l'automne et de la fin de la saison de jardinage. Mais qu'à cela ne tiennent! Votre société d'horticulture n'en reste pas moins active et dynamique!

Nous avons débuté l'été avec la distribution d'arbustes aux citoyens de Saint-Apollinaire qui, encore une fois, fut fort appréciée avec la participation d'environ 125 personnes et l'avons terminé avec une visite de jardins dans la belle région du Bas du Fleuve. Notre première visite s'est faite au Jardin Floral de La Pocatière où nous avons pu constater qu'avec des efforts et de la détermination, on peut transformer un

terrain vague en une merveille. Nous nous sommes ensuite rendus au Jardin de Gisèle de Saint-Roch-des-Aulnaies où nous avons rencontré une jardinière pour le moins passionnée de son art...

La nouvelle programmation nous propose de très belles conférences et plusieurs ateliers divertissants. Entre autres, nous allons préparer un char allégorique pour participer à la parade des fêtes du 150^{ième} anniversaire de Saint-Apollinaire et nous aurons besoin de vos idées et de vos bras pour en faire un succès retentissant.

Bref, la saison 2006-2007 s'annonce une fois de plus très enrichissante!

Paule Foucault

La rentrée des bulbes

Ça sent déjà l'automne, et il faut songer à rentrer les bulbes tendres. Le terme « bulbe » englobe les vrais bulbes (amaryllis, fritillaire), mais aussi les cormes (glaiéuls, Freesia), rhizomes (calla, canna, anémone) et tubercules (dahlias, bégonia tubéreux, sinningia). Mais ne soyez pas trop pressés : il est préférable d'attendre en octobre ou après un gel léger pour que les feuilles meurent.

D'abord, déterrez délicatement les bulbes avec une fourche bêche pour ne pas les abîmer, coupez les tiges (attendez que le bulbe soit sec pour les arracher) et nettoyez bien les bulbes. Certains font tremper les bulbes dans de l'eau additionnée d'un peu d'eau de javel ou dans un fongicide systémique dilué. Vous pouvez aussi en profiter pour les diviser. Bulbes et cormes : détachez les bulbilles qui se sont formés à la base. S'ils sont très petits, ils ne fleuriront probablement pas avant quelques années. Rhizomes et tubercules: vous pouvez les diviser avec un couteau propre, en vous assurant qu'il y ait au moins une pointe de croissance.

Dans tous les cas, faites-les bien sécher pendant une semaine ou deux dans un endroit bien aéré, à l'abri des rayons du soleil avant de les entreposer, sinon ils auront tendance à pourrir. Pour les protéger, on peut aussi les mettre dans un sac avec de la poudre fongicide et les secouer délicatement pour les enrober d'une fine couche avant de les entreposer.

Idéalement, les bulbes doivent être conservés à environ 13 degrés Celsius, dans de la vermiculite ou de la mousse de tourbe. Si vous n'avez pas de chambre froide ou un endroit frais, vous pouvez placer les bulbes dans une boîte, contre un mur extérieur ou contre une fenêtre. Cependant, certains bulbes comme les glaiéuls préfèrent être suspendus dans un filet (un bas de nylon fait l'affaire). Consultez le site suivant pour les préférences de chacun. <http://lesbeauxjardins.com/jardinons/annuelles/conservedbulbes.htm>

Pendant leur dormance, vérifiez occasionnellement leur état. Si certains pourrissent, ôtez-les immédiatement pour qu'ils ne contaminent pas les bulbes sains. S'il sont très ratatinés, vaporisez-les d'un peu d'eau tiède pour les faire regonfler et si vous découvrez des insectes, mettez les bulbes dans de la terre diatomée, un insecticide biologique.

Il ne vous restera plus qu'à attendre le printemps pour les replanter et en profiter encore une fois.

Division des cannas, voyez la chronique de Larry Hodgson

http://lesoleil.cyberpresse.ca/journal/2004/04/25/horticulture/01102_c_est_le_temps_de_demarrer_vos_cannas_php

Nancy Ross

Recette

Lors de cette mémorable fête champêtre en souvenir de Lee, Carol Anne Brunet a charmé nos papilles gustatives avec une délicieuse trempette Nachos dont voici la recette :

Dans une grande assiette à quiche, placer les ingrédients suivants par étages.

