



Info-Pensée



9 Mars 2005

Société d'Horticulture de Beauport

Conférence no 7

Conférence:

Les primevères

Conférencier: M. Rock Giguère

La floraison des primevères est signe que le printemps est bien implanté. Et quelle diversité de couleurs, et qu'il est agréable de respirer les doux parfums se dégageant des tiges de primevères. Ce qui nous amène aussi à parler d'une autre plante basse, le trèfle, un des symboles de la Saint-Patrick. Une des croyances est qu'un trèfle à quatre feuilles est un symbole de chance. Le trèfle n'étant pas disponible en cette période-ci, il est souvent représenté par l'oxalis, petite plante d'intérieur à trois lobes en forme d'aile de papillon. De plus en plus populaire, l'oxalis pourpre, cousin de l'oxalis à feuilles vertes, est aussi très apprécié. Plante d'intérieur facile, ses petites fleurs couleur lilas au bout d'une longue tige contrastent bien avec son feuillage.

Le cœur en vert et les couleurs des primevères en tête, nous vous souhaitons une

Belle Soirée et Bonne St-Patrick!



Sommaire :

- Sujet de la conférence de ce soir
- Prochaine conférence
- En vrac
- Recettes irlandaises
- Aperçu de la prochaine saison
- Mot d'enfant
- Site web
- Nous contacter



Nous vous invitons à notre prochaine conférence:

« Jardins anciens »

Par Mme Hélène Michaud

Mercredi

13 avril 2005

19:30 h

MERCI à nos Partenaires

- ⇒ Ferme **S M A**, 667-0478, 222 d'Estimauxville; Beauport
- ⇒ Centre Jardin **HAMEL**, 872-9705, 1350 boul. Des Chutes; Beauport
- ⇒ Ferme **Bédard & Blouin**, 666-5518, 335-A boul. Rochette; Beauport
- ⇒ **Canadian Tire**, 663-4334, 771 rue Clémenceau; Beauport
- ⇒ **Garant—outils de jardinage**, (internet: <http://www.garant.com/>)

En vrac:

- Surveillez les sujets des conférences pour la prochaine saison 2005-2006 (quelques sujets vous sont déjà dévoilés dans cet Info-Pensée...)



Le ragoût traditionnel irlandais "Irish Stew"

Ingrédients pour 4 à 6 personnes.

1,5 kg de collier et de côtes découvertes d'agneau
1 kg de pommes de terre
500 gr d'oignons
25 gr de persil haché
1 cuillerée à café de thym
sel, poivre

temps de préparation estimé 45 minutes
temps de cuisson 2 heures en tout
température du four 140 degrés Celsius

Mettre la viande dans une grande casserole, couvrir d'eau, saler et poivrer.

Porter à ébullition et laisser frémir doucement pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre et les laver.

Peler les oignons et les couper en tranches très fines.

Faire de même avec les pommes de terre.

Égoutter la viande et réserver le bouillon.

Couper la viande en morceaux, faire chauffer le four à 140°C.

Couvrir le fond d'une cocotte allant au four d'une épaisse couche de pommes de terre, la parsemer de persil et de thym.

Ajouter une couche de viande, puis une couche d'oignons,

Saler et poivrer.

Recommencer jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés en terminant par une couche de pommes de terre.

Dégraissier le bouillon et le verser dans la cocotte.

Couvrir d'aluminium ménager, puis mettre le couvercle.

Mettre au four et laisser cuire pendant 1h30

Servir immédiatement au sortir du four.

On peut ajouter un petit peu de liquide si les ingrédients ont tendance à se dessécher.



