

Newsletter N°2 de Homejardin – 19 avril 2009

SOMMAIRE

- [Lire cette newsletter au format PDF \(Adobe®\)](#)
- [Entre nous](#)
- [La plante du mois](#)
- [Travaux du mois de mai : Votre agenda](#)
- [Quelques idées gourmandes](#)
- [En vrac](#)
- [Solution des jeux du précédent numéro](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

Entre nous

Bonjour et avant tout merci pour votre patience. Nous vous souhaitons une agréable lecture en espérant que vous pourrez tirer profit des modestes conseils et suggestions prodigués.

C'est le printemps, tout le monde se sent revivre et le jardinier a des fourmis dans les jambes.

Mais attention comme dit le proverbe, en avril ne te découvre pas d'un fil.

Si les beaux jours se rapprochent ils ne sont pas encore là. De plus la lune rousse qui démarre le 25 avril et se termine le 24 mai peut faire des dégâts au jardin. Il ne faut pas non plus oublier les "Saints de Glace" du mois de mai.

Les végétaux, quant à eux, détectent l'arrivée du printemps, non pas en "humant" l'air mais en étudiant la température du sol. Il leur faut donc plusieurs jours de chaleur pour qu'ils acceptent de considérer que le printemps est là ; le sol se réchauffe lentement.

Très amicalement,

L'Equipe Homejardin

La plante du mois ? Le MUGUET bien sûr !

- Le Muguet, qui est originaire du Japon, est connu en France depuis le Moyen-âge.
- De nombreux noms lui ont été attribués. Autrefois il était surnommé le "Lis des Vallées". On l'appelle également "Lis de Mai", "Clochettes des Bois" et "Larmes de Notre-Dame".
- Il a toujours été le symbole du renouveau de la nature. En effet, sa période printanière de floraison indique que l'hiver s'en va et laisse la place au printemps.
- C'est donc une fleur toute destinée pour fêter le printemps, l'éveil et le renouveau de la nature. Les paysans le vénéraient pour attirer d'abondantes futures récoltes.
- Le premier personnage de l'histoire qui aurait donné toute sa valeur symbolique au muguet est Charles IX. En effet, ce roi de France a offert à tout son entourage, en 1561, des brins de muguet en prodiguant des vœux de bonheur.
- La grande tradition de porte-bonheur du muguet est lancée et se développera au fur et à mesure des années.
- Dans le langage des fleurs le muguet exprime le mieux l'affection, l'amitié et le retour du bonheur.
- Il figure également dans la symbolique des anniversaires de mariage où il représente la treizième année.
- Depuis 1982 la Finlande a défini le muguet comme fleur nationale.
- Blanc ou rose, le muguet est une fleur de toute beauté mais il ne faut pas oublier que ce porte-bonheur est **malgré tout une plante toxique, à éloigner des enfants et des animaux domestiques.**
- Pour tout savoir sur le muguet, vous pouvez consulter sa fiche : http://www.homejardin.com/muguet/convallaria_majalis.html

Vos travaux de jardinage en mai

- Suivez le lien pour consulter l'agenda.
http://www.homejardin.com/travaux_mai/calendrier_jardinage_jour_apres_jour_page_1_sur_3.html
- Profitez de votre relative inactivité pour préparer le salon de jardin et les pots et jardinières qui recevront les futures plantes.
- Pourquoi ne pas aussi en profiter pour agrémenter d'une touche personnelle les coussins, les nappes ou les sets de table du jardin ?

En vrac !

- L'arbuste à admirer ? Le **cognassier du Japon** qui déploie ses nombreuses petites fleurs soyeuses et roses dans un élan très champêtre et naturel. Et si vous en installiez un ?
[http://www.homejardin.com/cognassier_du_japon/chaenomeles_japonica_ou_speciosa.h](http://www.homejardin.com/cognassier_du_japon/chaenomeles_japonica_ou_speciosa.html)

[tml](#)

- A semer maintenant ? Deux grimpantes originales et faciles de culture :
 - o Le **haricot d'Espagne** : comestible et esthétique, il s'adapte aussi bien au potager, au jardin d'agrément ou à la culture en pot.
http://www.homejardin.com/haricot_espagne/phaseolus_coccineus.html
 - o La **vigne escargot**, appelée aussi fleur tire-bouchon : une profusion de fleurs parfumées pendant tout l'été.
http://www.homejardin.com/vigne_escargot/phaseolus_caracalla_ou_vigna_carac

