

JARD'INFOS

© Pexels

HIVER 2021 - L'E-MAG DE LA GRAINOTHÈQUE #2

HIVER LES BONS GESTES À CONNAÎTRE



TRUCS ET ASTUCES

5 CONSEILS POUR ENTREtenir
SES PLANTES DURANT L'HIVER

RECETTE DE SAISON

LE MÛELLEUX AU CHOCOLAT...
ET À LA BETTERAVE !



apéro graines

Jardiniers, amateurs ou chevronnés, venez échanger vos graines et vos bonnes pratiques de jardinage. Vous pouvez en parler autour de vous, nous serons heureux d'accueillir tous les abonné(e)s de la grainothèque, dans une ambiance chaleureuse, pour partager un moment festif et convivial. Nous pourrons faire connaissance avec les nouvelles et nouveaux venu(e)s et serons ravis de vous retrouver à partir de 19 h à la bibliothèque.

**En 2021,
rendez-vous les jeudis...
18 mars - 17 juin
7 octobre - 9 décembre**

**Pour déposer vos graines,
prenez rendez-vous :
01 34 19 12 11
bibliotheque@saintbrice95.fr**

**La grainothèque vous propose
un autre rendez-vous : la mise
sous pli des graines reçues
lors des apéros-graines.**

Elle est proposée le matin avant l'apéro graines. C'est un moment convivial durant lequel on parle de tout mais aussi de jardinage évidemment ! Si vous êtes intéressé(e), contactez-nous par courriel : bibliotheque@saintbrice95.fr

Pourquoi fait-il froid en hiver ?

Il faut visualiser l'inclinaison de l'axe de la Terre.

- L'hémisphère Nord est éloigné du soleil pendant l'hiver. Celui-ci est plus bas dans le ciel et brille moins longtemps. C'est lui qui apporte chaleur et lumière, il fait donc plus froid, les jours sont plus courts.
- Au niveau de l'équateur, entre les hémisphères Nord et Sud, les quatre saisons n'existent pas.
- Tout au Nord, il y a des lieux où le soleil ne se montre pas du tout pendant des semaines : c'est la nuit polaire.
- Dans l'hémisphère Sud, à l'inverse, c'est l'hiver chez eux lorsque c'est l'été chez nous.
- C'est la période de l'hibernation des animaux, le repos des plantes.

- Le gel et le givre sont redoutés des jardiniers. Cependant, ils font le bonheur des promeneurs en créant des décors hivernaux aussi lumineux que féeriques.

- Peu d'entre nous savent faire la différence entre givre et gelée, la ressemblance crée une confusion.

La gelée : de près sur les vitres, on voit tout un monde de cristaux en forme de pointes, de plumes ou d'écailles ainsi que sur les feuilles, brins d'herbes et rameaux se retrouvent hérissés d'aiguilles de glace.

Le givre : lui, forme une croûte assez compacte, opaque et granuleuse, qui se dépose à la surface du manteau neigeux où il prend la forme de cristaux en forme de flammes planes.



Jardiner en hiver ? Ce qu'il y a à faire !



© Pexels

Les plantes, fleurs et légumes de l'hiver : selon la région, les plantes grasses, décoratives, sont à protéger des gels trop forts. Comme à l'automne, il existe des fleurs à belles floraisons hivernales : pensées, pâquerettes, cyclamens, bruyère, jasmin

d'hiver, rose de Noël ou primevère. Ne pas oublier les bulbes : muscari, le perce-neige, les narcisses et jacinthes, certaines variétés d'iris ou de clématite.

Certains arbustes ornementaux posent des touches de couleur : le houx, le pommier d'amour ou le cotonéaster.

Côté potager : le thym, le laurier et le romarin sont persistants, le persil aussi résiste.

Les légumes verts de toutes sortes (brocoli, choux de Bruxelles, poireau, salades d'hiver - mâches, chicorées... - et poirée) rempliront nos paniers.

Idées de potées décoratives d'hiver pour votre jardin

Pour apporter de petites touches colorées dans les jardins, terrasses, balcons, jouer sur les textures. Les contenants (potées, paniers suspendus...) sont intéressants au niveau du recyclage. Il suffit de quelques caisses en métal ou en bois, de jolies bassines en zinc ou des bocal en

verre... Les couleurs de certaines plantes ou arbustes : le violet des choux d'ornement, des bruyères, du muscari, le rouge des roses de Noël ou des cyclamens, le jaune vif du jasmin d'hiver...

