jardins du nord

Cultures & Jardiniers du Nord de la France et de la Belgique

La Newsletter de JDN : Janvier 2024





BONJOUR, et bonne

Adieu 2023 et bonjour 2024, nous espérons que **le Père Noël aura été généreux avec tout le monde,** ce dont nous ne doutons pas. **A peine le réveillon de Noël passé que se profile déjà celui du passage à l'an neuf** ainsi que, pas si loin, **la dégustation de la galette des rois.** Que d'agapes encore en perspective **!**

Nous vous présentons nos meilleurs vœux pour cette nouvelle année et **nous vous souhaitons de passer d'excellentes fêtes de fin d'année** ainsi qu'une **très bonne année de jardinage.**

L'agenda du mois



Attention le mois de janvier est bien souvent considéré comme le mois le plus froid de l'année. C'est donc un mois où le travail est au ralenti. **Par contre les personnes qui ont acheté un sapin de Noël avec des racines doivent le replanter le plus rapidement possible.** Certains diront que nous radotons mais nous préférons répéter **qu'il ne faut surtout pas travailler une terre qui est gelée.** Il neige ? **Chouette une bataille de boules ou la réalisation d'un bonhomme,** avouez que c'est sympa à faire avec les enfants. Profitez-en pour secouer les branchages, surtout les fragiles, car le poids de la neige risque de les faire ployer et casser. **Bien sûr c'est vraiment l'époque de penser aux petits oiseaux** qui ont besoin de nourriture pour résister au froid.

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**

La culture des légumes perpétuels

Dans vos réflexions pour l'établissement du plan de votre futur potager, pensez à laisser une place à des légumes perpétuels. Pour rappel : **un légume perpétuel est un végétal qui reste en place plusieurs années sans avoir besoin d'être ressemé.** Cela peut être une vivace, un légume qui se ressème spontanément ou qui se multiplie grâce à ses tubercules ou rhizomes. **Ces légumes présentent de nombreux avantages.** Ils sont tout d'abord économiques puisqu'il n'y a pas à racheter de semences chaque année. Ils sont également économiques en temps puisque la terre n'est réellement que travaillée au moment de la mise en place. **Finie la corvée annuelle de bêchage, semis, repiquage…** Il suffit, en règle générale, **de faire simplement un apport de compost au printemps.** Ils ont également l'avantage d'être généralement bien rustiques. **Et surtout ils sont plus résistants aux parasites et aux maladies que les légumes annuels.** Bien sûr ils demandent quand même quelques petits soins comme des arrosages. Mais là encore le travail est largement simplifié avec un paillage. **Un inconvénient ?** Oui la contrepartie pour ceux qui se ressèment spontanément est qu'ils **peuvent vite devenir envahissants s'ils ne sont pas contrôlés. Le choix est assez grand et varié puisqu'il va de l'ail des ours au pourpier potager en passant par le poireau perpétuel.** Avant de les mettre en place souvenez-vous que **les légumes perpétuels n'entrent pas dans le système de rotation des cultures.** Il faut donc bien choisir leur emplacement pour ne pas être "gêné" par la suite. De plus il faut tenir compte de leur taille et étalement à l'âge adulte. **Il est généralement intéressant de les regrouper dans un carré spécial légumes perpétuels.**



