



jardins du nord



La Newsletter de JDN : Février 2024



BONJOUR, et bonne

Février est un mois redouté des jardiniers comme le dit par exemple ce dicton : **"Février de tous les mois est le pire cent fois"**. Encore un peu de patience, même si certaines journées bénéficient d'une grande clémence il faut réfréner ses envies de grand jardinage. Pourquoi ? Lors des belles journées les bourgeons commencent à **apparaître mais il suffit d'une gelée le lendemain pour que les bourgeons avortent**. Et c'est d'autant plus vrai que cette année la végétation a pris de l'avance du fait que l'hiver n'a pas été froid.

Et hop, que ça saute

Et oui, après les agapes de fin d'année, en voici d'autres qui pointent déjà leur nez. Cela commence **le 2 février par une fête qui fait la grande joie de tous, c'est la Chandeleur**. Elle est attendue avec impatience car c'est le festival des crêpes. La Chandeleur, **qui est aussi appelée Fête des Chandelles**, est à une période fixe puisqu'elle **est fêtée le quarantième jour après Noël**. Si son origine est plus ou moins floue, elle date de très longtemps puisque les Romains la célébraient déjà. Autrefois dans les campagnes c'était une grande période de festivités. Elle était associée à Saint Blaise (le 3 février) qui est le protecteur des bergers, des laboureurs et des semailles. Ainsi, pour les paysans, lorsque "la Chandeleur et Saint Blaise se tenaient par la main", débutait la nouvelle saison agricole et toutes les réjouissances s'y rapportant. Pourquoi la crêpe ? Selon les croyances l'origine est différente. **Cependant la plupart s'accorde avec le fait que comme elle est bien ronde et dorée, elle évoque le soleil et donc l'approche du printemps**. Si vous voulez respecter la tradition il ne faut pas oublier de faire "sauter" la crêpe. Ce n'est pas toujours très facile à réaliser mais, selon la coutume, le jeu en vaut la chandelle ! Mettez une pièce dans une main (à l'origine un Louis d'or mais toute autre pièce peut faire l'affaire), tenez la poêle de l'autre main et faites-la sauter pour la retourner. **Chaque convive doit ainsi faire sauter sa crêpe et le bonheur sera au rendez-vous toute l'année**. Si vous n'y arrivez pas au moins vous aurez suscité une bonne partie de rigolade. Et avouons-le, cela fait du bien, surtout en ce moment.

Autres fêtes de février, **le « 13 Mardi gras », le 14 celle des amoureux la « St Valentin »**.



Par ici les bonnes soupes

La froidure est encore là, les estomacs sont encore emplis des abus des fêtes de fin d'année, de galettes des rois, le portefeuille est vide... Pour se refaire la santé, dans tous le sens du terme, **les soupes sont une bonne solution.** Soupe, potage, consommé, velouté, crème, bouillon... **Que de termes pour désigner une... "gamelle" de légumes bouillis !** La soupe, bien que ne portant pas ce nom, existe depuis la nuit des temps. Les carthaginois faisaient des "bouillies" avec des herbes, des céréales et des œufs. Au Moyen-âge les céréales étaient la base de l'alimentation avec les légumes et les grosses soupes alliant ces ingrédients étaient consommées en plat unique. **Les médecins quant à eux recommandaient des périodes de régime** pendant lesquelles il fallait, pour assainir les organismes, consommer des soupes et des bouillons de légumes et de viandes. Dans la cuisine arabe l'art de la soupe s'est développé rapidement tout d'abord pour utiliser les restes et les bouillons de cuisson de viande. Plus tard apparaît le souper. La soupe devient un mélange, principalement de chou et de lard. On buvait en premier le bouillon **en y trempant des "soupes" c'est-à-dire des grosses tranches de pain de campagne.** **Au 18ème siècle le mot "potage"** remplaça le mot "soupe" qui était jugé trop vulgaire. Le terme de potage vient du mot pot, ustensile dans lequel les légumes sont cuits. Pourtant lorsque l'on parle de bouillons, de consommés, de veloutés... on parle simplement de soupes mais quelques petites nuances peuvent être remarquées.

- Le potage, contrairement à la soupe, est plus généralement mixé.
- Le bouillon est constitué uniquement du liquide dans lequel les légumes et de la viande ont cuit.
- Le velouté désigne un potage qui est enrichi et lié avec de la crème fraîche et de l'œuf.

Selon les pays et les régions les ingrédients des soupes varient, mais il est également facile de créer sa propre soupe; On y met ce que l'on veut, tout est permis. Les soupes connaissent de nos jours un nouvel essor. **De plus en plus de "bars à soupe" voient le jour** et rencontrent un franc succès. A tort, mais nous sommes tous pareils, on se dit que l'on n'a pas le temps de faire une soupe car c'est très long. Erreur, car en plus elle présente l'avantage de pouvoir être préparée la veille. Éplucher les légumes (ou prendre des légumes surgelés qui sont déjà épluchés), les mettre dans un faitout, ajouter bouillon et épices. Laisser cuire tranquillement ; le lendemain il n'y aura plus qu'à la mixer et à la réchauffer. En plus elle peut se congeler facilement. **Un autre avantage de la soupe est de pouvoir faire goûter aux enfants de nombreuses espèces de légumes.** S'ils sont difficiles, il est préférable de mixer les soupes. En conclusion, simples à faire, nourrissantes, diététiques et économiques les soupes sont des trésors de bienfaits à mettre au menu en entrée ou en plat unique.