5 conseils pour bien entretenir ses plantes d'intérieur en hiver



Le chauffage et le manque de lumière ont tendance à les affaiblir. L'arrosage, l'exposition, la température. L'hiver est une saison éprouvante.

1. Ne pas trop les arroser !

Il faut toucher la terre, si celle-ci est encore fraîche et collante, pas d'arrosage. Si elle est à tempéra-

ture et bien sèche, alors on peut arroser.

2. Utiliser de l'eau à température ambiante

Plus fraîche que tiède. À éviter, l'eau froide du robinet.

3. Attention aux courants d'air !

Les éloigner des entrées sur l'extérieur. Les végétaux y sont sensibles, surtout lorsqu'il fait froid.

4. Rapprocher les plantes des sources de lumière

Près des fenêtres, l'hiver offre moins de luminosité aux plantes. Celles orientées Sud, si possible s'abstenir, le soleil peut abîmer les feuilles des plantes.

5. Éviter les chocs thermiques

Ne pas approcher de trop près les plantes des sources de chaleurs (radiateurs, cheminée...). Si on possède un parquet chauffant, ne pas les poser au sol.

L'astuce en plus : les surélever sur des sellettes. Les éloigner des grandes baies vitrées l'hiver, froides la nuit et chaudes le jour si exposées au Sud.

Velouté de lentilles et sa chantilly au citron vert

Source : Cuisine AZ

<https://www.cuisineaz.com>



Guide de préparation

Nombre de personnes : 2 pers.

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Coût de la recette : pas cher

Difficulté : facile

Ingrédients

200 grammes de lentilles cuites

25 centilitres de bouillon de légumes ou de volaille

20 centilitres de crème fleurette

1 citron vert

100 grammes de lardons allumettes

1 c. à thé piment d'Espelette

Sel

Préparation

Faites réchauffer les lentilles dans le bouillon environ 15 min.

Mixez finement dans un blender, passez au chinois pour obtenir une crème bien lisse, débarrassée des petites peaux des lentilles.

Versez la crème très froide dans le bol de robot bien froid, puis montez la crème en chantilly, salez, ajoutez le piment et mélangez. Zestez le citron vert et ajoutez-le à la chantilly, mélangez bien et réservez au frigo.

Déposez les lardons dans une poêle et faites-les griller. Égouttez-les et réservez.

Dressez le velouté dans une soucoupe. Disposez quelques allumettes de lardons. Déposez une quenelle de chantilly au citron vert et servez aussitôt.

Mølleux chocolat-betterave

Source : Cuisine AZ

<https://www.cuisineaz.com>

Guide de préparation

Nombre de personnes : 6 pers.

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 35 min

Ingrédients

250 g de betterave rouge cuite

200 g de beurre demi-sel

180 g de farine

175 g de sucre

3 œufs

120 g de chocolat noir

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Beurrez un moule à gâteau.

Mixez la betterave en purée lisse.

Faites fondre le chocolat et le beurre coupés en morceaux au bain-marie. Quand le mélange est fondu, ajoutez dans cet ordre : le sucre, les jaunes d'œufs, la purée de betterave et la farine.



Montez les blancs en neige, les incorporez délicatement au mélange précédent.

Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 30 à 35 minutes.

Laissez refroidir avant de déguster.

Les alternatives au sel de déneigement, 100 % écolos et accessibles.



AU JARDIN

Déneiger son terrain avec du sel nuit également à nos animaux de compagnie, le sel peut abîmer leurs pattes. Semer du chlorure de sodium (sel) sur votre sol le fragilise et étouffe les plantes. Il a des conséquences nocives sur les rivières, puisqu'il perturbe la pureté des eaux, il s'attaque aussi au béton, aux routes et aux carrosseries des voitures.

La pelle à neige

Cet outil est pratique, il permet d'enlever la neige du jardin et des routes.

Les cendres

Elles aident à lutter contre la neige. Elles accumulent la chaleur du soleil et accélèrent la fonte du verglas.

Des copeaux de bois

Il réchauffent le sol, ils contribuent à faire fondre la neige et ont un effet anti-dérapant. Il suffit de les parsemer sur les zones enneigées.

Du jus de betterave à sucre

Une astuce qui fait ses preuves dans certains pays comme le Canada, à tester la prochaine fois que vous cuisinez des betteraves... en grandes quantités !

