



AJOS INFOS



Lettre d'information de l'Association des Jardins Ouvriers de Sélestat

N°10 juillet 2003



Dates à retenir ...

15 juillet : Passage du Jury du Concours "Jardins d'été" sur les trois sites.

9 août : Décoration du char AJOS du Corso fleuri

6 septembre : Seconde visite des terrains par le Comité.

10 septembre : Date limite pour nous signaler par écrit que vous souhaitez résilier votre contrat de location.

27 octobre : Fermeture du réseau d'eau et démontage des compteurs sur les sites du Galgenfeld et de la Ruchertsmatt. Laissez libre l'accès à votre parcelle.

AJOS La vie de l'Association ...

Buvette de l'aire de loisirs du Galgenfeld

La buvette est ouverte depuis début juin. Vous pouvez vous y désaltérer les samedis de 17h à 19h et les dimanches de 10h à 12h. Vous pouvez également profiter du boudrome.

Site du Giessen :

Quasiment épargné par l'orage de grêle du 8 mai, les jardins présentaient généralement un bel aspect lors de la visite du 24 mai. Félicitations des membres du Comité.

Site du Galgenfeld :

Malgré l'aide apporté par la Compagnie des eaux, nous n'avons pu détecter une fuite d'environ 2 m³ par jour, sur le réseau alimentant les jardins 1 à 47. Nous sommes donc contraints de procéder à la réfection de cette partie du réseau. Le coût des travaux, est estimé à 5200€ (34109F), prélevés sur les fonds de réserve de l'AJOS. Durant l'été, une conduite en acier galvanisé sera placée au fond des jardins, à 30cm du sol. Les travaux de terrassement permettant de raccorder ces conduites au compteur général seront effectués par la Ville de Sélestat en octobre. Le nouveau réseau sera donc opérationnel pour la saison 2004. En attendant, ce réseau est fermé chaque soir, afin de limiter les déperditions et donc la facture de chacun.

Site de la Ruchertsmatt :

En début de saison, nous avons constaté une différence importante entre le relevé des compteurs individuels et celui des deux compteurs principaux. Ceci est lié à un fonctionnement anormal des compteurs. La pose d'un clapet anti-retour sur les compteurs principaux a permis de solutionner le problème. Les m³ indûment comptabilisés ne seront pas facturés par la Compagnie des Eaux



Concours 2003 des plus beaux jardins:

Nous renouvelons cette année, le concours des plus beaux jardins. Le règlement est affiché dans les panneaux des trois sites. Le jury constitué de jardiniers de la Ville de Sélestat passera dans les jardins le 15 juillet. Les lauréats 2002 du prix spécial du Jury sont hors concours. Comme en 2002, 14 prix seront attribués dont trois pour les nouveaux membres 2002 et 2003. Alors bichonnez vos plantations et bonne chance à tous !



Corso fleuri

En août prochain, l'AJOS participera au Corso fleuri. Nous avons besoin de votre aide pour la décoration du char qui débutera à 14h30 le 9 août. Inscrivez vous au foyer de l'association pour participer avec nous, à ce moment festif de la vie sélestadienne.



Les cordons de la bourse de l'AJOS confiés à Sabine BARTHEL ...

Membre du Comité depuis un an, Sabine BARTHEL a été élue à l'unanimité, par le Comité au poste de Trésorière. Merci à elle d'accepter cette responsabilité. Pour des raisons personnelles, Patrick DOSSMANN n'avait pas souhaité le renouvellement de son mandat de membre du Comité.

Jean-Luc LAURENT vient épauler le Comité

Membre de l'AJOS depuis 2 ans, il cultive le jardin B68 au Galgenfeld. Nous lui souhaitons la bienvenue au sein du comité.

Joseph BOEHRER Trésorier d'honneur

Réuni le 11 avril dernier, le Comité a nommé Joseph BOEHRER Trésorier d'honneur pour le travail qu'il a effectué au bénéfice de l'association.



Association.Jardins-Ouvriers-Selestat@laPoste.net

Vous pouvez dorénavant nous contacter à notre nouvelle adresse électronique. Laissez nous vos coordonnées, vous recevrez directement l'AJOS infos.



Vous changez d'adresse ...

Pensez à nous donner vos coordonnées.

