

HOMEJARDIN - Newsletter N°16 – 20 juin 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](#)
- [La Mineuse du Marronnier](#)
- [Reposez-vous](#)
- [Personnalisez vos bordures, créez des étiquettes originales](#)
- [La fleur de la passion](#)
- [Le Muflier](#)
- [Le Laurier-sauce](#)
- [L'Agenda de juillet](#)
- [Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

BONJOUR

Les vacanciers sont prêts à partir, rappelons que nous proposons un dossier spécial pour que les végétaux conservent la forme même en l'absence des jardiniers. Retrouvez-le [ICI](#)

Les autres se consoleront vite en ayant la primeur de voir enfin leur labeur récompensé par l'éclosion de nombreuses fleurs et plantes.

Quel plaisir d'admirer le spectacle merveilleux de la nature, le chatoiement des couleurs, sentir les différents arômes, observer le "manège" des oiseaux et insectes, même le soleil s'attendrit...

Que les abonnés qui sont plus axés Loisirs Créatifs et Décoration ne désespèrent pas. D'ici quelques jours nous mettrons en ligne de nouveaux diagrammes et introduirons de nouvelles rubriques comme la peinture sur plume. Nous regrettons de ne pas recevoir de photos de réalisations, de suggestions, mais bon on fait avec.

Sinon c'est un très gros chantier qui sera bientôt achevé et qui devrait en captiver plus d'un. Nous allons publier une nouvelle rubrique "SANTÉ, BIEN-ÊTRE, FORME et BEAUTÉ" dans laquelle nous vous proposerons d'apprendre ou revoir comment utiliser les végétaux en huiles essentielles, en eaux florales. Nous verrons aussi comment soigner les petits bobos, confectionner des masques de peau, des laits, des savons... Et même comment entretenir son intérieur de maison. Un lexique et une page consacrée à toutes les précautions compléteront l'ensemble. Parution sous 8 à 15 jours selon nos possibilités.

LE POINT SUR UN FEROCÉ RAVAGEUR : LA MINEUSE DU MARRONNIER

Des marronniers déplumés et chauves en plein été, rien de plus désagréable et désolant.

Comme vous le savez, nous en parlons régulièrement sur le forum et aucune avancée notable n'est constatée.

Les responsables ? Les chenilles de minuscules papillons qui portent le nom scientifique de *Camerania Ohridella*.

Depuis le début des années 2000, la propagation se fait à vitesse grand V, sans que rien ni personne ne puisse l'arrêter.

Les recherches se sont multipliées et des tests ont été effectués pendant plusieurs années avec des pièges à phéromones.

Ils permettent de piéger les papillons mâles et ainsi de limiter la reproduction.

Ceci impliquerait que chaque possesseur de marronnier utilise ces pièges pour espérer au moins endiguer la prolifération. Nous particuliers pouvons toujours les utiliser, mais quid des municipalités ???

Rêvons un peu, d'autant plus qu'aucun prédateur naturel n'a jusqu'à présent révélé des capacités suffisantes.

De plus, en l'état actuel des recherches, aucun ennemi naturel n'a été trouvé à la mineuse du marronnier.

Le geste qui reste toujours indispensable est de ramasser régulièrement les feuilles tombées à terre et de les détruire en les brûlant par exemple.

Une fiche est consacrée à cet insecte, cliquez [ICI](#)

POUR CEUX QUI JARDINENT AVEC LA LUNE.. ET LES AUTRES

Le 11 juillet, le jardinier qui respecte les phases lunaires est de repos et nous recommandons à tous les autres d'en faire autant.

Pourquoi ? Parce qu'il y a une éclipse de soleil.

Mais qu'est-ce que c'est ? L'éclipse de soleil survient lorsque la lune se situe entre le soleil et la terre.

Ce phénomène amène à ce qu'une partie de la terre se trouve dans l'ombre de la lune, puisque cette dernière masque le soleil.

Cette éclipse ne devrait durer que très peu de temps, environ 5 minutes.

En France métropolitaine, comme dans de nombreux autres pays, nous ne la verrons pas.

Par contre l'éclipse sera très évidente dans le Pacifique. Ainsi certaines îles de Polynésie et l'île de Pâques seront dans le noir.

Mais pourquoi ne faut-il pas jardiner ce jour là ?

