

HOMEJARDIN - Newsletter N°15 - 24 mai 2010

Pour protéger votre équipement informatique, cette newsletter est au format .RTF mais nous y joignons sa version au format .PDF
Seule cette dernière version rend actifs les liens du sommaire.

SOMMAIRE

- [Lire cette newsletter au format PDF \(Adobe®\)](#)
- [Bonjour](#)
- [Du nouveau chez Homejardin ?](#)
- [Tuta Absoluta ou Mineuse de la Tomate](#)
- [BRF, que se cache-t-il derrière ces 3 lettres ?](#)
- [Verveine, incontournable et si précieuse](#)
- [Les laitues à couper](#)
- [Melon, on en redemande](#)
- [L'Agenda de juin](#)
- [Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

BONJOUR

Bientôt le mois de juin et avec lui, si le temps est clément, le moment venu des barbecues, des réunions familiales et/ou entre amis au jardin, sur le balcon... Les envies de farniente, mais aussi celles de bricoler, d'entamer ou reprendre des activités en extérieur avec les enfants, refaire la déco... Un mois qui commence à fleurer bon les vacances, les "grosses" salades et la dégustation de fruits frais sans modération. Un mois sans morosité et qui va nous permettre de recharger totalement les accus. Du travail aussi mais à notre rythme, quand on veut...

DU NOUVEAU CHEZ HOMEJARDIN ?

- D'abord sur cette newsletter. Les recettes de cuisine sont désormais signées "Tatie Gladys", quelqu'un qui nous est proche et cher à notre cœur. Elle avoue sans se faire prier ses petits secrets, elle connaît des milliers de recettes, des plus simples aux plus sophistiquées, elle "tente" des expériences culinaires au moins une fois par semaine. Elle est douce, patiente, aux petits soins de tous. Une mamie et une tatie comme on les rêve. Ecologiste avant que ce ne soit une mode, mais pas intégriste du tout, son bon sens "paysan" (le plus beau mot de la langue française aime-t-elle à dire) lui fait nous confectionner des merveilles avec 3 fois rien. Vous aussi succomberez à son charme !

- Une nouvelle rubrique a fait son apparition dans l'univers "Loisirs créatifs et Décoration" :

Elle s'intitule "**INSOLITE, LUDIQUE et UTILE**" et se compose actuellement de 3 chapitres :

- **ANNIVERSAIRES DE MARIAGE**
- **COLLECTIONNEURS**
- **EXPRESSIONS POPULAIRES**

Avant tout créée pour se divertir, elle n'en comprend pas moins quantité de choses à découvrir ou approfondir. Les premiers retours sont positifs, vous nous en voyez ravis et nous essaierons de la diversifier dans les mois prochains.

- En jardin vous avez sans doute relevé de nouvelles fiches de végétaux, mais là vous en avez désormais l'habitude.

Nous vous rappelons que vous pouvez suivre quasiment en temps réel, toutes les modifications que nous apportons, quel que soit l'univers homejardin, en vous rendant sur le forum section BIENVENUE.

Un lien direct est aussi intégré sur la page d'accueil de chaque univers, il vous suffit de cliquer sur le bouton **C'EST NOUVEAU** en lettres JAUNES sur fond ROUGE.

ZOOM SUR LE TUTA ABSOLUTA ou MINEUSE DE LA TOMATE

Peu de sites en parlent encore, mais il devrait hélas devenir la "vedette" des prochaines années.

Un nom bien étrange pour désigner un lépidoptère qui est une mineuse des feuilles.

Ce minuscule papillon a une grande prédilection pour les tomates mais s'attaque également à d'autres solanacées comme les aubergines, la morelle de Balbis, les piments, la poire-melon, les poivrons et les pommes de terre.

C'est un ravageur très connu en Amérique du Sud où il est le principal prédateur des cultures de tomates.

En Europe il n'a fait son apparition qu'en 2006 en Espagne, mais sa propagation est ultra rapide et à partir de 2008 il ne cesse d'étendre son territoire.

On le trouve actuellement dans de nombreux pays comme l'Algérie, la France, l'Italie, le Maroc et la Tunisie.

En plus d'être envahissant, ce parasite présente le grand inconvénient de résister à la plupart des produits de traitements.

Seuls des traitements à base de Bacillus Thuringiensis et des pièges à phéromones s'avèrent relativement efficaces.

Les insectes devraient-ils de véritables mutants ?

Lisez notre fiche : **Tuta Absoluta ou mineuse de la tomate**

LE B.R.F, IL MERITE VOTRE ATTENTION

Sous ce sigle se cache une mine d'or pour le jardinage biologique : le **Bois Raméal Ramifié**.

Sous cette expression un peu barbare se cachent tout simplement des branchages coupés en petits morceaux qui servent à couvrir le sol.

