

Un autre regard sur le jardin



Par les élèves de l'école de Voellerdingen

Comment faire une lasagne dans son jardin?



Une équipe a ramassé les feuilles mortes dans le jardin.



Une troisième équipe a fabriqué des copeaux de bois à l'aide du broyeur et des branches.



Une seconde équipe a ramassé de l'herbe.



Une dernière équipe a creusé un trou dans la terre pour préparer la lasagne.



1. Nous avons mis une couche de bois mort au fond du trou.



2. Nous avons versé un peu d'eau sur le bois mort.



3. Nous avons mis de l'herbe sur le bois mort.



4. Nous avons mis des copeaux de bois (les branches du jardin pulvérisées par le broyeur) sur l'herbe.



5. Nous avons mis de l'herbe sur les copeaux de bois.



6. Nous avons mis des feuilles mortes sur l'herbe.



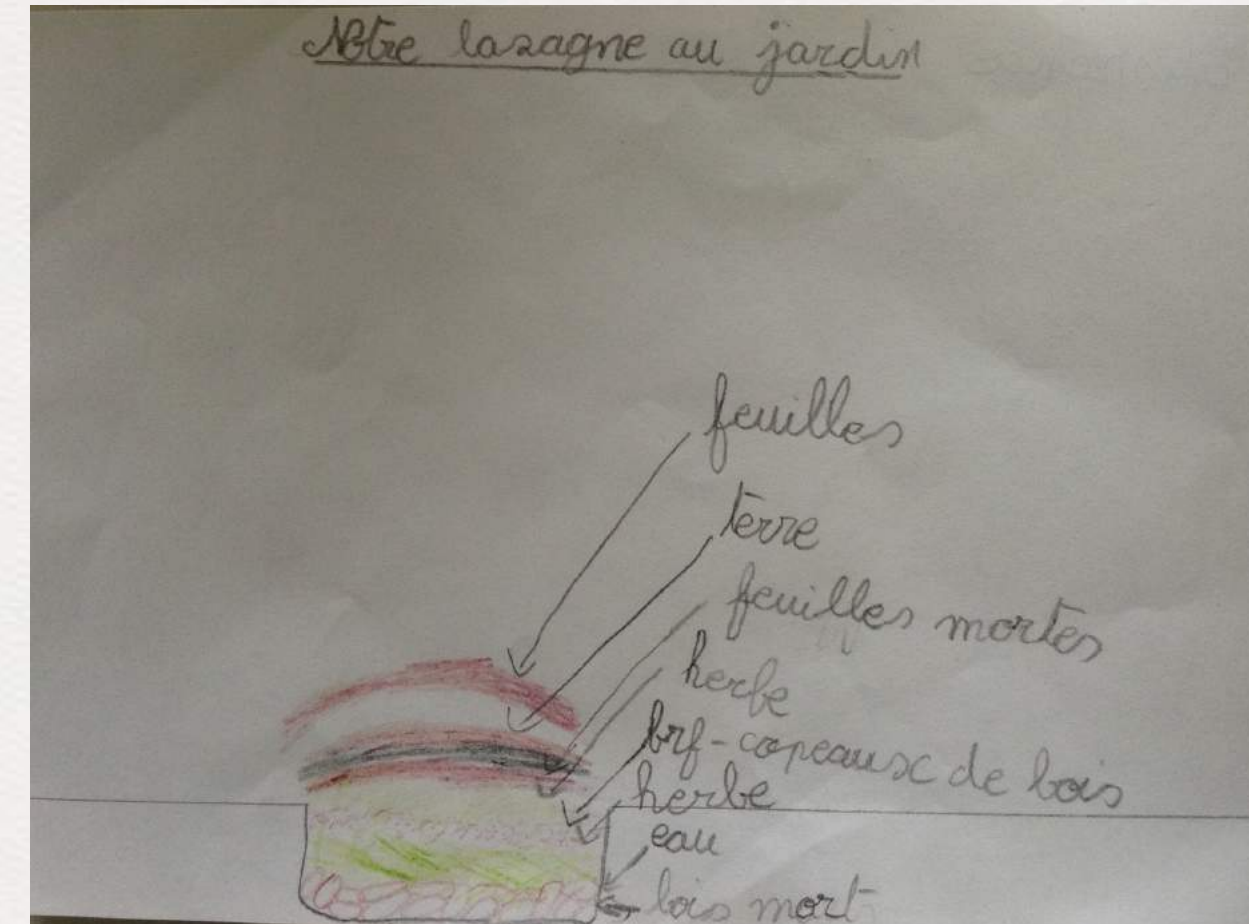
7. Nous avons mis du fumier sur les feuilles.



