

Pendant que l'on décortiquait les pelotes de réjection, deux élèves de la classe de Corinne repiquaient des plantes aromatiques qui serviront à notre cuisinier Jean-Philippe pour nos repas de cantine. Françoise les aidait.

La ciboule et la ciboulette sont différentes, la ciboulette est plus fine.



Ciboule

Les enfants creusent des trous et mettent les plantes dans la terre puis ils rebouchent les trous en tassant autour. Il faut toujours arroser à la plantation, même s'il pleut. En arrosant, on fait « la tempête » qui transforme la terre en boue. Celle-ci colle aux racines et permet à la plante de repartir plus rapidement.

Voici le céleri perpétuel appelé également ache des montagnes ou livèche. Une feuille dans la soupe de légume la parfume agréablement. Jean-Philippe dit que les feuilles peuvent aussi décorer les plats. Cette plante ne gèle pas, il suffit de couper toutes les feuilles à l'automne. Elle repousse à chaque printemps.



Ciboulette

Cette semaine, les classes maternelles ont réalisé des plantations mystérieuses. Les enfants ont mis des racines avec des sortes de pousses en forme de « griffes » dans des petits pots, avec de la terre dessus et dessous. Nous verrons à la rentrée ce qui aura poussé pour le mois de mai ... Merci aux « grandes » du CE2 qui nous ont aidé !



A vous de découvrir la « plante mystère »...Réponse sur l'adresse de l'école : ec-ligny-le-ribault@ac-orleans-tours.fr.

La première réponse gagnera...un peu des griffes de la « plante mystère » !