

DIDIER LE JARDINIER

Avril 2017



"Le printemps repart !" proclame le coucou au cœur des bois.
Tôt le matin, perchés dans les lilas et le cerisier en fleur, les oiseaux le saluent. Tout pousse par ces journées tièdes au blanc argenté du soleil.
Dans les jardins, pour résumer les travaux si nombreux en cette saison, on peut employer trois verbes : **Semer, planter, soigner.**

A propos d'avril

Avril débute par un énorme éclat de rire : Mais quelle est l'origine de cette tradition ?

On date traditionnellement son apparition en 1564, l'année où Charles IX imposa à l'ensemble du royaume de France la date du 1er Janvier comme premier jour de l'année au détriment du... 1er Avril. En réaction ses sujets conservateurs décidèrent en ce premier jour d'Avril de se remettre de faux cadeaux et commettre des tours pendables. Si l'apparition de la date est à peu près claire, l'origine exacte de l'utilisation d'un poisson reste obscure. L'explication communément admise indique qu'au début du mois d'avril, en France, la pêche est interdite, car c'est la période de reproduction des poissons. Certains avaient eu comme idée de faire des farces aux pêcheurs en leur offrant de faux poissons.

Avril célèbre l'avènement véritable du printemps. Nos ancêtres, qui vivaient en contact beaucoup plus étroit que nous avec la nature, ne manquaient pas de fêter dignement les temps forts de son cycle immuable...

Les Grecs anciens appelaient cette période Munychion et en faisaient le commencement officiel du printemps. Le dixième mois de l'année Athénienne qui en comptait 14, contenait vingt-neuf jours, et répondait, à la fin de notre mois de Mars, et au commencement de notre mois d'Avril. On l'appelait Munychion, parce que pendant ce mois, on célébrait à Athènes en l'honneur de Diane, les fêtes nommées Munychies.

Les Romains pensaient que le nom d'Aprilis était dérivé de aperio, aperire, verbe qui signifie « ouvrir ». Les fruits, les fleurs, les animaux, les mers et les terres s'ouvrent à ce moment-là. Le poète Romain Ovide, donne une autre explication liée à Aphrodite (Vénus chez les Grecs), dont les fêtes marquent le début de ce mois, mais cette approche est largement contestée aujourd'hui par les linguistes.

Ce qui est sûr : avril vient du latin Aprilis.

Le dicton du mois

Ce n'est jamais avril si le coucou ne l'a dit.

Jardinez avec la lune en avril

Du 03 avril au 17 avril : lune descendante

Du 18 avril au 30 avril : lune montante

Semer en lune montante

Planter en lune descendante



Le conseil du mois de Didier le jardinier

Rien ne presse, je vous conseille d'attendre un peu pour tout planter et semer en pleine terre.

Les nuits sont encore bien froides et la terre ne se réchauffe pas si vite que ça même s'il fait beau dans la journée.

Il vaut mieux semer ou planter trop tard que trop tôt.

Attention ! Il faut encore craindre des gelées matinales.

Et puis le coucou n'a pas encore chanté dans les bois ! Donc attendons un peu !

Potager (ce que vous pouvez faire)

- Semer en pleine terre : oignons, poireaux, petits pois, carottes, épinards.
- Semer sous tunnel ou châssis : radis, salades.
- Planter les choux, les salades à l'abri du vent
- Attendre que les lilas soient fleuris avant de planter vos pommes de terre. Mon petit truc : Mettre une poignée de cendre de bois dans le fond des tasses et protéger le rang avec des vieux sacs ou une toile plastique.
- Repiquer vos œilletons d'artichauts que vous aurez prélevés sur les vieux pieds.
- Retirer toutes les feuilles sèches et rouges des pieds de fraisiers qui ont passer l'hiver et faites-leur un traitement à la bouillie bordelaise. Mon petit plus : mettre un peu de marc de café au pied de chaque fraisier.

Au verger

Ne traitez pas vos arbres pendant leurs floraisons, c'est l'époque de la pollinisation effectuée principalement par les abeilles.

Jardin d'ornement

- ✿ Terminer de tailler tous les rosiers.
- ✿ Commencer à préparer les terrains pour les semis de gazon.
- ✿ Si vous avez une petite surface de gazon rempli de mousse : épandre de la cendre de bois pour l'éliminer, pour les grandes surfaces, il est préférable de passer le scarificateur.
- ✿ Commencer à tailler légèrement les arbustes à floraison printanière qui sont défloris.
- ✿ Pour faciliter la maturité des bulbeuses de printemps (jonquilles, narcisses, tulipes...) couper les fleurs fanées en laissant les feuilles.
- ✿ Penser à arroser les arbres et arbustes récemment plantés.

A l'intérieur

- ✿ Mettre en végétation vos bulbes de bégonias tubéreux, dahlias et cannas qui seront plantés en pleine terre plus tard.
- ✿ Arroser vos lauriers avant de les sortir.
- ✿ Arroser les géraniums qui ont passé l'hiver à l'intérieur. Vous les taillerez plus tard. Vous pouvez les sortir pendant les belles journées de soleil.
- ✿ Commencer vos semis de cucurbitacées. Mon petit truc : prendre une barquette d'œufs vid, remplir les alvéoles de terreau, mettre une ou deux graines par alvéole, placez-la à la lumière au chaud en veillant à ce que le terreau soit toujours humide mais sans excès. Quand les plants seront prêts à être mis en place, vous aurez juste à détacher les alvéoles et de les mettre directement en terre.