Les carences des végétaux

Si nous avons besoin de sels minéraux et d'oligo-éléments pour vivre, il en est de même pour les végétaux. Ils leur permettent de bien croître, d'avoir des floraisons abondantes et de mener à bien les fructifications. Les sels minéraux sont naturellement présents dans la terre, **mais toutes sortes de phénomènes peuvent causer des carences.** C'est le cas par exemple des fortes pluies qui lessivent les sols entrainant loin des cultures tous les nutriments nécessaires aux plantations. Lorsqu'on voit des plantes qui végètent on a tendance à leur donner de l'engrais. C'est effectivement parfois nécessaire mais les excès, comme pour tout, sont néfastes. **Les engrais à haute dose, surtout s'ils sont mal adaptés, apportent encore plus de carences qu'autre chose.** On dénombre notamment sept éléments qui peuvent manquer aux végétaux. **Les principaux sont l'azote, le phosphore et le potassium. Les secondaires sont le bore, le magnésium, le fer et le soufre. Il faut prendre le problème à la source.** En observant bien les cultures on peut apprendre à déceler ce qui leur manque. Prenons le cas d'une des carences les plus courantes **qui est le manque de fer.** On parle alors **de chlorose ferrique.** En observant des plantes affectées, **vous pourrez constater que les feuilles deviennent jaunes, sauf les nervures qui restent vertes. Les engrais seront peu utiles, par contre des arrosages, au pied des plantes, avec de l'eau riche en fer permettront de leur redonner de la vigueur. Comment faire ? Il suffit de faire tremper des clous dans de l'eau** ; lorsqu'ils seront bien rouillés on récupèrera l'eau. C'est donc avec des gestes simples, naturels et économiques que l'on peut compenser les carences de la terre. **Deux grands classiques que l'on utilise fréquemment viennent à notre secours pour rééquilibrer la terre, ce sont le compost et les engrais verts.**



Une ronce adorée de tous

S'il y a un petit fruitier que l'on apprécie particulièrement au jardin ou au balcon **c'est bien le framboisier.** De nom latin Rubus idaeus il appartient à la famille des Rosacées. Si depuis la nuit des temps les hommes se régalent des framboises sauvages, la culture du framboisier semble remonter au Moyen-âge. Le framboisier est parfois surnommé Ronce du mont Ida car il serait originaire de Crète et plus particulièrement du Mont Ida. **Peu exigeant en matière de sol,** il se cultive facilement. **Rustique il présente l'avantage de supporter les gelées tardives.** De très nombreuses variétés existent. Certaines sont non remontantes, c'est-à-dire qu'elles ne donnent qu'une fructification par an, tandis que d'autres sont remontantes ce qui signifie qu'elles donnent deux fructifications. Des jardiniers sont en train de se dire que, si on apprécie les framboises, **les oiseaux en sont encore plus friands que nous**. Une astuce **? Adoptez des variétés à fruits jaunes,** ils les délaisseront car ils sont attirés par le rouge.



Toujours bon pied bon œil

Pour le mois de la galette des rois, il est d'actualité de parler de la fève. De nom latin Vicia faba, elle appartient aux fabacées. Elle est également appelée **"Fève des marais" et "Gourgane".** Originaire du bassin Méditerranéen, sa culture est très ancienne puisqu'elle remonte à l'Antiquité. A l'époque elle était sacrée puisqu'elle était symbole de vie. Elle faisait partie de nombreuses festivités comme les Saturnales et servait de jeton de vote. Et bien sûr pendant des années elle était installée dans les galettes des Rois avant d'être remplacée par une fève en porcelaine. **De culture facile elle présente l'avantage d'enrichir le sol en azote** puisqu'elle a une grande capacité à l'absorber et à le fixer. Elle a également été pendant des siècles un aliment de base bien avant que la pomme de terre entre dans nos assiettes. Si vous en cultivez, pensez aux petites fèves fraîches, **les "févettes" qui sont un régal dégustées à la croque au sel.**



Le saviez-vous ?

Nous sommes sûrs que vous vous êtes tous déjà bagarrés avec **une mouche rebelle revenant sans cesse vous narguer** dans votre maison. Tous les jours elle réapparaît, car on en est certains c'est la même, **d'où la grande question : mais combien de temps vit une mouche ?** Et bien il faut quand même prendre son mal en patience car, si c'est **une femelle, elle vit environ 21 jours ; le mâle quant à lui a une longévité d'environ 17 jours.** Bien que leur durée de vie soit courte, ces insectes sont de bons reproducteurs ; **on ne compte pas loin de 12 générations en une saison.** Dans les régions chaudes la mouche domestique reste active toute l'année, alors que dans les autres elle hiberne.



