

L'Info-Pensée

AH QUE L'HIVER A NEIGER ET QUE LE FROID ÉTAIT « FRETTE EN TITI »

On y a goûté en fin de semaine passée. Qu'en est-il de nos plantes extérieures? La nature est bien faite. Les vivaces, arbres et arbustes ont « aoutés » puis sont entrés en dormance ce qui les rendent plus résistants au froid. Certaines plantes produisent d'elles-mêmes un genre d'antigel pour les protéger du grand froid.

Une plante adaptée à notre zone de rusticité (4b à Beauport) sera plus résistante à nos hivers que celle avec un niveau de rusticité plus élevé.

Les protections en géotextile ou en jute ne protègent pas contre le froid mais sont utiles contre le dessèchement (dessication) causé par le vent d'hiver ou pour protéger les jeunes plants. La toile devrait être de couleur pâle car le noir retient la chaleur du jour mais la température la nuit est identique à celle de l'extérieur. C'est le gel et le dégel qui peut nuire à la plante ou même la faire mourir.

Il existe 2 protections efficace contre le gel: l'épaisseur de la neige ou du paillis. Sous une couche de 15 cm (6 po) de neige ou de paillis a -15°C , la température du sol est d'environ 1°C . Lorsque vous plantez il faut laisser un bon 20cm (8 po) entre la plante et un muret de ciment, un pavé, une bordure de métal ou plastique car ces matériaux conduisent le froid et empêcher que les racines souffrent du froid.

Lors de froid intense, il arrive que l'écorce des arbres se fendent. Un arbre mature survivra et se cicatrisera au fil du temps.

Bonne St-Valentin



DANS CE NUMÉRO

Ce soir.....	2
En vrac	2
Recette.....	3
Commanditaires.....	4
Site internet.....	4
Notes	4

PROCHAINES RÉUNIONS

8 mars 2023

À 19 h00

Optimiser la terre pour
le potager

Par: François Demers

12 avril 2023

Nouveautés horticoles
par: Rock Giguère

CE SOIR ...

Il nous fait plaisir d'accueillir ce soir Mme Carolynne Voulligney qui nous présentera les PIVOINES. Elle est la nouvelle propriétaire des Pivoines Capano. Elle nous fera découvrir la diversité et les qualités des plus sublimes et récentes variétés de pivoines rustiques.

EN VRAC ...

- * Conférence gratuite le 29 mars 2023. En collaboration entre la Ville de Québec et les 3 sociétés d'horticulture se tiendra une conférence dont le thème sera: La planification et l'organisation d'un jardin écologique sur petite surface donné par M. Yves Gagnon. Inscription en ligne par Google form, ou par téléphone. Les places seront limitées et l'inscription se fera un peu plus tard. Le lieu de la conférence: Centre Claude Allard, 3200, rue D'Amour, Ste-Foy.
- * Une journée au Domaine Maizerets est en préparation . La date prévue sera le 23 avril 2023. Le thème de la journée: Verdier le printemps. D'autres informations suivront dès que nous les recevrons.
- * M. Lorange bien connu en aménagement paysager et en horticulture aimerait connaître votre intérêt pour un concours de photo de fleurs, les photos de format 5 X 7 avec un court message sont acceptés. Ces photos peuvent être mises sur une clé USB et seront diffusées lors de la conférence du 29 mars 2023 (voir annonce ci-haut).
- * M. Lorange aimerait aussi tenir une exposition de peinture toujours sur le thème des fleurs. Si vous êtes intéressé à exposer vos créations, en parler à Christine Arbour.
- * Il y aura un voyage horticole le 5 août 2023 dans la région de L'Islet. D'autres informations suivront.

PIZZA À LA DINDE (OU POULET)

Pâte à pizza

1 tasse de dinde ou poulet au choix

1/2 tasse de mayonnaise

1/2 tasse de parmesan

1 gousse d'ail hachée finement

2 échalotes émincées

2 tasses de fromage mozzarella (ou autre fromage au goût)

Mélanger la dinde, mayo, parmesan, ail, échalotes et 1/2 tasse de fromage. Étendre sur la pâte à pizza, mettre le restant du fromage.

Cuire au four à 400°F pendant 15 à 20 minutes.

Vous pouvez faire cuire au préalable l'échalote (ou oignon jaune) et l'ail, cela change le goût, il y a rien qui vous empêche de garnir votre pizza: tomates séchées, champignons, bacon, piments. Ceci n'est qu'une base. Utiliser votre imagination!

JUS SANTÉ

Un morceau de gingembre de 3 à 5 pouces de long

1 citron, lavé, coupé en morceau et pépins enlevés

1/3 de tasse de sirop d'érable ou miel (sucre naturel) à votre goût

Eau

Il y a 2 façons de prendre ce jus: soit à jeun le matin (environ 1 once) ou le faire congeler en cubes pour en faire une tisane. Si vous voulez le prendre en tisane, il faut le congeler en cubes, laisser infuser et ensuite filtrer.

Mettre tous les ingrédients dans un robot culinaire, Nutribullet ou autre appareil du même genre. La quantité d'eau est déterminée selon l'espace disponible dans l'appareil.

J'utilise le nutribullet donc la quantité d'eau n'est pas beaucoup, quand le mélange est bien broyé, je prend un tamis (en pressant bien le mélange, je mets la pulpe de côté) et je transvide le jus dans un récipient genre bouteille d'eau. S'il reste de la place dans la bouteille, je prends la pulpe et je la remets avec de l'eau dans mon appareil et je broie à nouveau.

Recettes de Christine Arbour.

