

**École de St Privat du Dragon**  
**Classe de CP/CE1/CE2**

# **Carnet de jardin**



**Année 2017/2018**

# **Automne 2017**

## **Le nettoyage du jardin**



**Et voilà tout est propre !**

## **Plantation de bulbes**

**Nous avons planté des bulbes de tulipes autour du rhododendron dans le massif près de l'école.**





**Après quelques semaines,  
nos bulbes ont donné  
naissance à de jolies tulipes  
rouges.**

# **Les plantes vivaces et aromatiques**

**L'année dernière, nous avons planté des plantes vivaces et aromatiques dans notre jardin.**



**La rhubarbe**

**Le romarin**



**La menthe**



Le thym citronné



Le thym commun



La ciboulette



La sauge officinale

# **Semis de légumes**

**En avril, nous avons fait des semis de légumes dans nos carrés de jardin.**



Pour semer, il faut :

1. Faire un sillon.
2. Mettre les graines dans le sillon.
3. Refermer le sillon et tasser légèrement avec le râteau.
4. Arroser.

Nous avons semer des radis, de la salade et des petits pois.



Les premiers radis apparaissent au bout d'une dizaine de jours.







La récolte des petits pois



La salade

Les radis



La récolte des radis

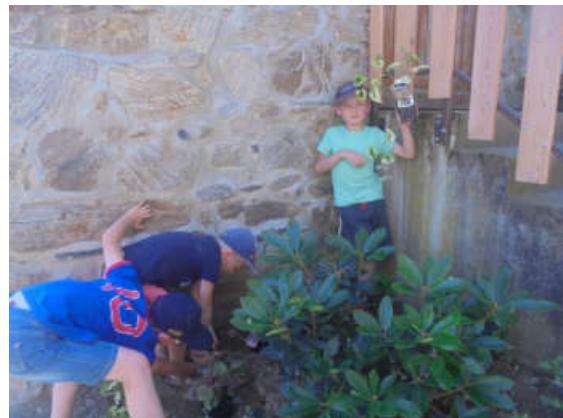


Nous avons planté aussi des fraisiers  
et des joubarbes.



Puis nous avons décoré le massif avec des dessins sur aluminium.

## **Plantation du massif**



Autour du rhododendron, nous avons planté des phlox, une fougère, un fuschia, un houttuynia, des heucheras et des cœurs de Marie. Ce sont des plantes d'ombre.



## Les jardinières

Enfin, pour rendre notre cour plus agréable, nous avons installé des jardinières de fleurs sur les bords de fenêtres.



Nous avons fait un mélange de terre et de sable puis nous avons planté des kalanchoés et des pourpiers.



## **Le sirop de menthe**

Recette :

1. Récoltez deux bols de feuilles de menthe.
2. Versez 1 litre d'eau bouillante sur les feuilles.
3. Laissez infuser 24 heures.
4. Filtrer.
5. Ajoutez 1 kilogramme de sucre.
6. Faire chauffer à feu doux pendant environ 20 minutes.
7. Mettre en bouteille.
8. Conservez au frais et à l'obscurité.



**Dégustez !**

## **La confiture de rhubarbe/bananes**

Recette :

1. Récoltez 2 kilogrammes de tiges de rhubarbe.
2. Lavez, épluchez et coupez en petits tronçons.
3. Éplucher et coupez en rondelles 1 kilogramme de bananes.
4. Mettez le tout dans une bassine à confiture.
5. Ajouter 2kg500 de sucre et le jus d'un citron.
6. Mélangez.
7. Faire cuire 40 minutes environ après ébullition.
8. Mettez en pots.



## **Visite de la commission « Écoles fleuries »**



Pour l'occasion, nous avions préparé un goûter avec le sirop de menthe et des tartines de confiture de rhubarbe/bananes.



