

Mardi 24 avril 2018 - Réouverture du LSM Garden

Compte rendu du 1er rendez-vous autour des fameux bacs, réalisé par Miette Desguin.

Malgré une météo frisquette, on s'est tous lancés avec enthousiasme. Après un nettoyage des vesces et des (trop) généreuses bourraches pour certains, une récolte d'épinards, de mizuna ou de persil pour d'autres, on a semé une ligne de radis avec des petites carottes rondes, ainsi que des graines de capucines récoltées directement sur place.

On a planté quelques salades vertes et rouges, quelques betteraves rouges ainsi que 3 fraisiers pour tenir compagnie au rescapé de 2017 !

Info :

- **La Bourrache** est aussi une plante médicinale. Ses graines pilées en huile sont un excellent remède pour les maladies de peau (eczéma, vergetures, etc). La tisane de fleurs et feuilles a des propriétés anti-inflammatoires et diurétiques. On peut manger les jeunes feuilles en salade, avec quelques fleurs bleues pour la déco. Et Marie avait raison: les limaces la détestent, bonne affaire !
- L'autre plante avec de petites feuilles rondes un peu grassouillettes, est bien une **Claytone** ou pourpier d'hiver, comme disait Isabelle. On la mange en salade, crue ou cuite.

Bonne quinzaine à tous et toutes et rdv le 8 mai (-pas de rdv le 1er !) pour la suite.