



L'Amélanchier

bulletin de la Société d'horticulture de Saint-Apollinaire

Numéro 24

Avril 2004

Corvée

Corvée communautaire : 15 mai, 8h00

À vos pelles, gants, rateaux et sécateurs, voici revenu le temps de la corvée communautaire, comme chaque année depuis près de 10 ans. Et il y a du nouveau cette année : à la demande de nos membres de St-Antoine-de-Tilly et grâce à la collaboration de cette municipalité, il y aura aussi une petite corvée dans ce village.

Le point de ralliement est à la salle communautaire de St-Apollinaire, à 8h00. De là, nous nous dirigerons vers l'église de St-Apollinaire ou vers l'entrée est de St-Antoine-de-Tilly.

Après le travail, vers midi, viendra le temps de relaxer tous ensemble autour de la table, à la salle communautaire. Comme par les années passées, un arbuste sera remis aux participants. Venez nombreux pour le plaisir des rencontres et pour embellir notre milieu.

Vin de pissenlits

Jetez 6 litres d'eau bouillante sur 6 litres de fleurs de pissenlit (partie jaune seulement). Laissez reposer 24 heures.

Filtrez le liquide en extrayant le maximum de liquide. Ajoutez : Environ 2 kilos de sucre blanc (on peut aller jusqu'à 2.5 kilos), 5 oranges en rondelles, 600 grammes de raisins secs, 1 sachet de levure ou ½ tablette Si vous avez de la levure à vin, c'est idéal, sinon, prenez de la levure à pain.

Laissez reposer 9 jours dans un endroit à température constante, en brassant tous les jours.

Filtrez dans un pot d'environ 6 litres. Le surplus sera entreposé pour compléter lors de la 2^{ème} partie de la fermentation.

Bouchez avec un tampon d'ouate (ou une bombe à vin) et entreposez 40 jours, au moins. Compensez l'évaporation avec le surplus.

Mettez dans des bouteilles stérilisées.

Donne un vin plus ou moins sucré et un peu acide, avec une touche d'amertume.

Et si vous avez des problèmes, écrivez-nous à courrier@amelanchier.com ou appelez Alain (notre pro) au 881-2205.

Mot de la présidente

Avec le retour des beaux jours, la fièvre du jardinage vous reprend de plus belle et l'envie de jouer de la pelle vous titille? Ne résistez pas! Venez à la corvée communautaire pour célébrer la saison du jardinage en groupe.

La prochaine programmation sera celle de notre 10^{ème} anniversaire. Déjà! Et les membres du nouveau conseil d'administration, élus lors de l'assemblée générale du 1^{er} février 2004, ne ménagent pas leurs efforts pour vous concocter des activités à la hauteur de cet anniversaire. La nouvelle équipe est composée des personnes suivantes : Nancy Ross, présidente; Nicole L. Hébert, vice-présidente; Denise B. Moreau, secrétaire, Lee Cooper, trésorier; Nicole Sanschagrin, Carol Anne Brunet et Paule Poulin, administratrices.

Nous tenons à remercier sincèrement Lise Meilleur, Diane Héroux et Nancy Vachon

pour leur travail exceptionnel dans le C.A. C'est grâce à leur implication et à celle de chacun de vous que votre Société d'horticulture gagne en dynamisme.

Cependant, l'huile de bras et la bonne volonté ne suffisent pas à défrayer les coûts croissants des conférences et ateliers. Afin de garder les finances en santé et de continuer à offrir des activités de qualité, nous cherchons de nouveaux moyens de financement, mais nous nous voyons aussi dans l'obligation d'augmenter légèrement les frais d'adhésion ou de renouvellement qui n'ont pas été modifiés depuis des années : la cotisation annuelle individuelle passera de 15\$ à 20\$ et la familiale de 25\$ à 30\$. C'est encore bien abordable pour le grand nombre d'activités qui vous sont offertes.

Bonne saison de jardinage!

