Newsletter N°1 de Homejardin – 20 février 2009

Bonjour,

Nous sommes heureux de vous présenter la toute première lettre-information de www.homejardin.com, d'avance merci d'excuser notre inexpérience. Elle s'étoffera davantage au fil des mois et nous vous promettons d'agréables surprises !

Elle confond Jardinage et Loisirs Créatifs mais dès que l'on aura densifié la partie Loisirs, chaque partie aura sa propre newsletter.

Prochaine parution mi-mars 2009

Bonne lecture et à très bientôt sur le site ou le forum

Amicalement,

Brigitte et J.P

SOMMAIRE

- Lire cette newsletter au format PDF (Adobe®)
- Travaux du mois de mars : Votre agenda
- Sur le gril : Brigitte, fondatrice de Homejardin
- Les nouveautés sur site
- Mars, quelques idées gourmandes
- Le coin récré
- Abonnement/Désabonnement/Modifications

Faites-nous connaître autour de vous, faites suivre cette newsletter à vos relations et/ou donnez leur l'adresse du site. Merci à vous.

Travaux de Mars – N'oubliez-pas !

Votre agenda vous attend :

http://www.homejardin.com/travaux_mars/calendrier_jardinage_jour_apres_jour.html

Sur le gril : Brigitte co-fondatrice de Homejardin

J.P (Rédacteur) : Des sites, surtout de jardinage, il y a pléthore, en quoi Homejardin est-il différent ?

Brigitte : Sais-tu que rien qu'en France, il y a 17 millions de jardiniers amateurs soit un français sur quatre ? On trouve des coins potagers dans quasiment tous les jardins, même les plus petits, mais

aussi sur les terrasses, les balcons... C'est un loisir extraordinairement décontractant mais ça devient hélas aussi une nécessité économique par ces temps de crise. De plus les légumes de nos potagers ont une saveur incomparable par rapport à ceux que l'on trouve dans les magasins de "malbouffe" ! On trouve même des coachs en jardinage maintenant ! J'ai donc voulu permettre à tous de pouvoir s'y essayer ou persévérer avec un maximum de chances de réussir. Cela commence par un langage clair et compréhensible de tous, ne parler que de ce que je connais mais en parler à fond. Jardinière amateur moi-même, je ne compte plus le nombre de fois où j'ai recherché des infos sur le net et le parcours du combattant que cela a été à chaque fois. Entre les informations plus que fantaisistes, le vocabulaire ésotérique obligeant à se référer au dico toutes les minutes, les incitations à utiliser le produit X évidemment partenaire du site consulté etc... J'ai donc, avec mon expérience et l'indépendance vis-à-vis des marques, mis en place des fiches très didactiques. Sur Homejardin, si l'on trouve la fiche d'un végétal, vous avez tout sous la main sans chercher ailleurs. Le lecteur sait que c'est vérifié, testé. Il peut même imprimer sa recherche. Homejardin change la donne, maintenant même le débutant a autant de chances que les autres de réussir à très peu de frais son potager, son jardin d'agrément, sa décoration florale intérieure !

J.P : Bon, et associer Jardinage et Loisirs Créatifs est-ce voulu et pourquoi ?

Brigitte : Bien sûr, qui n'a jamais personnalisé un simple pot de fleurs en le peignant, ajouté 2 ou 3 motifs, détourné un ustensile de sa vocation initiale ? Pour moi ces 2 activités sont indissociables car extrêmement complémentaires. De plus Loisirs Créatifs permet une détente bien agréable et une bonne occupation pendant les mois creux au Jardinage.

J.P : Ton site a été mis en ligne septembre 2008, es-tu contente des premiers résultats ?

Brigitte : Plus que ravie. Le site est de plus en plus visité et les quelques retours d'avis plutôt favorables. Nous n'en sommes qu'au début mais ces encouragements augmentent encore ma détermination à en faire un incontournable pour ne pas dire une référence. J'ajoute qu'il y a vraiment de la matière avec toutes les espèces de végétaux encore non traitées.

J.P : Peux-tu nous dire quels sont tes projets pour 2009, voire plus loin ?

Brigitte : Toujours plus ! Insérer des vidéos, décupler les fiches coups de pouce, les reportages, monter un réseau d'artisans et ou simples particuliers, tous passionnés compétents et leur offrir une exposition sur le site ; décrocher des remises, des avantages pour les visiteurs et des tas d'autres choses plus "popote interne" pour un meilleur confort de lecture.

J.P : C'est bien beau tout ça, mais franchement n'y a-t-il pas un brin de démagogie ?

Brigitte : Ah non, aucune démagie ! Je crois dur comme fer que rien ne peut se faire sans partage. Je propose un canevas, mais ce sont les visiteurs qui disposent. Sans compter le forum et le "Questions/Réponses du site où chacun peut s'exprimer comme il l'entend et recevoir une réponse précise.

J.P : Il y a des publicités sur ton site, n'est-ce pas en discordance avec ton discours ?

