

JARDINS COMESTIBLES DU PORTAGE

Au centre du village et au parc Julie-Gagné, se trouvent des jardins comestibles. Les semis de chaque plant ont été faits à la fin du mois de mars au garage municipal dans le but de garnir la table potagère près de l'église et la clôture nord du terrain de soccer du parc. Ces jardins sont entretenus par l'équipe de la municipalité chaque semaine, pour vous. Servez-vous ! Ne soyez pas gênés ! Tout ce qui s'y trouve est disponible pour nos citoyens.

Afin de vous aider à identifier les plantes dans les jardins comestibles, vous trouverez ci-bas une brève description des fleurs, des fines herbes et des légumes disponibles sur place.

N'hésitez pas à essayer de nouvelles choses !

Bon été !

L'équipe municipale



CALENDULE

La calendule est une plante pleine de bienfaits pour le corps humain dont sa fleur comestible :

- Peut être ajoutée à vos recettes préférées et/ou en décoration
- Faites sécher les fleurs pour vous faire de bonnes tisanes



CAMOMILLE ALLEMANDE

Tisane relaxante : On récolte les fleurs lorsqu'elles sont épanouies et que leurs ligules commencent à s'incliner vers le bas. Il importe de les cueillir après deux jours de beau temps, en après-midi. Pour les infusions hivernales, il faut très bien les sécher.



BOURRACHE OFFICINALE

La Bourrache est une plante médicinale et ornementale appréciée pour sa jolie floraison, mais aussi pour ses bienfaits. Elle a aussi son utilité au potager en permaculture en tant qu'engrais vert et se ressème toute seule spontanément.

Les fleurs sont délicieuses pour ajouter à vos plats, pichet d'eau, salade du jardin, etc.



CHOU KALE

Le chou kale est un chou frisé qui contient un grand nombre de vitamines et de nutriments, dont le calcium.

Coupez à la base du plant les plus grandes feuilles.

Pour vos salades, en chips au four, soupes, sautés ou en ajout à vos smoothies.

LES FINES HERBES

Elles sont parfaites pour parfumer tous vos plats ! Les fines herbes doivent être coupées au niveau des tiges tout en laissant une partie possédant des petites feuilles afin de favoriser la repousse des tiges. Pour ce qui est de la ciboulette, vous pouvez tout simplement couper à quelques centimètres du bas de la plante, elle repoussera à la base.



CIBOULETTE



THYM D'HIVER



ANETH



ORIGAN



BASILIC DE GÈNES



TOMATES COCKTAILS - TINY TIM

Cette variété de tomate est idéale pour la culture en contenant, c'est pourquoi on la retrouve sur la table potagère au centre du village seulement.

Ces délicieuses tomates rouges bien fermes et rondes ne mesurent que 2-4 cm de diamètre.



POIS MANGE-TOUT

Cruées ou cuites, ses cosses croquantes et sucrées sont un vrai plaisir pendant l'été à déguster. Vous pouvez les congeler pour en faire la conservation pour les froids mois d'hiver.

On l'ajoute en morceaux dans les salades, ou dans les soupes. Entières et cuites à la vapeur, elles font un accompagnement frais et croquant pour tous les plats.

Les prochains légumes poussent seulement au parc Julie-Gagné !



HARICOTS GRIMPANTS D'ESPAGNE

Ce haricot grimpant attire les colibris grâce à la couleur vive de ses fleurs ! Ses fleurs sont en outre pollinisées et feront le bonheur des abeilles et bourdons. Crues ou cuites, les fèves sont délicieuses. Vous pouvez aussi attendre que les haricots deviennent secs pour en conserver la fève.



TOMATES CERISES ROUGES – SWEETIE

La tomate cerise "Sweetie" produit des petits fruits de 2 à 4 cm à la saveur unique, riche et sucrée.

Couper la grappe ou récolter seulement les fruits mûrs.



TOMATES CERISES - GOLDEN NUGGET

Très belle variété de tomate cerise donne de jolis fruits jaunes or à la saveur douce et riche.

Couper la grappe ou récolter seulement les fruits mûrs.



RHUBARBE

Ce légume bien connu de tous est cultivé depuis des millénaires ! Le goût sucré-acidulé de son pétiole est apprécié de nombreux gourmets et gourmands, mais attention : la partie verte et charnue de ses feuilles (le limbe) est toxique. Faites-en une confiture classique avec de la fraise pour des tartes ou autres desserts. Dans les plats salés en accompagnement de poissons ou de viandes.

