DIDIER LE JARDINIER Mai 2017



A propos de mai

C'est le mois de Maïa la déesse de la fécondité. Fille d'Atlas qui portait le monde, aînée des Pléiades, elle donna le jour à Hermès (Mercure chez les Romains), dieu des marchands...et des voleurs!

Mai reste le moi du bonheur, avec la belle saison qui s'installe. « Le joli mois de mai », « En mai, fait ce qu'il te plaît » ... De même, on plante un « mai », un « arbre de mai » ou un « mai d'honneur », pour fêter une personne ou une famille. Ce symbole est encore quelque fois utilisé dans les campagnes.

Notons aussi en souriant la tradition du 1er mai, seule occasion qui puisse marier les mots « fête » et « travail » !

Un mois d'avril qui a été peu favorable aux jardiniers

Les gelées du 20 et du 21 avril ont beaucoup perturbés la végétation dans nos jardins : surtout dans les vergers : les fruitiers à pépins et à noyaux ont beaucoup souffert, beaucoup de leurs bourgeons ont été détruits.

Gare aussi au mois de mai!

Il y a les saints de glace et la lune rousse!

Les saints de glace

La lune rousse : c'est quoi ?

Elle commence chaque année, le 1er jour de la nouvelle lune suivant le dimanche de Pâques.

Cette année elle commence le 26 avril et se termine le 25 mai.

Mais que se passe-t-il vraiment à cette période ?

En fait, ce n'est pas que la lune soit de couleur rousse, son appellation provient de l'aspect pris par les jeunes pousses des végétaux qui, à cette période de l'année, sont souvent brulées par une gelée dévastatrice au cours de la nuit ou du lever du soleil. Les tiges et les feuilles présentent alors un aspect roussi.

La lumière que nous envoie la lune n'est pour rien dans ce phénomène saisonnier remarqué par plusieurs générations de jardiniers et d'agriculteurs.

Au début du printemps, le ciel se dégage souvent la nuit, rendant la lune visible, d'où les croyances sur les effets de sa lumière. La chaleur emmagasinée par le sol dans la journée rayonne et se diffuse alors très rapidement dans cette atmosphère dégagée, faisant chuter brusquement les températures. Tendres et gorgées d'eau de sève, les jeunes pousses sont beaucoup trop fragiles. Même si elles ne gèlent pas toujours, elles subissent un choc thermique important car la différence de température entre le jour et la nuit peut dépasser les 10 ° C.

Que faut-il faire au jardin pendant la lune rousse ?

Mon conseil, c'est de ne pas planter ni de semer toutes les plantes fragiles tant que cette lunaison ne soit pas terminée : géraniums, pétunias, impatiens, tomates, courgettes, concombres, cornichons, melons, etc.... En fait toutes les plantes fragiles. Si quand même vous décidez de planter ou semer, protéger vos plants la nuit avec soit : un voile de forçage, un tunnel plastique, des cloches.

Je rappelle qu'il vaut mieux semer ou planter trop tard que trop tôt.

Et surtout dans une terre saine et réchauffée, vous verrez quand les plantes ne peinent pas, elles poussent très vites et les rendements n'en sont que mieux et elles sont aussi plus résistantes aux maladies.

Les dictons du mois

Avant saint Servais, point d'été, après saint Servais plus de gelée. (Samedi 13 mai). Sème tes haricots à la saint Didier, pour un tu en auras un millier. (Mardi 23 mai).

Jardiner avec la lune en mai

Du 01 mai au 14 mai : lune descendante Du 15 mai au 27 mai : lune montante Du 27 mai au 31 mai : lune descendante

Pas de jardinage le 4 mai et le 31 mai (nœud lunaire), semer en lune montante et planter en lune descendante.

Potager

- ♣ Vous pouvez commencer à planter des tomates à partir du 15, mais attention ! il faut bien les protéger du froid. Mon petit truc : mettre une poignée de feuilles d'orties au fond de chaque trou.
- A Début mai, semer des carottes.
 - Mon petit truc : pour éviter la mouche de la carotte, mettre du marc de café au fond du sillon et entre les rangs.
- Semer les haricots.
- Semer le persil.
 - Mon petit truc : faites tremper les graines pendant 24 heures, laissez-les sécher et semez-les. Surtout maintenir le sol toujours frais, la levée aura lieu d'ici 15 à 20 jours.

Verger

- Éclaircir les fruits des pommiers, poiriers, pêchers.
- Pailler les fraisiers.
- ♣ Ébourgeonner la vigne : Dès que les pousses fructifères atteignent 20 cm, supprimer les bourgeons qui apparaissent au pied du cep et sur le vieux bois en les décollant à la main.

