



AJOS INFOS



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

N° 16 juillet-août 2006



Dates à retenir ...

9 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.

28 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.

Des départs au sein du Comité ...

Des « piliers » du Comité ont décidé de prendre une retraite bien mérité :

Jean-Paul SPITZ, après 22 ans de dévouement au sein du Comité laisse ses fonctions de Vice-Président. Il a toutefois accepté de continuer à s'occuper des réseaux d'eau et de l'entretien du chauffage du foyer.

René QUIRIN, 50 ans au Comité (!!!), mémoire de l'AJOS, a largement acquis ses droits à la retraite. Il continuera à collecter les cotisations de quelques membres.

Jean-Louis GOLLING, vaque à d'autres activités après ses 18 ans passés au sein du Comité.

Le Comité est donc composé comme suit :

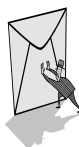
Bureau
COUCHEVELLOU Didier, Président (A34)
SIFFERT André, Vice-président (B48)
RAFFATH Jean, Vice-président
BARTHEL Sabine, Trésorière (B51)
ROTUREAU Guy, Secrétaire (A15)

Administrateurs
BAUDINE Frédéric (A16)
BRAUN Raymond (E16)
CARL Denis (B55)
DJERIBI Pierrot (C04)
GRUSCHWITZ Robert (E04)
LELKIC Michel (A40)
MARTIN Robert (A08)
OLIVEIRA Pascal (A22)

Des arrivées annoncées ...

4 jardiniers de notre association nous ont fait part de leur intention de rejoindre le Comité. Ils seront invités à assister aux prochaines réunions.

Si vous souhaitez nous rejoindre au sein du Comité, contactez le Président.



Vous changez d'adresse, de n° téléphone ...

Pensez à nous donner vos nouvelles coordonnées. Nous pourrions vous contacter plus rapidement si cela s'avère nécessaire.



Concours 2006 des plus beaux jardins:

Le jury de notre concours "Jardins d'été", constitué de trois jardiniers ou anciens jardiniers de la Ville de Sélestat, est passé le 4 juillet pour évaluer la qualité du travail fourni par les jardiniers de l'AJOS.



Les lauréats de ce concours sont les suivants :
(par ordre alphabétique)

PRIX SPÉCIAL DU JURY

M. BANEKA Pero et Stevo	A37	Galgenfeld
M. GEORGENTHUM Jean-Louis	B77	Galgenfeld
Mme GRUJIC Ruza	E17	Giessen
M. HAERTEL François	C08	Ruchertsmatt
M. SPITZ Jean-Paul	B58	Galgenfeld

PRIX DU FLEURISSEMENT

M. BARBOSA James	E12	Giessen
M. HUFFSCHMIDT René	C02	Ruchertsmatt
M. LEMERCIER René	B80	Galgenfeld
Mme OBRECHT Myriam	A90	Galgenfeld
M. PFRIMMER Bernard	B69	Galgenfeld

PRIX D'ENCOURAGEMENT DE L'AJOS

M. LAMBOUR Adrien	A31	Galgenfeld
M. METZ Robert	A81	Galgenfeld
M. PITAROIU Ion Nino	B64	Galgenfeld

Les membres du Comité adressent leurs plus vives félicitations aux lauréats.

Les prix seront remis lors de l'Assemblée Générale.

AJOS La vie de l'Association ...

Buvette de l'aire de loisirs du Galgenfeld :

La buvette est ouverte depuis début juin, en fonction de la disponibilité des bénévoles. Vous pouvez vous y désaltérer les samedis de 17h à 19h et les dimanches de 10h à 12h. Profitez également du boulodrome.

Site du Giessen :

Les jardiniers sont invités à utiliser le parking mis en place par la Ville, à l'extrémité EST du site.

Site du Galgenfeld :

Lors de son passage le 4 juillet, le jury a noté une amélioration notable de l'aspect des jardins. Les nouveaux membres ont dans leur grande majorité fourni un travail remarquable.

Site de la Ruchertsmatt :

Le réseau alimentant les jardins C24 à C29, « source » d'une déperdition très importante la saison dernière semble ne pas poser de problème cette année.

La rubrique du chef :



Pour ceux qui sont fâchés avec le chou fleur, une recette royale :

Quiche à la Du Barry

chauffez le four à 210°C (Th 7).

Plongez 250g de très petits bouquets de chou-fleur dans de l'eau bouillante salée pendant 10 mn.

Égouttez soigneusement.

