



L'Amélanchier

bulletin de la Société d'horticulture de Saint-Apollinaire

Numéro 33

Mai 2007

Domaine Joly

Le Domaine Joly est toujours magnifique; mais, particulièrement ce printemps. Avec les milliers de bulbes plantés à l'automne, c'est une féerie de couleurs! Ne manquez pas ça! Et pourquoi ne pas prendre un abonnement saisonnier? Comme ça, vous pourriez en jouir tout l'été!

Le site

Cet hiver, votre site a fait peau neuve, l'avez-vous remarqué? Il y a aussi de nombreuses nouvelles photos. Faites-vous plaisir et allez y jeter un coup d'œil. Peut-être y verrez-vous votre frimousse lors d'une de nos nombreuses activités!

<http://www.amelanchier.com>

Trois beaux sites à visiter

Les propriétés des plantes médicinales : www.medicinesnaturelles.com

À la découverte du monde des petits fruits : <http://www.fruitenbec.com/fruits/index.html>

Lexique des maux et propriétés médicinales des plantes :

http://greenhealth.chez-alice.fr/Greenhealth_Fichiers/Maux_PPS-Medicinales.htm

Les enfants et l'horticulture

La fillette d'une amie aide sa maman dans le jardin potager. Elle lui demande : « Maman, ton jardin, pourquoi il est pas tagé? »

Un autre déguste pour la première fois des topinambours et s'écrie : « Moi j'aime beaucoup ça des topinamboules!!! »

Visites de jardins

Cette année, plutôt que de voyager une fois à l'extérieur pour aller voir un ou deux jardins, regardons chez-nous, pendant tout l'été, ce qui s'y fait de beau! Sans doute, nous y découvrirons de superbes arrangements, des idées géniales, et des gens passionnés. Un dépliant accompagne ce journal. Lisez-le attentivement. Suite à cette activité, nous avons l'intention de monter un album photo. Tout le monde pourrait l'admirer lors de nos différentes activités. Alors, quand vous visiterez

les jardins, nous aimerions que vous preniez un maximum de photos. Vous pourrez nous les faire parvenir à nicalain@hotmail.com, nous les apporter lors d'une activité, sur CD ou clé USB ou encore venir les transférer dans l'ordinateur d'une des membres du comité visite. Bien sûr, nous aussi nous en prendrons, mais il sera très agréable d'avoir les prises de plusieurs personnes avec les préférences de chacun / chacune.

Le Galinsola Velu

Avec l'été qui s'en vient, des plantes « indésirables » reviennent envahir nos jardins. Une des pires est le Galinsoga velu. Vous ne le connaissez pas? Ça va venir!!!

Autres noms : *Galinsoga ciliata*, *Galinsoga aristulata* *Galinsoga quadriradiata*

La plante adulte mesure de 30 à 80 cm. La tige et les feuilles sont poilues. Il fleurit de juin à octobre et colonise les jardins et les terres remuées. Un seul plant peut produire

jusqu'à 7 500 graines! Les semences commencent à germer dès qu'elles sont tombées et une grande partie peut aussi germer l'année suivante. Cette peut réduire les rendements jusqu'à 50 % dans les cultures non compétitives comme le haricot mange-tout et peut interférer avec la récolte des légumes. Comme nous ne prônons pas les pesticides, nous conseillons la lutte culturale. D'abord éviter sa propagation aux champs. Effectuer le dépistage du pourtour des champs dès maintenant, effectuer un désherbage manuel ou mécanique. Cette mauvaise herbe peut de façon naturelle s'étendre sur une distance d'environ 16 kilomètres de plus (10 milles) par année. Difficile à arracher, elle repousse sur les tiges qui se cassent facilement lorsqu'on tire dessus. Il faut vraiment arracher les racines et ce, avant la floraison. Il peut être utile d'enfouir les graines dans le sol pour nuire à la germination.



Trucs et questions

Vous vous demandez pourquoi certaines semences germent bien et d'autres pas? La réponse est toute simple, cela dépend de la façon dont les fleurs de la plante ont été pollinisées. Ce qui fait que sur une même plante, des graines seront d'excellente qualité et d'autres ne germeront pas.

