

Du Bruit sous les Arbres

Le Journal des Associations de Savignies et alentours

Editorial : Petite brise n° 6 du 12 Avril 2020 :
Annick a la passion des plantes sauvages et comestibles

Chères lectrices, chers lecteurs

Annick nous fait partager sa passion des plantes sauvages et comestibles qui poussent autour de nos maisons et au bord des cheminsà moins d'1km de chez nous, confinement oblige.

Notez bien la recette de l'apéritif. Et rendez-vous l'hiver prochain pour une dégustation « non virtuelle » du « vin d'épine » (avec modération).

Bonne lecture

Ballade du dimanche 8 mars 2020

Cette année, l'hiver très doux a réveillé les plantes plus tôt qu'à l'habitude ; Dès la mi-février, je commençais à surveiller les bas-côtés et les talus en me promenant ;

Aussi, l'envie m'a prise, comme chaque année, de partager avec d'autres curieuses et curieux de plantes, la découverte de celles que nous côtoyons tous les jours

Invitation donc lancée pour ce 8 mars au matin à quelques membres de notre association intéressés pour une balade de découverte suivie d'un apéritif –dégustation.

Malgré le temps maussade, nous avons passé un bon moment d'échanges de savoirs sur les plantes, comment les reconnaître (au stade rosette), de quelles familles font elles partie, simplement en observant leurs feuilles, tiges ...ou en les touchant (poilues ou non) ou en les sentant en froissant les feuilles...

Sans parcourir des kilomètres, nous avons pu observer beaucoup plus d'espèces que nous ne pourrions en mémoriser...il faudra recommencer !

Envie de légumes, en cette période de confinement ?



Ortie blanche

C'est le moment de faire de la soupe d'orties, il suffit de remplacer les poireaux par de feuilles d'orties, ou même un pesto d'orties pour agrémenter les pâtes, ou encore une quiche ou des lasagnes De quoi être en pleine forme !

Côté salades :

pissenlits, pâquerettes, orties blanches, primevères (coucous), égopodes (cette petite plante qui envahit vos plates-bandes), toutes ces plantes sont à portée de main ...profitons-en.

Et pour nos apéritifs conviviaux de l'hiver prochain :



Épine noire

Recette du vin de prunellier

Le prunellier (épine noire) est cet arbrisseau épineux qui se couvre de petites fleurs blanches avant que ses feuilles n'apparaissent ; il est le 1^{er} à illuminer nos haies ; ses fruits sont les prunelles.

C'est avec les jeunes pousses de l'année qu'on réalisera cet apéritif-maison :

- **200g de pousses d'épine**
- **1 litre de vin rouge**
- **1 verre d'eau de vie**
- **200g de sucre**

Après nettoyage, mettre les pousses d'épine à macérer dans le vin additionné du sucre et de l'eau de vie, pendant 4 à 5 semaines, remuer de temps en temps ; puis filtrer et mettre en bouteille.

A boire avec modération !

Cette recette vous a plu, soyez le/la prochain(e) à en proposer une autre....

30 mars 2020 Annick