Une culture pour le printemps prochain : le Pissenlit



Le pissenlit est l'une des espèces vivaces les plus communes de la flore spontanée européenne. Utilisé pour ses vertus médicinales depuis très longtemps, il ne fait l'objet d'une véritable culture qu'à partir du début du 19^{ème} siècle. Fortement amélioré, il a occupé

une place de choix parmi les salades d'hiver et de printemps mais l'arrivée des endives et des laitues lui ont ravi cette place. Les formes améliorées se distinguent du type sauvage (considéré comme "mauvaise herbe") par un développement plus précoce, un feuillage plus abondant et une aptitude à donner au forçage des touffes denses et bien fournies. Ce sont ces espèces que l'on sème en pépinière de mai à début juillet

(en lune décroissante pour les adeptes).

En août, lorsque les plants ont 4 feuilles, les repiquer tous les 10cm, en rangs espacés de 20cm (on peut également semer en place et éclaircir ou bouturer des racines prélevées dans les champs).

En novembre couvrir, soit avec 20 à 30cm de terre, soit avec 5cm de terre. Dans ce dernier cas, couvrir d'un film noir sur arceaux au printemps.

Cultures pour l'automne :



Les radis piquent en été ...

Essayez d'en semer à partir de la mi-août. Votre culture ne doit pas manquer d'eau. En septembre vous apprécierez cette entrée que beaucoup ne cultivent qu'au printemps !

Jusqu'à la mi-août, vous pouvez également semer en rang le radis blanc Minowase. Originaire du Japon ce radis a l'épiderme blanc pur, a la chair juteuse, croquante, blanche et peu piquante, fait 50-60 cm de long. Il se mange coupé en rondelles. A semer dans un sol plutôt profond.

Les épinards du jardin, c'est délicieux ...

Semez en lignes jusqu'à fin septembre. En fonction de la date du semis, vous récolterez à l'automne ou au printemps prochain. Attention, vos premières cultures ne doivent jamais manquer d'eau, car l'épinard monte rapidement quand il fait sec. Eclaircissez à 10 ou 12 cm dès qu'ils ont 5 cm de hauteur.

La rubrique du chef :



Consommé de concombre

Mixer 2 concombres avec 2 yaourts bulgares. Ajouter 2 à 3 gousses d'ail pressées, et un bon demi verre de feuilles de menthe hachées. Saler, poivrer. Mixer à nouveau. Servir très frais en entrée.

Persillée de tomates cerises aux macaronis

Mettez 400 g de tomates cerises coupées en deux dans un plat à gratin. Arrosez de 2 cuillères d'huile d'olive. Salez, poivrez et saupoudrez d'une cuillère à café de sucre. Faites cuire 15 mn au four (210°C). Pendant ce temps, faites cuire 250 g de macaronis. Mélangez les macaronis égouttés, avec 50 g de beurre, 65 g de parmesan râpé. Ajoutez aux tomates. Parsemez de chapelure et de persil haché. Mettez 5mn au four (210°C). Parsemez de basilic ciselé avant de servir.

Histoire de légume : La tomate, l'un des symboles les plus éclatants de nos jardins



La tomate est originaire du Mexique et d'Amérique centrale. Les Européens ne l'ont connue qu'au XVI^e siècle. Si elle a gardé chez nous son nom d'origine aztèque "tomatl", elle a été appelée "pomme d'or" par les Italiens... et "pomme d'amour" par les Provençaux !

Elle appartient à la famille des solanacées (qui comprend également la pomme de terre et le tabac !), et longtemps, on l'a considérée comme une plante médicinale, ou même... ornementale (l'agronome Olivier de Serres la vouait à la décoration des tonnelles !).

Les anciens botanistes la nommaient "pêche du loup" et c'est sous forme de sauces plus ou moins relevées qu'elle commence à entrer dans la cuisine méditerranéenne. Les Anglo-Saxons s'en méfieront longtemps : à la fin du XIX^e siècle, on trouvait encore des ouvrages culinaires anglais dans lesquels on recommandait de faire bouillir la tomate durant 3 heures au moins, afin de se protéger d'éventuels effets toxiques ! Ce n'est que vers les années 1920-1930 qu'elle commence à être largement commercialisée sur tout le territoire.

De nos jours, la diversité dans les variétés de tomates est tout simplement extraordinaire ! Les tomates ont adopté toutes les couleurs de l'arc-en-ciel: elles peuvent être à maturité, blanches, jaunes, orange, roses, rouges, violettes, striées et même vertes. L'abondance de leurs formes est tout aussi généreuse: en cerises, poires, ovales, allongées comme des piments, côtelées, bien rondes, aplaties, en cœur de bœuf, en poivron, etc. Leur poids également peut varier de 10 grammes à près de 2 kg. Les noms des variétés sont très évocateurs de saveurs, d'esthétique, d'histoire et de géographie: "Douce de Picardie", "Cœur de Bœuf", "Rose de Berne", "Noire de Crimée", "Evergreen", "Délice du jardinier", etc.