



Épine noire, buisson noir, épinette, belossay, créquier, fourdinier, fourdraine, sont les noms que l'on attribue au Prunellier (*Prunus spinosa*) selon la région où vous vous trouvez. On l'appelle aussi « mère-du-bois » en référence à son rôle protecteur des jeunes pousses d'arbres. Une légende dit que si vous désiriez tenir le diable à distance, il vous suffisait d'accrocher des branches de Prunellier aux quatre angles de la maison ainsi qu'au-dessus de votre porte d'entrée...

FCPN



Le Prunellier, piquez-vous pour lui !



Goûtez aux prunelles du Prunellier

Lorsque vous croisez des prunelles en balade, vous pouvez les faire goûter aux enfants pour leur faire découvrir des goûts peu communs. On vous prévient tout de suite, elles sont très astringentes et âpres lorsqu'elles sont crues. Voici deux recettes à confectionner avec des prunelles crues et une recette à réaliser après les gelées hivernales.

Les pickles de prunelles ou prunelles lactofermentées

- 1 Placez les prunelles dans un bocal à fermeture mécanique.
- 2 Mélangez le sel à l'eau en le diluant complètement.
- 3 Ajoutez l'eau salée aux prunelles. Remplissez totalement le bocal sans laisser d'air. Reposez le couvercle sur le bocal sans le fermer.
- 4 Placez votre bocal sur une coupelle pour recueillir les éventuels débordements. Laissez fermenter à température ambiante pendant trois semaines.
- 5 Filtrez les prunelles et conservez-les au frais. Vous pourrez les garder ainsi de nombreux mois.



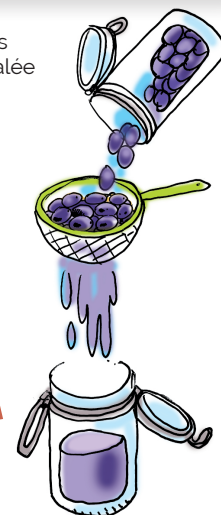
Vous pouvez consommer vos pickles de prunelles comme des olives.



Ingrédients

- Une tasse de prunelles
- 300 ml d'eau
- 100 g de sel

Prunelles et eau salée



Astuce antigaspi

Utilisez l'eau de vos pickles ou prunelles lactofermentées pour saler et parfumer vos bouillons.

La tapenade de prunelles

- 1 Préparez des prunelles lactofermentées dont la moitié sera recouverte d'huile d'olive pendant quelques jours. Vous pouvez ajouter des herbes aromatiques pour parfumer l'ensemble.
- 2 Mélanger en quantité égale les prunelles lactofermentées et les prunelles recouvertes d'huile d'olive.
- 3 Passez-les au moulin à légumes pour en extraire les noyaux et réduire les prunelles en pâte.



A déguster sur des toasts pour un apéritif original



La prunelle et la pruine

La prunelle paraît bleue mais ce n'est pas sa vraie couleur. C'est le résultat obtenu par la présence d'une couche légèrement poudreuse qui la recouvre : la **pruine**. Cette substance est sécrétée par le fruit pour se protéger des rayons de soleil estivaux. Elle est formée de fines couches de cire. Elle permet de retenir l'eau du fruit et le protège d'une trop grande évapotranspiration. Elle retient également des bactéries et des levures qui défendent le fruit contre les agressions extérieures. Pour connaître la vraie couleur de la peau d'une prunelle, il suffit d'ôter la pruine en la frottant : la prunelle est noire.



La confiture de prunelles

- 1 Choisissez des prunelles bien mûres. Attendez les premières gelées. Placez-les ensuite dans un saladier avec le sucre et la cannelle. Mélangez pour bien enrober les fruits. Couvrez et laissez reposer une nuit au réfrigérateur.
- 2 Versez le contenu du saladier dans une casserole et ajoutez de l'eau jusqu'à recouvrir les fruits. Portez à ébullition et laissez cuire à gros bouillons.
- 3 Écumez en cours de cuisson. Au bout de 30 minutes, versez quelques gouttes du mélange sur un plat froid pour en vérifier la consistance. Si la goutte fige, la confiture est prête !
- 4 Utilisez une passoire pour retirer les noyaux du contenu de la casserole.
- 5 Remplissez entièrement vos pots stérilisés avec la confiture bien chaude. Fermez-les hermétiquement.