L'éclipse de soleil perturbe et déstabilise complètement les végétaux.

L'attraction exercée par les astres est modifiée et la luminosité est très changeante.

Pour passer cette étape sans souci, les plantes doivent être laissées tranquilles et on attendra la fin d'éclipse pour en installer de nouveaux.

Même minime, une éclipse solaire peut anéantir les efforts de celui qui persisterait à jardiner ce jour là, ne négligez pas cet avertissement.

DES BORDURES ET DES ÉTIQUETTES PAS COMME LES AUTRES

Comme dans les grands jardins botaniques, personnalisons les bordures et l'étiquetage des végétaux.

Pour entourer des rocailles ou décorer un petit coin du balcon, autour des pots usons et abusons des galets.

Ce sont des éléments de base peu onéreux que l'on aura plaisir à glaner dans la nature pendant les promenades.

Avec un peu de peinture acrylique, le voilà transformé. On peut simplement le colorer intégralement, dessiner des arabesques, mais également inscrire le nom des plantes.

Amusant également, et à faire avec les enfants, peindre dessus des petits animaux sympas, comme une coccinelle, une abeille, un escargot, la plante ou la fleur contenue...

Pas de limite, créativité totale pour une déco unique.

Pour indiquer le nom des plantes, il est parfois difficile de s'en souvenir, une belle étiquette faite avec un morceau d'ardoise résistera aux intempéries.

Inscrivez en plus le nom scientifique, et vous vous retrouvez dans un véritable jardin botanique !

FLEUR DE LA PASSION, une grimpante originale et de longue floraison

De nom latin *Passiflora Caerulea*, elle appartient à la famille des Passifloracées.

Cette vivace grimpante, originaire d'Amérique du Sud, est très rustique et de culture facile.

De croissance très rapide, c'est une liane qui s'accroche grâce à ses vrilles.

Elle recouvre vite les murs, treillages, pergolas... où elle est installée.

Ces fleurs, de forme on ne peut plus originale, ne durent qu'une seule journée mais le renouvellement étant constant on ne s'en rend même pas compte.

En bref, la fleur de la passion est vraiment une plante captivante et ne vous en privez pas.

Pour en savoir davantage consultez notre fiche conseil [ICI](#)

LE MUFLIER, une fleur haute en couleurs

De nom latin Antirrhinum Majus, il appartient à la famille des Scrophulariacées.

On le connaît beaucoup plus sous le nom de Gueule de Loup ou de Gueule de Lion, en référence à la forme de ses fleurs.

Le muflier nécessite peu d'entretien, est très résistant et se ressème spontanément sans toutefois être envahissant.

Il apporte une explosion de couleurs au jardin ou dans les pots pendant de longs mois, jusqu'aux gelées.

Les variétés naines sont idéales dans les jardinières ou pour illuminer les bordures tandis que celles de grande taille permettent de réaliser de superbes bouquets.

L'essayer c'est vraiment l'adopter.

Voir sa fiche ? Cliquez [ICI](#)

LE LAURIER SAUCE, trouvez-lui vite une place chez vous !

De nom latin, Laurus Nobilis, il appartient à la famille des Lauracées.

Son histoire est très ancienne et, dans la Grèce Antique, les héros étaient couronnés de lauriers.

C'est un arbuste aromatique très rustique que l'on peut cultiver en pleine terre dans le jardin, mais également dans un pot sur une terrasse.

Supportant toutes les formes de taille, il est souvent utilisé pour réaliser des haies brise-vent ou cultivé en topiaire.

Très résistant aux parasites et aux maladies, il ne pose aucun problème de culture.

Aromate indispensable en cuisine, il entre dans la composition du bouquet garni.

Retrouvez notre fiche [ICI](#)

VOTRE AGENDA DE JUILLET :

- 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

TARTE AUX TOMATES CERISES

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 minutes.

Temps de Cuisson : 30 minutes.

Ingrédients :

250 grammes de tomates-cerises
1 rouleau de pâte feuilletée (environ 200 grammes)
100 grammes de fromage frais de chèvre
2 cuillers à soupe de crème fraîche épaisse
1 œuf
1 cuiller à soupe d'huile d'olive
2 petites branches de thym
Sel et Poivre

Matériel :

Un moule à tarte d'environ 25 centimètres de diamètre.

