



AJOS INFOS



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

N°20 juillet-août 2008



Dates à retenir ...

30 août : Concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin » de la saison

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.

25 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.

Quelques changements au sein du Comité ...

Le Comité s'étoffe avec l'arrivée de René HUFFSCHMIDT. Jean RAFFATH, membre du Conseil d'Administration depuis 1996 prend sa retraite. Nous le remercions pour le travail qu'il a fourni au bénéfice de tous, tout au long de ces 12 années. Nous regrettons mais comprenons le départ, pour des raisons de disponibilité, de Mario MEYER (A25)

Le Comité est donc composé comme suit :

Bureau
COUCHEVELLOU Didier, Président (A34)
SIFFERT André, Vice-président (B48)
KOFFEL Raymond Vice-président (A01),
BARTHEL Sabine, Trésorière (B51)
ROTUREAU Guy, Secrétaire (A15)

Administrateurs
BAUDINE Frédéric
DILLINGER Pierre (D01)
DJERIBI Pierrot (C04)
FLECKSTEINER Charlot (A18)
GRUSCHWITZ Robert (E04)
HUFFSCHMIDT René (C02)
LELKIC Michel (A40)
MARC Bernard (A09)
MARTIN Robert (A08)
OLIVEIRA Pascal (A22)

Et un appel à candidature ...

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

Pensez à consulter notre site Internet ...

Depuis février dernier, notre association est sur la toile à l'adresse <http://ajos.fr.tp>

Sur notre site vous trouverez des conseils de jardinage, des photos de fleurs fruits et légumes de nos jardins, des recettes pour préparer le produit de nos cueillettes au jardin, les « Ajos Infos » ...

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 2008 des plus beaux jardins:

Le jury de notre concours "Jardins d'été", constitué de deux membres du jury « Maisons fleuries », est passé le 10 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
M. GRUJIC Ruza	E17	Giessen
M. GRIMAUULT Armel	C22	Ruchertsmatt
M. KAUFFMANN Jean-Lucien	B68	Galgenfeld

PRIX DU FLEURISSEMENT

Mme ARMBRUSTER Ginette	A02	Galgenfeld
M. HEITZ Alexandre	C20	Ruchertsmatt
M. LEMERCIER René	B80	Galgenfeld
Mme PATENOTTE Josette	E14	Giessen

PRIX D'ENCOURAGEMENT DE L'AJOS

M. GEORG Roland	B53A	Galgenfeld
M. HODZIC Muhamed	B79	Galgenfeld
Mme LEBLOND Louise	E13	Giessen

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 ...

Concours « Fleurs, fruits et légumes du jardin » :

Les derniers samedis de juin, juillet et août, nous organisons, un concours de paniers ou cagettes de produits de nos jardins. Le règlement est affiché sur les panneaux des trois sites. Les lauréats sont récompensés par un bon d'achat chez un maraîcher, d'une valeur de 10€.

Seuls, les jardiniers du Galgenfeld ont participé les 28 juin et 26 juillet. Nous invitons donc ceux du Giessen et de la Ruchertsmatt à présenter le produit de leur cueillette matinale le 30 août.

Les lauréats des 28 juin et 26 juillet étaient les suivants :

28 juin		26 juillet	
CHEREST Arnaud	B97	FLECKSTEINER C.	A18
GOJON André	A32	JOUFFREY Pascal	A33
KOFFEL Raymond	A01	TRENEL Michel	A30
OLIVEIRA Pascal	A22	SMOCZYNSKI Pierre	B61

Bravo à tous ces jardiniers !

En septembre, le jardin produit à foison :

Nous envisageons de clore la saison avec un concours « brouettes de légumes ».



La doucette se sème à partir de la mi-août ...

Cette salade de saveur douce au petit goût de noisette porte différents noms : mâche, doucette, bourcette, coquille, oreille de lièvre, salade de blé ... Plante indigène de la famille des Valérianées, elle affectionne les vignes et les terres labourées. Toutefois, par commodité et compte tenu des traitements opérés par les viticulteurs et cultivateurs, on préférera la cultiver au jardin.

Semis : Il se fait de mi-août à fin septembre sur un sol plutôt tassé (simplement griffé après les haricots par exemple). Si le sol est trop meuble, plombez le avec une planche sur laquelle vous marcherez. Si la terre est sèche, arrosez puis semez à la volée en espaçant les graines de 2 cm environ. Un semis en bandes (celles tracées par la planche de plombage) facilitera le désherbage. N'arrosez ensuite qu'après germination afin de limiter les risques de fonte du semis (la graine germe puis meurt par pourriture du collet). Dans les conditions optimales, la levée s'effectue en 6 à 8 jours. S'il fait trop chaud (lors du 1^{er} semis), on peut protéger le semis par un voile de forçage pour conserver l'humidité. On récolte 45 à 60 jours tard les plus gros sujets en laissant les plus petits se développer. La récolte se poursuit jusqu'au printemps et la montée en graines.

