

Société d'Horticulture De Beauport
Septembre 2019

L'info-Pensée



BIENVENUE À LA SHB

Nous sommes heureux de vous accueillir pour cette nouvelle programmation 2019-2020. Vous pouvez remarquer qu'encore cette année, nous traiterons de sujets variés touchant l'horticulture ou sujets connexes. Nous vous souhaitons des rencontres autant éducatives que ludiques. Bienvenue à tous.

Il est temps de planter les bulbes d'automne (tulipes, crocus, etc). Voici quelques conseils:

Choisir des bulbes qui sont fermes, sans blessures. Il est parfois préférable de choisir un paquet de bulbes de grosseur supérieure à un de moindre grosseur, la floraison sera plus belle. Il est temps de s'en procurer à bon prix présentement.

Pour la plantation, choisir un endroit ensoleillé. Il est préférable de planter les tulipes derrière d'autres plantes qui apparaîtront plus tard et qui cacheront le feuillage qu'il faut laisser jaunir avant d'enlever. La profondeur de plantation est habituellement de 3 fois la hauteur du bulbe. Le sol doit être meuble mais ne doit pas être détrempé. La plantation peut se faire dès maintenant et jusqu'à ce que le sol gèle. Les bulbes sont placés en massif, ce qui est plus joli qu'en ligne, le bout pointu vers le haut. Si le bulbe culbute sur le côté, la tige florale se dirigera vers le haut naturellement.

Antérieurement on conseillait de mettre de la poudre d'os dans le nid de plantation ce qui est déconseillé car elle attire les écureuils et autres rongeurs qui dévorent les bulbes.

Bonne plantation et bonne saison!

DANS CE NUMÉRO

Ce soir.....	2
En vrac.....	2
Recette.....	3
Nos commanditaires.....	4
Notes.....	4

PROCHAINE RÉUNION

9 octobre 2019
À 19h30

Assemblée générale et
encan
Animés par les membres
du conseil.

CE SOIR...

Il nous fait plaisir d'accueillir ce soir M. Rock Giguère qui nous entretiendra sur un sujet pertinent: Les plantes invasives, toxiques et nocives. Nous avons entendu parlé de la Berce des Caucases mais il existe d'autres plantes dangereuses que nous ne soupçonnons pas! Une soirée d'information très pertinentes!

La période d'inscription est en cours.

Bonne soirée.

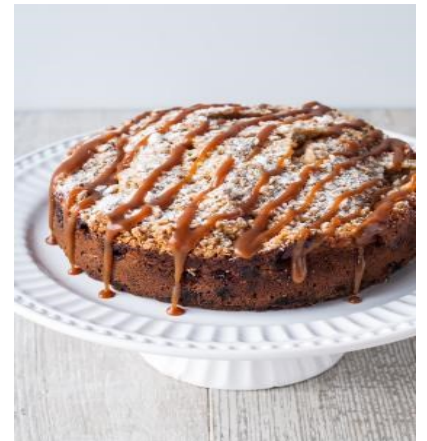
EN VRAC...

- * Nous avons fait quelques petites modifications à notre fonctionnement lors de l'inscription d'une conférence. Nous vous remettrons 1 coupon de participation pour les prix de présence au lieu de 2 comme auparavant. L'épinglette donnait droit à un coupon supplémentaire, il n'y a plus d'épinglette. La 2^{ème} raison est de permettre à tous d'avoir une chance égale de gagner. Pour permettre aux membres du conseil d'administration d'écouter la conférence, il n'y aura plus de vente de billets pour le moitié-moitié après le début de la conférence.
- * Le nombre de prix de présence sera à la baisse car nous avons moins de fournisseurs et que les articles saisonniers ne sont plus aussi disponibles qu'avant.
- * Un membre nous mentionne que le BUG TECK est efficace contre les cryocères du lys. Profitez-en pour vous en procurer chez Bédard Blouin qui est un de nos partenaires depuis de nombreuses années.
- * Le mois prochain se tiendra notre encan annuel. Nous mettrons à l'encan des plantes, produits du terroir, artisanat, livres, etc, que vous pouvez nous amener. Les fonds ainsi amassés serviront à combler les frais encourus pour la tenue des conférences. Le prix des conférenciers est en augmentation et celui de nos subventions sont à la baisse! L'encan est un excellent moyen d'acquérir plantes et autres à très bon prix! Prévoyez d'avoir des \$1.00 et \$2.00, les mises augmentes par dollars seulement.
- * Nous avons fait un très beau voyage horticole. Par un temps frais et incertain nous avons visité 3 beaux jardins en Beauce. Tous avaient un cachet particulier bien différent les uns des autres, de quoi satisfaire tous les goûts. Nous publierons des photos dans le site internet dès qu'il sera fonctionnel. Nous cherchons le « bug » et faisons tout en notre pouvoir pour corriger la situation le plus rapidement possible.

RECETTE DU MOIS

GÂTEAU CRUMBLE AUX POMMES

- Crumble: 1/2 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide
1/4 tasse de farine tout usage
1/4 de cassonade
1/4 tasse de beurre ramolli
- Garniture aux pommes: 3 tasses de pommes épépinées et coupées en dés
1/4 tasse de cassonade
2 cu à soupe de jus de citron
- Gâteau: 1 1/4 tasse de farine tout usage
1/2 cu à thé de cannelle moulue
1/2 cu à thé de bicarbonate de soude
1/2 tasse de beurre ramolli
3/4 tasse de cassonade
2 œufs
1/4 tasse de crème sure
- Garniture: sucre à glacer pour saupoudrer
1/4 tasse de caramel au beurre maison ou du commerce



Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350°F (180° C). Beurrer les parois d'un moule à charnière de 8 po de diamètre et tapisser le fond de papier parchemin.

Crumble: Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine et la cassonade. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit tout juste humecté. Réserver.

Garniture aux pommes: Dans un bol, mélanger les pommes, la cassonade et le jus de citron. Réserver.

Gâteau: Dans un bol, mélanger la farine, la cannelle et le bicarbonate. Dans un autre bol, crémer le beurre avec la cassonade. Ajouter les œufs, un à la fois, et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À petite vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec la crème sure jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Répartir la pâte dans le moule. Égoutter légèrement la garniture aux pommes et la répartir sur le gâteau. Parsemer sur le gâteau.

Cuire au four 1 heure environ. Laisser tiédir. Démouler. Quand le gâteau est froid, saupoudrer de sucre à glacer et verser un filet de caramel sur le dessus.

Tiré des recettes de Ricardo