Les volailles à la rescousse



Vous avez peut-être entendu parler **de l'utilisation des plumes de volailles dans le jardin**. C'est une technique qui était très utilisée autrefois par les jardiniers, principalement du fait qu'ils avaient généralement des poules dans le jardin. Cette méthode est aussi utilisée depuis des siècles en Asie. **Elle est peu à peu remise au goût du jour** car elle présente de nombreux avantages. Tout d'abord les plumes **sont très riches en nutriments et surtout en azote**. Elles font donc un excellent engrais. Dans le commerce certains de ces derniers en contiennent d'ailleurs. Mais où récupérer les plumes ? Bien sûr nous ne sommes pas tous des éleveurs de volailles **mais il est possible de se rendre dans une ferme**, de demander au volailler d'en mettre de côté... **D'autant plus qu'il n'en faut pas une grande quantité**. Les plumes peuvent être simplement **déposées sur la terre et incorporées superficiellement par griffage**. Du fait qu'elles se décomposent lentement elles libèrent l'azote petit à petit. **Il est également possible de les utiliser pour enrichir le tas de compost** mais, dans ce cas, il faut les couper très finement ou mieux les hacher, pour qu'elles se décomposent plus facilement. **Pour un engrais 100% plumes il faut faire une sorte de purin**. C'est on ne peut plus simple. Il faut compter environ 50 grammes de plumes pour 4 litres d'eau (de pluie de préférence). Mettre les plumes dans un collant (ou autre gaze fine), les déposer dans le fond d'un seau en les lestant d'un caillou (il ne faut pas les plumes remontent à la surface). **Laisser macérer, en extérieur et à l'ombre, pendant environ deux mois**. Lorsqu'il est prêt il peut être utilisé comme engrais, **à condition d'être dilué 10 fois au minimum**. Cet engrais liquide est idéal pour les légumes feuilles et les plantes vertes. Il faut éviter les autres légumes ainsi que les fleurs et les fruitiers car souvenez-vous qu'il est très riche en azote. Rappelons que **ce dernier favorise la venue du feuillage au détriment des fleurs et des fruits. Il est à employer sur les plants déjà développés et non sur les semis pour qui il est trop fort**. Alors à vos plumes pour un engrais 100% naturel et économique qui trouve parfaitement sa place dans le jardinage biologique.

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](#)

Les plantes du mois

le Lisianthus



C'est une fleur à bouquet très originale qui allie un aspect champêtre avec une élégance et un raffinement digne d'une rose. C'est une frileuse qui ne supporte pas les températures inférieures à **-7°C**. Elle devra donc être cultivée en serre, véranda ou intérieur. **Les cultures de pleine terre sont réservées aux climats très chauds.**

Le Pothos



Appelé également Lierre du Diable ou Arum Grimpant c'est une plante verte d'intérieur qui ne présente que des avantages. C'est une plante résistante et de culture facile qui s'adapte à tous les intérieurs. Son aspect esthétique et son feuillage, particulièrement celui des variétés panachées s'intègrent dans les décors rustiques, modernes, zens.... Un autre avantage du pothos est qu'il fait partie des plantes dépolluantes et dépuratrices. De plus il permet une très bonne humidification de l'air ambiant.

Attention simplement, en soignant cette plante, car la sève peut s'avérer irritante. Il est préférable de toujours porter des gants pour l'entretenir. Ce principe est d'ailleurs à appliquer à toutes les plantes pour éviter les soucis.

Les fiches détaillées de ces plantes seront bientôt sur le forum.

L' astuce du mois

Pour arroser des plantes en pot sans risquer de débordements lorsque la terre arrive en haut du pot, il faut utiliser un entonnoir que l'on enfonce dans la terre et verser dedans délicatement de l'eau à température ambiante.

La recette du mois

Carottes veloutées



Recette : pour 4 Personnes. **Temps de Préparation** : 20 minutes. **Temps de Cuisson** : 60 minutes.

Ingrédients :

600 grammes de carottes

50 grammes de gingembre

50 centilitres de crème fraîche épaisse

50 centilitres de bouillon de bœuf ou de poule

60 grammes de beurre

1 cuiller à soupe de persil ou de cerfeuil

Set et Poivre.

Préparation :

Éplucher les carottes.

Peler et émincer le gingembre.

Couper 2 carottes en fines lamelles, à l'aide d'un couteau économe par exemple, et les mettre de côté.

Couper les autres carottes en petits tronçons.

Dans une poêle mettre à chauffer 40 grammes de beurre avant d'ajouter les tronçons de carotte.

Les laisser cuire pendant 4 à 5 minutes tout en remuant.

Dans une grande casserole mettre les carottes légèrement dorées et ajouter le bouillon, le sel et le poivre.

Laisser cuire ainsi pendant environ trente minutes.

Dans la poêle mettre à fondre les 20 grammes de beurre restant puis incorporer les lamelles de carotte mises de côtés.

Laisser cuire pendant 5 minutes, ajouter le gingembre en remuant bien et réserver de côté au chaud.

Dans le mélange carotte et bouillon, ajouter la crème fraîche avant de mixer finement.

Remettre sur le feu et porter doucement à ébullition.

Présentation et/ou Suggestions :

Présenter dans une soupière ou dans des bols individuels.

Servir bien chaud en versant le velouté avant de répartir dessus les lamelles de carotte au gingembre et de parsemer du persil ciselé.

Trucs et astuces :

Pour diminuer la puissance d'arôme du gingembre, qui peut ne pas plaire, une petite astuce consiste à le "blanchir". Mettre les morceaux de gingembre dans une casserole d'eau et porter à ébullition. Retirer du feu et recommencer l'opération en changeant l'eau.

Expression en rapport avec le jardin



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



Jardinièrement vôtre

Texte : Différents sites du net

Photos : du net

Recette : du net