8. Nous avons recouvert le fumier avec de la terre.



9. Nous avons mis une dernière couche de feuilles mortes. Et voilà, notre lasagne est prête!



Pourquoi est-il intéressant de mettre en place des lasagnes au jardin?

1) Cela permet de nettoyer le jardin, de l'embellir.

2) La technique de la lasagne permet d'enrichir le sol: les plantes pousseront mieux.

3) La permaculture est mieux que l'engrais chimique car cela évite de mettre du poison dans le sol.

Comment désherber la cour d'école naturellement?



Classe de CP-CE1 @CP_CE1_Voel 21/04/2016

Nous avons lu un article qui explique comment tuer les mauvaises herbes sans produit chimique, sans poison.



Nous avons fait une expérience dans la cour de l'école. Nous voulions enlever les mauvaises herbes sans utiliser de pesticides.



Classe de CP-CE1 @CP_CE1_Voel 25/04/2016

Aujourd'hui, nous avons observé les résultats de notre expérience de jeudi dernier. #ProjetJardin







Classe de CP-CE1 @CP_CE1_Voel 25/04/2016

Désherber avec de l'eau salée : les pissenlits ont bruni et commencent à dessécher. #ProjetJardin





Classe de CP-CE1 @CP_CE1_Voel 25/04/2016

Désherber avec du vinaigre blanc : l'herbe a totalement bruni. #ProjetJardin







Classe de CP-CE1 @CP_CE1_Voel 25/04/2016

Désherber avec l'eau bouillante : les deux plantes commencent à noircir et l'herbe est desséchée. #ProjetJardin





Classe de CP-CE1 @CP_CE1_Voel 25/04/2016

L'herbe a un peu jauni, mais il n'y a pas beaucoup de différence avec la photo prise jeudi. #ProjetJardin





Nous avons constaté que le désherbage à partir d'eau salée, d'eau bouillante ou de vinaigre blanc était très efficace!



Nos plantations

Courant mai, nous avons planté des herbes aromatiques, de la laitue, et des fraises. Nous avons également semé des radis et des haricots dans les carrés de jardin que M. Bach, ouvrier communal, a installé dans la cour de l'école.

Nous avons effectué les mêmes plantations et semis dans la lasagne préparée au jardin.

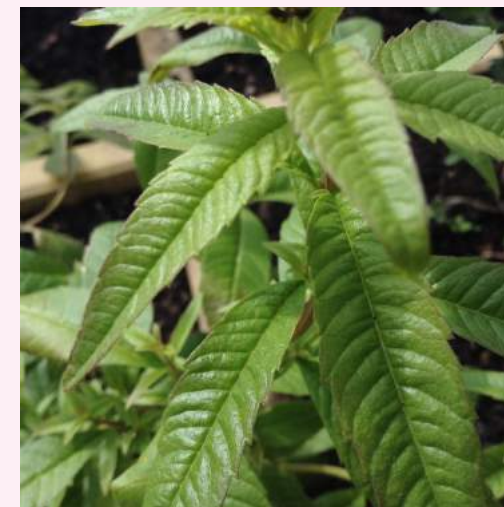
Nos herbes aromatiques



Thym



Persil



Verveine citronnée



Basilic



Ciboulette



Estragon



Origan



Et de la menthe....

Nos autres merveilles....



Des fraises



Des haricots

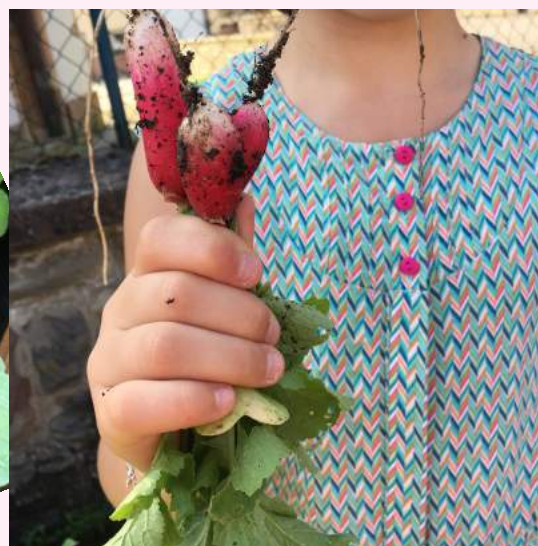
Nous avons appris à éclaircir les radis.