Cette méthode de paillage est relativement récente en France et encore peu connue mais elle est très réputée dans de nombreux pays comme au Canada où elle est née, et principalement au Québec dans les années 1970.

100% écologique et économique, puisqu'il permet de recycler les résidus de taille des arbres et des arbustes.

Outre la limitation du développement des mauvaises herbes, il permet d'économiser de l'eau en conservant la fraîcheur de la terre.

De plus le BRF - qui est un puits sans fond puisqu'il y a toujours des tailles à effectuer - permet de retrouver les techniques de nos anciens, lesquels ne laissaient jamais une terre à nu.

Pour tout savoir, et pourquoi pas, se lancer dans la technique du **BRF ou Bois Raméal Fragmenté**

VERVEINE, une plante aux mille et une vertus

Usez et abusez de cette merveilleuse plante qui offre une belle floraison pendant des mois.

De nom latin Verbena x Hybrida elle appartient à la famille des Verbénacées.

Originaire d'Amérique du Sud elle a donné naissance à de nombreux cultivars et hybrides.

Dans les jardinerie on n'a que l'embaras du choix entre les formes, à port compact, tapissant ou retombant et une palette très étendue de couleurs.

Facile de culture elle peut être installée en pleine terre, en pot, en jardinière ou en suspension.

Très florifère elle illumine le jardin ou le balcon du mois de mai jusqu'aux gelées.

Une anecdote concernant ma petite chienne : elle cherche partout dans le jardin "sa verveine" pendant l'hiver et revit dès le mois de mai lorsqu'elle voit arriver les nouveaux plants. En effet, elle en est très friande, grignotant quelques feuilles de temps en temps. Que ceux qui veulent en planter dans le jardin se rassurent, ce grignotage ne nuit pas à la fleur, on ne s'en aperçoit même pas.

Pour en savoir plus sur la **VERVEINE DES JARDINS**
D'autres espèces ? Faites un petit tour sur les fiches :

- **VERVEINE DE BUENOS AIRES**
- **VERVEINE OFFICINALE**
- **VERVEINE CITRONNELLE**

LAITUES A COUPER – LUDIQUÉ, BON et ECONOMIQUE

On ne pense pas toujours à elles mais les laitues à couper présentent de nombreux avantages.

Tout d'abord un espace de culture réduit par rapport aux laitues classiques.

De nombreuses variétés permettant de diversifier les goûts.

Les laitues à couper ne montent que lentement en graines.

Un autre avantage est de pouvoir récolter les feuilles au fur et à mesure des besoins : plus de gâchis.

N'hésitez pas à installer au jardin ou simplement dans une petite jardinière sur le rebord de la fenêtre.

De pousse rapide, les laitues à couper font partie des végétaux permettant d'initier les enfants au jardinage ; ils apprécieront de voir leur évolution constante.

Vous pouvez également créer votre propre mesclun, votre propre mélange de salades en diversifiant les graines de laitues, de roquette... sans oublier le cerfeuil par exemple.

Pour tout savoir sur les laitues à couper, cliquez [ICI](#)

LE MELON, fraîcheur, goût, s'accommodant de tout, incontournable !

De nom latin Cucumis Melo il appartient à la famille des Cucurbitacées.

Le melon regorge de soleil et est un symbole de l'été qui enchante de nombreuses papilles.

Cultivé principalement en pleine terre il peut également être installé dans un bac même sur un petit balcon ensoleillé.

On trouve également maintenant des variétés comme "vert grimpant" spécialement adaptées au palissage, tenant peu de place, et pouvant courir sur une rambarde.

Très riche en vitamines C, il renferme également du magnésium, du phosphore et du zinc.

Dégusté simplement nature, il se prête en cuisine à de nombreuses recettes salées ou sucrées.

Retrouvez notre fiche [ICI](#)

VOTRE AGENDA DE JUIN :

- Suivez le lien pour consulter l'agenda des [TRAVAUX DE JARDINAGE](#)
- Original aussi, le [JARDINAGE AVEC LA LUNE](#)
- Détendez-vous un peu avec les [DICTONS DU MOIS](#)

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

ENCORNETS A LA PROVENCALE

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 40 Minutes.

Temps de Macération : 30 Minutes.

Ingrédients :

1 kilo d'encornets (Demander au poissonnier de les vider et de les préparer)

3 citrons

2 tomates

1 oignon de taille moyenne

2 gousses d'ail

20 centilitres de vin blanc sec de préférence

3 cuillers à soupe d'huile d'olive

Quelques feuilles de basilic

Sel et Poivre

Préparation :

Passer les encornets sous l'eau courante pour bien les nettoyer.

Les découper en rondelles ce qui donnera des anneaux.

Presser le jus des citrons et le verser sur les encornets.

