



# NATURE & AUTONOMIE

Le gingembre... vous n'en avez sans doute jamais vu les feuilles. Et pourtant ces bulbes jaune-gris en produisent. Des magnifiques.

Elles sont élancées, vert vif ; on peut quasiment les voir grandir à l'œil nu.

Elles dégagent une odeur divine que je n'avais jamais sentie ailleurs. Comme du citron mélangé à de la coriandre. Tous les matins dans ma cuisine, j'en renifle les parfums en buvant mon café.

Je n'ai pas eu besoin d'aller jusqu'en en Chine ou en Éthiopie : mes tiges de gingembre poussent chez moi à l'intérieur, entre mon évier et ma radio.

## **Cette racine vit !**

Le Covid a provoqué une sorte de ruée sur le gingembre : tout le monde s'est mis à faire d'énormes réserves de cette petite racine dans l'idée de faire chez soi le bon vieux remède eau + gingembre + citron... qui a fait ses preuves.

Apparemment je ne suis pas la seule à en être convaincue ! [1]

J'ai donc pris un jour, sur le marché, la dernière racine dont personne n'avait voulu, un peu fatiguée et sèche.

Elle était si « vieille » qu'on pouvait déjà voir des petits bourgeons pointer. Comme une pomme de terre laissée trop longtemps dans le panier à légumes.

En voyant que cette racine avait réussi à germer là, en plein milieu d'un étal, l'idée m'est venue : et si ce gingembre pouvait pousser chez moi ?

## **Un peu d'eau et de terre, c'est tout**

D'abord j'ai mis la racine dans de l'eau quand je suis rentrée chez moi, pour qu'elle se réhydrate, autant qu'elle en avait besoin. J'ai essayé de faire un petit montage un peu bancal avec des cure-dents pour qu'elle ne soit pas complètement submergée :



C'est un peu fragile comme installation, mais ça marche très bien !

Les cure-dents empêchent la racine de pourrir.

Au bout de deux semaines, j'ai commencé à voir de fines racines blanches se développer tout en bas.

La petite tige verte commençait à bien grandir.

Je me suis dit que c'était le bon moment pour la planter.

Alors je l'ai recouverte de terre, dans un pot. Et ça a marché !

C'est tout simple et c'est très beau à voir. Après 2 mois d'arrosage et d'attention, dans la pièce la plus ensoleillée de ma maison, voilà le résultat :



Il est encore petit, mais je compte bien le laisser grandir encore longtemps. Il est posé sur ma table de travail, je le vois changer tous les jours.

## **Goûtez les feuilles, c'est délicieux**

Ses feuilles grandissent, leur vert devient peu à peu plus profond, elles sont de plus en plus épaisses.

J'en cueille régulièrement une ou deux pour les mettre dans mes bouillons.

Les Coréens les utilisent même pour aromatiser le thé vert, parce qu'elles ont un goût plus subtil que celui des racines.

Je le trouve moins piquant.

Et à la différence des racines, les feuilles ne demandent pas de décoction (faire bouillir pendant plusieurs minutes sur le feu) pour libérer leur goût délicat dans l'eau chaude.

Une simple infusion suffit.

## **Les racines se régénèrent toutes seules !**

Bien sûr, je continue aussi à manger les racines de mon gingembre, à en râper dans mes currys, et dans mes décoctions : elles grandissent à une vitesse incroyable.

En 6 mois, elles ont presque doublé de volume !!

Il suffit de tirer délicatement sur une des tiges et de couper un petit morceau de la racine.

Plus vous la coupez « nettement » plus la plante continuera à grandir facilement.

Comme je le consomme encore frais, à peine sorti de la terre à chaque fois, le goût de mon gingembre est plus « herbacé », plus vif.

Le gingembre frais est vraiment délicieux. Ça n'a rien à voir avec celui des supermarchés, vous verrez.