

La Feuille de Chou / Janvier 2019

« Saluons ensemble cette nouvelle année qui vieillit notre amitié sans vieillir notre cœur. » Victor Hugo

Agenda 2019 des Jardins

Vendredi 18 janvier à 18h30
Présentation des vœux et partage de la
galette des rois

Vendredi 1^{er} février à 20h30
Ciné Débat à Ochtezeele
L'intelligence des arbres

Vendredi 15 février
Date limite des commandes d'arbustes

Samedi 2 mars
Nuit de la chouette

22, 23 et 24 mars
Hauts-de-France propres, ensemble
nettoyons la région !

6 et 7 mars
9 et 10 mai
Formation à l'Environnement et au
Développement Durable

Dimanche 31 mars de 10h à 19h
Troc aux plants

Samedi 1^{er} juin et dimanche 2 juin
Rendez vous au Jardin

Dimanche 16 juin de 10h à 19h
Vide jardin

Samedi 31 Août
Nuit de la chauve souris

Dimanche 29 septembre
Bourse aux confitures

Vendredi 22 novembre
Plantation citoyenne

Dimanche 24 novembre
Fête de l'arbre

L'édito



Le Conseil d'Administration, l'équipe des salariés et
tous les bénévoles des Jardins du Cygne vous
souhaitent une belle et heureuse année 2019

2019
Un esprit neuf
Pour un environnement plus sain

Au 1er janvier 2019, la loi Labbé entre en vigueur
pour les jardiniers amateurs et les particuliers sur
l'ensemble du territoire. Elle prévoit une interdiction
d'achat, d'usage et de détention de tous les produits
phytosanitaires de synthèse pour les jardins,
potagers, balcons, terrasses et plantes d'intérieur.

« Zéro pesticide, c'est 1000 fois mieux pour ma santé
et la planète ».

Nous sommes à votre écoute pour vous renseigner
sur cette interdiction, valoriser les solutions
alternatives et vous informer sur les dispositions à
prendre pour les restes de pesticides : 03 28 48 34 02



Suivez notre actualité sur notre page Facebook :

www.facebook.com/LesJardinsDuCygne/

Et sur le site internet : www.lesjardinsducygne.com

Galette des Jardins

A tous les gourmands de nature et de galette ☺
Rendez-vous ce **vendredi 18 janvier à 18h30** pour se souhaiter une belle année 2019 et partager la galette des rois.



Trucs et astuces !

Faire son dentifrice



Mélanger dans un bol une cuillère à café de bicarbonate, trois cuillères à café d'argile verte ou blanche en poudre, une goutte d'huile essentielle de clou de girofler, calmant et antiseptique (facultatif), une goutte d'huile essentielle de menthe.

Ajouter un peu d'eau de source ou distillée pour obtenir la consistance d'une pâte que vous conserverez dans un flacon en verre hermétique.

Cultiver sa santé

La potion magique de l'hiver (pour adultes)

Pour les jours brumeux, froids et humides, ou quand les premiers virus grippaux nous rendent visite. En prévision des premiers frissons et/ou des maux de gorge.

Ingrédients pour 1 litre d'eau :

3 clous de girofle

1 belle branche de thym commun

1 belle écorce de cannelle

1 petit citron

Mettre les clous de girofle et les bâtons de cannelle dans l'eau froide, couvrir et porter tout doucement à frémissement.

Laisser frémir 10 minutes, couper le feu, ajouter le thym et laisser infuser 7 minutes.

Filtrer et verser dans un thermos et boire au cours de la journée.



Côté livre

« Et si on écoutait la nature ! » de Laurent Tillon

Même en ville, il est possible de se relier à la nature, de comprendre ce qu'elle nous dit et de bénéficier de ses indéniables pouvoirs. Dans les jardins, les parcs publics, les rues et les transports, la nature est partout. À l'aide d'anecdotes et de découvertes naturalistes, Laurent Tillon nous montre ici que l'intelligence écologique existe. Il nous rend attentifs aux plantes, aux arbres et aux fleurs, aux animaux, insectes ou oiseaux, et même au vent qui conditionne les migrations.

Après tout, écouter la nature, n'est-ce pas aussi une manière de réapprendre à écouter l'autre ?



A vos fourneaux !

Galette des rois au chocolat et au carambar

Ingrédient :

13 carambars
100 g de chocolat pâtissier noir
10 cl de crème liquide
125 g de beurre fondu
152 g d'amandes en poudre
30 g de sucre semoule
2 pâtes feuilletées
1 fève
2 jaunes d'œufs
1 œuf



Préparation :

Préchauffer le four à 220 °C (th. 7-8).

