



jardins du nord



La Newsletter de JDN : Mars 2023



BONJOUR, et bonne

Enfin le printemps se profile ! Et oui **le 20 c'est l'équinoxe de printemps**, le jour où la durée diurne est égale à la durée nocturne. Le printemps **c'est signe du renouveau et du réveil de la nature**, **mais restons encore prudents mars est aussi célèbre de par ses giboulées**. Comme nous le rappelons tous les ans, n'oubliez pas de bien observer le ciel. Il est dit qu'un arc-en ciel en mars annonce une belle année ! **Le 5 mars n'oubliez pas de fêter les grands-mères. Si la fleur "traditionnelle" est le narcisse**, gageons que toutes les mamies seront encore plus heureuses avec un simple coup de fil, un sourire, un bisou...

Origine de la fête des 'Grands-mères'

L'origine de cette fête remonte à 1954 dans le nord de la France (une marque de café), avec sa femme Lucette, René Monnier est responsable d'une épicerie fine basée à Roubaix dénommée "À l'Abondance". René Monnier commercialise des grains de café torréfiés et rencontre un succès si important que la marque est acquise par un groupe suisse dans les années 80, attirée par le succès de la marque. C'est en 1987 que la fête des grands-mères est créée par la marque qui veut surfer sur une image positive, généreuse, réconfortante. Quelques décennies plus tard, on célèbre toujours les grands-mères chaque premier dimanche du mois de mars: cette fête gagne en popularité. Elle devient même médiatique et elle est parfois rajoutée dans les calendriers français. Dans les écoles, la fête fait l'objet d'ateliers et de petits concours .

L'agenda du mois



Mis à part les beaux jours qui ne sont pas toujours au rendez-vous, le gros souci du mois de mars est que le temps varie beaucoup d'un jour à l'autre. De plus **les nuits sont encore très fraîches** et ne perdons pas de vue que les **gelées tardives peuvent anéantir en 24 heures** les semis précoces ou **faire avorter les bourgeons** pendant la période de débourrement. Les belles journées peuvent être consacrées à la préparation de la terre, au nettoyage et au recensement des pots et des jardinières qui recevront les futurs plants, au recensement des graines... Les mauvaises herbes commencent également à s'éveiller. **Et oui, c'est le mauvais côté du printemps, les corvées de désherbage recommencent.** Par contre il y a une activité qui peut être faite quel que soit le temps, **c'est l'entretien des plantes d'intérieur.** Elles sortent également de leur dormance, c'est donc **le bon moment pour effectuer les rempotages ou les surfaçages.** **Attention** également à ne pas craquer, même si c'est difficile, en vous baladant dans les jardinerie. Les potées flamboyantes sont plus que tentantes mais il faut attendre - **dans beaucoup de régions la mi-mai**, lorsque les risques de gelées sont passés pour les installer au jardin. **Donc en mars, oui on commence à s'activer au jardin... mais avec prudence.**

Des senteurs à profusion



S'il y a des ingrédients indispensables en cuisine, ce sont bien **les plantes aromatiques**. Sous cette appellation en cuisine sont regroupés un grand nombre de végétaux que **l'on consomme certes en cuisine mais également en phytothérapie**. Ces plantes sont appréciées pour **leurs arômes mais également leurs huiles essentielles**. Si ce sont le plus souvent les feuilles, les fleurs et les graines que l'on consomme, pour certaines ce sont également les bulbes, les racines, et même l'écorce qui sont employés. Les plantes aromatiques **regroupent donc les aromates, les condiments et les épices** dont on se sert en cuisine. **On parle également de fines herbes**. Si bien sûr toutes les herbes aromatiques, dont on consomme les feuilles, peuvent y figurer cette expression fait surtout référence au cerfeuil, à la ciboulette, à l'estragon et au persil. Les plantes aromatiques regroupent de nombreuses familles de végétaux mais aussi plusieurs types de plantes. **Elles peuvent être annuelles ou vivaces** ; de petite taille comme le cerfeuil ou de grande taille comme le laurier. Le choix est donc immense et **il y en a pour tous les goûts**. Leur culture date de la nuit des temps et "trônaient" dans les jardins médiévaux. Généralement **peu difficiles à cultiver** il ne faut pas hésiter à **en installer en pleine terre, en pot ou en jardinière**. Un simple rebord de fenêtre permet la culture de quelques herbes aromatiques. Mises sur la terrasse les jardinières d'aromatiques distillent leurs senteurs et, à proximité de la cuisine ou du barbecue, il n'y a qu'à tendre la main pour se servir. Elles sont d'autant plus intéressantes que **la plupart ont l'avantage de repousser de nombreux parasites grâce à leur odeur**. **Veillez lors de la création de jardinières aromatiques à ne pas faire des mélanges intempestifs**. En effet les herbes aromatiques n'ont jamais toutes les mêmes besoins en nutriments comme en ensoleillement et surtout en eau. Ainsi **on ne mélange** pas le thym, qui est une plante de garrigue donc de terrain sec, avec la ciboulette qui aime une terre qui conserve de la fraîcheur.