De la laitue



Des radis

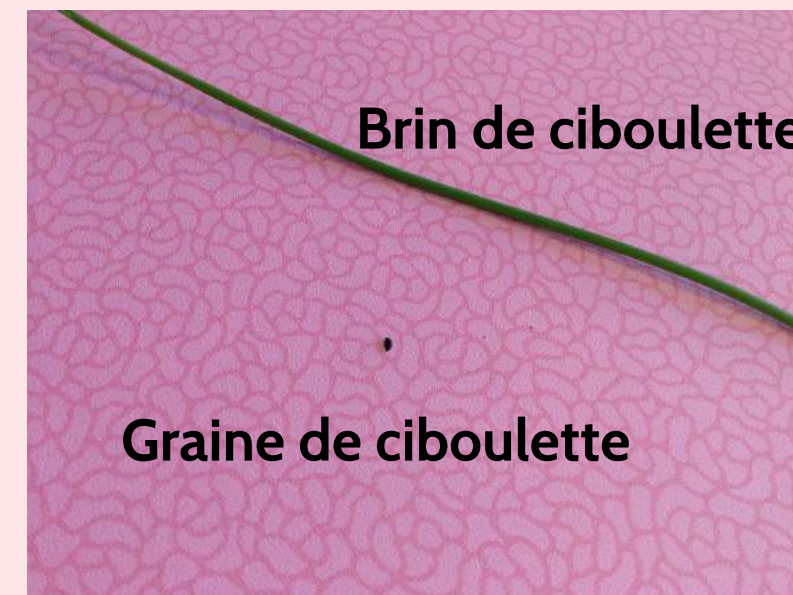


C'est très important pour
que les radis puissent
bien se développer.

Nous avons appris à récolter et nettoyer une laitue



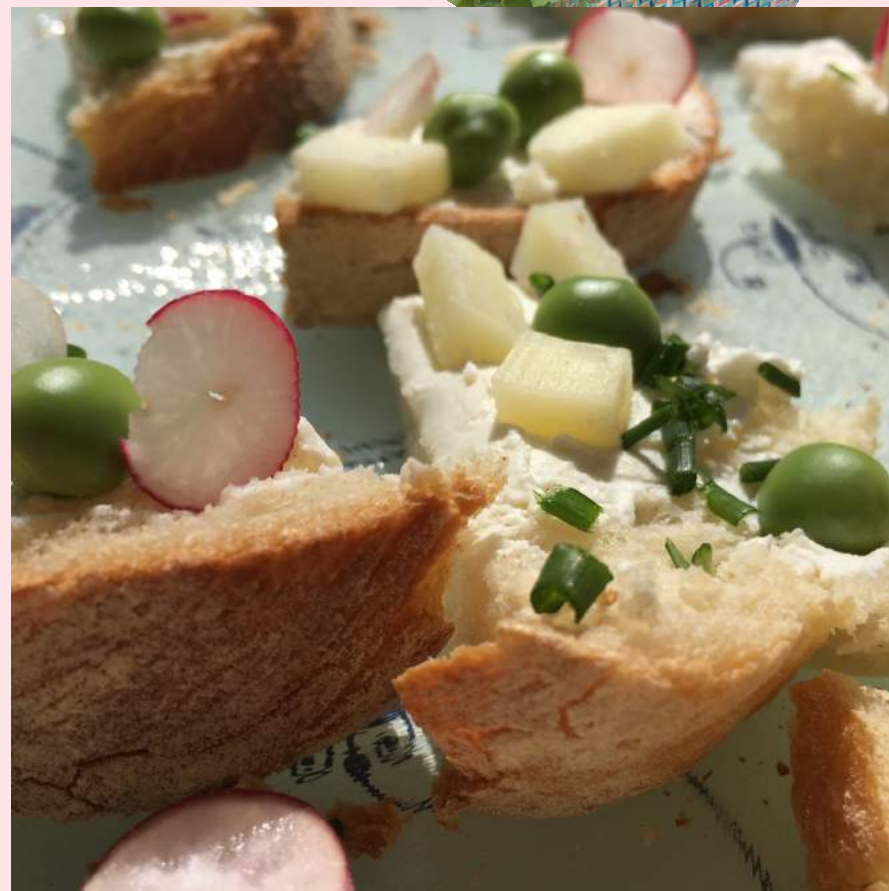
Dégustation de fromage frais, crème et ciboulette





Réalisation d'une recette:

Tartine printanière aux radis et aux petits pois



Tartines printanières aux radis et aux petits pois



17 élèves sur 20 ont apprécié la dégustation.