Dans une casserole contenant la crème liquide, faire fondre les carambars au bain-marie (en réserver quelques-uns que vous couperez en dés). Mélanger, ajouter le chocolat cassé en morceaux, faire fondre puis fouetter.

Dans un saladier, mélanger le beurre et la poudre d'amandes, puis ajouter les œufs entiers, le chocolat aux carambars, les carambars réservés coupés en petits dés et le sucre.

Dérouler une des pâtes sur la plaque du four en conservant la feuille de cuisson ou en la plaçant sur du papier sulfurisé. Y ajouter la préparation et la fève. Recouvrir avec l'autre pâte et coller les bords en les retournant.

Badigeonner la galette du jaune d'œuf délayé dans une cuillère d'eau..

Faire cuire la galette environ 25 minutes au four.

En ce début d'année, nous vous proposons quelques recettes culinaires pour éviter le gaspillage alimentaire.

Chips d'épluchures de pommes de terre, carottes ou tomates

Les chips de légumes sont de plus en plus appréciées à l'heure de l'apéro.

Récupérer la peau de tomates, de carottes ou de pommes de terre que vous aurez bien lavées ;

Déposer-les sur la plaque du four ;

Saler et accommoder à votre goût (poivre, piment, herbes de Provence...) ;

Enfourner jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes

Les épluchures peuvent être frites.

Enfin, celles et ceux qui préfèrent le sucré devraient craquer pour les chips de peaux de pommes ou de poires.

Tempura d'épluchures

Les épluchures sont également excellentes en tempura !

Préparer la pâte en mélangeant 1 œuf avec 80 g de farine, 20 g de maïzena et 20 cl d'eau pétillante glacée. Tremper les épluchures et faire frire.

Bouillon d'épluchures

Les épluchures de légumes apporteront beaucoup de saveur à vos bouillons.

Source « consoglobe »

N'hésitez pas à nous faire parvenir vos recettes, pour les prochaines éditions de la feuille de chou