Grosses graines ou petites graines ?

Les variétés dites « à grosses graines » se distinguent par un feuillage vert clair plus développé. Leur intérêt réside dans leur précocité (récolte en 50 jours) et leur rendement. Leur saveur est toutefois assez fade et leur résistance au froid est moindre que les variétés à petites graines. On les utilisera en 1^{er} semis.

Les variétés à petites graines (Coquille de Louviers, verte de Cambrai ...) sont plus rustiques. Les feuilles sont vert foncé voire brillant. Leur saveur est plus typée. La verte de Cambrai résiste bien à la pourriture. C'est la variété maraîchère la plus répandue. La coquille de Louviers de texture fine est très résistante au froid, mais sensible à l'oïdium.

D'après un jardinier anonyme



La rubrique du chef :

Tatin de courgettes :

Ingédients : 1 pâte feuilletée, 1 bûche de chèvre, 4 courgettes, 1 pot de sauce Pesto, huile d'olive.

Préparation : Préchauffer le four th7 (210°). Dérouler la pâte feuilletée et enlever le papier protecteur. Appliquez le papier protecteur ou un papier sulfurisé au fond d'un moule à tarte, puis l'enduire de 3 ou 4 cuillères à soupe de pesto. Laver et couper en petits cubes les courgettes avec leur peau. Les faire sauter à l'huile à découvert en remuant régulièrement pendant 10 à 15 minutes environ, afin qu'elles soient encore un peu fermes mais qu'elles ne rendent plus d'eau.

Verser les courgettes sur le papier tartiné de pesto, ajouter le chèvre coupé en rondelles puis fermer avec la pâte. Enfourner 20 min, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

A la sortie du four, poser un plat à tarte sur la pâte, puis retourner. Ôter le papier délicatement.

Cette tarte peut se déguster chaude, tiède ou froide.

D'après Valérie, jardinière du Galgenfeld

Velouté de mâche aux fleurettes de brocoli :

Ingédients : 4 belles poignées de mâche, 2 poireaux, 1 tête de brocoli, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, lait de riz ou crème de soja liquide.

Préparation : Détacher les bouquets de brocoli. Trancher la tige du brocoli et les poireaux en fines rondelles. Cuire poireaux et brocoli à la vapeur.

Verser l'huile d'olive dans une cocotte, puis ajouter la mâche. Laisser fondre à feu doux quelques minutes, puis ajouter 30cl d'eau. Poursuivre la cuisson 5 minutes.

Verser les légumes cuits à la vapeur, la mâche avec son jus de cuisson dans un bol mixeur. Mixer en incorporant autant de lait de riz ou crème de soja liquide que nécessaire pour obtenir une consistance de velouté.

D'après le même jardinier anonyme que l'article sur la doucette

Histoire de légumes : Le haricot

Le terme « haricot » désigne en fait deux genres botaniques distincts :

- Le Phaseolus, né en Amérique du sud et centrale, cultivé pour ses graines depuis plus de 8000 ans et importé en Europe au XVI^{ème} siècle. Le genre Phaseolus comprend environ 55 espèces dont 5 seulement ont été domestiquées : le Ph. Vulgaris (le plus courant), le Ph. Coccineus ou haricot d'Espagne, le Ph. lunatus ou haricot de Lima, et le Ph. Acutifolius, le fameux Tepary bean. Les Mexicains nommaient « ayacolt » la graine qui devint chez nous le « Haricot ».
- Le Vigna, afro-asiatique, cité par des auteurs antiques et déjà cultivé en Egypte en 1200 avant J.C. On trouve aujourd'hui ces haricots sous l'appellation « haricot Dolique », « haricot à oeil noir », « haricot kilomètre » ...



Ces deux genres se ressemblent morphologiquement et comprennent une extraordinaire diversité. Le grain peut être tout petit ou très gros, rond ou réniforme, blanc, rose, jaune, vert, noir, bleu, tacheté, strié. La plante peut être naine ou grimpante, et la fleur rose, violette ou blanche, la récolte précoce ou tardive.

Qu'il soit du genre Phaseolus ou Vigna, on mange le haricot immature (vert, jaune, violet), ou quand il est sec après la maturité (flageolet, coco blanc), voire demi-sec.

Le haricot que nous cultivons est du genre Phaseolus (généralement Vulgaris) et provient donc des Amériques. Au XVIII^{ème} siècle, les Italiens innovent en dégustant le haricot avant sa pleine maturité, mais surtout entier, graines et cosse. Le haricot « vert » était né.

Considéré comme un légume de riche, contrairement au haricot blanc, le haricot vert tel que nous le connaissons a été obtenu après maintes sélections naturelles à la fin du XIX^{ème} siècle.

En Amérique centrale, on consomme également la feuille qui serait aussi bonne que celle de l'épinard !