

Compte Rendu de la sortie botanique 02 avril 2022



Chic ! un coin de ciel bleu !

La météo n'est pas au rendez-vous pour cette sortie .

Il neige ce matin en plaine....

Anne et moi, décidons de ne pas aller à ST Aventin.

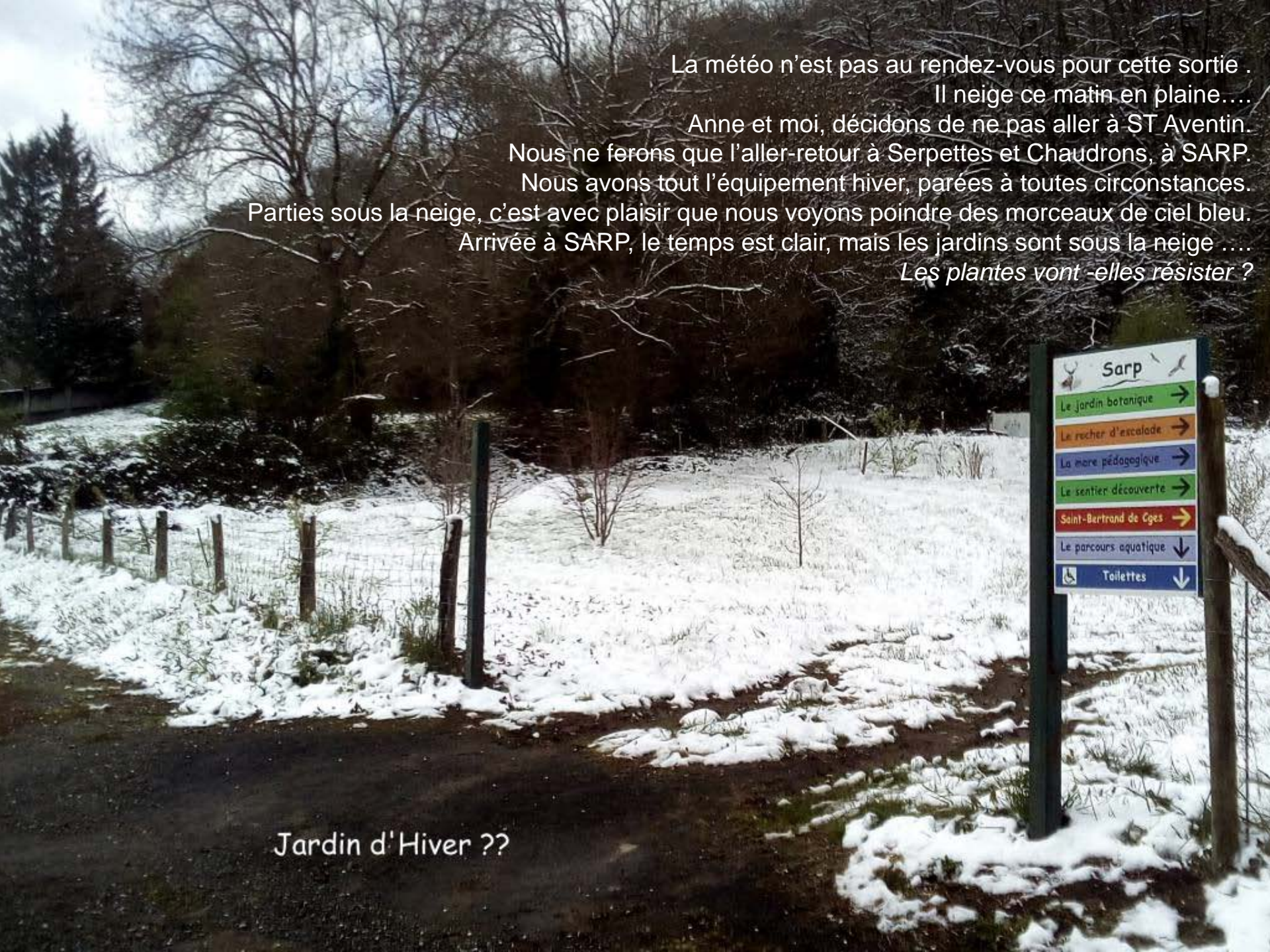
Nous ne ferons que l'aller-retour à Serpettes et Chaudrons, à SARP.