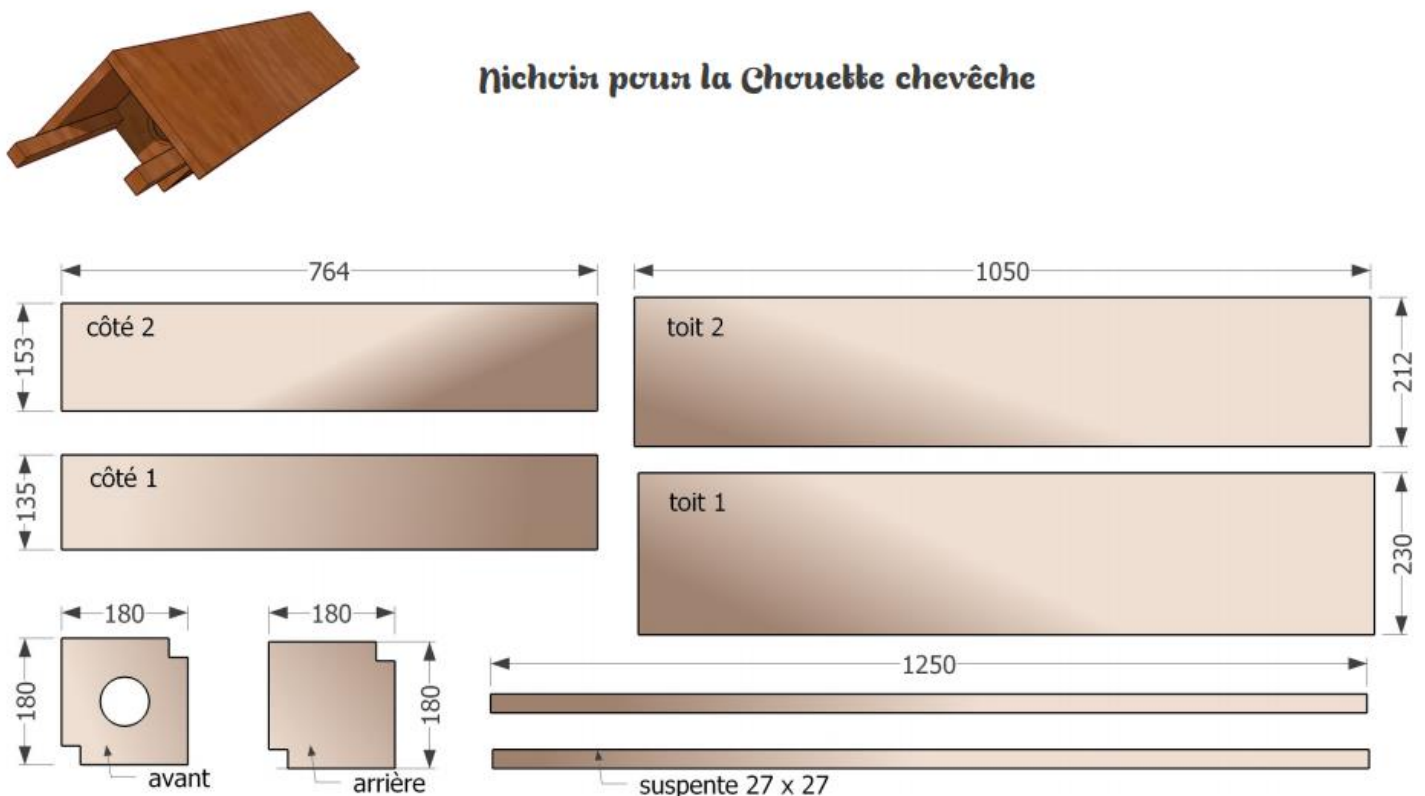
Au jardin

En janvier, s'il ne gèle pas élaguez les arbres si c'est nécessaire. En effet, lorsqu'une branche gêne le passage, n'hésitez pas à la raccourcir à condition de laisser un tire sève juste en-dessous de la coupe. C'est un rameau d'un diamètre suffisant qui va conduire la sève de l'arbre. Cela limite l'apparition de multiples gourmands qui fragilisent l'arbre en augmentant sa prise au vent.

Dans les serres, les couches, apportez en surface du compost bien mûr pour préparer les terres qui vont accueillir les premiers semis lors du 15 février. Couvrez le jardin potager de feuilles mortes pour stimuler la vie microbienne du sol.






















































Planter une double haie champêtre composée de multiples essences pour limiter l'impact des vents dominants, ceux de l'ouest. Pour ce faire, installez vos cordeaux en les espaçant à 0.50m. Plantez les arbustes tous les 0.60m. Ceux de la deuxième ligne sont plantés en quinconce pour assurer une bonne répartition de la lumière. Paillez la plantation en tapissant le sol de feuilles mortes pour limiter l'impact du gel sur les jeunes arbustes et maintenir l'humidité.

Pour favoriser la nichée des oiseaux au printemps, nettoyez vos nichoirs en ôtant les vieux nids au compost. Si dans votre jardin la cavité creuse d'un saule vient à manquer, la chouette chevêche compte sur vous cher lecteur pour lui construire un nichoir digne de ce nom ! Vous l'installez à 4 ou 5 m de haut, ouverture au sud/est de préférence. Soyez prudent bien sûr ! Merci d'aider les oiseaux cavernicoles qui ne trouvent pas toujours dans le milieu naturel de quoi se loger !



Épaisseur du bois : 18mm

Calendrier lunaire mois de janvier 2019

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	1 	2 	3 	4 	5 	6  
7 Noeud lunaire Ne pas jardiner	8  	9 Apogée lunaire Ne pas jardiner	10  	11  	12  	13  
14   	15  	16  	17  	18  	19  	20  
21 Périgée lunaire Ne pas jardiner	22  	23  	24  	25  	26  	27   
28  	29  	30  	31  			

source : <http://www.graines-et-plantes.com>

Jours Racines

Période où la lune influe sur le système racinaire des végétaux. Plantes concernées : ail, betterave, carotte, céleri-rave, échalotes, endive, navet, oignon, pomme de terre, radis, salsifis.

Jours Fruits et Graines

Période où la lune influe sur la stimulation des fruits et des graines : Plantes concernées : noisette, châtaigne, tomate, pois, aubergine, concombre, courge, fève, fraise, framboise, haricot, melon, piment, pois, citrouille, arbres fruitiers

Jours Fleurs

Période où la lune influe sur les végétaux à fleurs et légumes-fleurs : Plantes concernées : artichaut, brocoli, chou-fleur, fleurs, arbres, arbustes, buissons, aromatiques à fleurs.

Jours Feuilles

Période où la lune influe sur les tiges et les feuilles des plantes : Plantes concernées : gazon, arbustes/haies sans fleur, persil, salade, choux, artichaut, céleri-branché, épinard, poireau, aromatiques à feuillage.



lune montante

La lune monte dans le ciel

En lune montante :

- Semez
- Greffez
- Récoltez les fruits, les légumes fruits et les légumes feuilles



lune descendante

La lune descend dans le ciel

En lune descendante :

- Tondre
- Plantez
- Bouturez
- Récoltez les légumes à racines
- Travaillez la terre
- Taillez les arbres et les plantes



Nouvelle Lune



Premier Quartier



Pleine Lune



Dernier Quartier