

HOMEJARDIN - Newsletter N°18 – 20 août 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](#)
- [J'enfonce une porte ouverte](#)
- [Toujours des récoltes](#)
- [Pelouse mal en point ?](#)
- [Arbre à papillons](#)
- [Troène](#)
- [Rose de Chine](#)
- [L'Agenda de septembre](#)
- [Changement de nom et améliorations](#)
- [Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

BONJOUR

Espérons que tout le monde est bien reposé car l'activité reprend. Pour ceux qui ont encore la chance d'être en vacances, profitez-en bien il sera toujours temps de vous y mettre à votre retour.

Au jardin, les récoltes sont encore abondantes, mais le temps est aussi venu de diviser, de préparer les trous de plantation des arbres, de refaire la pelouse, d'apprêter la terre pour l'hiver....

Il faut penser au futur printemps, ça c'est sympa, en installant les bulbes comme les crocus, les tulipes...

Que de boulot certes, mais que de joies en perspective aussi...

J'ENFONCE UNE PORTE OUVERTE...

C'est peut être à cause de l'automne qui se rapproche, mais j'ai besoin d'exprimer une colère qui enfle chaque année.

Je suis en région parisienne comme vous le savez, et je me souviens avec nostalgie des balades pédestres ou à vélo que nous faisons enfants, et même adolescents, dans notre voisinage.

Pour bourlinguer pas mal, je remarque qu'ici comme dans bien des provinces le paysage a bien changé et pas en bien, tout ça pour privilégier le toujours plus économique

Que sont devenues toutes les magnifiques fleurs sauvages que l'on rencontrait le long des chemins ou dans les champs ?

Les adonis, les bleuets, les coquelicots... que de fleurs qui illuminaient le moindre petit coin de verdure et ont quasiment disparu.

Les insectes pollinisateurs ne trouvent plus de fleurs mellifères et sont eux aussi menacés.

Notre société semble toutefois en prendre conscience et on commence à réintroduire les fleurs sauvages, l'agriculture "biologique" aidant à cette nouvelle orientation.

Mon coup de colère vient de mes promenades estivales dans les jardinerias, les marchés aux plantes et autres expositions végétales.

Si tous ne sont pas à mettre en cause, bon nombre de vendeurs sont à pointer du doigt en nous refilant à prix d'or des fleurs sauvages que l'on devrait trouver spontanément dans la nature.

Nous vendre si cher ce qui pousse spontanément, et n'a pas besoin d'entretien pour être cultivé, est plus qu'abusif, c'est intolérable !

Réintégrons les fleurs sauvages, mais en faisant nous-mêmes nos semis.

Mimine

C'EST ENCORE LA GRANDE PERIODE DES RECOLTES

Les fruits, les légumes, les herbes, les fleurs, que d'abondance encore dans le jardin en cette fin d'été.

Nous voilà fin prêts à accommoder confitures et conserves qui régaleront notre entourage et, par la même occasion, feront notre fierté

Panier à la main et hop tout le monde en action pour la cueillette au jardin, dans la campagne...

J'entends déjà les éclats de rire qui retentiront lorsque l'un d'entre nous se fera prendre en flagrant délit de gourmandise, un fruit dans le panier, un fruit dans le bec... Que celui qui n'a jamais fait ça me jette la première pierre !

Pas de jardin ? Maintenant on trouve aussi de nombreuses fermes "cueillettes" qui permettent de profiter de bons fruits et légumes en les récoltant soi-même, une journée sympa à faire en famille.

De retour à la maison tout le monde se réunira autour de la table pour trier, laver, éplucher, dénoyauter... Ce qui pourrait être une corvée deviendra alors un moment de réunion et de bonne humeur chacun ayant une anecdote, un souvenir à raconter,

Les fruits vont embaumer toute la maison lors de la préparation des confitures.

La vie moderne nous simplifie la vie, avec des cuissons raccourcies grâce à divers sucres contenant des gélifiants et permettant de confectionner des confitures quasi instantanément.

Avantage ou inconvénient ? A chacun sa philo, mais rien n'empêche de perpétuer les traditions et de ressortir la bassine à confiture, en cuivre bien sûr.

Quelques bocaux, des légumes blanchis ou non, une stérilisation minutieuse et voici une bonne réserve de légumes pour l'hiver.

C'est également le moment de cueillir les herbes aromatiques pour les conserver. On peut les congeler ou les faire sécher selon le choix et les espèces.

Même au cœur de l'hiver nous aurons ainsi de quoi agrémenter nos plats d'un rayon de soleil, sans oublier la préparation des tisanes et des décoctions.

N'hésitez pas à réviser ou découvrir les différentes techniques et pratiques :

CONFITURES, MARMELADES, GELEES

LES CONSERVES

CONSERVER LES HERBES AROMATIQUES

PELOUSE MAL EN POINT ?

Une fois l'été passé, nous constatons affligés l'état désastreux de la pelouse.

Tout d'abord, ne pas s'affoler, la pelouse peut être simplement jaunie par manque d'eau.