Nous avons tout l'équipement hiver, parées à toutes circonstances.

Parties sous la neige, c'est avec plaisir que nous voyons poindre des morceaux de ciel bleu.

Arrivée à SARP, le temps est clair, mais les jardins sont sous la neige

Les plantes vont -elles résister ?



Jardin d'Hiver ??



Savoirs et savoir-faire
liés aux plantes



- Nous nous retrouvons au chaud, à l'intérieur du local et participons à la création d'ardoises pour l'identification des plantes du jardin.
- De sortie botanique point, si ce n'est quelques instants pour observer lamiers et orties, et cueillir celles-ci !
- Après explications de Dohina sur l'ortie, nous voici à la phase préparation de l'alcoolature d'orties.
- Nous repartirons vers 19h30 sous une nouvelle averse de neige





Savoirs et savoir-faire
liés aux plantes

La grande Ortie



Noms communs : Grande ortie, eautriga, ortiga (occitan)

Nom scientifique : *Urtica dioica*

Famille : Urticaceae

RECETTE

Alcoolature de jeunes feuilles d'ortie

Rapport de 2:1 soit 20ml d'alcool pur non dénaturé (ou >80° min.) pour 10g de plante fraîche

1. Hacher la plante le plus finement possible
2. Peser la quantité obtenue
3. Ajouter le double en ml du poids de plante
 - Vous pouvez également ne pas peser et recouvrir la plante d'alcool
4. Fermer le bocal et laisser macérer : il n'est pas nécessaire de mélanger, l'important est que la plante soit bien immergée.
5. Presser et filtrer au bout de 15 jours (cafetière à piston ou extracteur de jus peuvent être d'une aide précieuse)
6. Mettre en bouteille et étiqueter

Teinture d'ortie séchée

Pour faire votre teinture, vous pouvez utiliser des alcools du commerce :

- ✓ La vodka entre 40° et 45° (bien vérifier le taux, certaines vodkas à bas prix ne contiennent que 37.5° d'alcool ce qui est trop bas pour être efficace) qui procure un goût assez neutre
 - ✓ Le rhum qui peut aller jusqu'à 55° avec un goût plus prononcé et parfumé
 - ✓ Le marc, alcool de raisin qui est autour de 50°
1. Hacher ou pulvériser la plante autant que possible (moulin à café)
 2. Pesez la plante. Pour un flacon de 50ml, il suffira de 10 grammes de plantes sèches.
 3. Préparez 5 fois la quantité d'alcool correspondante au poids de la plante, en millilitres. On dit qu'on utilise un taux de 1:5 pour la macération de plante sèche. Dans notre exemple, nous préparons 10 g x 5 = 50 ml d'alcool ;
 4. Placez la plante au fond d'un bocal à fermeture hermétique, l'idéal étant qu'il soit assez étroit
 5. Versez l'alcool sur la plante, veillez à ce qu'elle soit bien recouverte, si nécessaire, mettez un poids (galet propre ou couvercle) dessus.
 6. Remuer bien, étiquetez avec le nom de la plante et la date, et placez dans un endroit obscur
 7. Remuez bien tous les jours
 8. Pressez et filtrez au bout de 15 jours, mettez en bouteille (si possible avec compte-goutte) et étiquetez avec nom de la plante et date.



Feuilles d'ortie



Prêtes pour la pesée



Hachées menu



le Hachis est tassé dans le pot



Le hachis est tassé dans le pot





Grande Ortie Dioique

Attention,
ne pas confondre



Ortie Dioique



LAMIER



Lierre terrestre

Lamier argenté