

MAI

2010

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DE BEAUPORT
INFO-PENSÉE

BONNE FÊTE DES MÈRES

Dans ce numéro :

Voyages hortico- les	2
Ouvrez-nous vo- tre jardin	2
En vrac	2
Recette du mois	3
Nos partenaires	4
Site Web et notes Notes	4

Les tulipes sont sorties. Les jardinerie regorgent de plantes . Les oiseaux chantent tous en chœur. Voici bien des signes que le printemps est là. Il ne manque que la chaleur pour que la nature soit à son meilleur. C'est l'occasion de vous rappeler qu'il est temps de préparer vos pots pour l'échange de plantes vivaces réservée aux membres seulement. Le maximum permis est de 3 vivaces, empotées, sans maladie ni insectes. Elles doivent être bien enracinées. Cette soirée clôturera la saison 2009-2010. Nous espérons que le choix des conférences vous a plu.

ATTENTION

Prochaine réunion

2 juin 2010

À 19 h 30

Échange de plantes

Ce soir....

Nous accueillons ce soir M. Rock Giguère qui nous entretiendra sur Les Plantes Parfumées. M. Giguère que vous connaissez tous est un horticulteur qui par sa passion nous fera vivre une belle soirée pour nous charmer la vue autant que l'odorat. Nous aurons sûrement encore beaucoup de plaisir ce soir.



VOYAGES HORTICOLES

.Il reste encore quelques places pour le voyage du 29 mai 2010 au Jardin Botanique de Montréal. Les représentants de l'industrie horticole seront présents pour nous offrir leurs marchandises. C'est une offre exceptionnelle. Vous pourrez aussi visiter le jardin Botanique et ses serres.

Il reste aussi des places disponibles pour le merveilleux voyage du 7 août. 2 jardins exceptionnels ont été sélectionnés. Le Jardins et Des Lys fait l'objet d'une chronique dans la revue Côté Jardins de ce mois-ci et le Jardin des Curiosités a été complètement réaménagé et amélioré. Le prix a été diminué à \$80.00 pour les membres et \$90.00 les non-membres. RÉSERVEZ TÔT...

P.S. Les 2 repas de chaque voyage seront à vos frais.

OUVREZ-NOUS VOTRE JARDIN

Cette année encore nous vous offrons l'opportunité de faire admirer votre jardin par les membres de votre société d'horticulture. L'expérience des années antérieures nous a démontré l'intérêt des membres à ce genre d'activité. Il ne s'agit pas d'un concours de beauté, mais bien d'une occasion de partager fièrement le travail que nous accomplissons avec amour dans notre environnement. Faites nous connaître vos disponibilités. Christine prendra les noms ainsi que la date qui vous convient...

EN VRAC

- ⇒ Le 15 mai, la Jardinerie Les Fleurs de L'Île tiendra une porte ouverte pour les membres de la SHB., et le lendemain pour le grand public. Il y aura 2 conférences en alternance de 8 h à 17 hres. Beau temps, mauvais temps. Les Fleurs de l'Île, 3536 Chemin Royal, Ste-Famille de l'Île D'Orléans.
 - ⇒ Visitez aussi Beaupré et Jardins—Éco-Jardin, au 211 Chemin Royal, St-Jean de l'Île d'Orléans. Encouragez ainsi un membre de notre société et un généreux donateur qui nous fait donner à chaque rencontre un prix de présence que vous pouvez vous mériter.
 - ⇒ Visiter le site internet de www.lilimichaud.com, elle donne des conseils, sa chronique est variée allant du compostage à quoi faire selon la saison.
 - ⇒ Le 21 mai aura lieu la vente de plantes à l'école Fierbourg.
-

Recette du mois

HAMBURGER NOUVEAU GENRE

1 oignon haché
1 gousse d'ail haché (ou selon le goût)

Faire rôtir jusqu'à doré. Laisser reposer

1 lbs de steak haché
1 œuf
¼ tasse de chapelure
¼ tasse de parmesan
Oignon et ail rôtis
10 tomates séchées hachées (facultatif)
¼ c. à thé de thym
Sel et poivre

Bien mélanger tous les ingrédients. Faire cuire lentement à votre goût.

Autre variation:

¼ c. à thé d'origan
½ tasse d'olives noires
Remplacer le parmesan par du fromage Féta en cubes

Absolument délicieux selon Christine, et vous pouvez la croire.



