

Je voulais des herbes aromatiques...

Comme le titre l'indique, je voulais des herbes fraîches tout le temps à disposition... Et j'ai la chance d'avoir un balcon (à défaut du jardin de mon papa). Je prévois donc de remplir mes différents pots et jardinières de pleins de bonnes choses : herbes aromatiques, fruits, ... Pour autant, je ne me sers pas de plants déjà prêt à planter. Je préfère utiliser des graines avec lesquelles je fais des semis. J'ai d'ailleurs transformé le poêle à bois de mon appartement (qui ne fonctionne pas) en serre d'appartement. Cela évite que mes 3 chats adorés jouent avec ou si je les laissais dehors, que les oiseaux picorent les germes à peine sortis de terre.



Matériel : graines de votre choix (basilic, thym, tomates, fleurs, citron, ...) – caissettes de semis en tourbe en plaque – terreau à repoter ou spécial herbes aromatiques – des étiquettes (bâtonnet de glace, petites ardoises, galets, ...) – une boîte en plastique transparente (si vous achetez des viennoiseries en grandes surfaces, c'est pa

fait) ou un bac de rangement transparent peu profond), moi j'ai choisi mon poêle à bois non utilisé

Préparez les étiquettes de ce que vous allez semer. Histoire de ne pas vous embrouiller après avoir semer.

Remplissez les caissettes en tourbe au 3/4 avec le terreau que vous aurez choisi. Tassez légèrement.

Placez quelques graines dans chacune des caissettes (personnellement, je n'ai pas utilisé toutes les graines du sachet. J'ai refermé hermétiquement puis rangé les sachets).

« Bouchez » les semis avec du terreau et tassez légèrement de nouveau. Étiquetez vos semis.

Placez les plaques de semis dans votre boîte en plastique ou un plat creux (qui ira se loger dans le bac transparent, ou le poêle à bois non utilisé). Attention, il faut faire des petits trous dans les boîtes plastiques (ou bacs) afin que les plantes respirent correctement.

Arrosez avec un **embout arrosoir** les semis pour que la terre soit bien humide (sans trop la gorgée d'eau). N'ayant pas d'arrosoir, j'ai pris une bouteille de jus de fruits vide que j'ai bien lavée et j'ai fait des trous dans le bouchon. Puis versez un peu d'eau le fond du bac/plat.

Placez la mini serre dans un endroit lumineux et chaud. Au niveau d'une fenêtre sur laquelle le soleil donne directement par exemple.

Arrosez peu mais fréquemment. Les semis ne doivent pas être secs. Arrosez surtout par le dessus, que l'irrigation se fasse pas capillarité. Pour autant, le dessus de la terre ne doit pas être sec.

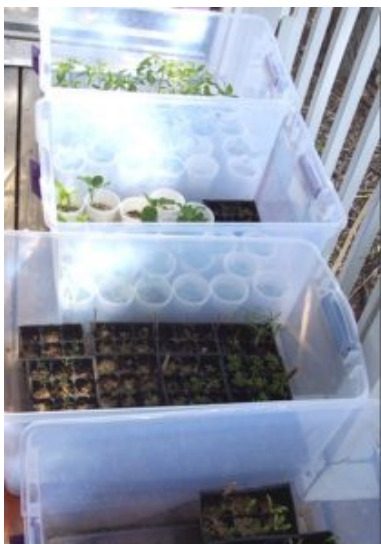


Vous pouvez, au besoin, une fois que les semis sont bien sortis, éliminez 1 ou 2 germes qui semblent moins robustes. Cela va favoriser la pousse des autres.

Lorsque les plants sont bien développés, vous pouvez planter directement la caissette en tourbe dans la terre afin que la plante continue de se développer. Assurez-vous que la plante à l'exposition qui lui convient.

Si votre sol est un peu pauvre, profiter de ce que votre cuisine vous propose : eau de cuisson des œufs (sans sel) pour arroser vos plantes. Réduisez vos coquilles d'œufs en poudre et saupoudrez sur votre sol apportera plein de minéraux. (vous trouverez d'autres idées sur le site : consommerdurable.com).

Des idées pour les DIY serres :



src

:

PrairieCottageRose



src :
fermededurege.
eu

Maintenant, on attend que ça pousse =)

J'ai hâte, et vous ?

Un bouquet garni ?

Les aromates ça donne de la vie à un plat. Ce n'est pas pour rien que souvent la base d'un plat est un bouquet garni ! Mais au final, qu'est-ce qu'il faut mettre dans ce bouquet ? La seule règle, c'est que les herbes aromatiques se mélangent bien avec votre plat. Sinon faites comme bon vous semble

Le traditionnel :

Dans le vert de poireaux, placez quelques branches de thym et 1 à 2 feuilles de laurier. Vous pouvez aussi ajouter les feuilles de celeri branche. Nouez avec du fil de cuisine.

Le Bouquet d'été :

Coupez le vert d'oignons nouveaux assez larges. Et ouvrez 2 tiges en deux dans le sens de la longueur. Ajoutez du basilic (grand vert), du persil plat, 2 branches de Thym. Nouez avec du fil de cuisine.

Le bouquet du Sud :

Dans le vert de poireaux, placez quelques branches de thym, 1 branche de romarin et 1 à 2 feuilles de laurier. Nouez avec du fil de cuisine.

Le bouquet d'Asie :

Dans le vert d'oignons nouveaux assez larges, placez des branches de coriandre, 1 bâton de citronnelle écrasé (et éventuellement 2 branches de basilic thaï). Nouez avec du fil de cuisine.

Le Spécial BBQ :

Celui-ci est un peu particulier. Il faut utiliser des herbes sèches pour « parfumer » les produits qui seront sur la grille : Thym, romarin (séchés) noués et jetez dans les braises.

Extrait de vanille maison

L'extrait de vanille naturel, c'est assez cher quand on le veut de bonne qualité... Voici un petit truc pour en faire à la maison sans effort avec la vanille de votre choix.

Pour 50cl d'extrait : Une bouteille d'alcool blanc (ici de la bonne vodka) – 10cl de sirop de sucre de canne – 5 à 6 gousses de vanille

Retirer 15cl d'alcool de votre bouteille.

Ajoutez le sirop de sucre.

Fendez toutes vos gousses de vanille et mettez-les dans la bouteille.

Fermez la bouteille et agitez bien.

Laissez ce mélange prendre plusieurs semaines dans un tiroir ou un placard à l'abri de la lumière.

Plus longtemps vous laissez mariner, plus l'extrait sera meilleur.

Personnellement je laisse au moins 6 mois (sinon je trouve que cela a trop le goût d'alcool).

Chapelure Maison

Une astuce anti-gaspillage pour ce post. On a tous du pain qui durcit à la maison. Certain le donne aux chevaux, aux poules,

d'autres les jettent. Mais on peut réutiliser ce pain dur. Pas vraiment de recette sur ce post, mais une petite astuce de conservation. Transformer votre reste de pain en chapelure que vous conserverez dans une boîte pour vos futures recettes. Achetez de la chapelure industrielle, c'est juste de l'hérésie quand on voit tout le pain qu'on jette. Et au moins, il n'y aura pas d'additifs douteux. Et puis cela se garde sans fin. Vous me direz, mais après comment j'utilise ma chapelure ? Facile dans la viande de burger, dans des boulettes de viande...

Mais on peut aussi faire autre chose avec le pain sec, sans passer par la case mixer : Du pain perdu, Du pudding, (des recettes à venir sur kui-zine)