

## *L'Info-Pensée*

### *Joyeuses Pâques !*

J'espère que vous profitez du beau temps. La neige disparaît peu à peu. Vous êtes-vous abonnés au blog que M. Larry Hodgson avait créé? Eh non, son blog vit toujours grâce à son fils Mathieu et à quelques autres partenaires tout aussi compétents que notre ami Larry. Ce blog est une véritable encyclopédie en matière d'horticulture. Je m'y réfère souvent, les anciens articles peuvent être facilement consultés et les nouveaux sont tout aussi intéressants et il y a toujours la touche d'humour. Le blog paraît à tous les jours de l'année. Vous êtes intrigués? Voici l'adresse pour vous inscrire gratuitement: [www.jardinierparesseux.com](http://www.jardinierparesseux.com).



Il faudra bientôt enlever les protections hivernales. Bien sûr il faudra que le terrain soit un peu plus dégarni de toute la neige accumulée. Les travaux de printemps pourront débuter dès que le sol se sera asséché un peu. Il est préférable de faire les travaux de déchaumage, coupe de branches brisées ou morte par beau temps. La pluie et l'humidité favorisent l'ouverture d'une porte pour l'entrée des maladies, des insectes et des champignons. Si vous pratiquez une coupe de branche, il n'est plus conseillé de mettre un enduit protecteur sur la coupe. Une coupe bien faite fera qu'une cicatrice (bourgeon cicatriciel) refermera graduellement la plaie. La nature est bien faite!

Un des meilleurs temps pour diviser les vivaces demeure le printemps avant que le feuillage prenne trop de place par exemple pour les hostas.

Bon printemps et bon jardinage.

#### DANS CE NUMÉRO

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

#### PROCHAINES RÉUNIONS 10 MAI 2023

À 19 h00

Hosta et Hydrangées  
Par Rock Giguère

7 juin 2023

Pots et jardinières  
par: Nicole Farnell

## CE SOIR ...

Il nous fait plaisir d'accueillir ce soir Mme Johanne Boucher qui nous renseignera sur les tendances pour nous aider à faire les meilleurs choix en jardinerie ce printemps. Mme Boucher est propriétaire du Jardin Floressens de St-Raymond que nous avons eu le plaisir de visiter il y a quelques années.

## EN VRAC ...

- \* Journée horticole le 23 avril 2023 de 10 hres à 16 hres au Domaine Maizeret, 1200 Bd Montmorency. Le thème est Fleurir le printemps. Venez voir les plantes à floraison printanière. Vous serez surpris par l'abondance de choix et de plantes plus rares. Conférenciers durant la journée à l'intérieur de la belle maison.
- \* Bonne nouvelle: Nous ferons un voyage horticole le samedi 12 août 2023. Nous visiterons 4 sites spéciaux dans la région de l'Islet, La Pocatière et les alentours. Une feuille décrivant le programme de la journée suivra. Inscrivez-vous rapidement.
- \* Avec la venue du printemps, il est temps de réfléchir aux plantes que vous souhaitez ajouter à votre jardin. En collaboration avec Collectivités en fleurs, nous vous rappelons que, cette année, on plante du violet, la couleur thème de 2023! Le violet est associé à la créativité, à l'imagination et à l'harmonie. Bien qu'il évoque la passion et le luxe, c'est aussi une couleur qui peut apaiser l'esprit et inspirer l'âme. En plantant fleurs, arbustes et arbres aux teintes violacées, il est possible d'insuffler dans son environnement un sentiment de sérénité et de beauté.
- \* Nous aimerions savoir si des personnes sont intéressées à participer à une exposition de peintures qui pourrait avoir lieu en 2024 et/ou 2025, les endroits à Québec restent à déterminer. Si vous répondez par l'affirmative, combien d'éléments pouvez-vous présenter?
- \* Cours 'Aménager votre paysage' par M. Alain Lorange débutera le 19 avril, pour 6 semaines consécutives, de 19h30 à 22h au Centre communautaire Marchand, 2740, 2e Avenue Est, Québec. Pour information et inscription contacter Mme Jeannine Bourque au 418 524-3400.

## Steak chinois (viande fondue)

2 c. soupe d'huile

1lbs de tranches de bœuf à fondue coupée ou non

1 oignon

1 cu à thé de gingembre

2 c. à thé d'ail

1/2 paquet de légumes mélangés de style asiatique

3/4 de tasse de bouillon de bœuf

1/4 de tasse de sauce soya

2 c. à thé de fécule de maïs

1 c. à soupe de miel ou sucre

Cuire la viande avec l'oignon, l'ail et le gingembre.

Ajouter le mélange de légumes.

Continuer la cuisson de 3 à 4 minutes.

Dans un bol mélanger le bouillon, la sauce soya, l'agent sucrant et la fécule de maïs.

Verser la sauce dans la poêle.

Cuire jusqu'à épaississement.

Servir avec nouilles ou riz.

Bon appétit!!!

Recette fournie par Francine Talbot.

