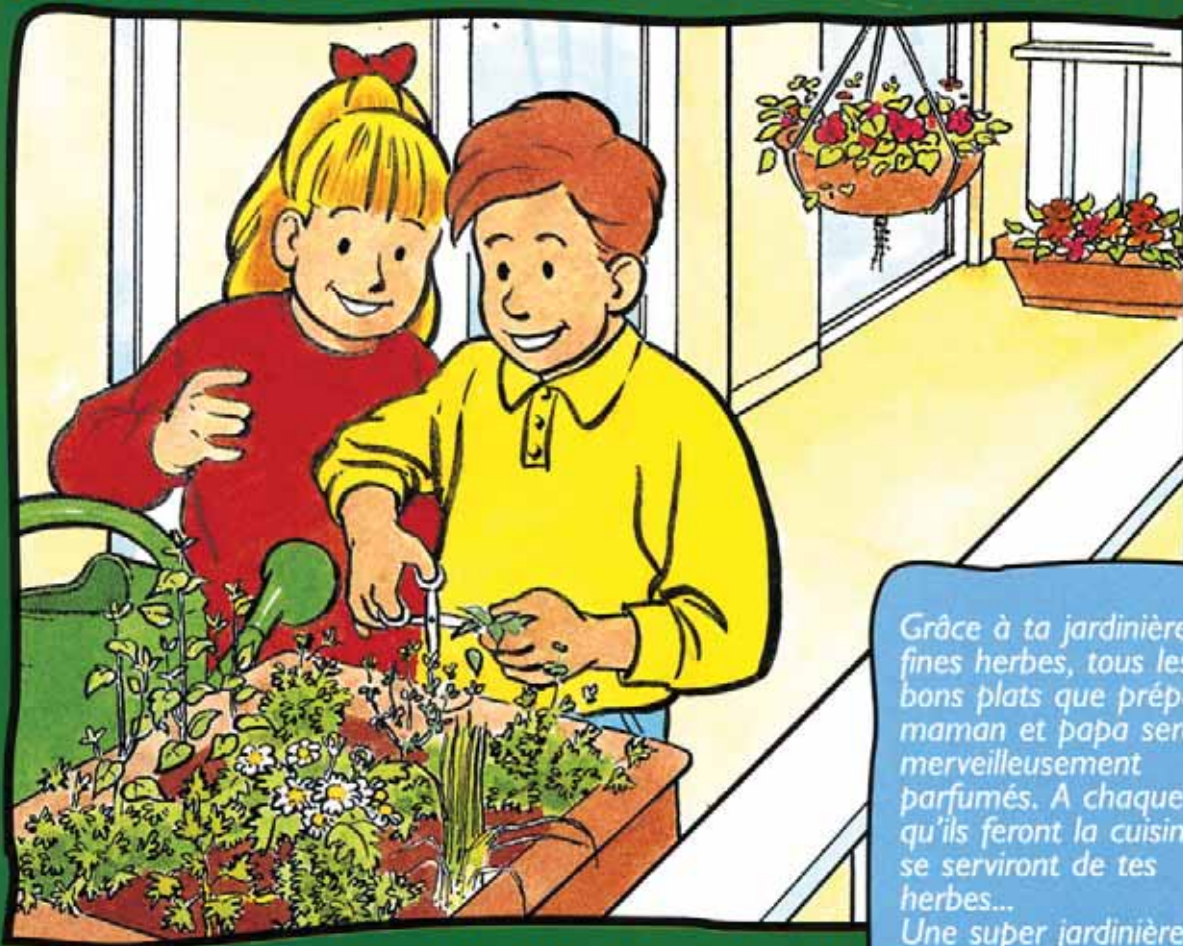


Avec ta jardinière de fines herbes, toute la famille se régale



Grâce à ta jardinière de fines herbes, tous les bons plats que préparent maman et papa seront merveilleusement parfumés. A chaque fois qu'ils feront la cuisine, ils se serviront de tes herbes...

Une super jardinière de fines herbes, c'est très facile à faire.

Tu trouveras dans cette fiche tous les conseils pour la réussir.

Une super jardinière de fines herbes



CE DONT TU AS BESOIN

• UNE JARDINIÈRE

de grande dimension et profonde (au moins 50 cm de longueur et de largeur), en terre cuite ou en plastique. Vérifie bien que son fond est percé de trous pour permettre à l'eau de s'écouler (sinon les racines pourriraient).

• LA TERRE

Tu peux acheter du terreau pour jardinière ou encore composer toi-même ton mélange (1/3 de terre de jardin, 1/3 de terreau, 1/3 de sable).