Brigitte : Non je ne pense pas. J'ai des frais pour l'hébergement, le matériel informatique que je mets à disposition du site et les "tonnes" de documentation. Ces publicités sont les seules sources

d'amortissement très partiel, que j'ai. Je suis très attentive à leur contenu et leur disposition sur les pages ne doit pas gêner la lecture. Je suis également convaincue que beaucoup de ces pubs peuvent apporter un plus au lecteur. Non encore une fois, je ne vois pas d'antinomie entre mon discours et ces pubs.

J.P : Dernière question pour aujourd'hui, que te souhaiter pour 2009 ?

Brigitte : Toujours plus de visiteurs satisfaits, qu'ils deviennent des amis, et le décollage du forum encore insuffisamment exploité par les internautes.

J.P : Merci d'avoir répondu clairement et sans détour, les lecteurs apprécieront certainement.

Les dernières mises à jour sur Homejardin

- La modification des différents formulaires pour une utilisation plus simple et plus rapide.
- Dans la rubrique Végétaux d'Intérieur, une nouvelle fiche sur la Fougère Nid d'Oiseau, nom latin *asplenium nidus*
- L'apparition d'une rubrique "Questions/Réponses" ouverte à tous les internautes et dont le but principal est de permettre au plus grand nombre de s'exprimer. N'hésitez pas à participer.
JARDINAGE
http://www.homejardin.com/globalite_des_questions_reponses/service_gratuit.html
LOISIRS CREATIFS http://www.homejardin-loisirs.com/globalite_questions_reponses/service_gratuit.html
- La rubrique "Archives" qui nous a permis de délester un peu du site sans perdre les informations. Calendrier lunaire 2008, Avent 2008, anciens éditos se retrouvent ici.
<http://archives.homejardin.com/accueil/index.html>
- L'ajout du Calendrier Lunaire Février 2009, jour par jour et heure par heure. Celui de Mars sera en ligne dans les prochaines heures.
http://archives.homejardin.com/calendrier_lunaire_fevrier_2009/jardiner_avec_la_lune_par_jour_et_par_heure.html
- Ajout d'une fiche sur les plantes dépolluantes (Dossier très complet et didactique)
http://www.homejardin.com/coup_de_pouce_plantes_depolluantes/aide_conseil_assistance_explications.html
- Les glossaires ont été refondus en un seul pour une meilleure lecture alphabétique. Des légendes de couleur permettent d'un seul regard de savoir à quoi a trait leur présence (Vocabulaire, Maladie, Parasite, Matériel)
http://www.homejardin.com/glossaire_du_jardinage/vocabulaire_maladies_materiels_parasites.html

Idées gourmandes de saison

TARTE TATIN OIGNONS ET LARDONS :

Recette pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- 500 grammes d'oignons. De taille moyenne et si possible tous du même calibre.
- 100 grammes de lardons coupés en allumettes
- 1 rouleau de pâte brisée
- 100 grammes de beurre
- 2 cuillers à soupe de sucre roux

Préparation :

- Préchauffer le four à 220 °C (Thermostat 7-8).
- Peler les oignons et les couper en deux.
- Dans une tourtière, mettre le beurre coupé en petits dés et répartir dessus le sucre.
- Installer dans la tourtière les oignons avec la face coupée visible.
- Recouvrir le tout de papier aluminium et mettre au four pendant 15 minutes.
- Retirer le plat et descendre la température du four à 170°C (5-6).
- Enlever la feuille de papier aluminium et glisser les bâtonnets de lardons entre les oignons.
- Recouvrir la tourtière avec la pâte feuilletée en rentrant bien les bords.
- Remettre au four pendant 30 minutes.

Présentation :

Servir chaud avec de la crème fraîche

GALETTES DE POMME DE TERRE

Recette pour 4 personnes.

Temps de Préparation : 45 minutes

Temps de Repos : 1 heure

Temps de Cuisson : 1 heure.

Ingrédients 400 gr de pommes de terre – 50 gr de beurre – 80 gr de fromage de chèvre frais – 2 jaunes d'œuf – 200 gr de farine – 10 cl d'huile – Sel et poivre – Muscade facultative.

Préparation :

- Faire cuire les pommes de terre en robe de chambre.
- Faire ramollir le beurre.
- Travailler la chair des pommes de terre en la mélangeant avec le fromage, le beurre et un jaune d'œuf.
- Ajouter la farine petit à petit en remuant.
- Poivrer et saler et ajouter facultativement de la noix de muscade.
- Remuer bien pour mêler tous les ingrédients.
- Laisser reposer une heure cette pâte.
- Préchauffer le four à 180°C (Th 6).
- Étaler la pâte sur un plan de travail fariné et sur une épaisseur d'environ un centimètre.
- Découper des cercles d'environ 10 cm et les badigeonner avec le deuxième jaune d'œuf battu.
- Installer sur une plaque à four antiadhésive ou recouverte d'un papier de cuire et laisser cuire environ 20 minutes.