En route pour les semilles

Avec le mois de mars il suffit de quelques belles journées pour que l'on démarre à tout va les semis. C'est une excellente chose de faire ses semis, car quoi de plus beau que de voir des végétaux se développer de A jusqu'à Z, cela relève de la magie. De plus c'est beaucoup plus économique que d'acheter des plants.

Faire ses semis c'est l'apprentissage de la patience. En effet selon les végétaux la levée des graines demande plus ou moins de temps. Et il arrive aussi, malheureusement assez fréquemment, que les graines ne lèvent jamais.

La plus grande erreur des apprentis semeurs, et avouons-le même de plus aguerris, est de voir les choses en grand. On entend souvent dire que les sachets de graines sont trop petits, mais un détail à ne pas négliger... une seule petite graine pourra vite devenir un grand plant.

Les sachets en main la grande aventure du semis commence. On remplit allègrement les plaques de semis sans oublier une seule alvéole, elles sont tellement petites. Excités nous surveillons le levée et ravis-nous constatons que les plantules se développent bien, il est temps de procéder à un premier repiquage en godet.

Là ça commence à se compliquer car on n'en avait pas prévu autant, mais allez on se débrouille. Bon d'accord c'est un travail de longue haleine mais lorsque c'est terminé on est enchantés. Sauf que maintenant le problème est de trouver de la place à tous ces godets.

Et oui, qu'allez-vous-faire de tous ces plants de tomates par exemple ? ou bien mes jardinières ne pourront jamais contenir toutes ces fleurs, surtout que mon jardin n'est pas extensible ?

Alors ces situations vous rappellent un déjà vécu ? Et oui, nous avons tous tendance à avoir plus gros yeux que gros ventre !

Du reste un des adages du jardinier énonce qu'il vaut mieux semer trop tard que trop tôt. Les gelées tardives peuvent anéantir tous nos efforts en un rien de temps.

Bons semis et pensez à faire participer les enfants, c'est une des meilleures façons de leur enseigner le rythme des saisons le fonctionnement de la nature en général

Le calendrier lunaire du mois



Ce calendrier n'a de fiabilité que si vous êtes situé(e) dans l'hémisphère nord.

Vous le trouverez sur le forum : [ici](#)

De soie à soins

Nous sommes beaucoup **à être victimes d'arachnophobie**, c'est-à-dire **craindre les araignées**.

Elles appartiennent à la classe des Arachnides et **il en existe de nombreuses espèces**.

Bien sûr le jardinier apprécie l'épeire, une araignée de jardin, car **elle piège de nombreux parasites** dans sa toile avant de les déguster, **mais dans l'ensemble elles sont une vraie phobie**.

Et bien il va falloir revoir notre attitude car **l'araignée va être réhabilitée par le monde médical**. En effet des scientifiques sont en passe d'utiliser la soie **des toiles d'araignées pour créer des pansements cicatrisants et régénérants**.

Ce sont des chercheurs de l'Université de Nottingham, au Royaume-Uni, qui ont planché sur le sujet. Ils se sont inspirés de faits très anciens puisque **les toiles d'araignées étaient déjà utilisées dans l'Antiquité ; en effet les médecins avaient coutume de les appliquer sur les blessures pour accélérer la cicatrisation**.

La nouveauté est que pour la première fois les toiles ont été reconstituées synthétiquement. Le fonctionnement est que **la soie de l'araignée est utilisée pour véhiculer des molécules comme des antibiotiques**. Ainsi ces derniers sont libérés progressivement pendant environ cinq jours.

Ainsi ce pansement nouvelle génération permettrait d'accélérer la cicatrisation et de régénérer les cellules. De plus il serait résistant, biodégradable et biocompatible. **A priori, il n'y aurait aucune réaction allergique ou inflammatoire.**

Alors on dit merci les araignées !



La plante du mois

Le Calibrachoa



Le calibrachoa est une superbe plante qui offre de nombreux coloris.

Le calibrachoa (*Calibrachoa x hybrida*) ne doit pas être confondu avec le pétunia (*Petunia x hybrida*) même s'il ressemble beaucoup à un pétunia miniature. Originaire du Brésil et de l'Uruguay, cette vivace herbacée est une plante idéale pour les potées et suspensions extérieures d'été, du fait de son port étalé à prostré, voire retombant.

Il se cultive aussi bien en pleine terre qu'en pot ou jardinière pour agrémenter même un simple rebord de fenêtre. Par rapport à la plupart des plantes annuelles, il présente l'avantage de nécessiter peu d'entretien. La floraison est extrêmement abondante et les fleurs se renouvellent sans cesse du mois de mai jusqu'aux gelées.