La sécheresse, la chaleur, les arrêtés préfectoraux interdisant les arrosages, mettent à mal de nombreux gazons.

Bien souvent, la fraîcheur, les jours qui diminuent et les pluies suffisent à redonner du tonus aux végétaux constituant le gazon.

Si certains endroits restent malgré tout "pelés", un regarnissage les remettra en forme.

Le mois de septembre est une bonne période pour semer une nouvelle pelouse.

Les graminées ont le temps de bien s'implanter avant les grands froids, et la végétation redémarrera ainsi plus rapidement au printemps.

Il faut surtout penser à bien préparer le terrain; ce qui est une condition indispensable pour la bonne réussite.

Dans les terrains difficiles, il ne faut pas hésiter à utiliser des subterfuges en installant des ersatz de gazon, qui fourniront un beau tapis végétal vert et seront plus résistants.

Il est donc grand temps de lire ou relire le dossier très complet (7 pages) [PELOUSE](#)

UN ARBRE TOUT EN DOUCEUR : L'ARBRE A PAPILLON

De nom latin *Buddleja Davidii*, il appartient à la famille des scrophulariacées, des buddléjées. Il est également nommé "Buddléia".

C'est un arbre très décoratif qui peut être installé dans tous les jardins auxquels il procure un aspect champêtre.

Il en existe plusieurs variétés de taille et de couleurs variées.

Il est de culture facile et ne nécessite que peu d'entretien.

Il faut simplement le contrôler pour qu'il ne devienne pas envahissant.

Son nom vernaculaire d'arbre à papillons est particulièrement bien adapté puisque ses fleurs, qui sont abondantes, les attirent.

La longue floraison, du mois de juin au mois d'octobre, très parfumée, capte plus particulièrement les paons de jour et les vulcains.

Il ne faut pas hésiter à couper quelques branches florales pour confectionner un magnifique bouquet champêtre qui aura en plus une très bonne tenue en vase.

Retrouvez vite notre fiche [ARBRE A PAPILLON](#)

UN CLASSIQUE A REDECOUVRIR : LE TROENE COMMUN

De nom latin *Ligustrum Vulgare*, il appartient à la famille des Oléacées.

Traditionnel des jardins il a été quelque peu abandonné au profit d'espèces plus "exotiques" pourtant il mérite vraiment de retrouver sa place.

Bien ramifié et buissonnant il présente l'avantage de très bien supporter toutes les tailles.

Il peut ainsi être installé en isolé mais également en haie libre, taillée ou même brise-vent.

Le troène peut également se traiter en bonsaï et se prête bien à l'art des topiaires.

C'est aussi un arbuste utile au jardin puisque sa floraison, qui est très mellifère, attire les insectes pollinisateurs.

Attention cependant aux personnes allergiques, car les fleurs contiennent énormément de pollen ; il est donc préférable dans ce cas de l'éloigner des emplacements où les gens "stationnent" longtemps, la terrasse par exemple.

En savoir davantage ? Consultez notre fiche [TROENE COMMUN](#)

UNE PLANTE FLEURIE D'INTERIEUR : LA ROSE DE CHINE

De nom latin Hibiscus Rosa-Sinensis, elle appartient à la famille des Malvacées.

La Rose de Chine est également surnommée "Rose de Cayenne" et "Fleur des Belles Dames".

Majestueuse, elle présente un port arbustif et pousse rapidement.

Comme elle ne supporte pas les températures inférieures à 10°C, elle sera cultivée en intérieur ou en serre.

En été, elle appréciera par contre d'être installée en extérieur, au jardin ou sur un balcon, à condition d'être au soleil et abritée du vent.

Sa floraison est très abondante et sans cesse renouvelée, ce qui fait oublier que chacune de ses fleurs est éphémère car elle dure rarement plus d'une journée.

Les fleurs, de couleurs variées, sont simples ou doubles avec un superbe aspect soyeux.

C'est vraiment une plante à adopter pour sa simplicité de culture et son originale floraison, vous ne le regretterez pas.

Si vous voulez en savoir davantage consultez notre fiche [**ROSE DE CHINE**](#)

VOTRE AGENDA DE SEPTEMBRE :

- 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**](#)

LE COIN GOURMAND DEVIENT CUISINE POUR TOUS

Nous avons revu la présentation et ajouté de nouvelles rubriques.

Comment choisir son équipement de base, les différents matériels, comment les utiliser, les nettoyer...

Les ingrédients complémentaires (les épices, les aromates, tout savoir sur les vinaigres, les différentes levures...

Un dossier complet consacré aux principaux miels, quelles sont les différences, avec quoi les employer...)

Un lexique "SPECIAL CUISINE" Qu'est-ce que des pluches, une Maryse...

Comment peser sans balance (des équivalences grâce à des objets usuels...)...

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

FIGUES AU FROMAGE DE CHEVRE

Recette pour 4 personnes.

Temps de Préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 3 à 5 minutes

Ingrédients :

4 figues

1 fromage de chèvre en bûche

4 brins de romarin

Huile d'olive

Poivre

Préparation :

Mettre le gril du four à préchauffer.

