

JARDINER AVEC LES 2-6 ANS ÇA FAIT GRANDIR LES ENFANTS ET LES PARENTS

Jardiner avec son enfant, quel plaisir ! Un plaisir qui n'attend même pas le nombre des années : vers deux ou trois ans, munis de leurs petits doigts curieux et de leurs grands yeux (qu'ils n'ont pas dans leur poche !), vos petits adorent déjà cueillir, sentir, creuser, arroser (et parfois arracher). Confiez-leur une pelle, ils feront un trou, donnez-leur de la terre et ils enfouiront leurs graines et tapoteront leur petit pot de plantation avec délices. Un mini arrosoir ? Pas grave s'ils se mouillent, on fera sécher le pantalon !

I. PLANTER DE LA CIBOULETTE



1. Garnir une petite cagette en bois (8 cm x 12 cm par exemple) avec un sac en plastique troué au fond. (On peut aussi prendre un pot en terre ou en plastique.)

2. Étaler 10 cuillères à soupe de terreau au fond de la cagette. Parsemer de graines de ciboulette et recouvrir de 10 autres cuillères à soupe de terre. Tasser du plat de la main.

3. Arroser très légèrement, par exemple en trempant les doigts dans un bol et en secouant la main au-dessus du pot.

4. Placer la cagette sur une petite assiette et l'exposer à la lumière. S'il fait doux (15 °C et



plus) on peut la mettre sur le balcon ou sur le rebord de la fenêtre, sinon on la laisse à l'intérieur bien au chaud et on l'arrose très peu mais tous les jours (ou tous les deux jours). On vérifie que la terre est humide mais pas trempée.

Les graines germent en quelques jours. Dès que la ciboulette atteint une dizaine de centimètres de haut, on peut la récolter en la coupant à la base et en laissant 2 cm pour qu'elle repousse.

II. PRÉPARER DES TARTINES DE FROMAGE BLANC À LA CIBOULETTE



1. Avec des ciseaux de cuisine, couper les brins de ciboulette en petits morceaux au-dessus d'une coupelle.

2. Dans un ramequin, mélanger la ciboulette avec du fromage blanc à 40 %, du sel et une cuillère à café de vinaigre.

3. Étaler sur de belles tartines de pain frais et se régaler. Miam ! Bon appétit !



Téléchargé sur le site