



SPECIAL: pollinisation des courges chez Muriel



La prochaine séance c'est :
Jeudi 13 juillet chez Muriel à
Sanssac l'Eglise de 17h à 20h

Savez-vous pourquoi et
comment polliniser les
courges à la main?

Apprenons à polliniser manuellement courges et courgettes an de pouvoir produire des semences sans hybrider la variété. Dans la nature, ce sont les abeilles et bourdons qui les pollinisent et c'est grâce à eux que nous récoltons de beaux fruits. **Mais, avez-vous déjà conservé des graines et eu la mauvaise surprise l'année suivante de ne plus du tout reconnaître la variété que vous aviez cultivé ?**

Pour comprendre le pourquoi et savoir comment éviter cela, nous vous invitons à apprendre les gestes de la pollinisation manuelle !

Le programme en résumé:

- Fermeture des eurs mâles et femelles en vue de la pollinisation.
- Pratique des gestes de pollinisation et astuces pour bien s'y retrouver.
- Repiquage des laitues Merlot et chou rave possiblement
- Entretien et suivi des autres cultures en cours (désherbage, maillage)

Pensez à prendre fourches et binette si vous avez !

Vous n'êtes jamais venus ? Découvrez [ici le lieu](#).

Les jardins d'accueil, j'ai oublié, c'est quoi déjà ? C'est gratuit, ouvert à tous et c'est [ici](#) pour tout savoir. Pour vos questions, écrivez à bea@grainaille.fr

Votre lien pour covoiter :

Nous mettons ce lien pour vous permettre de proposer un trajet ou de vous inscrire en tant que passager pour optimiser vos trajets vers les jardins d'accueil :

<https://lite.framacalc.org/lqpi5kav50-9zqx>

En juillet dans les autres jardins d'accueil

- séance samedi 29 juillet de 14h à 17h chez Kevin à Madène

Il y aura une seule séance au mois d'août, et elle tiendra lieu chez Muriel.

Retrouvez l'intégralité du calendrier sur le [site](#)



Recette

Sarasson

Ingrédients

Herbes aromatiques

Ail

Huile

Vinaigre

Yaourt

Sel

Poivre

Miel

Recette

Étape : 1

Rincer, égoutter les herbes aromatiques fraîches et les émincer grossièrement.

Étape : 2

L'ail est trié, rincé et coupé en gros morceaux.

Étape : 3

Mettre le tout dans le mixeur avec de l'huile et un trait de vinaigre et mixer bien.

Étape : 4

Mélanger au yaourt et ajuster l'assaisonnement suivant votre goût: sel, poivre, voire vinaigre.

Étape : 5

On peut rajouter une goutte de miel pour corriger l'amertume (suivant les herbes aromatiques utilisées) et l'acidité si besoin.