Essuyer bien les figues avec un torchon propre ou du papier absorbant.

Couper les figues en deux.

Emietter et ciseler le romarin et mettre de côté.

Huiler très légèrement un plat à four avant d'installer les figues dedans.

Couper la bûche de chèvre en 8 rondelles et en déposer une sur chaque moitié de figue.

Poivrer et saupoudrer avec le romarin.

Verser un peu filet d'huile d'olive.

Passer le plat sous le gril pendant 3 à 5 minutes suivant sa puissance. Le fromage doit être fondu mais pas coloré, et surtout pas brûlé.

Conseils et Suggestions :

Les figues au fromage de chèvre peuvent être dégustées à l'apéritif.

Elles sont également excellentes servie en entrée, accompagnées d'une salade assaisonnée avec de l'huile de noix et des tranches de pain de campagne frottés à l'ail.

POIVRONS AUX EPICES

Recette pour 2 bocaux de 500 grammes chacun.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 25 Minutes.

Temps d'Egouttage : 12 Heures.

Temps de repos : 1 Semaine.

Ingrédients :

500 grammes de poivrons rouges

500 grammes de poivrons jaunes

15 centilitres de vinaigre de vin blanc
Huile d'olive (prévoir un litre pour plus de sécurité, la quantité dépend des poivrons et des pots)
8 gousses d'ail
½ cuiller à café de graines de moutarde
½ cuiller à café de graines de coriandre
½ cuiller à café de sel

Matériel :

Cuit vapeur ou marmite munie d'un panier
2 bocaux fermant hermétiquement.

Préparation :

Laver les poivrons sous l'eau fraîche et les essuyer avec un torchon propre ou du papier absorbant.
Faire cuire les poivrons pendant 25 minutes à la vapeur.
Les déposer dans une passoire et les laisser s'égoutter pendant environ 12 heures.
Passé ce délai, peler les gousses d'ail.
Laver les bocaux à l'eau chaude et les laisser sécher sur un torchon propre ou un papier absorbant.
Ecraser l'ail, dans un mortier de préférence, avec le sel, la moutarde et la coriandre.
Lorsque le mélange est bien écraser, incorporer le vinaigre et remuer bien.
Mettre les poivrons dans les bocaux et ajouter la préparation au vinaigre.
Comblent le vide dans les pots avec de l'huile d'olive.
Fermer hermétiquement les bocaux.
Les entreposer au réfrigérateur ou simplement dans un endroit bien frais pendant une semaine sans y toucher.

Conseils et Suggestions :

Les poivrons aux épices se conservent trois semaines.
A déguster en accompagnement de viandes, de volailles, ou de semoule à couscous par exemple.

CONFITURE DE MIRABELLES

Recette pour 6 pots de 350 grammes.
Temps de Préparation : 20 Minutes.
Temps de Cuisson : 20 Minutes.
Temps de Macération : 1 Heure.
Temps de Repos : 12 Heures.

Ingrédients :

1 kilo et 200 grammes de mirabelles
800 grammes de sucre cristallisé
1 citron
1 gousse de vanille fendue
25 centilitres de vin blanc type Gewurztraminer

Matériel :

6 pots à confitures de 350 à 370 grammes

Une bassine à confitures ou une grande marmite

Préparation :

Passer les mirabelles sous l'eau fraîche, les égoutter et les essuyer avec un torchon propre ou du papier absorbant.

Les couper en deux pour les dénoyauter.

Presser le citron et récupérer le jus.

Dans un grand saladier, mettre les mirabelles, le jus de citron, la gousse de vanille et le sucre.

Mélanger bien avant de couvrir le saladier avec un couvercle ou un film alimentaire.

Laisser macérer pendant 1 heure dans un endroit frais, mais pas au réfrigérateur.

Passé ce délai, mettre le contenu du saladier dans la bassine à confitures.

Porter à frémissement, sans aller jusqu'à l'ébullition en remuant régulièrement avec une cuiller en bois.

Retirer du feu et remettre dans le saladier en couvrant de suite avec un film alimentaire.

Laisser refroidir, puis entreposer au réfrigérateur pendant environ 12 heures.

Ebouillanter les pots de confiture, et les laisser sécher retournés sur un torchon propre.

Après cette macération remettre les fruits dans la bassine à confiture.

Laisser sur feu doux, en remuant constamment, et porter à ébullition en la maintenant pendant 5 minutes.

Incorporer alors le vin et laisser encore 5 minutes à la reprise de l'ébullition, sans cesser de remuer. Vérifier que la confiture est bien cuite.

Verser la confiture chaude dans les pots, les fermer et les retourner jusqu'au refroidissement complet.

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 :
ADOBE READER

Attention, par défaut le téléchargement de la barre d'outils Google est activé, pensez à décocher si vous n'en voulez pas.

S'ABONNER, SE DESABONNER, MODIFIER DES COORDONNEES

C'est ici : **FORMULAIRE**

Retour au sommaire

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