L'outil du mois

La pierre à aiguiser



Au jardin on utilise souvent des outils de coupe comme un couteau, une cisaille, un sécateur... Ce qu'on oublie souvent c'est que pour être efficaces ils doivent être bien affûtés. En effet un sécateur bien aiguisé permet de faire des coupes nettes sans hachures, donc sans blesser les végétaux. De plus, comme pour la cuisine, un instrument bien affûté est beaucoup moins dangereux qu'un outil émoussé. Dans les jardinerie on trouve de nombreux types d'aiguisers mais une simple pierre à aiguiser les sécateurs est suffisante. Pour bien affûter il ne faut surtout pas faire de va-et-vient mais plusieurs passages en partant de la base de la lame vers la pointe.

L'astuce du mois



Il reste des traces sur vos couteaux en inox même après les avoir nettoyés ? Pas de panique, mouillez un bouchon de liège et trempez-le dans de la poudre à récurer. Frottez ensuite le couteau avec ce bouchon puis rincez. Plus de taches et ils étincellent.

La recette du mois

Agneau et pois en cocotte



Doucement mijoté, cet agneau est extrêmement tendre. Les herbes donnent de la saveur tout en relevant la viande avec douceur. L'accompagnement peut être des pâtes fraîches, du riz, de la polenta...

Recette pour 4 Personnes. **Temps de Préparation** : 20 Minutes. **Temps de Cuisson** : 1h25 environ.

Ingrédients :

700 grammes de gigot ou d'épaule d'agneau
400 grammes de tomates concassées en boîte
180 grammes de petits pois surgelés
1 oignon
1 gousse d'ail
30 centilitres de bouillon de légumes
2 cuillers à soupe de thym ciselé

1 cuiller à soupe de romarin ciselé

1 cuiller à soupe d'huile

1 cuiller à soupe de farine

Sel et Poivre

Préparation :

Désosser l'agneau et le couper en cubes.

Peler l'oignon et le hacher.

Peler la gousse d'ail et l'écraser.

Faire préchauffer le four à 190°C (Thermostat 6/7).

Mettre l'huile à chauffer dans une sauteuse et y faire dorer la viande pendant environ 5 minutes.

Mettre ensuite la viande dans une cocotte allant au four.

Dans la sauteuse faire revenir l'oignon et l'ail pendant 2 minutes avant d'y ajouter les petits pois encore congelés et les herbes.

Cuire pendant 3 minutes.

Incorporer la farine et bien mélanger.

Ajouter ensuite le bouillon, les tomates, du sel et du poivre.

Verser cette préparation dans la cocotte de viande en mélangeant.

Couvrir la cocotte et mettre au four pendant 1h15 environ.



Expression en rapport avec le jardin



Quelques dictons du mois sans rapport avec des dates particulières

- De mars la verdure, mauvaise augure.
- Des fleurs qui s'ouvrent en mars, on n'en a que le regard.
- En mars, vent ou pluie, que chacun veille sur lui.
- Gelées du mois de mars, donnent le blé puis le lard.
- Le beau temps en mars se paye en avril.
- Le coucou ramène le temps doux.
- Le mois de mars est souvent amer.
- Les giboulées de mars ne se perdent jamais.
- Les pluies de mars sont amères.
- Limaçon aventureux, le temps sera pluvieux.
- Mars bon ou méchant, le bœuf à l'herbe et le chien au-dedans.
- Mars est fou, mars n'a pas deux jours pareils.
- Mars martèle, avril poignarde.

- Mars pluvieux, disette d'œufs.
- Mars qui rit, malgré les averses, prépare en secret le printemps.
- Mars sec, c'est du blé partout.
- Mars venteux, verger pommeux.
- Mieux vaudrait semer moins, labourer davantage.
- Neige de mars brûle le bourgeon.
- Neige de mars vaut fumier.
- Où pousse la fougère, c'est la bonne terre.
- Pluie de mars grandit l'herbette et souvent annonce disette.
- Pluie de mars, tant vaut pisse de renard.
- Printemps battant, jardinier courant.
- Printemps pluvieux, été serein.
- Quant au printemps, la lune est claire, peu de noix espère, si la lune est trouble, la noix redouble.
- Quand il tonne en mars, jardinier prend garde.
- Quand il tonne en mars, le fermier enrage.
- Quand il tonne en mars, le vigneron se lasse.
- Quand les grenouilles chantent en mars, le beau temps est revenu.
- Quand mars fait avril, avril fait mars.
- Quand mars se déguise en été, avril prend ses habits fourrés.
- Si mars commence en courroux, il finira tout doux.
- Si mars ne montre ses averses, c'est tout l'an qui en a la tristesse.
- S'il neige en mars, gare aux vergers.
- Soleil et pluie, beau temps de mars.
- Taille tôt, taille tard, taille toujours en mars.

Rendez-vous le mois prochain, et merci pour votre confiance.



Jardinièrement vôtre

Texte : Différents sites du net

Photos : du net

Recette : du net