Le marc de café

En plus d'être une belle alternative pour faire le ménage, il remplace le sel et diminue les risques de glissade dans la neige.

Le citron, un allié pour se faire belle

Lotion tonique pour la peau

1 citron

Pressez un citron et versez le jus dans un bol.

Après le démaquillage, passez un coton à démaquiller, imbibé de jus de citron sur le visage et sur le cou, pour purifier la peau et resserrer les pores.

Lait démaquillant

*De l'eau de rose et
½ citron*

Pressez le citron et versez le jus dans un petit bol.

Ajoutez une égale quantité d'eau de rose et bien mélanger. (utilisez cette lotion à l'aide d'un coton à démaquiller).

Masque apaisant

1 yaourt au lait entier nature

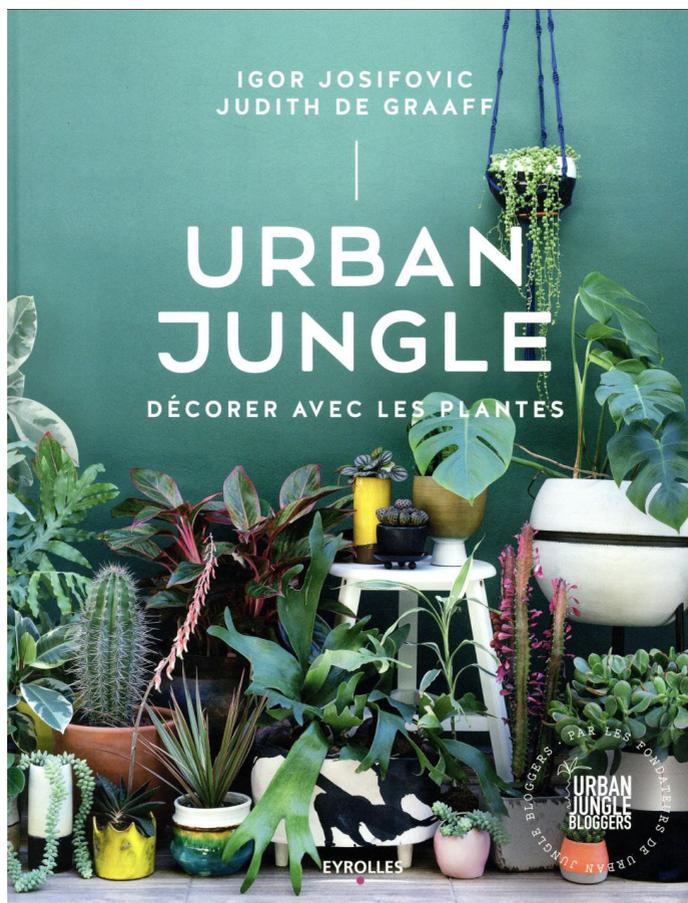
1 goutte d'huile essentielle de citron (ou 10 gouttes de jus de citron fraîchement pressé)

Dans un bol, versez le yaourt, l'huile essentielle ou les 10 gouttes de jus de citron et bien mélanger.

Appliquez la préparation sur le visage en évitant bien le contour des yeux.

Laissez agir entre 5 à 10 minutes et rincez à l'eau fraîche.



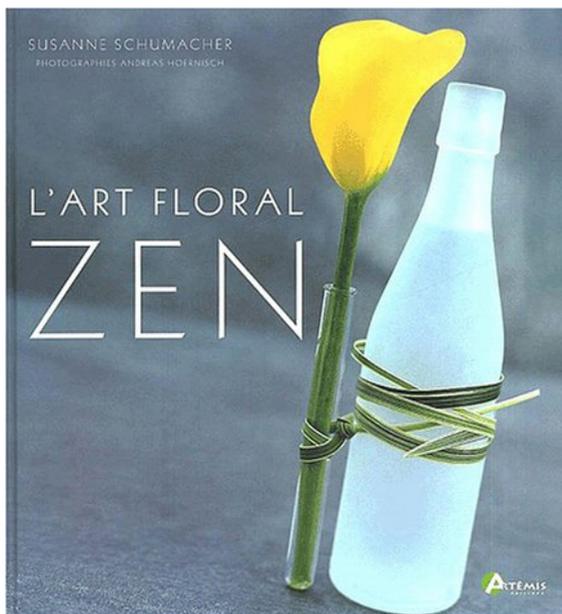


Mine d'inspiration, cet ouvrage s'adresse à tous les amoureux des plantes qui souhaitent inviter la nature dans leur intérieur et dans leur vie. Ses auteurs, créateurs du collectif Urban Jungle Bloggers, emmènent le lecteur en voyage à travers l'Europe pour lui faire découvrir des intérieurs végétalisés, à la fois esthétiques, originaux, créatifs et parfois même artistiques. Ils présentent

