

BHR

aromates du soleil

Tous les conseils
de Patrick Mioulane

Fiche n°7



Les ingrédients :

Un plant de : romarin, laurier
sauce, thym commun,
sarriette, origan.

Deux pieds d'œillet d'Inde.

Un sac de gravillons de
marbre blanc.

Si vous disposez d'un espace ensoleillé, je vous propose de composer un ensemble opulent et esthétique qui va, durant plusieurs années, vous offrir des parfums tout à fait remarquables qui offriront une subtile touche méditerranéenne à votre cuisine.

Les (+)

- Des plantes qui
vont vivre
plusieurs années !

- Pas de traitement
à prévoir !

- Un aspect décoratif
même l'hiver !



Étape 1 :

Remplissez de terreau le bac de « Mon Espace Potager », répartissez les plants d'aromatiques et commencez par déposer le romarin en conservant la motte intacte.



Étape 2 :

Plantez chaque espèce en veillant à éliminer le chignon de racines qui s'est parfois formé autour de la motte (comme ici sur la sarriette). Démêlez bien et n'hésitez pas à couper 1 à 2 cm à la base si l'enchevêtrement est trop dense. C'est la seule solution pour que des radicelles se forment, assurant la reprise et un développement vigoureux ensuite.



Étape 3 :

Installez la motte dans le trou de plantation, de manière que la partie supérieure soit enterrée d'environ 1 ou 2 cm (pas plus). Tassez bien avec les mains car il faut que les racines se trouvent en contact intime avec le terreau. Assurez-vous qu'il ne s'est pas formé de poches d'air et que les tiges sont bien droites.



Étape 4 :

Les œillets d'Inde apportent une petite touche de couleur. Couvrez alors l'ensemble de la surface de la jardinière « Mon Espace Potager », avec les gravillons de marbre blanc. Ces derniers apportent une note esthétique et mettent en valeur les nuances des feuillages des aromatiques, mais ils évitent aussi les débordements du terreau lors des arrosages. Soyez parcimonieux avec ces derniers et ajoutez un peu d'engrais une fois par mois.

Votre résultat
après quelques
semaines :