Irish Coffee (Café irlandais)

1 1/2 oz de whiskey irlandais
1 cuillère à thé rase de sucre
Café chaud
Crème fouettée

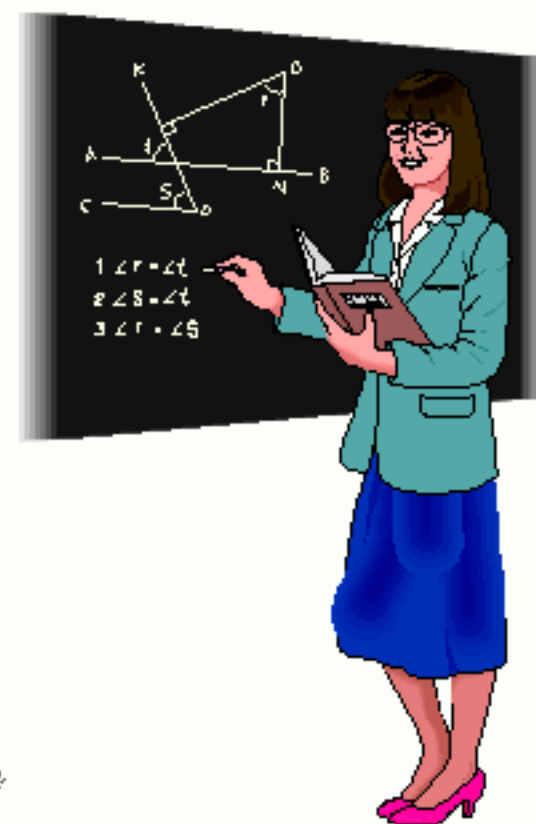
Faites réchauffer le verre, verser le Whiskey et le sucre au fond du verre, verser lentement le café noir très chaud dans le verre. Nappez la surface de la crème légèrement battue sur le dos d'une cuillère. Si vous avez bien versé les ingrédients délicatement, vous devez apercevoir trois couches bien distinctes.



Aperçu des Conférences de la prochaine saison

Votre conseil d'administration a déjà commencé à préparer la saison 2005-2006 et elle s'annonce très intéressante encore une fois. Merci beaucoup aux personnes nous ayant fait part de leurs suggestions, elle nous aident à préparer la nouvelle saison tout en tenant compte de vos goûts et de vos intérêts. Les conférences qui sont déjà arrêtées sont les suivantes:

Date	Conférence	Conférencier(ère)
14 sept. 2005	Jardinage Écologique Association de l'Écologie et de l'Économie	Mme Lily Michaud
12 oct. 2005	Encan Et Assemblée générale annuelle	M. Lucien Bilodeau
14 déc. 2005	Atelier de Noël	M. Denis Thibodeau
11 janv. 2006	Trucs et astuces pour le jardin	M. Larry Hodgson



Les sujets des autres conférences se décideront dans les prochaines semaines. Surveillez notre calendrier officiel 2005-2006 lors de nos prochaines conférences, ou si vous êtes très curieux(se), sur notre site web (au www.shb.ca).

Mot d'enfant:

« Papa, si je pleure et je ris en même temps, je vais avoir un arc-en-ciel sur mes joues. »

(Zoé, 4 ans)

Source: La dictée P.G.L. 2004-2005

MERCI à nos Partenaires

- ⇒ Centre Jardin **Bourbeau**, 623-5401, 8285 1^{ère} avenue; Charlesbourg (10% sur achat avec carte de membre)
- ⇒ Les Centres Jardins **Paradis**, 626-4000, 1100 boul. St-joseph; Charlesbourg (10% sur achat avec carte de membre)
- ⇒ **Aqua Plantes**, 878-4923, 221 Liverpool (parc industriel); St-Augustin-de-Desmaures
- ⇒ **Marché IGA** du Vieux Beauport, 661-9181, 771 chemin Royal; Beauport
- ⇒ Les **engrais Acadie** (internet: <http://www.distrival.qc.ca/>)
- ⇒ Le Regroupement des Organismes Sportifs et de Plein-Air de Beauport (**ROSPAB**)
- ⇒ Les **Jardins d'Antoine**, Paysagiste