Ingrédients

- 1 kg de prunelles
- 1 kg de sucre
- 1 bâton de cannelle

Astuce anti apreté

Si vous cueillez les prunelles sans attendre les premières gelées, passez-les au congélateur !



Un poème anglais

Ce joli texte est tiré de l'oeuvre de l'anglaise Cicely Mary Barker appelée « The Flowers Fairies » datant de la première moitié du 20^{ème} siècle.

La Fée Prunelle

Quand les fleurs d'épine noire sautent à la vue,
Elles ornent la haie d'une lumière étoilée,
Au début du printemps
Quand les vents violents soufflent,
Chacun promettant
Une prunelle pourpre.

Et maintenant, c'est l'automne ici, et voici,
le prunellier porte la prunelle pourpre !
Mais ah, combien
Trop piquantes ces prunes,
Jusqu'à ce que le toucher
De l'Hiver vienne !

Avant les gelées



Après les gelées



En version originale

The Sloe fairy

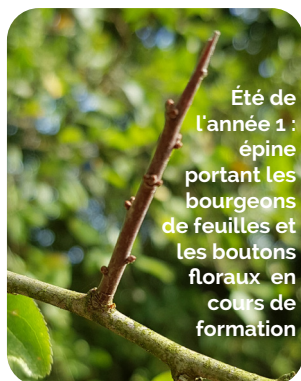
When Blackthorn blossoms leap to sight,
They deck the hedge with starry light,
In early Spring
When rough winds blow,
Each promising
A purple sloe.
And now is Autumn here, and lo,
The Blackthorn bears the purple sloe !
But ah, how much
Too sharp these plums,
Until the touch
Of Winter comes !



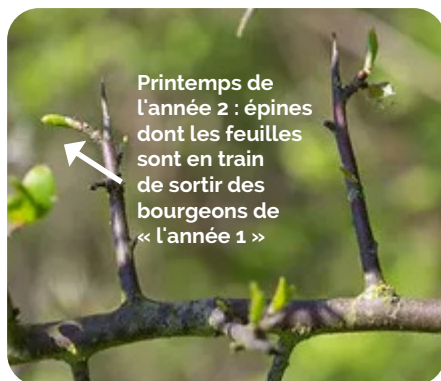


Trouvez l'épine de l'année

Sur le Prunellier, l'épine est une branche en devenir. C'est en effet un rameau court portant bourgeons de feuilles et boutons floraux. Le bout de l'épine, ce qui pique fortement, est en fait le bourgeon terminal qui a avorté et qui s'est durci (épines caulinaires). Les épines du Prunellier sont des tiges axillaires. Les feuilles et les bourgeons qui lui sont liés sont toujours réduits. Plongez dans le Prunellier pour trouver les épines de l'année passée (« année 1 ») et celles de l'année en cours (« année 2 »).



Été de l'année 1 : épine portant les bourgeons de feuilles et les boutons floraux en cours de formation



Printemps de l'année 2 : épines dont les feuilles sont en train de sortir des bourgeons de « l'année 1 »



Année 2 : épine portant les feuilles de l'année

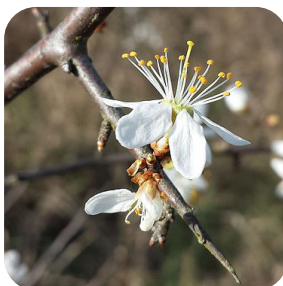


Épine n'est pas Aiguillon

Regardez une épine de plus près et vous comprendrez qu'elle fait corps avec le bois du rameau. Vous ne pouvez pas la détacher sans déchirer les fibres à proximité. Si vous observez un aiguillon d'un Églantier par exemple, vous remarquerez qu'il est une excroissance de l'épiderme. Il n'y a pas de vaisseaux transportant la sève à l'intérieur. Si vous essayez de le détacher de son support, vous y arriverez sans forcer !



Année 2 : vous pouvez aussi profiter de la floraison pour repérer les épines. En effet, les boutons floraux se forment, grossissent et s'ouvrent sur l'épine de l'année précédente.



Bricolez vos cartes à gratter

Les enfants adorent les cartes à gratter. Suivez les étapes pour créer les vôtres.