Petite astuce : Pour amuser les enfants, on peut faire les galettes avec des emportées pièces en forme d'animaux.

ORANGES FOURREES

Recette pour 6 personnes sans cuisson.

Temps de préparation : 20 mn.

Ingrédients : 6 oranges non traitées (de préférence avec une peau épaisse) – 1 banane - 3 cuillers à soupe de fromage blanc égoutté – 6 cuillers à soupe de raisins secs de Smyrne ou de Corinthe – 3 cuillers à soupe de noix de coco râpée – Quelques cerneaux de noix – 3 ou 4 cuillers à soupe de sucre en poudre – Facultativement, 2 cuillers à soupe de Grand-Marnier ou de rhum.

Préparation :

- Faire tremper les raisins secs dans le Grand-Marnier ou le rhum (Pour une recette sans alcool, les faire tremper dans du thé).
- Laver les oranges et couper un "chapeau" sur chacune, en le mettant de côté.
- Enlever la chair des oranges en faisant attention de ne pas couper la peau.
- Mixer ou hacher grossièrement la chair des oranges avec la banane.
- Dans un saladier, mélanger le fromage blanc avec la noix de coco, les raisins secs, le sucre et la chair des fruits.
- Remplir chaque orange, déposer sur le dessus des cerneaux de noix puis recouvrir avec les chapeaux.
- Mettre dans le bac à glaçon du réfrigérateur pendant une heure au minimum avant de servir.

Conseil : C'est une recette énergisante et pleine de vitamines avec les oranges, la banane et les noix.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération

Le coin récré, quizz, anecdotes...

Quiz : Le douanier Rousseau

- Quel est son prénom : 1) Ignace 2) Gaston 3) Henri
- Est-il né à : 1) Paris 2) Laval 3) Angers
- En quelle année : 1) 1850 2) 1844 3) 1848
- Il est mort à : 1) Paris 2) Laval 3) Angers
- De : 1) La gangrène 2) Accident cardiaque 3) Assassiné
- Il a beaucoup peint, trouvez l'intrus dans ces thèmes :
1) Les Paysages 2) Les Jouets 3) Les Jungles 4) Les Portraits

Indice : Votre total de points pour ces 6 questions doit être de 11.

Devinettes (Qui suis-je ?)

- En salade, on mange mes capitules. La reine Catherine de Médicis me savourait.
- On me cultive pour mes racines. Je suis une plante crucifère. Je suis délicieux, et pourtant mon nom n'inspire guère confiance dans le septième art.
- Je suis l'emblème national d'un pays de Grande Bretagne. Sous le règne du pharaon Khéops, je faisais partie des récompenses pour services rendus. Ma réputation diminua ensuite, elle qualifie l'attente une peu longue à un rendez-vous

Anecdotes

- Saviez-vous qu'au Moyen Age, en France, on cuisinait une sauce pouvant se conserver et, qui était faite avec de l'ail, des amandes et de la mie de pain ?
- Vous aimez les feuilles d'ail fraîches, voici un conseil du jardinier: jadis on plaçait dans un récipient à long col une gousse d'ail avec un peu d'eau et l'on pouvait ainsi cueillir les feuilles fraîches au fur et à mesure de la pousse.
- Amusant: Edouard Manet avait peint une botte d'asperges pour une commande que lui avait faite Charles Éphrussi ; celui-ci, très satisfait, lui paya ce tableau plus cher que le prix convenu. Pour le remercier Manet lui envoya une petite toile ayant pour sujet une seule asperge, et accompagnée de ce petit mot : "Il en manquait une à votre botte !"
- Auriez-vous l'idée, comme les grecs, de couvrir d'injures vos semis de basilic pour qu'ils lèvent ? Des témoignages ?
- Vous connaissez bien sûr les almanachs. Ce mot tirerait son origine de l'arabe al-manah lequel veut-dire : l'an prochain.

Abonnement/Désabonnement

Cette newsletter vous est envoyée car vous vous y êtes abonné(e). Si ce n'était pas le cas ou si vous ne souhaitez plus la recevoir, complétez et envoyez-nous le formulaire en ligne :

http://www.homejardin.com/newsletter/abonnement_desabonnement_modifications.html

Ou

http://www.homejardin-loisirs.com/globalite_questions_reponses/service_gratuit.html

N'oubliez pas de cocher la case "me désabonner". Un mail de confirmation vous parviendra dans les 24 heures ouvrées et vos données seront définitivement effacées de notre base.

Utilisez l'un ou l'autre de ces mêmes formulaires pour nous signaler tout changement.

Pour lire la newsletter au format PDF

En pièce jointe vous trouverez cette newsletter au format .pdf

Pour ouvrir le document vous devez installer le logiciel Adobe Reader sur votre ordinateur.

Si vous ne l'avez pas déjà fait, vous pouvez le télécharger gratuitement en suivant ce lien :

<http://www.adobe.com/fr/products/reader/>