



AOÛT AU POTAGER

Découvrez
plus de conseils
sur le blog

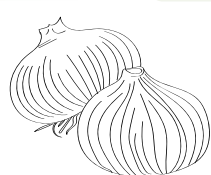
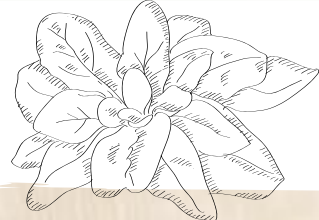
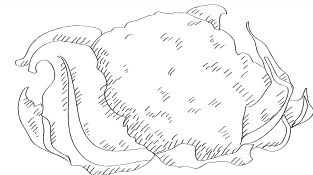
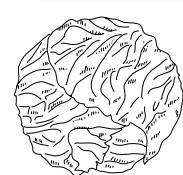


SEMIS SOUS ABRI

Chou brocoli,
Chou cabus,

Chou fleur,
Chou frisé/Kale,

Laitue,
Oignon



SEMIS EN PLEINE TERRE

Chicorée,
Chou brocoli,

Coriandre,
Épinard,

Laitue,
Mâche,

Navet,
Oignon,

Poireau,
Radis

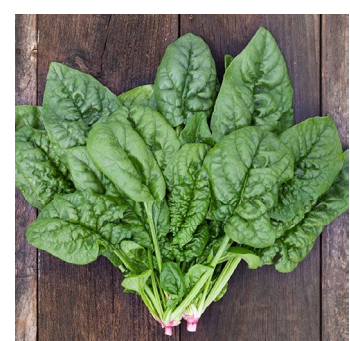


CONSEILS DE JARDINAGE



BUTTEZ LES HARICOTS

Buttez les haricots semés en juillet, dès qu'ils atteignent 15 à 20 cm de haut. Pour cela, ramenez de la terre de chaque côté des plants, de manière à enterrer la tige jusqu'aux premières vraies feuilles.



SEMEZ DES LÉGUMES-FEUILLES POUR L'AUTOMNE ET L'HIVER

Semez des chicorées et des laitues d'automne et d'hiver, pour une mise en place en octobre, ainsi que des variétés d'épinards d'hiver, capables de se développer en jours courts.



MAINTENEZ UN COUVERT VÉGÉTAL SUR LES PARCELLES LIBÉRÉES

Semez des engrais verts sur les parcelles libérées, si aucune plantation n'y est prévue, afin de maintenir un couvert végétal. Caméline, lin, mélilot, trèfle, etc., adaptez l'espèce en fonction de vos rotations de culture.

TRUCS & ASTUCES

SUPPRIMEZ LES FLEURS FANÉES

Coupez toutes les fleurs fanées des massifs et jardins d'ornements afin de favoriser une nouvelle floraison en fin de saison.

RÉCOLTEZ LES MAÏS DOUX AU BON MOMENT

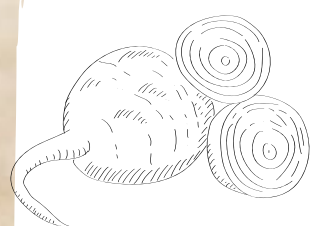
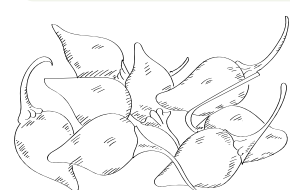
Récoltez les épis de maïs doux dès que les soies commencent à brunir. Les grains doivent alors libérer un jus laiteux si on les presse.

BOUTUREZ LES HERBES AROMATIQUES

Bouturez les plantes aromatiques arbustives comme l'hysope, la lavande, le romarin, la sauge, etc., et installez les boutures sous châssis. Arrosez tous les soirs, jusqu'à la formation de nouvelles racines.

RÉCOLTE

Aubergine, Basilic, Betterave, Carotte, Céleri, Chicorée, Chou brocoli, Chou cabus, Chou fleur, Ciboulette, Concombre, Coriandre, Blette, Courge, Courgette, Haricot, Laitue, Maïs, Melon, Navet, Oignon, Pastèque, Poivron & Piment, Poireau, Radis, Tomate



IDÉE RECETTE

CÂPRES DE CAPUCINE

INGRÉDIENTS

Graines vertes de capucines; gros sel; vinaigre de cidre; herbes aromatiques, baies (facultatif)

Récoltez les graines encore vertes de capucine, rincez-les et essuyez-les. Stérilisez des bocaux en verre, à l'eau bouillante, puis déposez-y des capucines jusqu'aux 3/4. Ajoutez, selon vos goûts, des herbes aromatiques (estragon, thym, aneth, etc.) ou des baies de poivre, des graines de coriandre, etc.

Préparez dans une casserole un mélange, à parts égales, de vinaigre de cidre et d'eau en quantité suffisante pour remplir les bocaux. Mettez la casserole au-dessus du feu et portez le tout à ébullition. Versez ensuite le liquide de manière à recouvrir entièrement les capucines, puis fermez les bocaux.

Ils se conservent ainsi plusieurs mois à l'abri de la lumière.

Dégustez-les, en condiment, après au moins 3 semaines d'attentes.