La prêle des champs contient tellement de silice qu'on peut s'en servir telle quelle pour polir les casseroles et même poncer délicatement le bois

Le perce-oreille est très attiré par l'huile de poisson et, dans une moindre mesure, par les huiles végétales. Une assiette en aluminium, une boîte vide de sardines ou tout autre contenant peu profond partiellement rempli d'huile et enterré jusqu'au bord attirera et piégera de nombreux perce-oreilles. On peut aussi disposer, près des murs de fondation et un peu partout dans le jardin, des boîtes vides de jus de fruit congelé non rincées remplies au deux tiers d'eau savonneuse.

Recettes

Suite à la conférence du 15 avril, ces deux recettes ont été en forte demande; les voici donc :

BISCUITS OKARA ET FLOCONS D'AVOINE

- ¼ t. (60 ml) huile
- ½ t. (125 ml) miel
- 1 t. (250 ml) Okara
- ½ t. (125 ml) farine de blé entier
- ½ t. (125 ml) gros flocons d'avoine
- ¼ t. (60 ml) pépites de caroube ou chocolat
- ¼ t. (60 ml) graines de tournesol
- ½ c. thé (2 ml) soda
- 1 t. (250 ml) raisins secs
- 1 œuf
- Pincée de sel

Mélanger l'huile, l'œuf battu, le miel et l'Okara. Ajouter le reste des ingrédients.

Faire de petites boules, les aplatir sur 2 po (5 cm) de largeur et environ un peu moins de ½ po (1 cm) d'épaisseur. Faire cuire à 350 °F (180 °C) de 12 à 15 minutes.

L'Okara est la pulpe qui reste de la confection du lait de soya.

LAIT DE SOYA

Faire tremper au frigo, au moins 24 heures, 4 tasses de fèves soya. Cela donnera 10 tasses de fèves trempées. Dans une très grande casserole, faire chauffer 20 tasses d'eau légèrement salée.

Au robot, pulvériser à la fois 2 tasses de fèves avec 2 tasses d'eau bouillante. Incorporer aux 20 tasses d'eau chaude. Répéter l'opération avec toutes les fèves. Laisser mijoter doucement de 20 minutes à une heure, sans couvrir. Écumer souvent. Filtrer avec une grande passoire. Mettre dans des pots « Mason » et sceller. Se conserve un mois au frigo.

BISCUITS DOUBLES AU BEURRE DE SOYA

- ¾ t. (185 ml) Beurre de soya
- 8 on (227 g) Beurre non salé mou
- ¾ t. (185 ml) Sucre brut ou cassonade
- 1 Gros œuf
- 1 ½ c. thé (7 ml) Vanille
- 1 ¼ t. (310 ml) Farine blé entier ou blanche
- 1 c. thé (5 ml) Soda
- ½ c. thé (2 ml) Sel
- ½ t. (125 ml) Glaçage au confit de roses

Combinaison du beurre de soya, le sucre et la vanille. Ajouter l'œuf et bien mélanger. Ajouter les ingrédients secs; la pâte sera granuleuse. Mettre sur une tôle, 2 c. thé à la fois. Former de petits disques. Cuire à 375 °F de 7 à 9 minutes pour que les biscuits restent pâles; ils seront ainsi plus faciles à assembler par deux. Plus foncés, ils seraient trop secs.

Refroidir avant d'assembler avec le glaçage au confit de roses.

CONFIT DE ROSES

Écraser 500 g de pétales de roses. Travailler petit à petit avec 500 g de sucre pour absorption. Ajouter de 1 à 2 c. tab d'alcool à 40%. Congeler en petits tas ou dans des bacs à glaçons.

* En ajouter quelques cuillerées à votre recette préférée de glaçage.

Projet communautaire

Cette année, la corvée à l'école primaire Des Quatre Vents a remporté un vif succès. Des vignes ont été plantées le long des clôtures, le terrain a été nettoyé, les arbres taillés, du compost et du paillis ont été ajoutés dans les plates-bandes. Tout le monde a mis la main à la pâte y compris les parents et leurs enfants qui sont fiers de leur belle cour d'école. Merci à tous les bénévoles et au directeur Marc Amyot qui nous a prêté ses locaux et donné de son temps. Chacun est reparti avec un arbuste ou un arbre en cadeau de remerciement.

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.

Envoyez-nous les par Internet à courrier@amelanchier.com ou donnez-les à Nancy Ross, à Nicole Sanschagrin, à un membre du CA ou par la poste :



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

Société d'horticulture
CP 3003
St-Apollinaire G0S 2E0

