

Cuisinez avec Silva: les légumes [Raymonde Chapuis, Irma Ruche]

Objekttyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **14 (1984)**

Heft 5

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Savez-vous planter les choux?

Michèle Dizerens-Sugnaux

Bégonias, tomates, vivaces et Cie

Le mois de mai étant celui où la végétation a le plus de force, les jardiniers devront faire preuve de vigilance, tout en ne ménageant pas les soins aux plantations.

Au potager

Il est temps de pailler les fraises, de semer les choux pommés, les choux de Bruxelles, les poireaux. Vous pouvez terminer les plantations de pommes de terre semi-tardives et vous avancer ainsi pour le mois de juin. Dans la deuxième quinzaine mettez les plants de tomates en place. Par contre, pour les haricots, attendez la fin du mois; pensez à les semer en deux fois afin d'éviter le grand boum de la récolte.

Au jardin

Vous pouvez commencer l'arrachage des bulbeuses printanières que vous conserverez quelques jours en jauge, jusqu'à complet dessèchement des feuilles.

Les tagètes, œillets d'Inde, pétunias, soucis, pois de senteur, capucines, etc. se sèment dès à présent en pleine terre. Les forsythias, prunus, lilas, cognassiers du Japon, les haies et les arbustes à feuilles persistantes se taillent dès le début du mois.

La mise en place des plantons se fera par temps couvert ou en fin d'après-midi: vous éviterez ainsi que le soleil ou le vent ne compromettent le plein épanouissement de vos plantes. Une protection (branches de sapin) favorise la croissance des jeunes plants sortis de couche.

A mi-mai, le temps est assez clément pour vous permettre de sortir vos géraniums, de planter les glaïeuls, les lis et les bégonias.

Les bégonias: une famille nombreuse

Le bégonia tire son nom d'un gouverneur français de Saint-Domingue, Michel Begon, qui, ne s'occupant pas de fleurs, avait un ami horticulteur, Charles Plumier. Ce dernier, qui étudia la plante aux Antilles, la baptisa en 1690 du nom de son ami Begon.

Famille nombreuse, les bégonias comptent environ 750 variétés. La plus courante est le bégonia gracilis, rouge, rose ou blanc. Bien adapté au jardin et à la culture en jardinière, cette variété demande de l'humus et des arrosages réguliers. Plusieurs sortes conviennent pour les corbeilles ou les pots suspendus: les bégonias pleureurs, les bégonias nains ou ceux en forme d'épis.

Les bégonias à grandes fleurs demandent un tuteurage. Ils se développeront de manière éclatante si vous supprimez les fleurs femelles (elles sont dotées de capsules ailées).

Veillez à ne pas exposer vos bégonias en plein soleil. Les bégonias étant un peu sujets aux attaques de parasites ou aux maladies, le feuillage jaune ou la chute des feuilles est dû à un excès ou un manque d'arrosage, à une température trop basse (moins de 10°).

Appartement et balcon

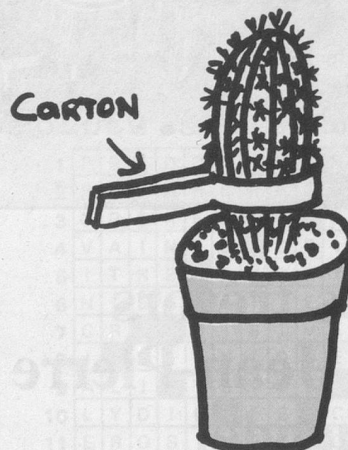
De nombreuses plantes vertes et fleuries aiment séjourner en plein air durant la belle saison.

Tout à la fin du mois, et pour autant que les nuits se soient vraiment réchauffées, vous pouvez sortir les clivias (à installer entre les arbustes, à l'ombre), les azalées et les rhododendrons (à enterrer avec leur pot dans un lit de tourbe en un lieu ombragé), les ficus, les philodendrons, les asparagus, les misères, etc.

Le truc du mois

Pour faciliter une répartition régulière des graines très fines (carottes, laitues, etc.), mélangez les semences avec de la farine, du sable ou de la terre fine.

M. D.-S.



Pour ne pas vous piquer les doigts en manipulant un cactus (rempotage), utilisez une bande de papier cartonné replié autour de la plante.

BIBLIOGRAPHIE

Quarante légumes déclinent leur identité

La «nouvelle cuisine» a libéré les légumes des sauces pâteuses et riches, sans pour autant offrir une véritable alternative: il n'est en effet pas du goût de chacun de manger des haricots crus et tièdes. La «cuisine du marché» est de meilleur conseil. Plaidant en faveur des légumes frais, elle recommande de les acheter en fonction de leur apparition sur le marché et de les préparer en plats délicieux. Le livre de cuisine consacré aux légumes, venant de paraître aux Editions Silva et dont les auteurs sont Raymonde Chapuis et Irma Ruche, ne présente pas moins de 40 légumes, connus et moins connus. Avec ses 80 recettes, dont certaines merveilleusement illustrées en couleurs, il nous invite à varier nos menus quotidiens et à les rendre plus savoureux.

«Cuisinez avec Silva: Les légumes», Editions Silva, Zurich, Fr.12.50 + 250 points Silva (+ frais d'envoi).