Étalez une pâte brisée ou feuilletée dans une tourtière. Placez y les bouquets de chou-fleur et saupoudrez de gruyère râpé.

Mettez au four pendant 10 mn.

Pendant ce temps, battez un yaourt avec un œuf et 90 g de lait concentré non sucré. Salez, poivrez et ajoutez 60 g de jambon coupé en petits morceaux.

Versez ce mélange sur le chou-fleur.

Remettez au four pendant 20 mn.

Dégustez très chaud.

Pour l'apéritif :

Marmelade de chou-fleur pour toast

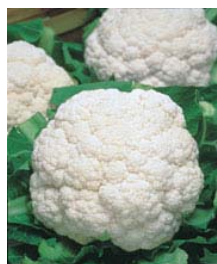
Mettez un chou fleur de 500g cuit à la vapeur dans le mixeur. Ajoutez 4 gousses d'ail confit sans la peau. Mixez pas trop fin.

Ajoutez deux grosses cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, du basilic haché, une cuillère à soupe de gruyère râpé et remixez légèrement.

Mettez au réfrigérateur 24h et c'est tout !

A tartiner sur du pain grillé ou pour garnir des grosses tomates cerises.

Une culture à essayer : le chou fleur ...



Exigences : Le chou-fleur exige une terre fertile, profonde, fraîche et humifère.

Comme il n'aime ni la chaleur ni la sécheresse, il faut planter les variétés hâtives (50 à 60 jours) tôt au printemps pour les récolter avant les grandes chaleurs (Les

choux-fleurs auront tendance à monter en graine durant les journées orageuses de l'été), et les variétés tardives (60 à 80 jours) en juillet afin qu'elles donnent à l'automne lorsque la température rafraîchit.

On dit que le chou-fleur aime avoir les pieds dans l'eau et la tête au soleil.

Culture : on sème tôt au printemps (mars sous abri) pour le cas où printemps et début d'été seraient « pourris » ou plus sûrement en juin. Le chou fleur doit pousser rapidement. Il doit donc être bien irrigué et bien fertilisé, et l'on doit le repiquer un mois après le semis (stade 4 feuilles) à 50-60cm en tous sens, en protégeant les jeunes plants du soleil avec du cannis ou des cagettes s'il fait trop chaud.

Aménagez une cuvette autour du plant pour aider à conserver plus d'eau d'arrosage et de pluie. Un paillage est aussi fort utile.

Lorsque la tête florale se forme, on doit la protéger du soleil en rabattant les feuilles supérieures.

On récolte de septembre aux gelées les semis de juin. Couvrir les derniers choux-fleurs d'un voile de forçage pour les protéger des premiers frimas.



Histoire de légume : le chou-fleur ...

Sans doute originaire du Proche-Orient, le chou-fleur était déjà connu et apprécié des Grecs et des Romains. Tombé dans l'oubli durant une longue période, il devait réapparaître au XVIème siècle, grâce aux marins génois qui le ramenèrent du Levant... comme un légume nouveau ! Au siècle suivant, Olivier de Serres, le grand agronome, l'évoque parmi les productions de culture peu aisée. La Quintinie, responsable des jardins et potagers du Roi Soleil, faisait d'ailleurs venir des graines de Chypre pour pouvoir obtenir des choux-fleurs.

Ce n'est qu'à la fin du XVIIème siècle qu'on réussira à le multiplier par semis en France. C'est sous le règne de Louis XV (qui en était friand) qu'on nommera « à la du Barry » (du nom de l'une des favorites du roi) certaines préparations à base de chou-fleur. Ce légume est alors de plus en plus cultivé, et très populaire. Dès la fin du XIXème siècle, près de vingt variétés de choux-fleurs étaient produites dans notre pays, devenu l'un des spécialistes de ce légume.

... et histoire de mots ...

Le terme « chou-fleur » est apparu dans la langue française en 1611. Il vient de l'italien *cavalo-fiore* et, avant de prendre sa forme définitive, ce légume s'appelait en français « coliflori ». Le nom latin de la sous-espèce à laquelle il appartient, *botrytis*, signifie « grappe de raisins » par analogie de forme entre les fleurons du chou-fleur et la grappe de raisin.

« Chou-fleur à tourelles » et « brocoli à pommes », les noms que l'on donne au chou Romanesco, témoignent de la difficulté à différencier ces deux légumes. Certains disent d'ailleurs que le Romanesco serait apparu après le brocoli, mais avant le chou-fleur, constituant en quelque sorte le chaînon manquant entre ces deux espèces voisines.