Les trucs du mois

- ✿ Pour prolonger la vie d'un bouquet de fleurs coupées, ajouter à l'eau du vase quelques gouttes d'eau de Javel (contre les microbes et bactéries) et un morceau de sucre (qui devient aliment pour les fleurs).
- ✿ Si vous avez des légumes un peu flétris, trempez-les dans de l'eau additionnée de vinaigre et de deux morceaux de sucre. Ils retrouveront suffisamment leurs fraîcheurs.
- ✿ Si vous voulez conserver votre persil frais pendant 15 jours à la maison : couper un centimètre de queue des tiges et plonger les tiges dans un récipient avec de l'eau et conserver le tout au réfrigérateur.
- ✿ Si vous manger du fromage blanc en faisselle : récupérer le contenant qui fait réserve d'eau pour en faire des plantations diverses.

Le dimanche matin 21 mai
Troc aux plantes à Givraines
Je vous donnerai plein de trucs et astuces pour le jardinage.

Mon coup de cœur du mois : LE PETIT RADIS ROSE

On les aime vifs mais doux, égayant le panier de leurs racines et de leurs fanes fraîches. Longs ou ronds, ils portent les couleurs du potager, en blanc, rose ou rouge. Ils sont craquants.

Ils sont très riches en eau et ils rechargent l'organisme en minéraux.

Leur culture

C'est le plus petit des légumes racine.

Semer les graines en rangs espacés de 20 cm, faites un semis toutes les 3 semaines.

Maintenir le sol frais pour obtenir une levée régulière.

La récolte a lieu environ 20 jours après le semis pour les radis de 18 jours. Mais attention car ce radis de 18 jours devient piquant s'il grossit trop.

Les variétés

- ✿ Le demi-long : blanc et rose, qui constitue l'essentiel de la production.
- ✿ Le rond : rouge ou rouge et blanc, voire violet, blanc ou jaune depuis l'apparition de nouvelles variétés très intéressantes.
- ✿ Je vous conseille de semer en premier la variété "Flambloyant" il est d'excellente qualité en demi-long. En rond je vous conseille le "Radical".
- ✿ Mais le plus classique reste le radis "De 18 jours" qui est le plus hâtif de tous.
- ✿ Si vous les achetez : choisissez-les propres, fermes, au feuillage bien vert et ne les gardez pas plus de 2 jours dans votre réfrigérateur et de préférence dans un sac papier.



Mais pour mieux les digérer sans difficulté, il est préférable de les manger lorsqu'ils sont jeunes, frais et bien croquants.

Les recettes

Le plus traditionnel, c'est de les savourer à la croque-au-sel ou avec une goutte de vinaigre balsamique.

Moi, je les préfère découpés :

- ☞ En fines rondelles sur une tartine de pain de seigle avec du beurre salé.
- ☞ Ou encore, découpés en tulipe, trempez-les dans du fromage frais aux herbes.

N'oubliez surtout pas que les fanes sont délicieuses en soupes.

Une petite recette insolite:

Laver 500g de radis roses et les sécher.

Les émincer.

Râper 4 oranges pour obtenir 2 cuillères à café de zestes.

Peler les oranges à vif au-dessus d'un bol pour recueillir le jus et couper la chair en morceaux.

Disposer radis, oranges et zestes dans un saladier.

Ajouter de la menthe ciselée.

Fouetter le jus des oranges avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 2 cuillère à café de vinaigre.

Mélanger le tout et server sans attendre cette salade.

Bon appétit !

Petit message

- ☞ Les topinambours à consommer ont tous été donnés. Par contre, si des personnes en désirent pour planter j'ai du plant : si vous en voulez, me contacter par email.
- ☞ Chloé, m'a envoyé par email les paroles de la chanson : les couleurs du temps de Guy BÉART. Je vous invite tous à écouter cette merveilleuse chanson. Merci Chloé.

Les couleurs du temps

1

La mer est en bleu entre deux rochers bruns.
Je l'aurais aimée en orange
Ou même en arc-en-ciel comme les embruns
Étrange

2

Je voudrais changer les couleurs du temps
Changer les couleurs du monde
Le soleil levant la rose des vents
Le sens où tournera ma ronde
Et l'eau d'une larme et tout l'océan
Qui gronde

3

J'ai brossé les rues et les bancs
Paré les villes de rubans
Peint la Tour Eiffel rose chair
Marié le métro à la mer
Le ciel est de fer entre deux cheminées
Je l'aurais aimé violine
Ou même en arc-en-ciel comme les fumées
De Chine

4

Je voudrais changer les couleurs du temps
Changer les couleurs du monde
Le soleil levant la rose des vents
Le sens où tournera ma ronde
Et l'eau d'une larme et tout l'océan
Qui gronde

5

Je suis de toutes les couleurs
Et surtout de celles qui pleurent
La couleur que je porte c'est
Surtout celle qu'on veut effacer
Et tes cheveux noirs étouffés par la nuit
Je les voudrais multicolores
Comme un arc-en-ciel qui enflamme la pluie
D'aurore

6

Je voudrais changer les couleurs du temps,
Changer les couleurs du monde
Les mots que j'entends seront éclatants
Et nous danserons une ronde
Une ronde brune, rouge et safran
Et blonde

Pour toutes vos questions, suggestions, idées, trucs, astuces, n'hésitez pas à m'envoyer un message à :

didierlejardinier@laposte.net

Didier le jardinier vous donne rendez-vous le mois prochain.