

HOMEJARDIN - Newsletter N°17 – 21 juillet 2010

Cette newsletter est au format .RTF mais, pour davantage de confort, nous joignons sa version au format .PDF

Seule cette dernière rend actifs les liens du sommaire.

SOMMAIRE

- [Lire cette newsletter au format PDF \(Adobe®\)](#)
- [Bonjour](#)
- [Les porte-bonheur de la nature](#)
- [Tricotin](#)
- [Santé, bien-être, forme et beauté](#)
- [Anthurium](#)
- [Thuya](#)
- [Ciboule](#)
- [L'Agenda d'août](#)
- [Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

BONJOUR

Le mois d'août est synonyme de vacances, de farniente, de soleil voire de canicule.

Au jardin, comme au balcon ou à la maison les plantes, même si elles aiment la chaleur, souffrent de la canicule.

C'est le moment de bien gérer, contrôler et surtout de pailler à tour de bras.

Nous nous répétons peut-être mais le paillage reste le meilleur moyen de conserver la fraîcheur de la terre et donc de préserver les végétaux qu'ils soient en pleine terre ou en pot.

Août est également une grande période de récolte, les fruits et les légumes donnent à profusion.

Sur un plan plus "personnel", nous tenons à vous présenter nos excuses pour les dysfonctionnements de ces derniers jours sur le forum. Notre hébergeur a voulu changer de serveur, et cette opération s'est révélée un véritable fiasco dont nous nous serions bien passés. Le retour à l'ancien serveur a presque ramené les choses à la normale mais quelques cafouillis subsistent encore.

Bien entendu nous avons une procédure de secours pour ce qui est de notre rubrique [QUESTIONS/REPONSES](#) dont vous êtes friands. Si le forum est inaccessible nous répondons par mail. Vous pouvez donc continuer à poser toutes les questions que vous voulez.

LES PORTE-BONHEUR DE LA NATURE

Si la nature est un vrai bonheur, certains de ses habitants sont considérés comme les plus représentatifs.

C'est le moment, les jours de farniente, de partir à la recherche de ces porte-bonheur.

L'association jardin et porte-bonheur fait tout de suite penser au trèfle à quatre feuilles ou à la coccinelle, mais il y en a de plus insolites dont nous vous présentons un faible panel.

La coccinelle, appelée aussi bête à Bon Dieu, est la plus réputée. Le simple fait de voir une coccinelle assurerait une santé de fer. Le summum est atteint lorsqu'elle se pose dans votre main.

Le grillon, petit génie de la maisonnée, est un véritable gage de protection qui assure le bonheur complet. On le comprend en entendant son "chant" envoûtant.

Sous le nom de scarabée de nombreuses espèces sont regroupées, certaines sont détestées par les jardiniers. Pourtant depuis des millénaires c'est un véritable porte-bonheur. Des dessins datant de l'Antiquité ont été retrouvés et il était adulé et vénéré par les Egyptiens qui le représentaient également sur des amulettes.

L'araignée, bien que le proverbe dise "araignée du matin chagrin et araignée du soir espoir", est pour beaucoup pourtant un beau symbole. En effet c'est l'exemple même de la besogneuse qui tisse et retisse inlassablement sa toile. C'est la persévérance à l'état pur. De plus elle est utile puisqu'elle nous débarrasse des mouches, moustiques, moucheron et autres bestioles désagréables.

Cette petite énumération trouvera sans doute un jour une extension sur le site. Nous vous en dirons plus lorsque nous serons prêts, cela demande du temps car beaucoup de "croyances" différent selon les continents, les pays, les religions...

LE TRICOTIN - DECOUVRIR ou REDECOUVRIR CET APPAREIL

Souvenir d'enfance pour beaucoup, le tricotin revient à la mode.

Il n'est plus seulement réservé à occuper les longs après-midis d'hiver de nos "bambins", ce sont les adultes qui se lancent maintenant dans des créations.

Avec ce petit appareil on réalise des mèches, des boudins, avec de la laine, du coton, du raphia, du fil...

Ensuite les mèches sont assemblées pour créer des personnages, des coussins, des écharpes mais également des bracelets et des colliers.

En complément d'autres loisirs créatifs, il agrmente la carterie ou l'art postal mais aussi des tableaux.

Les applications possibles sont multiples et il faut simplement faire travailler son imagination et sa créativité.

De nombreux collectionneurs recherchent les anciens tricotins en bois ou en porcelaine, certains modèles étant uniques un marché se développe.

Pour en savoir plus et vous lancer, consultez notre fiche [TRICOTIN](#)

UNE NAISSANCE : SANTE, BIEN-ETRE, FORME ET BEAUTE

Notre section de Loisirs Créatifs et de Vie Quotidienne a la joie de vous annoncer (ou rappeler pour les plus attentifs) la naissance d'une nouvelle rubrique : le Coin Santé, Bien-être, Forme et Beauté.