également de nombreux exemples de compositions végétales et des DIY (Do it yourself) déco faciles à reproduire chez soi. Cactus, succulentes, ficus, palmiers... les plantes incontournables sont mises en vedette dans une série de « portraits » agrémentés de conseils d'entretien. Laissez entrer la nature dans votre intérieur et dans votre vie !

LE LIVRE

QUE TOUT LE MONDE S'ARRACHE



Une feuille. Une fleur. Quand on les observe bien, tous nos sens perçoivent le caractère précieux du moment présent.

Les fleurs nous offrent leur parfum, leur beauté, un souffle de douceur, le calme.

Elles s'épanouissent suivant leurs propres règles - et nous avec.

Cet ouvrage est une introduction à l'art floral zen. Devant l'abondance, il peut inciter à choisir le vrai, à composer avec légèreté les plus belles natures mortes. Il aiguise les sens pour parvenir à l'essentiel et apprend à être attentif à ce qui est particulier.

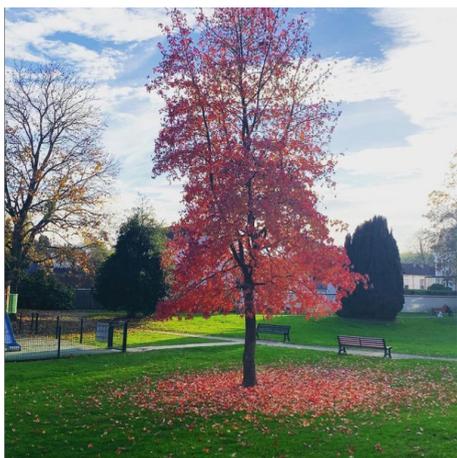
CE QUE VOUS AVEZ (PEUT-ÊTRE) RATÉ SUR INTERNET



La Ville décroche plus de 220 000 € de subventions pour réaliser ses projets dans le cadre de la première session du budget participatif écologique et solidaire lancé par la Région l'été dernier.

[LIRE L'ARTICLE](#)

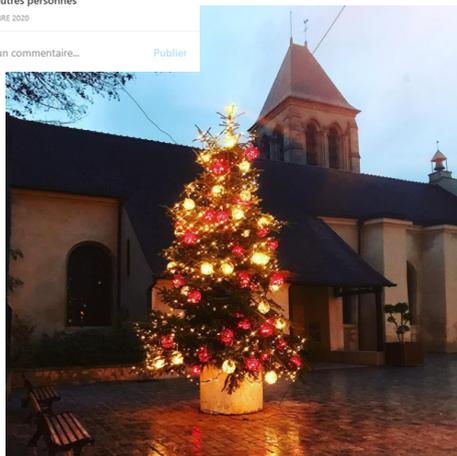
TOUTE L'ACTUALITÉ DE VOTRE VILLE EST SUR WWW.SAINTRICESOUSFORÊT.FR



Suivez-nous sur Instagram !

👉 **@saintricesousforet**

Partagez vos plus belles images de Saint-Brice-sous-Forêt en nous taggant ou avec le hashtag #saintricesousforêt et nous nous ferons une joie de les partager sur le compte de la Ville !



LES PHOTOS

DES ANIMATIONS D'HALLOWEEN



Où acheter local ?

Légumes, fruits, fromages... Vous êtes en quête de produits locaux ? Voici quelques bonnes adresses pour préserver notre agriculture de proximité (à moins de quinze kilomètres), favoriser les circuits-courts et opter pour une consommation responsable.

MOULIN GOURMAND

Foie gras de canard

6 Grande Rue

95560 Chauvry

Tél. : 01 34 69 58 92

Amgernez@gmail.com

www.moulingourmand.fr

LA FRAISERAIE DU PLESSIS

Fruits, légumes

1 rue des Blancs manteaux

95720 Le Plessis-Gassot

Tél. : 01 39 88 71 09

lafraiseraieduplessis@gmail.com

[Facebook](#) : La Fraiseriaie du Plessis

LES VERGERS D'ATTAINVILLE

Fruits, jus de fruits

Rocade de la Croix verte - Gira-

toire 2 - D909 route de Viarmes

95570 Attainville

Tél. : 06 10 86 20 11

nicolasrichaudeau@hotmail.com

[Facebook](#) : Les Vergers d'Attainville /cueillette Pommedrive.