Nancy Ross

Rallye 2004

Vous en avez entendu parler? La visite traditionnelle des jardins de nos membres cède, cette année, sa place à un rallye horticole, le 31 juillet 2004.

Le but reste le même : à travers des jeux et des énigmes, les participants admireront de beaux jardins. Ce ne sera pas une course, mais une visite différente. Le temps sera sans importance.

Il serait très agréable, mais pratiquement impossible de le faire à vélo, vu la très grande distance à parcourir. Comme c'est en après-midi, nous n'aimerions pas que vous soyez obligés de coucher en chemin!!

L'activité est gratuite et réservée aux membres (+ conjoint et /ou enfants) Les équipes doivent compter de 2 à 4 personnes et se trouver un nom. Vous êtes seul; pas de problème, on pourra sûrement vous intégrer à une équipe ou en former une avec nos « solitaires ».

Vous ne voulez pas faire le rallye, mais êtes disponible cette journée-là? Merveilleux! Nous aurons besoin de quelques bénévoles/complices.

Les personnes déjà approchées pour être visitées pourront aussi faire le rallye; nous recommuniquerons avec vous sous peu.

Une grande partie de la préparation se fera après les inscriptions, c'est pourquoi nous vous demandons de vous inscrire avant le 31 mai; nous aurons beaucoup de boulot après cette date. Alors, n'hésitez plus, de beaux jardins vous attendent. Bloquez la date du 31 juillet à votre agenda et inscrivez-vous au plus tôt auprès d'une des 2 Nicole soit au 881-2855, au 881-2205 ou par internet à : courrier@amelanchier.com

Le projet est en préparation depuis l'été dernier. Nous y avons consacré beaucoup de labeur et d'enthousiasme; il nous tarde d'en partager le résultat avec vous.

Nicole H. et Nicole S.

Dix ans déjà !

2004-2005 marquera le 10^{ème} anniversaire de la Société d'horticulture de St-Apollinaire. Plusieurs événements spéciaux sont prévus et nous avons besoin de votre collaboration afin de pouvoir offrir une programmation digne de cet anniversaire.

Puces horticoles

D'une part, n'oublions pas les puces horticoles, le 30 mai de 13h00 à 15h00, à la salle communautaire : beau temps, mauvais temps, nous serons à l'abri. Cette activité est une des principales sources de financement de votre Société et vous êtes invités à donner des plantes à cette occasion. Vous pourrez les apporter de 9h00 à 11h00 à la salle communautaire. Il y aura beaucoup de variétés et de nouveautés; nous comptons sur votre présence et celle de vos amis.

Encan

D'autre part, à l'automne, nous avons prévu un encan le 7 novembre 2004 que vous pouvez préparer dès maintenant.

Lors de votre ménage de printemps, conservez vos objets, meubles ou autres articles intéressants dont vous pensiez vous départir; ils pourraient devenir des trésors pour notre activité automnale. À l'été, quand vous créez vos petites douceurs, pensez à votre Société d'horticulture et mettez-en de côté pour l'encan; ketchups, confitures, liqueurs de fruits, vinaigres et huiles aromatisés, fleurs séchées trouveront certainement preneurs.

Connaissant la générosité et le potentiel des membres de la Société, nous comptons sur vous par votre aide, vos suggestions et vos dons pour que ce 10^{ème} anniversaire soit mémorable.

S'il vous plait, pour vos dons, communiquez avec Gervaise Montreuil au 881-3213 ou Nicole Hébert au 881-2855.

Atelier de ciment

Pour ceux et celles qui auraient manqué l'atelier de fabrication d'ornements de jardin en ciment, bonne nouvelle; Paule Poulin nous le redonnera le 12 juin 2004 (le 13 en cas de pluie). Le nombre d'inscriptions est limité et le prix très abordable (\$5.00). Ça vous intéresse? Inscrivez-vous le plus tôt possible auprès de Paule au 888-3795.