Ornement

- Après la floraison du lilas taillez-le pour équilibrer sa végétation et pour stimuler les futures floraisons.
- Quand vos tulipes seront défleuries, ne supprimez surtout pas leurs feuilles afin que les oignons terminent leur maturation.
- Vers la fin du mois, vous pouvez commencer à planter les fleurs d'été.
- Les dahlias peuvent être mis en place en pleine terre.
 - Mon petit truc : Mettre une grosse poignée de compost dans le fond du trou avant d'y poser le tubercule du dahlia.
- Sortir vos géraniums : supprimer les tiges mortes ou celles qui sont placées au centre de la touffe. Avec une petite griffe, gratter le dessus du terreau et remplacez-le avec du terreau neuf sur quelques centimètres et arrosez-les ensuite
- * Tailler les arbustes à floraison printanière qui sont défleuris pour permettre de développer de nouvelles branches. Ils donneront des fleurs au printemps prochain.
- Sortir à l'air libre et au soleil les plantes hivernées à l'abri : laurier rose, palmier, bananier, fuchsia, lantana...

 Mon petit truc : c'est de leur enlever un peu de terre de surface pour la remplacer par un terreau enrichi.

Les trucs du mois

- Fabriquer une petite griffe pour gratter le dessus de vos pots et jardinières : recourber l'extrémité d'une vieille fourchette et voilà la griffe est prête.
- Allume barbecue écolo : si dans votre commune il y a des tilleuls : récupérer les petites branches qui y tombent régulièrement : ces branchettes sont très sèches et allumeront parfaitement votre charbon de bois.
- Récupérer votre tonte de gazon : laissez-la sécher un peu et épandez-la entre les rangs de vos légumes : cela permet de garder une terre fraîche.

Marier vos légumes

Pour favoriser le rendement de votre potager, voici des mariages qui ont fait leurs preuves :

Ail-rosier; aneth-concombre; brocoli-oignon; carotte-petit pois; carotte-laitue; céleri-tomate; chou-oignon; épinard-fraise estragon-tomate; fraisier-pommier, haricot-tomate; oignon-épinard; persil-poireau; persil-céleri; petit pois-radis; radis-melon tomate-aneth; tomate-persil; tournesol-concombre.

Mon coup de cœur du mois : LES PETITS POIS

Le petit pois n'existe pas, du moins en termes potagers. Le mot a été inventé à la fin du XVIIe siècle pour désigner les pois en cosse que l'on mange frais avant maturité et qui étaient devenus furieusement à la mode à la cour de Louis XIV. Au grand dam des médecins, qui voyaient dans les légumes primeurs un danger pour la santé. Les temps ont bien changé et ces produits de saison sont aujourd'hui à la fête et leurs qualités nutritionnelles reconnues.

Culture:

C'est une plante annuelle, qui se sème de février à juin en ligne dans des rayons profonds d'environ 6 à 8 cm en espaçant les grains de 1 à 2 cm environ et de 35 cm entre les rangs.

Récolte de 60 à 90 jours après le semis selon les variétés.

Mes variétés préférées :

'Maestro' (pois à écosser, nain, précoce, très productif)

'Héraut record' (pois à écosser, à rame)

'Karina' (pois nain à grains ridés, précoce, résistant productif et vigoureux)

Si vous les cultivez, n'hésites pas à cueillir les jeunes gousses quand les grains ne mesurent que 2 mm. Cuisiner les tout fraîchement cueillis. S'il y en a trop, aucun souci : ils supportent la congélation. À tel point que les petits pois frais ne représentent que 10% de notre consommation, les 90% restants se répartissent entre conserves et surgelés. Vous avez le choix entre deux cuissons. À l'anglaise, on fait cuire les petits pois dans l'eau bouillante salée, on leur ajoute du beurre à la fin et, pourquoi pas, un peu de menthe. À la française, ils cuisent à l'étuvée avec du beurre et un peu d'eau, accompagnés d'oignons nouveaux et de feuilles de laitue. Mais pourquoi ne pas essayer de les manger crus ? Leur saveur un peu sucrée vous surprendra. Le petit pois fait la paire avec la carotte, mais aussi les fèves et les artichauts.

Une petite recette Gaspacho de petit pois à la menthe

Pour 4 personnes

Ingrédients

400 g de petits pois frais ou surgelés.

1 concombre.

½ bouquet de menthe.

60 cL de bouillon de légumes.

Huile d'olive.

Sel et poivre du moulin.

Préparation

Rincer et égoutter les petits pois.

Laver la menthe : mettre de côté quelques feuilles entières et ciseler le reste.

Éplucher, laver et couper le concombre en morceaux.

Porter le bouillon de légumes à ébullition dans une casserole et plongez-y les petits pois et la menthe ciselée.

Laisser cuire 20 minutes.

Passer la préparation au mixeur avec les morceaux de concombre, ainsi qu'un filet d'huile d'olive.

Laisser refroidir, et mettre la préparation au réfrigérateur.

Répartir dans 4 tasses, saler, poivrer et décorer avec les feuilles entières de menthe.

Cette recette peut aussi se déguster tiède. Bon appétit!

Petit message

- Réservez de suite votre dimanche matin du 21 mai pour venir au troc aux plantes à GIVRAINES.
- Venez échanger vos graines, bulbes, tubercules, boutures, plants, plantes de toutes sortes...
- Venez aussi échanger des conseils entre vous.
- Je serai présent à cette rencontre, pour répondre à toutes vos questions et pour vous donner plein de trucs et d'astuces pour votre jardin.
- Comme l'an dernier des paquets de graines seront à gagner en répondant à des questions simples sur le jardinage.

