

Société d'Horticulture  
De Beauport

JANVIER  
2019

## L'info-Pensée

### BONNE ANNÉE

Chers amis, que cette nouvelle année vous apporte la réussite, la santé et la prospérité que vous méritez. Que les difficultés de cette année nouvelle vous soient toutes épargnées, que le bonheur soit au rendez-vous dans vos coeurs et dans ceux de vos proches. En un mot, nous vous souhaitons une très bonne année 2019 !

Le C.A de la Société d'horticulture de Beauport.

Les traditions du Jour de l'An se sont perdues au fil des ans. En voici un souvenir;

Dans l'ancien temps, nous racontent nos vieux parents, la première chose que nous faisons le matin du Jour de l'An était d'aller dans la maison paternelle demander à notre père de nous bénir. C'était une pratique quasi obligatoire dans les familles chrétiennes et ce geste était perçu comme une promesse efficace de bonheur.

Vous l'avez peut-être reçue durant votre enfance, ou peut-être la donnez-vous une fois l'an à celui ou celle qui la demande d'une toute petite voix. Mais la bénédiction paternelle est, malheureusement, une tradition qui risque de disparaître complètement. Ensuite durant la journée les hommes visitaient les voisins et la parenté et il fallait prendre « un petit coup » à chaque endroit. On fêtait jusqu'au 6 janvier qui était la fête des rois. C'est en effet, aujourd'hui, une «histoire» que racontent nos aïeux avec une certaine nostalgie. Et même si la tradition existe encore dans certaines familles, il y en a d'autres qui ont préféré l'abandonner en prétendant qu'elle ne correspond plus à la réalité des relations familiales. De nos jours, on fête la St-Silvestre le 31 décembre à 11 h 59, débute le décompte avant les embrassades et les feux d'artifice. Les bulles sont à l'honneur, histoire de commencer l'année en beauté. Une tradition en vaut bien une autre, d'autant plus qu'on est épuisé bien avant Noël. Bonne année.



#### DANS CE NUMÉRO

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

#### PROCHAINE RÉUNION

13 FÉVRIER 2019

À 19h30

Foodscaping

Par Rock Giguère

Bienvenue à tous

## CE SOIR...

Nous accueillons ce soir M. Louis St-Hilaire qui nous présentera sa conférence intitulée: Intégration des arbustes fleuris. Pour masquer les fondations, accompagner les éléments architecturaux de la résidence, se mettre en valeur les uns les autres, ce n'est pas le choix qui manque.

## EN VRAC...

- \* Veuillez noter le changement à l'horaire pour février. Nous accueillons le mois prochain M. Rock Giguère qui nous parlera de foodscaping. Voici une définition du mot foodscaping: Le paysage alimentaire, parfois appelé aménagement paysager comestible ou agriculture de jardin, est un type d'aménagement paysager dans lequel toutes les zones principales d'une pelouse située sur une propriété privée ou parfois publique sont utilisées pour produire de la nourriture. Wikipedia
- \* En cas de tempête, surveiller bien notre site internet pour voir si la conférence est annulée. Vous verrez en page d'accueil un gros point rouge d'alerte avec le message.
- \* Vous prévoyez prendre des vacances dans le sud cet hiver et vous vous demandez quoi faire pour vos plantes d'intérieur si vous n'avez personne pour s'en occuper. Si vous partez une ou deux semaines, il n'y aura pas d'inconvénient pour vos plantes si vous les arrosez copieusement avant votre départ, que vous abaissiez la température de votre demeure à environ 18° C et que vous placiez vos plantes à l'ombre. Si vous quittez plus longtemps, réunissez vos plantes dans le bain, les regrouper dans un endroit plus humide et plus frais comme la salle de bain peut permettre parfois de prolonger la période sans arrosage. Dès votre retour de voyage, bien les arroser ou faire un bassinage (laisser tremper le pot dans l'eau environ 20 minutes).
- \* La bibliothèque de la SHB est ouverte avant chaque conférence. Vous avez le droit comme membre d'emprunter jusqu'à trois livres à la fois.

## RECETTE DU MOIS

### BOULES DE CHOCOLAT EXCELLENES

- Faire fondre au bain-marie: 1 tasse de cassonade  
1 tasse de sirop de maïs  
1 tasse de beurre d'arachide croquante
- Mélanger: 2 tasses de Corn Flake  
2 tasses de Rice Krispie  
1/2 tasse d'arachides non salées hachées

Mélanger aux premiers ingrédients

Laisser refroidir un peu et façonner en petites boules

Ne pas oublier de se beurrer les mains car ça colle

Laisser refroidir au froid au moins 1 journée.

- CHOCOLAT POUR RECOUVRIR: 1 tasse de chocolat mi-sucré ou 8 carrés  
1/2 carré de paraffine  
1 c. à table de sucre à glacer

Faire fondre au bain-marie

Faire tremper 1 à 1 les boules dans le chocolat

Lorsque refroidies, les boules peuvent se congeler

### BONBONS À LA GUIMAUVE

- 1/2 tasse de beurre  
1 boîte de lait Eagle Brand  
24 caramels  
1 paquet de guimauve  
Rice Krispies broyés légèrement

Fondre les 3 premiers ingrédients au micro-onde 2 1/2 min à basse température.

Brasser et de nouveau 2 1/2 min. Piquer avec une fourchette à fondue les guimauves 1 à 1 dans la sauce et passer dans le Rice Krispies. Réfrigérer 2 hrs. Se congèle par la suite.

Bonne dégustation.  
Madeleine Fournier

