



La Feuille de Chou

chapitre 19 23 septembre 2020

Bonjour à tous, les arbres nous donnent le meilleur d'eux : leurs fruits !
Levez le nez ou regardez par vos fenêtres, les jardins ploient
sous le poids de leur travail de l'année !

Le figuier (*ficus carica*) de nos régions

On trouve des traces du figuier en Asie Mineure, trois mille ans avant notre ère. En France, le figuier aurait été introduit par les Phocéens il y a plus de cinq cents ans avant Jésus Christ.

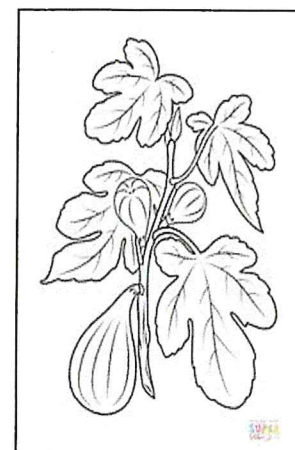
Le Figuier comestible est l'emblème du bassin méditerranéen, où il est cultivé depuis des millénaires. C'est le seul représentant européen du genre Figuier qui regroupe près de six cents espèces, la plupart tropicales.

Le figuier est un arbre fruitier d'une grande longévité, peu rustique, ses rameaux ne résistant pas à un froid descendant sous -10°C . Il peut vivre jusqu'à 300 ans et atteint sa pleine production vers 7 ans. Ce très bel arbre est ornemental par son feuillage découpé, vert brillant foncé et ses feuilles atteignant 20 à 30 cm de long, alternes, palmées et profondément lobées. Le figuier appartient à la même famille que le ficus et dès qu'on en casse une partie, il laisse échapper un latex, lait blanc très irritant.

Pour multiplier votre figuier : Au printemps, prélever autour de la touffe des rejets (drageons) et les planter immédiatement. Il est aussi possible de marcotter des rameaux de 2 à 3 ans, pour cela on recouvre une branche basse de terre, laissant ressortir le bout de la tige. Des racines se feront dans le sol, il suffit de couper ce bébé et de le planter en pleine terre.



Une feuille en forme de main, impossible à conserver dans un herbier. Une tige pleine de sève, les fruits sont bien protégés !



Un drôle de fruitier

Les figes qui naissent et grossissent directement sur les rameaux sont en fait des "figes fleurs" !

Des fleurs cachées à la façon de marguerites qui se seraient refermées sur elles-mêmes, camouflant leur partie centrale.

La compotée de figues

Au marché : 1 kg de figues fraîches, 100 g de sucre en poudre, 1/2 zeste d'orange, 1/4 de jus de citron, 2 cuillères à soupe d'eau.

Compote fruitée: Rincez les figues et coupez-les en huit. Dans une casserole à fond épais, mettez-les figues, le sucre, l'eau, l'orange râpée, le 1/4 de jus de citron et mélangez. Faites chauffer, puis arrivé à ébullition, comptez 15 minutes en tournant fréquemment avec une cuillère en bois pour éviter que le mélange attrape. Mettez en pots ou dans des barquettes de congélation.

Compote épicée: Même recette en remplaçant le zeste d'orange par une cuillère à café rase de gingembre en poudre.

Compote moelleuse: Même recette en remplaçant le sucre et l'eau par 100 g de miel.

Les fruits d'Automne

Je me suis bien régalé
De fruits d'automne
Je me suis bien régalé
Avec la pomme du pommier
Je n'ai surtout pas mangé
Le gland du chêne.
Je n'ai surtout pas mangé
Le marron du marronnier.

Je me suis bien régalé
De fruits d'automne
Je me suis bien régalé
Avec la poire du poirier.
Je n'ai surtout pas mangé
Le gland du chêne.
Je n'ai surtout pas mangé
Le marron du marronnier.



Enigme :

Je suis très utile aux comédiens.
Lorsque je suis générale, tout doit être au point.
Mais je suis rarement la bienvenue dans un texte : si l'auteur a du vocabulaire, il m'évite !
Qui suis-je ?

La répétition

Dictons de septembre

En septembre, le raisin ou la figue pendent.

En septembre, quand tu entends la grive chanter, cherche la maison pour t'abriter ou du bois pour te chauffer.

Pluie de septembre, joie du paysan !

Quand août n'est pas pluvieux,
septembre est souvent radieux.

Profitez de votre environnement, regardez par la fenêtre, les couleurs des arbres changent, les saisons passent, octobre succède bientôt à septembre. L'été se retire doucement pour laisser la place aux couleurs chatoyantes de l'automne, la douceur des journées sera peu à peu remplacée par le contraste des températures du jour et de la nuit. Prenez soin de vous !