Matériel

- Des cartes en papier Bristol
- Des crayons pastels gras ou craies grasses
- De la peinture noire acrylique
- Du liquide vaisselle
- Pinceau ou rouleau

- Commencez par chercher LA bonne épine de Prunellier. Elle doit être **bien pointue** mais pas trop fragile.



Voici une épine parfaite pour gratter la carte !

- Colorez chaque carte avec les pastels : une seule couleur pour un fond uni, plusieurs pour créer des effets dégradés, arc-en-ciel ou terre/ciel. Selon vos envies. Ne laissez aucun espace blanc.



- Mélangez $\frac{3}{4}$ de peinture noire avec $\frac{1}{4}$ de liquide vaisselle.



L'ajout de liquide vaisselle permet d'obtenir un mélange pâteux et épais.

- Passez le mélange noir sur l'ensemble des cartes grâce au pinceau ou au rouleau. Laissez sécher.

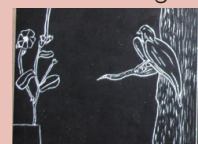


- Grâce à votre épine, créez un joli dessin en grattant la couche noire de votre carte.



En négatif

Vous pouvez aussi choisir de laisser le fond de vos cartes blanc. Cela vous permettra de créer des dessins et des écrits « en négatif ».





Fleurs de Prunellier ou d'Aubépine ?

Au printemps, on peut confondre les fleurs du Prunellier avec celle de l'Aubépine. En effet, leurs fleurs se ressemblent énormément : elles sont blanches, petites et régulières sur les deux arbustes. Toutefois, quelques observations vous permettront de les différencier.

Prunellier

Observez les fleurs



Corolles de 5 pétales blancs
Longues étamines

Les fleurs en bouquets portées par de courts pédoncules.

Aubépine



Les fleurs en bouquets portées par de longs pédoncules.

Observez la silhouette de chaque arbuste



Le Prunellier fleurit **AVANT** de sortir ses feuilles.



L'Aubépine fleurit **APRÈS** avoir sorti ses feuilles.

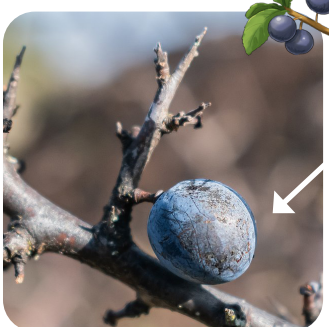


Le Prunellier est l'un des premiers à fleurir au printemps. Selon les régions, vous pourrez observer l'éclosion des boutons floraux dès le mois d'avril. Les fleurs du Prunellier peuvent être utilisées pour faire des tisanes. Elles ont un goût d'amande et peuvent parfumer les desserts. Vous pouvez aussi créer un vin, appelé « **Trousse-pinette** ».

Des surnoms liés aux réputations

Le Prunellier est surnommé « **Épine noire** » en raison de la couleur sombre de ses rameaux. Ce surnom est aussi lié à la réputation négative de l'arbuste. On dit qu'il constitue les balais des sorcières ou encore que l'on utilise ses épines pour piquer des figurines de cire dans le but de jeter des sorts... L'Aubépine, elle, est surnommée « **Épine blanche** » en raison d'une réputation plus noble. En Grèce antique, on apportait ses branchages en gage de prospérité lors de cérémonies de mariage. Chez les Celtes et les Romains, elle était accrochée aux berceaux des nouveaux-nés pour éloigner le mauvais sort.

Prunelle & Cénelle



La prunelle est une drupe globuleuse.

Les fleurs de l'Aubépine sont utilisées en tisane. La chair des cénelles peut remplacer la farine pour certains gâteaux.

La cénelle est un « faux-fruit ». Elles sont regroupées en bouquet.



Un « faux-fruit » est le résultat de la transformation du réceptacle floral de la fleur en partie charnue. C'est le noyau qui est le vrai fruit !

© FCPN (2022) - Tous droits réservés
Rédactrice : Fanny Husson-Poisson
Cartoons et dessins : G. Crisci / M. Guys / F. Le Bagousse / N. Pestel
Photos : F. Husson-Poisson / A. Barra
www.nature-en-famille.org