[alla.html](#)

- Avril c'est aussi le mois à flâner utile en visitant les pépinières, les jardinerie et les expositions végétales. Le but est de repérer les plantes que l'on pourra installer au jardin ou au balcon le mois prochain.
- Que ce soit la conjoncture actuelle qui hélas nous y contraints ou un simple besoin de rapprochement vers la nature, nous sommes de plus en plus nombreux à vouloir cultiver un potager.
Ce peut être un grand terrain mais aussi un tout petit espace de jardin ou un balcon. Les légumes et les fruits sont à adapter à l'espace mais quel plaisir de déguster ne seraient-ce que quelques fraises ou tomates cerises et d'agrémenter ses plats avec du persil ou du basilic de chez soi !
La fiche "**CREER OU REFAIRE SON POTAGER** vous guidera de A à Z.
http://www.homejardin.com/coup_de_pouce_crear_potager_page_1/aide_conseil_assistance_explications.html
- Avant de commencer à cultiver son jardin et d'entamer les grandes plantations de printemps il est important de connaître sa terre pour pouvoir la travailler et l'amender correctement. Consultez les fiches
"DIFFERENCIER LES SOLS"
http://www.homejardin.com/coup_de_pouce_differeents_sols_page_1/aide_conseil_assistance_explications.html

et "**LES ENGRAIS VERTS**"
http://www.homejardin.com/coup_de_pouce_engrais_verts_page_1/aide_conseil_assistance_explications.html
- Côté détente, nous avons démarré une rubrique baptisée "**Dictons, maximes et proverbes du jardinier**". Mois par mois, et même jour par jour, les observations de nos anciens.

http://www.homejardin.com/dictons_pour_le_jardinage_mois_par_mois/maximes_proverbes_adages_du_jardinier.html

- Côté pratique, une autre rubrique a vu le jour : Les **trucs et astuces du jardinier**.
http://www.homejardin.com/trucs_et_astuces_page_1/ils_depanneront_vite_et_bien.html

ml

- Dans les prochains jours entre autres, nous ajouterons de nouveaux coups de pouce comme : La pelouse – les rosiers, les créations de jardinières...
Surveillez le site et son **FLASH INFO** qui vous informe en temps réel de ce que nous modifions. Ce flash défilant est visible sur la page d'accueil.
- N'hésitez-pas à consulter, dans la section des loisirs créatifs, nos fiches techniques sur la peinture de la terre cuite, du métal et du plastique.
Il faut mettre de la couleur au jardin.
Vous y trouverez aussi comment créer des étiquettes originales pour identifier vos semis.

Très prochainement aussi nous mettrons également à votre disposition, gratuitement ça va de soi, des diagrammes de modèles faciles à réaliser au point compté.
- Et, comme tous les mois, les travaux du jardinier et le calendrier lunaire vous fourniront de précieux renseignements.
- Ce n'est qu'un aperçu de ce qui s'est mis en place depuis notre dernier courrier, et nous sommes persuadés d'en avoir oublié !

Quelques idées gourmandes

MOELLEUX POIREAUX ET POMMES DE TERRE

- Recette pour 4 personnes.
- Temps de préparation : 45 minutes.
- Temps de repos : 15 minutes.
- Temps de cuisson : 1 heure.

Ingrédients :

- 500 grammes de blancs de poireaux
- 200 grammes de pommes de terre
- 100 grammes de parmesan râpé
- 20 centilitres de crème liquide
- 2 œufs
- 100 grammes de pignons de pin
- 1 cuiller à café de marjolaine
- Huile d'olive
- Sel et poivre.