Ingrédients :

- 1 pain tranché (chez votre boulanger ou au moulin de Voellerdingen)
- 100g de chèvre frais (type Petit Billy)
- 100g de fromage frais (Saint-Morêt)
- quelques brins de ciboulette fraîche
- quelques radis frais
- une dizaine de cosse de petits pois frais.
- un petit morceau de fromage de brebis à pâte dure (Ossau-Iraty par exemple)
- fleur de sel*, poivre



Préparation

- 1) Faire griller quelques tranches de pain.
- 2) Mélanger le chèvre et le fromage frais. Assaisonner de fleur de sel et de poivre.
- 3) Laver les légumes.
- 4) Ecosser les petits pois et les réserver (crus).
- 5) Couper les radis en tranches très fines (le plus fin possible).
- 6) Hacher la ciboulette fraîche.
- 7) Avec l'aide d'un économe, détailler quelques lamelles de fromage de brebis.
- 8) Tartiner le pain grillé avec la préparation à base de chèvre et de fromage frais. Disposer quelques petits pois crus et quelques tranches de radis sur la tartine. Parsemer de brins de ciboulette hachés et de lamelles de fromages de brebis.

Ces tartines printanières peuvent être accompagnées d'une salade.

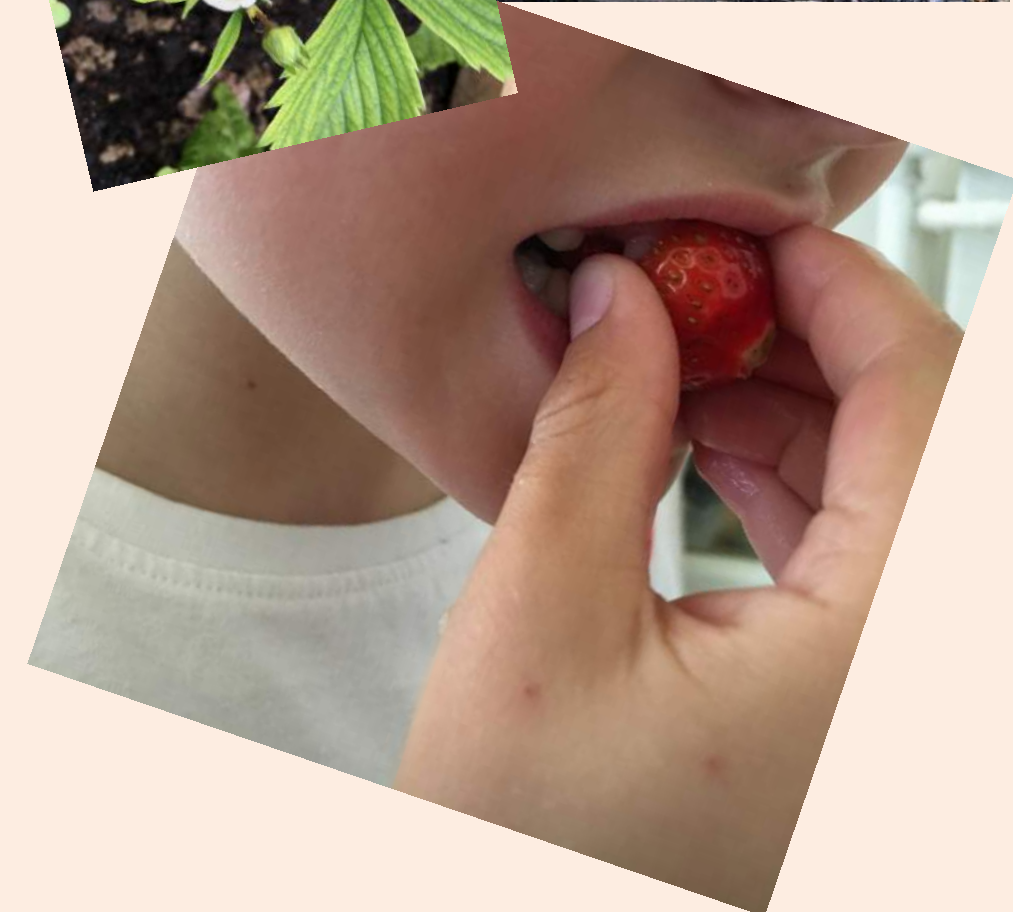


Réalisation d'une autre recette:

Wraps de laitue, jambon et fromage de brebis



Après avoir observé
l'évolution de nos plants de
fraises, nous avons eu le
plaisir de pouvoir les
déguster.



Le 14 juin 2016

Notre projet n'est pas terminé... Il reste encore 3 belles semaines de classe pour prendre soin de notre jardin, récolter, sentir, déguster et cuisiner des produits frais.

Des limaces ont dévoré toutes les laitues, le persil, et le basilic qui avaient été plantés dans la lasagne, au jardin.



Étant donné le temps pluvieux de ce printemps 2016, les carrés de jardin sont plus pratiques et plus faciles d'entretien.

Nous remercions de tout cœur Nathalie et tous ceux qui ont rendu ce projet possible.

La classe de CP-CE1 de Voellerdingen et leur maîtresse, Karine Stutzmann.