EARL DEZOBRY FRÈRES

Fruits, légumes

2 rue Georges Pompidou

95720 Villiers-le-Sec

Tél. : 06 50 89 14 30

florian.dezobry@gmail.com

LA FERME DE GASCOURT

Fruits, légumes, œufs, miel, confitures

Laurent Poincet

Ferme de Gascourt

95270 Luzarches

Tél. 06 13 90 11 63

poincet.dorothe25@orange.fr

[Facebook](#) : La ferme de Gascourt



7 façons de fabriquer un dragon pour fêter le Nouvel An Chinois

Cette année, le Nouvel An Chinois se tient le 12 février. Découvrez nos activités récup' à faire avec des enfants.



1. Tête à modeler
[VOIR LE TUTORIEL](#)

2. La pomme verte
[VOIR LE TUTORIEL](#)

3. Hugo l'escargot
[VOIR LE TUTORIEL](#)

4. Paper Toy
[VOIR LE TUTORIEL](#)

5. Made with happy
[VOIR LE TUTORIEL](#)

6. Archzine
[VOIR LE TUTORIEL](#)

7. Yakadiy
[VOIR LE TUTORIEL](#)

NOS ROMANS PRÉFÉRÉS ADAPTÉS À L'ÉCRAN

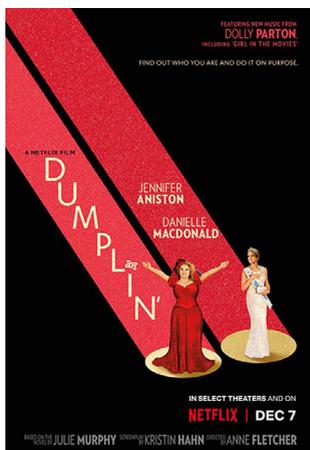
Disponible sur Netflix



LA VIE DEVANT SOI

Un roman d'Emile Ajar (Romain Gary) publié en 1975 ayant remporté le Prix Goncourt la même année. Le roman a été adapté au cinéma en 1977 avec Simone Signoret dans le rôle de Madame Rosa. Elle obtient alors le César de la meilleure actrice en 1978 et le film est récompensé la même année par l'Oscar du meilleur film étranger à Hollywood. En 2020, une nouvelle adaptation (italienne) réalisée par Edoardo Ponti, avec Sophia Loren pour incarner le rôle de Madame Rosa et un jeune Sénégalais musulman dans le rôle de Momo.

Disponible sur Netflix



DUMPLIN'

Un roman de Julie Murphy publié en 2016. Il a été adapté au cinéma en 2018 et réalisé par Anne Fletcher avec Jennifer Aniston et Danielle MacDonald.

BANDE-ANNONCE

En DVD



LES FILLES DU DOCTEUR MARCH

Adapté du roman à succès sorti en 1868, *Les filles du docteur March* est un film dramatico-historique. On y suit ces quatre sœurs, Jo, Meg, Beth et Amy, pendant la guerre de Sécession. Et l'histoire de Louisa May Alcott ne prend pas une ride. Avec des actrices et acteurs renommés : Saoirse Ronan, Emma Watson, Meryl Streep et le très prometteur Timothée Chalamet. Pourquoi voir ce film ? Tout simplement pour le casting et la nouvelle adaptation.

BANDE-ANNONCE

3 chaînes YouTube

11 ASTUCES POUR ÊTRE ÉCORESPONSABLE EN CUISINE

YouCook Cuisine

Remplacer le film alimentaire, désodoriser son frigo, concevoir des pastilles pour le lave-vaisselle...

[VOIR LA VIDÉO](#)



DES PLANTES GRATUITES 100% RÉCUP

Too Good To Go France

Avoir des plantes décoratives ou comestibles chez soi, complètement gratuitement, c'est tout à fait possible !

Découvrez les astuces d'Ophélie pour faire pousser des avocats, un gingembre, ou encore avoir des herbes aromatiques à l'infini.