La recette du mois

Le craquelin belge



Le Craquelin belge est une sorte de pain sucré fait avec une pâte briochée. Dans certaines régions il fait partie des gourmandises que l'on déguste à Noël. Il ne faut pas le confondre avec le craquelin breton, entre autres, qui est plus croustillant et plus ferme puisque confectionné avec une pâte échaudée.

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes. Temps de Cuisson : 20 à 25 Minutes. Temps de Repos : 1 Heure et 10 Minutes au minimum à température ambiante.

Ingrédients : 320 grammes de farine 125 grammes de beurre 100 grammes de sucre perlé (80 grammes + 20 grammes) 20 grammes de levure de boulanger 15 grammes de sucre semoule 2 jaunes d'œufs 15 centilitres d'eau 1 pincée de sel
Préparation : Mettre la levure dans une tasse et la délayer dans un tout petit peu d'eau tiède. Faire fondre le beurre. Tamiser la farine et la déposer dans un grand plat ou directement sur le plan de travail. La mélanger avec le sel et le sucre en poudre. Faire une "fontaine" (un creux, au milieu de la farine) et y verser la levure ainsi que les jaunes d'œufs. Mélanger l'ensemble en

incorporant petit à petit le beurre fondu. Travailler la pâte avec les mains jusqu'à obtenir un mélange homogène et souple. Former ensuite deux boules de pâte (deux pâtons). La petite doit peser environ 150 grammes. Couvrir les deux boules avec un torchon et les laisser reposer 10 minutes à température ambiante et à l'abri des courants d'air. Passé ce délai, incorporer 80 grammes de sucre perlé à la grosse boule. Fariner le plan de travail et étaler la petite boule pour faire un cercle d'environ 20 centimètres de diamètre. Recouvrir la grosse boule de pâte avec cette abaisse, en repliant bien cette dernière sous le dessous. Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé et y déposer le craquelin. Couvrir d'un torchon et laisser reposer, toujours à température ambiante, pendant une heure environ. La pâte doit doubler de volume. Passé ce délai, entailler le dessus du gâteau, à l'aide d'un couteau pointu, pour faire une étoile ou le dessin que vous voulez. Mettre le jaune d'œuf dans une tasse avec une cuiller à café d'eau et le battre. A l'aide d'un pinceau de cuisine, en badigeonner le craquelin. Répartir ensuite sur le dessus le sucre perlé restant. Faire préchauffer le four à 220°C. Enfourner le craquelin pendant 20 à 25 minutes environ. Dès la sortie du four, laisser refroidir sur une grille. Présentation et/ou Suggestions : Le sucre perlé est parfois appelé sucre en grains ou sucre casson. Le craquelin se déguste seul ou avec de la confiture. N'hésitez pas à l'accompagner d'un bon chocolat chaud.

Les astuces du mois



On se bagarre constamment pour enlever les étiquettes des bocaux en verre comme celles des pots à confiture. Pas de panique ce n'est pas compliqué. Il faut tout d'abord enlever la couche de papier qui se retire facilement ; selon le cas ce peut être à sec ou avec de l'eau. C'est la couche de colle qui est résistante. Prenez simplement un petit chiffon imbibé d'huile de table et frottez. C'est miraculeux, la colle s'enlève toute seule et surtout sans faire de rayures sur le verre.

Vous adorez les œufs durs ? Oui, et bien vos plantes également. Ne jetez surtout pas l'eau de cuisson mais utilisez-la une fois à température ambiante pour arroser vos plantes. Cette eau est très riche en minéraux comme du calcium. De même ne jetez

pas les coquilles mais concassez-les finement et incorporez-les dans la terre de vos plantes d'intérieur en griffant délicatement. Une astuce garantie 100% recyclage.

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