

# L'info-Pensée

## Un printemps tardif

J'ai entendu hier (d'une source sûre), qu'il aurait neigé à Québec dans les années 1800. Vous auriez dû me voir la face! Tout d'abord, la bouche ouverte, puis un vilain mot, ensuite vient le doute « Je te crois pas ! ». Mon amie de renchérir: «C'est écrit dans l'almanach des agriculteurs! » J'ouvre mon ordinateur et cherche le site dont voici le texte:

### DE LA NEIGE EN JUILLET!

PAR [LE BULLETIN DES AGRICULTEURS](#) 11 JUILLET 2014  
En météo, les surprises sont une chose fréquente. Cependant, peu de surprises égaleront celle des lecteurs de l'Almanach des fermiers, un beau jour de juillet 1815. Bof ça fait longtemps, on a pas revu ça depuis, mais si...

Un peu plus loin dans la page web MétéoMédia, il aurait neigé à Schefferville en juillet 2017! Bof c'est dans le nord, mais si ... J'en peux pu de la neige!!! Le réchauffement de la planète, mon œil. Ouf, ça fait du bien de s'exprimer. Voici l'image qui me vient en tête:



Je souhaite un bon voyage dans le sud à tous les chanceux qui ont prévu le coup! Signé: Baboune!



### DANS CE NUMÉRO

Ce soir .....	2
En vrac .....	2
Recette.....	3
Nos commanditaires...	4
Site Web .....	4

### PROCHAINE RÉUNION

9 mai 2018

À 19h30

Conception de boîtes à fleurs exceptionnelles

Par: Suzanne Pineault

## CE SOIR...

Il nous fait plaisir d'accueillir M. Larry Hodgson, qui a accepté de remplacer à la dernière minute M. Lorange qui a eu un contretemps. Notre invité qui est bien connu de tous nous entretiendra sur: « Les mythes en horticulture a déboulonner ». MERCI BEAUCOUP M. HODGSON DE VENIR NOUS RENCONTRER CE SOIR.

## EN VRAC...

- \* L'horaire des 2 voyages horticoles de la SHB sont maintenant disponible. Le 26 mai 2018, nous irons au Jardin Botanique de Montréal pour le Rendez-vous horticole. Venez rencontrer les producteurs et les exposants qui sont tous réunis pour l'occasion. Deuxième voyage le 11 août 2018 à St-Ferdinand, Asbestos et Tingwick. Trois magnifiques jardins à visiter. Réservez-tôt car le voyage est offert à toutes les sociétés d'horticulture de la région! Prévoyez des sacs ou bacs pour vos achats.
- \* Nous serons présents au Salon Cours et Jardin encore cette année sur le site de Floralties Jouvence (2020 av Jules-Verne). 100 exposants, conférences. Horaire: jeudi de 17h à 21h, vendredi de 12h à 21h, samedi et dimanche de 10h à 17h.
- \* Il est bientôt temps d'appliquer l'huile et dormance (insecticide) et la bouillie soufrée (antifongique) sur les arbres et arbustes. Les 2 produits peuvent être utilisés ensemble. L'application se fait au printemps, avant l'apparition des feuilles. La température idéale pour l'application est 4°C, sans vent, sans pluie pour les 48 hres suivant l'application. L'huile de dormance est non toxique pour les humains, les oiseaux ou animaux autres que les insectes. Il faut l'appliquer sur le tronc, les branches et le sol autour de l'arbre. La bouillie soufrée est efficace contre la cloque des feuilles, le blanc, la tavelure, la rouille, l'anthracnose, la brûlure de la tige, le chancre et la tache noire du rosier. Vous trouverez plus d'information sur le web, les conseillers des centres jardins, et surtout bien lire l'étiquette car il est déconseiller d'utilisation sur certains arbres et arbustes. <https://pepinierevilleneuve.com/huile-dormance/>
- \* Pré-inscription à la SHB en mai lors de la prochaine conférence. Aprenez un chèque, svp.

## RECETTE

### GÂTEAU AUX CAROTTES AU MICRO-ONDES

1½ tasse de farine  
1 ½ tasse de sucre  
2 c. à thé de cannelle  
1 c. à thé de poudre à pâte  
¾ c. à thé de sel  
½ c. à thé de soda à pâte  
1 tasse d'huile végétale  
3 œufs  
2 tasses de carottes râpées  
1 boîte ( 14 onces) d'ananas broyés, égouttés( vous enlever 5 onces de liquide).

Mélanger le tout au robot culinaire sauf les carottes

Quand c'est bien mélanger, verser dans un plat plus grand

Ajouter les carottes râpées et brasser avec une cuillère de bois

Verser la moitié de la préparation dans un moule tubulaire foncé de papier essuie-tout

Mettre four à micro-ondes à médium ( 75%)

Cuire 10 minutes 15 secondes par gâteau.

### GLAÇAGE

¼ tasse de beurre ou margarine  
1 paquet de fromage à la crème ( 3 onces ou 90 gr.)  
2 tasses de sucre à glacer  
1 c. à thé de vanille

Mélanger au robot culinaire.

P.S. Si votre micro-ondes est faible ou plus vieux, cuire à 80%.

Bon appétit

Céline

