

Info Panier de légumes



Mais que fait Sylvain en octobre ?



En octobre l'automne se manifeste pleinement. Les brouillards, les premières gelées arrivent et le flétrissement des plantes contrastent avec les dernières journées de soleil tiède et l'explosion des couleurs chaudes et vives des feuilles qui tombent.

Il faut donc terminer les récoltes, commencer à s'occuper des couvertures, ramasser les feuilles et le matériau végétal pour les composts, butter les plantes qui resteront en pleine terre pendant l'hiver. Il faudra également penser aux semis pour les primeurs du printemps : les fèves, les petits pois, les épinards. Et récolter : betteraves rouges, carottes, céleris raves, choux, haricots secs, navets d'automne, potirons, radis noirs.



Côté trucs et astuces...

Comment conserver le radis noir ?... par lacto fermentation.

Laver un bocal en verre à caoutchouc (type Le Parfait) à l'eau très chaude ou mieux, l'ébouillanter. Eplucher et râper les radis noirs. Préparer une saumure, en faisant bouillir et refroidir un demi-litre d'eau, dans laquelle on dissout ensuite 15 g de sel. Dans le pot, disposer le radis râpé, puis couvrir avec la saumure. Fermer hermétiquement. Attendre au moins 15 jours... Et toujours, rincer le radis avant de le servir, pour ôter le sel.