1^{er} étage (Fond)

- 1 boîte de « Refried Beans » (au rayon de la Salsa)
- 1/3 t. (80 ml) Crème sûre épaisse ou yogourt nature
- 2 c. tab. (30 ml) Salsa
- 1 c. tab. (15 ml) Jus de lime
- 1/2 c. thé (2 ml) Poudre de chili
- 1/4 c. thé. (1 ml) Cumin
- Pincée de sel

Mêler et mettre au fond de l'assiette.

2^{ème} étage

- 1 contenant de 250 ml de Guacamole
- 1/4 t. (60 ml) Crème sûre épaisse ou yogourt nature
- 2 c. tab. (30 ml) Oignon rouge haché
- 2 c. tab. (30 ml) Jus de lime
- 1 c. tab. (15 ml) Graines de coriandre moulues
- 1 Gousse d'ail émincée
- Pincée de poivre de Cayenne

Mêler et mettre sur la première préparation.

3^{ème} étage

- 1 t. (250 ml) Crème sûre épaisse ou yogourt nature
- 1 c. thé (5 ml) Assaisonnements à Tacos

Mêler et mettre sur la deuxième préparation.

4^{ème} étage

Étendre 1 t. (250 ml) de Salsa en gros morceaux

5^{ème} étage

Étendre du cheddar doux râpé sur toute la surface de la préparation.

6^{ème} étage

Recouvrir joliment de rondelles d'oignon, de tomates en dés et d'olives tranchées.

Réfrigérer quelques heures pour marier les saveurs et raffermir la préparation.

Vos anecdotes

Si vous avez des anecdotes, des expériences à raconter, un texte, une recette ou tout ce que vous croyez qui peut intéresser les membres, envoyez-nous ça, on se fera un plaisir de les mettre dans le journal. Nous nous réservons le droit de refuser ou d'accepter tous les textes reçus.

Vous pouvez nous les envoyer par Internet à courrier@amelanchier.com, les donner à Nancy Ross, à Nicole Sanschagrin, à un membre du CA ou par la poste à « Société d'horticulture CP 3003 St-Apollinaire G 0 S 2 E 0 ».



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

Suite à vos suggestions, dorénavant, et ce, tant que notre budget nous le permettra, nous donnerons une copie papier du journal à tous nos membres en plus de le mettre sur le site.

La fleur coup de cœur

Nous avons pensé qu'à chaque parution du journal on pourrait avoir une plante (ou une fleur) vedette. Si vous avez une bonne idée pour celui de décembre, faites-nous part de votre trouvaille. Pour l'instant, je vous propose mon coup de cœur pour la fin de l'été;

l'Impatiente de l'Himalaya! C'est une magnifique annuelle qui se ressème année après année. Elle aime autant le soleil que la mi-ombre et peut monter à plus de 2 mètres. Pour coloniser un coin rapidement, c'est épatant! Et en plus, ces fleurs dégagent un délicat parfum très agréable!

Nicole S.



Mangez vos dahlias !

Découverte surprenante sur Internet : le dahlia, originaire du Mexique, était cultivé comme légume. Eh ! Oui. En plus d'être beau, on peut manger les jeunes tubercules tendres. Après les avoir soigneusement nettoyés, vous les tranchez et vous pouvez simplement les cuire à l'eau ou à la vapeur jusqu'à tendreté. Le goût, paraît-il, se rapproche du fond d'artichaut. Vous pouvez aussi disposer les tranches sur un lit d'oignon haché, ajouter un peu de crème et de lait, saler et poivrer et finalement saupoudrer de fromage râpé et de chapelure et cuire une quarantaine de minutes à four chaud. (350 ° F à 400 ° F) On peut aussi le faire à la casserole, comme le topinambour. Bon appétit !

Nancy Ross

Trucs d'automne

C'est immanquable! Après avoir visité le jardin de nos amis ou en allant à l'échange annuel de notre société d'horticulture, on revient souvent à la maison les bras chargés (et le coffre de l'auto aussi!) de nouvelles plantes à essayer.

Même si le jardinier en nous est toujours prêt à recevoir des cadeaux, notre jardin, lui, n'est pas un espace sans fin.

Les plantes vivaces peuvent être laissées en attente quelques jours si on les met dans un endroit très ombragé. Idéalement, les plantes doivent d'abord avoir été empotées correctement. On peut ensuite les emballer individuellement dans un sac en plastique, qu'on noue à la hauteur du collet. Avec juste assez d'eau pour conserver les mottes humides, elles tiendront quelques jours, le temps de leur trouver un « trou » dans nos plates-bandes existantes ou d'agrandir celles-ci.