Préparation :

- Dans une poêle sans matière grasse, faire griller les pignons de pin puis les hacher.
- Éplucher les pommes de terre et les poireaux.
- Couper les pommes de terre en quatre et émincer les poireaux.
- Faire cuire les légumes séparément pendant environ 15 minutes dans de l'eau bouillante avant de les égoutter.
- Écraser en purée les pommes de terre et mettre de côté 4 cuillers à soupe de poireaux qui serviront à la décoration.
- Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6).
- Monter les blancs d'œufs en neige ferme.
- Dans un saladier, mélanger les poireaux, la purée de pommes de terre, les jaunes d'œuf, le parmesan, les pignons de pin puis saler et poivrer.
- Verser la préparation dans un moule à manqué beurré ou recouvert de papier de cuisson.
- Mettre au four dans un bain-marie pendant 40 minutes.
- Sortir du four et laisser reposer 10 minutes avant de démouler.
- Pendant ce temps, passer les poireaux restants à la poêle avec un peu d'huile d'olive, du sel, du poivre et de la marjolaine.

Présentation :

- Servir en disposant la fondue de poireaux sur le moelleux.

AIL AU FOUR

- Recette pour 4 personnes.
- Temps de préparation : 15 minutes.
- Temps de cuisson : 30 minutes.

Ingrédients :

- 4 belles têtes d'ail
- 2 cuillers à soupe d'huile d'olive
- Sel et Poivre

Préparation :

- Mettre le four à préchauffer à 200°C (Thermostat 6/7)
- Préparer les têtes d'ail en enlevant la première peau qui la recouvre, puis passer la tête d'ail sous l'eau froide.
- Découper un "chapeau" sur chaque tête afin que la chair soit apparente.
- Saler et poivrer.
- Mettre les têtes dans un plat à gratin et verser dessus l'huile d'olive.
- Enfourner pendant 30 minutes.

Suggestions :

- Cette recette est idéalement faite avec de l'ail rose de Lautrec.
- Déguster la chair de l'ail avec des viandes grillées ou en tartine à l'apéritif.

TARTE PAMPLEMOUSSE

- Recette pour 8 personnes.
- Temps de Préparation : 20 minutes
- Temps de Cuisson : 30 minutes
- Temps de Repos : 20 minutes

Ingrédients :

- 300 grammes de pâte sablée
- 2 pamplemousses roses
- 100 grammes de sucre en poudre
- 4 œufs
- 1 cuiller à soupe de Maïzena

Préparation :

- Sur le plan de travail fariné, abaisser la pâte au rouleau sur une épaisseur d'environ 4 millimètres.
- Déposer la pâte dans un plat à tarte beurré et fariné ou recouvert d'un papier sulfurisé et laisser reposer dans le réfrigérateur pendant une vingtaine de minutes.
- Mettre le four à préchauffer à 210°C (Thermostat 7).
- Préparer le jus d'un des deux pamplemousses.
- Peler à vif le deuxième pamplemousse et le couper en quartiers.
- Sortir le plat du réfrigérateur, déposer sur la pâte une feuille de papier sulfurisé puis recouvrir avec des haricots secs (ou autres légumes secs, pour éviter le gonflement de la pâte). Mettre au four pendant 10 minutes.
- Séparer les jaunes des blancs d'œufs en mettant trois blancs dans un saladier et un autre dans un bol (il ne sert pas pour la recette).
- Dans un saladier battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporer la Maïzena et le jus de pamplemousse.
- Verser ce mélange dans une casserole et laisser sur feu doux en remuant constamment pour faire épaissir, puis retirer du feu. Attention, la crème ne doit pas bouillir.
- Monter en neige ferme les 3 blancs d'œufs et les ajouter à la crème tiédie.
- Lorsque le fond de tarte est cuit, sortir le plat du four puis retirer les légumes secs et le papier sulfurisé.
- Descendre la température du four à 180° (Thermostat 6).
- Mettre la crème sur le fond de tarte et répartir les quartiers de pamplemousses.
- Enfourner pendant une vingtaine de minutes.

Présentation :

- La tarte aux pamplemousses se déguste froide.
- Elle peut être décorée avec des fruits confits.

Solution des jeux du précédent numéro

- Quiz douanier Rousseau (entre parenthèses les points attribués à chaque réponse, le total devait être de **11**):

Son prénom est **Henri (3)**, il est né à **Laval (2)** en **1844 (2)** et est décédé à **Paris (1)** de la **gangrène (1)**. L'intrus dans les différents thèmes qu'il a peints : **Les jouets (2)**.

- Devinettes : 1) L'artichaut. 2) Le navet. 3) Le poireau.

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/>

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/newsletter/abonnement_desabonnement_modifications.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 d'adresse e-mail ou autre.