• DU GRAVIER

Il faut en mettre 2 cm au fond de la jardinière avant de placer la terre. Ceci facilitera l'écoulement de l'eau en excès.

• 3 SACHETS DE SEMENCES

(ciboulette, persil, cerfeuil)

• DES PLANTS

(thym, menthe, camomille)

• UN ARROSOIR (2-5 LITRES)

Choisis un arrosoir avec une pomme très fine pour arroser délicatement les semis et les plantes.

• UNE PETITE PELLE

(appelée aussi transplantoir)

Elle te permettra de mettre en place les plants.

• UN PETIT TAMIS

Il te servira pour obtenir une terre bien fine qui facilitera la germination des semences.

• UNE PAIRE DE CISEAUX

pour couper soigneusement tes fines herbes.





PERSIL (hauteur 15-25 cm)

Une petite astuce : fais tremper les graines dans l'eau pendant 24 heures puis laisse-les bien sécher avant de les semer.

Elles germeront plus vite.

Si ta famille aime le goût du persil, achète des graines de persil commun. Il est plus parfumé. Pour décorer les plats, choisis du persil frisé.



CERFEUIL (hauteur 25-30 cm)

Dès que les plantes atteignent 10 cm de hauteur, tu peux commencer les premières récoltes.

Les feuilles très découpées décoreront les plats et leur saveur légèrement anisée parfamera les soupes et les sauces. Pour que les feuilles restent bien parfumées, coupe les boutons de fleurs dès qu'ils apparaissent.



THYM (hauteur 15-20 cm)

Le plus simple est d'acheter un pied de thym et de le planter. Une fois en place, il peut rester durant des années.

On l'utilise pour les ragoûts, les poissons, la viande et les farces de volailles.



CIBOULETTE (hauteur 15-20 cm)

Elle pousse très vite et aime bien la fraîcheur. Elle est délicieuse avec les omelettes, les salades et les viandes grillées. Tu couperas les feuilles au fur et à mesure des besoins.



MENTHE (hauteur 30-40 cm)

Elle est tellement vigoureuse que dans les jardins, elle devient très vite envahissante.

C'est pourquoi, tu ne planteras qu'un plant.

Pour la cuisine, elle aromatise les salades, les poissons, les légumes (petits pois, pomme de terre...). Récolte les feuilles lorsque les fleurs sont en bouton.



CAMOMILLE (hauteur 20-30 cm)

Achète de préférence de la camomille odorante à fleurs blanches. Tu récolteras les fleurs à partir de juin-juillet pour en faire des infusions aux propriétés digestives. Il faut 10 à 12 fleurs séchées par litre d'eau.

Les autres espèces que tu peux choisir

Semis : oseille, basilic

Plantation : estragon, romarin, sarriette, lavande, sauge.

Comment réussir à coup sûr



1 PRÉPARE TA JARDINIÈRE

Place des morceaux de pots cassés au-dessus des trous de ta jardinière. Cela évite de les boucher avec la terre. Verse ensuite 2 à 3 cm de gravier au-dessus. Place ta jardinière sur le balcon, à l'abri du vent.



2 PRÉPARE TA TERRE

Fais ton mélange ou ouvre ton sac de terreau pour jardinière. Remplis ta jardinière jusqu'à 2 cm du bord. Rajoute 1/2 cm de terre passée au tamis. Trace ensuite avec le bout d'un crayon et l'aide d'une règle deux lignes qui relient les coins opposés de ta jardinière (les 2 diagonales). Tu délimites ainsi 4 zones pour tes semis et plantations.



3 SÈME ET PLANTE

Plante ton pied de camomille au centre de la croix, le thym et la menthe au centre des triangles que tu as délimités. Conserve la terre qui entoure les racines. Sème les graines le moins serré possible : le persil dans la croix, la ciboulette et le cerfeuil, chacun dans les 2 triangles restants. Recouvre légèrement avec de la terre fine et tasse avec le plat de ta main.



4 ARROSE

Arrose avec précaution. Il faut juste mouiller la terre. Par la suite, arrose très régulièrement. La terre ne doit jamais être sèche.



5 RETIRE LES POUSSES EN TROP

Après la levée, les jeunes plantes sont beaucoup trop nombreuses. Quand elles feront 2 à 3 cm, retire les pousses en trop. N'oublie pas d'arroser régulièrement.



6 RÉCOLTE

Avec les ciseaux, coupe soigneusement les feuilles, les branches ou les fleurs, sans arracher les plantes. Coupe juste les quantités dont tu as besoin.



PROMOJARDIN

Avec la collaboration de la
FNDSJ (Fédération Nationale des
Distributeurs Spécialistes Jardin)
et de la
FNPSJ (Fédération Nationale des Professionnels des
Semences Potagères et Florales)