Ce n'est en aucun cas une section médicale, mais vous y trouverez des astuces et des recettes pour soigner les petits maux de la vie courante et pour entretenir sa beauté. Nous insistons "lourdement" sur les précautions à prendre et la vigilance dont il faut faire preuve, non seulement pour la consommation ou l'utilisation, mais également pour la préparation et la conservation. Soyez toujours attentif et n'entreprenez rien sans nous avoir lus. Beaucoup de sites négligent cet aspect, mais il en va de la santé !

Principalement à base de végétaux, ces recettes trouvent leurs origines dans les temps anciens ; nos aïeux savaient déjà utiliser les plantes pour profiter de toutes leurs propriétés.

Sans être à 100% écologiques nous n'indiquons que des produits naturels.

Les recettes et les produits sont simples à réaliser et tous abordables financièrement parlant.

Nous découvrirons également ensemble comment entretenir la maison avec des produits naturels, sains, efficaces et économiques.

Soyez encore une fois indulgents et patients, cette rubrique n'en est pour l'instant qu'à ses premiers balbutiements mais elle va très vite grandir.

Suivez le guide, c'est [ICI](#)

ANTHURIUM – UNE FLEUR POUR ILLUMINER LA MAISON

De la famille des Aracées il porte les noms explicites de Flamant Rose ou de Langue de Feu.

Il en existe de nombreuses espèces mais ce sont le plus souvent des hybrides issus d'*anthurium andreanum* que l'on cultive.

Original, décoratif et de culture relativement facile il s'adapte à tous les styles d'intérieur.

Ses grandes feuilles vernissées, lumineuses et brillantes reflètent la lumière mais son plus réside dans sa floraison.

Ses fleurs sont composées de grandes spathes, qui sont des sortes de bractées, en forme de cœur, épaisses et comme vernies.

Ces spathes présentent des petits "bâtonnets" cylindriques, plus ou moins tirebouchonnés, que l'on appelle spadices.

Cerise sur le gâteau, l'anthurium est une plante dépolluante et purificatrice qui se plaira particulièrement dans la cuisine ou dans la salle de bains.

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

THUYA – IL MERITE CET ARTICLE

De nom latin Thuja, il appartient à la famille des Cupressacées.

Il en existe plusieurs espèces du Canada, d'Orient ou Géant qui sont toutes très rustiques.

Traditionnel des haies il peut également être installé en isolé ou cultivé dans un pot sur un balcon ou une terrasse.

Relativement peu exigeant il se plaît partout à condition ne pas être exposé au soleil trop brûlant.

Tolérant les nombreuses tailles il permet sans souci de s'initier ou s'adonner à l'art des topiaires.

Pour sortir des sentiers battus, il ne faut pas hésiter à diversifier les espèces et les variétés et à adopter des feuillages dorés pourquoi pas ?

Voir les fiches [THUYA DE CHINE](#), [THUYA D'OCCIDENT](#), [THUYA D'ORIENT](#), [THUYA DU CANADA](#), [THUYA GEANT](#), [THUYA GEANT DE CALIFORNIE](#)

CIBOULE – EMPLOYER SANS RESTRICTION CETTE AROMATIQUE

De nom latin Allium Fistulosum, elle appartient à la famille des Alliées.

Originaire d'Asie, elle est connue depuis très longtemps, et fortement présente dans la cuisine asiatique.

Elle peut être cultivée en pleine terre dans le jardin, ou installée simplement dans un pot sur le rebord d'une fenêtre.

Au potager elle fait de belles bordures décoratives.

La ciboule est un peu plus grosse que la ciboulette, et possède un goût très parfumé.

Sa saveur remplace avantageusement l'oignon en cuisine, et elle est plus digeste.

Elle renferme également des vitamines et des oligoéléments, principalement du fer.

Retrouvez notre fiche [ICI](#)

VOTRE AGENDA D'AOUT :

- 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

CAKE A LA TAPENADE :

Recette pour 4 à 6 Personnes.

Temps de Préparation : 30 minutes.

Temps de Cuisson : 45 minutes.

Ingrédients :

200 grammes de farine tamisée

3 œufs

70 grammes de tapenade noire

70 grammes de tapenade verte

Une douzaine de grosses olives noires

1 sachet de levure chimique

6 cuillers à soupe de crème fleurette, entière de préférence

2 cuillers à soupe de moutarde

Poivre.

Préparation :

Mettre le four à préchauffer à 180°C (Thermostat 6).

Dénoyer les olives et les couper en dés.

Dans un saladier battre les œufs et la crème pour obtenir un mélange mousseux.

Incorporer la farine, la levure et le poivre et bien mélanger.

Verser environ la moitié de cette pâte dans un autre saladier.

Dans la première moitié ajouter la tapenade verte et la moutarde, tout en mélangeant bien.

Dans la seconde moitié ajouter la tapenade noire, toujours en remuant bien.

Beurrer, ou recouvrir de papier sulfurisé, un moule à cake.

