



*Production locale*

# Jardin Gourmand

PRÉPAREZ-LE MAINTENANT !



*Arbousier /  
Arbre à fraise*



*Baie de mai*



*Aronia*



*Feijoa /  
Goyavier du  
Brésil*



*Grenadier à  
fruits*



*Myrtillier*

ESPÈCES	MOIS DE PRODUCTION	DESCRIPTION PLANTE	EXPO.	SOL	HAUTEURS
<i>Arbousier / Arbre à fraise</i>	NOVEMBRE - DÉCEMBRE	Fruits ressemblant à une fraise, peu sucré, idéal pour confiture, gelée, liqueur Feuillage persistant Mellifère, floraison hivernale		Tous types de sols	2-3m
<i>Baie de mai</i>	MAI - JUIN	Fruits bleutés pour confiture Feuillage caduque		Tous types de sols	1.5m
<i>Aronia</i>	SEPTEMBRE - OCTOBRE	Fruits sucrés et juteux pour confiture Feuillage caduque, rouge en automne		Tous types de sols	2-3m
<i>Feijoa / Goyavier du Brésil</i>	OCTOBRE - NOVEMBRE	Fruits oblongs, saveur ananas Feuillage persistant, résistance au froid Fleurs décorative en juin-juillet		Tous types de sols	2-3m
<i>Grenadier à fruits</i>	OCTOBRE - NOVEMBRE	Fruits doux et sans pépins Feuillage caduque et jaune à l'automne Fleurs orangées tout l'été		Supporte les terres argileuses et calcaires	3m
<i>Myrtillier</i>	SEPTEMBRE - OCTOBRE	Fruits bleutés Feuillage caduque Floraison en juillet		Sol acide	1m



ESPÈCES	MOIS DE PRODUCTION	DESCRIPTION PLANTE	EXPO.	SOL	HAUTEURS
<i>Sureau Noir</i>	SEPTEMBRE - OCTOBRE	Fruits comestibles cuits, (⚠️ fruits toxiques, ne pas consommer crus) Feuillage décoratif pourpre Fleurs blanches		Tous types de sols	2m
<i>Vigne</i>	SEPTEMBRE - OCTOBRE	Fruits en grappe À palisser ou tuteurer		Tous types de sols	/
<i>Framboisier remontant</i>	JUIN / AOÛT - SEPTEMBRE	Variété à gros fruits		Tous types de sols	1,5m
<i>Noisetier</i>	SEPTEMBRE - NOVEMBRE	Variété à gros fruits Feuillage caduque		Tous types de sols	3m
<i>Kiwi / Kiwi d'été</i>	SEPTEMBRE - OCTOBRE	Mini kiwi lisse Plante grimpante	 	Sol riche, peu calcaire	2-3m
<i>Mûre</i>	SEPTEMBRE - OCTOBRE	Gros fruits Plante grimpante, sans épine, à palisser		Sol acide	3m
<i>Groseillier</i>	JUIN	Grappe rouge Feuillage caduque		Tous types de sols	1m

## Recette: confiture de Framboises

800GR. DE SUCRE / 1 CITRON / 1KG DE FRAMBOISE



1. Trier les framboises sans les rincer.
2. Les mettre dans une bassine, de préférence en cuivre, avec le sucre et le jus de citron. Remuer délicatement.
3. Portez à ébullition, et écumer avec soin.
4. Continuer la cuisson à feu vif, en remuant avec une cuillère en bois, pendant 10 min.
5. Mettre dans des pots ébouillantés, et laisser refroidir.