Préparation :

Mettre le four à préchauffer à 200°C (Thermostat 7).
Laver les tomates et retirer le pédoncule avant de les essuyer.
Garnir un moule à tarte, recouvert de papier sulfurisé, avec la pâte feuilletée.
A l'aide d'une fourchette, piquer légèrement le fond de tarte.
Enfourner ainsi et laisser cuire pendant 10 minutes.
Dans une poêle, faire chauffer l'huile avant d'ajouter les tomates.
Laisser cuire à feu vif pendant 5 minutes, en les retournant à mi-cuisson.
Dans un saladier mettre le fromage de chèvre et l'écraser à la fourchette.
Incorporer ensuite, en mélangeant bien, la crème, les œufs, le sel et le poivre.
Recouvrir la pâte avec la préparation puis disposer dessus les tomates avant de parsemer de feuilles de thym émietté.
Mettre au four pendant 15 minutes.

Conseils et Suggestions :

Servir bien chaud, dès la sortie du four, accompagnée d'une salade verte.
Le thym peut être remplacé par du basilic ou de l'origan.

BROCHETTE DE BOULETTES

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 minutes.

Temps de Cuisson : 12 à 15 minutes (au four)

Ingrédients :

700 grammes de steak haché

1 oignon

1 gousse d'ail

1 œuf

Un petit bouquet de coriandre fraîche ou de persil

6 ou 8 feuilles de menthe

1 cuiller à soupe de raz-el-hanout

1 pointe de couteau de piment de Cayenne

Sel et Poivre.

Matériel :

Des brochettes en bois.

Préparation :

Peler l'ail et l'oignon et les hacher très finement.

Laver les feuilles de menthe et les ciseler finement.

Laver les feuilles de coriandre et les ciseler jusqu'à en obtenir la valeur de 3 cuillers à soupe.

Dans un grand saladier, mettre le haché de viande et ajouter l'œuf, l'ail et l'oignon en mélangeant bien.

Incorporer ensuite les herbes ciselées et les épices puis mélangeant à nouveau pour bien lier tous les ingrédients.

Former avec les mains des petites boulettes et les mettre sur les brochettes en bois.

Pour la cuisson les brochettes peuvent être passées sous le grill pendant une douzaine de minutes, en les retournant à mi-cuisson.

Il est bien sûr également possible de les faire cuire au grill ou au barbecue.

Servir bien chaud.

Conseils et Suggestions :

Les boulettes peuvent être faites avec moitié viande de bœuf et moitié agneau.

Accompagner avec un plat de semoule à couscous ou du riz.

PECHES AUX FRAMBOISES

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 30 minutes.

Temps de Cuisson : 20 minutes.

Temps de Repos : 2 Heures au réfrigérateur.

Ingrédients :

4 pêches de belle taille (pêches jaunes ou blanches)

250 grammes de framboises

1 citron non traité

75 centilitres d'eau

100 grammes de sucre en poudre

2 cuillers à soupe d'amandes effilées

Quelques feuilles de thym

Préparation :

Peler les pêches.

Laver le citron avant de prélever la moitié de son zeste.

Récupérer le jus du citron et le mettre de côté.

Dans une grande casserole, mettre l'eau avec le sucre en poudre en remuant.

Ajouter le zeste et le jus de citron ainsi que 2 ou 3 feuilles de menthe.

Porter à ébullition et laisser cuire à feu moyen pendant 5 minutes.

Mettre alors les pêches dans la casserole et continuer la cuisson, à feu doux, pendant environ 10 minutes.

Déposer le tout dans un saladier et entreposer au réfrigérateur pour au minimum 2 heures.

Le temps de pause terminé, égoutter les pêches en récupérant le sirop.

Dans un tamis très fin, filtrer le sirop.

Laver rapidement les framboises sous l'eau froide et les égoutter.

Conserver 8 framboises de côté.

Dans un mixeur mettre les framboises restantes avec 15 ou 20 centilitres de sirop.

Conseils et Suggestions :

Présenter dans des coupelles individuelles : une pêche avec un peu de coulis de framboises.

Décorer avec les amandes effilées et les framboises mises de côté.

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/>

S'ABONNER, SE DESABONNER, MODIFIER DES COORDONNEES

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.