Dans le fond étaler la pâte à la tapenade verte.

Verser ensuite la pâte à la tapenade noire.

Parsemer le dessus avec les dés d'olives noires.

Mettre au four pendant 45 minutes environ.

Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

Conseils et Suggestions :

Déguster ce cake froid avec une salade de jeunes pousses et/ou de tomates.

On peut l'accompagner avec de l'anchoïade, de la tapenade ou des tomates séchées, une sauce tomate...

RATATOUILLE A LA PROVENCALE :

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 25 minutes.

Temps de Cuisson : 1 Heure.

Ingrédients :

500 grammes de courgettes
500 grammes d'aubergines
500 grammes de tomates
3 oignons
2 gousses d'ail
1 poivron jaune
1 poivron rouge
1 poivron vert
10 cuillers à soupe d'huile d'olive
1 feuille de laurier
3 ou 4 brins de marjolaine
3 ou 4 brins de thym
Sel et Poivre.

NB : Les légumes doivent être non traités car on n'enlève pas leur peau.

Préparation :

Laver, égoutter et sécher les aubergines, les courgettes, les poivrons et les tomates.
Couper les aubergines et les courgettes, sans les peler, en rondelles.
Couper chaque tomate en quatre ou en deux si ce sont des petites.
Enlever tous les pépins des poivrons et les couper en lanières fines.
Eplucher les oignons et les émincer finement.
Enlever la peau de l'ail et l'écraser.
Dans une cocotte, mettre à chauffer 5 cuillers à soupe d'huile.
Ajouter les aubergines, et les faire revenir à feu vif pendant 5 minutes en les retournant à mi-cuisson.
Retirer alors les aubergines de la cocotte et les mettre de côté dans une assiette. Les enlever avec une écumoire pour ne pas prendre la graisse.
Procéder de même avec les courgettes, puis avec les oignons et les poivrons en rajoutant à chaque fois 1 ou 2 cuillers à soupe d'huile.
Remettre ensuite tous les ingrédients qui ont été revenus dans la cocotte.
Ajouter les tomates l'ail, le laurier, la marjolaine et le thym.
Saler, poivrer et mélanger bien avec une cuiller en bois.
Laisser cuire ainsi, sur feu doux pendant environ 45 minutes.
Surveiller et remuer de temps en temps pour que cela n'attache pas.

Conseils et Suggestions :

Excellente chaude en accompagnement de brochettes, de viande grillée et de riz.

A essayer absolument la ratatouille froide, en ajoutant avant de la servir quelques olives et un filet de citron.

MARMELADE DE TOMATES VERTES AU BASILIC

Recette pour 5 Pots d'environ 350 grammes.

Temps de Préparation : 30 minutes.

Temps de Cuisson : 1 heure 30.

Temps de Macération : 12 Heures.

Ingrédients :

1 kilo de tomates vertes

½ citron non traité

750 grammes de sucre

2 beaux brins de basilic

Quelques glaçons.

Préparation :

Dans un grand saladier ou une baignoire mettre de l'eau et des glaçons.

Dans une grande casserole porter un bon litre d'eau à ébullition, puis plonger les tomates dedans.

Les sortir de suite à l'aide d'une écumoire, et les mettre immédiatement dans l'eau glacée.

Laver le citron et détailler le zeste en très fines lamelles.

Enlever la peau des tomates à l'aide d'un couteau pointu.

Couper les tomates en lamelles assez fines, et les déposer dans un grand saladier.

Ajouter les zestes de citron et le sucre.

Couvrir le saladier à l'aide d'un couvercle ou d'un film alimentaire.

Laisser reposer dans un endroit frais, en évitant le réfrigérateur, pendant 12 heures.

Après ce délai rincer le basilic sous l'eau froide, l'égoutter et le sécher sur du papier absorbant.

Verser le contenu du saladier de tomates dans une grande marmite ou dans une baignoire à confiture.

Ajouter le basilic.

Amener à ébullition sur feu doux en remuant constamment à l'aide d'une cuiller en bois.

Mettre à feu vif pendant environ 15 minutes et poursuivre ensuite à feu doux pendant 45 minutes.

Le temps de cuisson peut varier suivant les tomates.

Pendant la cuisson de la marmelade, ébouillanter les pots et les laisser égoutter à l'envers sur un torchon.

Pour vérifier que la cuisson est idéale : Verser une cuiller à café de marmelade sur une petite assiette froide. Si elle se fige de suite, la marmelade est cuite à souhait. Sinon, prolonger la cuisson et refaire le test jusqu'à ce que ça marche...

Remplir les pots de confiture, les refermer et les laisser refroidir à l'envers.

Conseils et Suggestions :

Cette préparation se conserve environ un an dans son bocal **non ouvert** et dans un endroit frais et sec protégé de la lumière.

Il est possible de remplacer le basilic par de la sarriette ou de la marjolaine.

On peut aussi adjoindre une pointe de vanille en poudre.

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 sommaire

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