Huiles de plantes

L'une des méthodes les plus anciennes d'extraction des principes actifs des plantes est la production d'essences d'herbes. Les plus connues sont l'essence de menthe poivrée, de lavande, d'aneth, de thym, de mélisse et de romarin. Les huiles essentielles végétales étant solubles dans les huiles grasses – l'huile d'olive, de tournesol ou d'amandes par exemple – c'est ainsi qu'on les extrait. Nous ajoutons une poignée d'herbes – sèches de préférence – à un litre de bonne huile de cuisine et nous laissons macérer au soleil deux ou trois semaines. Nous pouvons ensuite passer l'huile au travers un fin chinois. Ces essences végétales sont généralement réservées à un usage externe, friction ou massage, mais on peut aussi les ajouter à des bains ou les employer comme produits de beauté naturels. Pour les douleurs musculaires, on peut ajouter quelques gouttes d'huile essentielle d'eucalyptus à notre huile d'herbes; c'est divin !

Pour les soins de la peau, on emploie notamment des huiles à base de souci, de millepertuis, de guimauve, de romarin, de camomille, de fleurs de molène ou de mélisse. Les essences d'herbes ne se conservent que quelques mois.

À partir de ces huiles, on peut également préparer des pommades et des crèmes. À cet effet, les matières premières sont chauffées avec des substances grasses, comme de la lanoline, de l'huile d'amandes douce ou du saindoux, et filtrées; les pommades sont durcies par adjonction de cire d'abeilles. On peut prolonger la durée de conservation en étanchéifiant les petits pots remplis de pommade avec une couche de paraffine.

Les pommades peuvent être aussi préparées avec des teintures. Pour les réaliser, employez au départ des herbes fraîches ou déshydratées écrasées ou réduites en poudre. Les mettre dans une bouteille; verser dessus de l'alcool et laisser reposer 10 à 15 jours en bouteille fermée. Secouer plusieurs fois le mélange, le filtrer et en remplir des flacons. Les teintures d'herbes s'obtiennent aussi en versant de l'alcool directement sur des herbes préparées dans des filtres à café.

Référence : « Les herbes aromatiques et médicinales de Grand-Père. » Paul Seitz

Les p'tits Trucs

- Résistez à l'envie de désherber rapidement vos plates-bandes, vous pourriez détruire les pousses de plantes qui se sont ressemées d'elles-mêmes.
- Ajoutez les feuilles de radis à vos légumes sautés pour donner un peu de piquant.
- Ramassez vos fines herbes le matin, dès que la rosée a séché. C'est à ce moment que les huiles aromatiques sont à leur meilleur.
- Pour conserver votre persil, basilic, aneth et autres herbes à longues tiges longtemps, déposez-les dans un verre d'eau, mettez un sac de plastique la tête en bas sans serrer dessus et placez-le tout au réfrigérateur. Changez l'eau tous les 4 jours.
- Pour éloigner les mouches lors de vos repas sur le patio, déposez un plant de basilic sur la table et froissez une feuille à l'occasion.
- Pour hâter la germination des laitues semées tôt au printemps, dans un sol encore froid, semez, arrosez et recouvrez d'un plastique transparent. Cela haussera rapidement la température du sol et en quelques jours vous verrez apparaître des pousses et vous pourrez enlever le plastique.
- Pour des concombres croustillants, le calcium est essentiel. Ajoutez un peu de poudre d'os ou de chaux dolomitique à votre sol et cueillez les concombres jeunes.
- Les poivrons sont frileux. Mettez les plants en terre seulement une semaine ou deux après les plants de tomates.
- Combattez le mildiou et autres maladies fongiques sur les rosiers en vaporisant une solution de 3 cuillères à thé de bicarbonate de soude dans un gallon d'eau.
- Fabriquez votre insecticide maison pour les fruitiers et autres plantes. Mélangez 1 tasse d'huile végétale et 1 cuillère à table de détergent à vaisselle. Ajoutez 1 ou 2 cuillères à thé de ce mélange à une tasse d'eau, brassez et vaporisez les 2 côtés des feuilles jusqu'à ce que la solution commence à dégoutter.



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