Laisser mariner ainsi pendant environ une demi- heure.

Pendant ce temps perler les tomates et enlever les pépins avant de les détailler en petits cubes.

Eplucher l'oignon et l'ail et les émincer.

Passer le basilic sous l'eau froide, en conserver quelques feuilles pour la décoration et ciseler finement les autres feuilles.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte et faire fondre doucement l'oignon.

Ajouter ensuite les dés de tomates et l'ail et laisser chauffer doucement pendant 5 minutes.

Incorporer les encornets avec tout le jus de la marinade, le vin, le sel et le poivre.

Laisser mijoter à feu doux pendant une trentaine de minutes.

A la fin de la cuisson ajouter le basilic ciselé, remuer pour l'incorporer et retirer du feu.

Présentation et suggestion :

Présenter sur des assiettes individuelles ou en plat en décorant avec les feuilles entières de basilic mises de côté.

Les encornets à la provençale peuvent être servis avec des pâtes, du riz, du boulgour, de la semoule à couscous....

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. SACHEZ CONSOMMER ET APPRECIER AVEC MODERATION.

CONFITURE ABRICOT ET LAVANDE

Recette pour environ 8 pots de confiture (environ 300 grammes par pot).

Temps de Préparation : 30 Minutes

Temps de Cuisson : 35 à 40 Minutes.

Temps de Macération : 12 heures.

Ingrédients :

2,5 kilos d'abricots

1 grosse poignée de fleurs de lavande fraîche

2 citrons

2 kilos de sucre cristallisé

Préparation :

Ebouillanter les pots de confiture et les égoutter.

Passer rapidement les fleurs de lavande sous un filet d'eau froide puis les égoutter.

Dans un petit morceau, ou sachet, de mousseline mettre la lavande et ficeler bien ce petit paquet.

Laver les abricots avant de les couper en deux et de retirer les noyaux.

Peser les abricots et compter le même poids de sucre cristallisé.

Dans un grand saladier, ou une terrine, mettre une couche d'abricots, une couche de sucre et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients.

Glisser dans le milieu le petit paquet de fleurs de lavande.

Presser les citrons et en verser le jus sur les abricots.

Recouvrir la terrine avec un linge propre ou un couvercle.

Laisser macérer ainsi sans y toucher pendant environ 12 heures.

Passé ce délai verser les fruits dans une bassine à confiture ou une grande marmite.

Amener doucement à ébullition et laisser cuire à feu très doux pendant 35 à 40 minutes.

Remuer régulièrement et écumer de temps en temps.

Lorsque la confiture est cuite, enlever le petit paquet de fleurs de lavande.

Verser de suite dans les pots de confiture et les fermer.

Renverser les pots et laisser la confiture refroidir.

Conseils et Suggestions :

Pour vérifier que la confiture est suffisamment cuite, verser quelques gouttes sur une petite assiette froide que vous inclinez légèrement : la confiture doit se figer de suite.

Entreposer les confitures dans un local sec et frais ; et surtout à l'abri de l'humidité et de la lumière.

Penser à bien étiqueter les pots en indiquant la composition et la date de fabrication.

LIQUEUR AU GERANIUM :

Une recette originale qui devrait surprendre et ravir votre entourage.

Recette pour 1 litre de liqueur.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 5 à 10 Minutes.

Temps de Macération : 6 heures.

Attention suite page suivante (7)

Ingrédients :

100 grammes de pétales de géranium rosat
1 litre d'eau de vie blanche (poire, prune, kirsch...)
1 kilo de sucre en poudre
1 litre d'eau

Préparation :

Passer rapidement les pétales de géranium rosat sous un filet d'eau froide avant de les égoutter.
Ecraser les pétales dans un mortier ou les ciseler très finement.
Mettre dans une casserole l'eau et le sucre et porter à ébullition.
Laisser réduire pour obtenir un sirop assez liquide puis retirer du feu.
Verser dans le sirop chaud les pétales de géranium.
Laisser macérer ainsi pendant environ 6 heures.
Passer le sirop aux pétales dans une passoire très fine type chinois ou mieux dans une mousseline en écrasant bien pour récupérer le maximum de jus.
Incorporer alors l'alcool et mélanger bien.
Mettre en bouteille.
Patienter un mois avant de déguster.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. SACHEZ CONSOMMER ET APPRECIER AVEC MODERATION.

LIRE CETTE NEWSLETTER AU FORMAT PDF (Adobe®)

- 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/>

Abonnement, désabonnement, modifications, nous contacter... :

Attention, désormais un seul formulaire pour plus de facilité. Si vous aviez gardé les anciens liens, pensez à les modifier. C'est ici : **FORMULAIRE NEWSLETTER**

Retour au début de cette newsletter

Rendez-vous le mois prochain, et merci pour votre confiance.