[VOIR LA VIDÉO](#)



7 CONSEILS POUR RENDRE VOS PLANTES PLUS BELLES

L'astucerie

Vous voulez le meilleur pour vos plantes, mais vous n'avez pas vraiment la main verte ? Alors ces conseils vont vous sauver ! Que les parasites infestent vos plantes, que les moucheron envahissent votre maison ou que vous cherchiez le meilleur des engrais, vous trouverez ce qu'il vous faut dans cet article.

[VOIR LA VIDÉO](#)



Devinez le mot

Ma première lettre est dans
« Hélébore et Mahonia »
mais pas dans « Ajonc »

Ma deuxième lettre est dans
« Jasmin et l'Hamamélis »
mais pas dans « Ampelaster »

Ma troisième lettre est dans
« Viorne et Chevreuille »
mais pas dans « Clérodandron »

Ma quatrième lettre est dans
« Chimonanthe et Camélia »
mais pas dans « Azara »

Ma cinquième lettre est dans
« Perce-neige et Calliandra »
mais pas dans « Corylopsis »

Réponse : Hiver

Reliez les villes à leurs espaces naturels

1. Jardinerie de curiosités Taffin	A. Cergy-Pontoise
2. Le pavillon chinois	B. Roissy-en-France
3. Le jardin de campagne	C. La Roche-Guyon
4. Axe majeur	D. Domont
5. Parc du Cèdre	E. Enghien-les-Bains
6. Potager fruitier	F. Montmorency
7. Étang d'Ombreval	G. Grisy-Les-Plâtres
8. Le jardin des Roses	H. L'Isle-Adam

Réponses : 1F - 2H - 3G - 4A - 5B - 6C - 7D - 8E



Bibliothèque

LCR La Cerisaie - Hameau des Rouges-Gorges

95350 Saint-Brice-sous-Forêt

Tél. 01 34 19 12 11 // bibliotheque@saintbrice95.fr

www.saintbrice95.fr

Texte : Bibliothèque / Conception : Service Communication

Michèle Cuzin perpétue la tradition familiale

« *En Provence, mon grand-père ne cultivait pas les mêmes fruits et légumes que ses amis* » se souvient Michèle Cuzin. « *À vélo, je l'accompagnais dans les fermes pour échanger des olives contre du raisin, des pommes contre des tomates, etc. J'ai toujours vu mon grand-père faire ça. C'était extraordinaire ! Cela me plaît de continuer.* »

L'importance de la transmission du savoir aux jeunes générations

Elle a toujours jardiné avec « son pépé », comme on dit dans le Midi. Il lui avait laissé un petit coin du jardin pour qu'elle y plante ses graines. Il est interdit de concevoir un jardin-potager dans le quartier des Vergers (le comble !) où Michèle Cuzin habite. Néanmoins, afin de transmettre son savoir à ses petits-enfants, elle a fait germer une pomme de terre. Et comme toute bonne cuisinière qui aime la cuisine parfumée, elle a planté de nombreuses herbes aromatiques : oseille, thym, romarin, fenouil, sauge, estragon et persil.

Ce qu'elle troque à la grainothèque ?

Régulièrement, Michèle Cuzin rapporte à la grainothèque des graines des fleurs de son jardin : encolis, giroflées mais aussi des pieds de fraises et framboisiers, etc. « *J'ai également participé à une mise en sachet. C'est très sympa* » précise-t-elle. J'ai reçu, avec la grainothèque, des rhizomes d'iris et des graines de soucis. Et voilà en image le résultat !

À la grainothèque, l'intérêt est qu'on y pioche des astuces de chaque jardinier.

Un conseil à donner ?

« *Outre la patience, mon grand-père m'a toujours appris à retirer les fleurs fânées. Une plante ne peut pas produire les fruits et les fleurs en même temps. Si on enlève la fleur fânée, la plante produira d'autres boutons.* »



En hiver la terre pleure

En hiver la terre pleure ;
Le soleil froid, pâle et doux,
vient tard, et part de bonne heure,
Ennuyé du rendez-vous.

Leur idylles sont moroses.
- Soleil aimons ! - Essayons.
O terre ! Où donc sont tes roses ?
Astre ! Où donc sont tes rayons ?

Il prend un prétexte, grêle,
Vent, nuage noir ou blanc,
Et dit : - C'est la nuit ma belle ! -
Et la fait en s'en allant ;

Comme un amant qui retire
Chaque jour son cœur du nœud,
Et, ne sachant plus que dire,
S'en va le plus tôt qu'il peut.

VICTOR HUGO

