

HOMEJARDIN - Newsletter N°22 – 21 déc. 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](#)
- [Un tourbillon cette année](#)
- [Plantes d'intérieur, les chouchouter](#)
- [La nature fait encore des siennes](#)
- [Des aliments bienfaiteurs, les céréales](#)
- [Bambou sacré, l'usurpateur attachant](#)
- [Pin parasol, beau et utile](#)
- [Pitaya, exotisme savoureux](#)
- [L'agenda de Janvier](#)
- [Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

BONJOUR

Nous vous souhaitons le plus beau Noël et une merveilleuse année 2011 pleine de bonheur pour vous-même et tous vos proches.

Amis du monde entier (à ce jour vous provenez de 169 pays différents, ils sont consultables [sur le forum](#)), c'est vous qui faites homejardin au jour le jour et nous ne vous en remercierons jamais assez.

Le mois prochain nous vous communiquerons quelques chiffres mesurant le chemin parcouru ensemble en si peu de temps, et vous ferons part de nos aspirations pour 2011.

Plus que quelques heures avant que le Père Noël passe et gâte petits et grands. C'est l'effervescence partout dans la maison, on met la dernière main à la pâte, on se met en quatre pour trouver les ultimes décorations, les meilleures idées de recettes gourmandes... On fait tout pour combler nos proches car Noël est avant tout une fête familiale.

Quelque soit notre pouvoir économique, on va mettre les petits plats dans les grands et oublier pendant quelques heures la morosité, l'austérité c'est aussi, et peut-être surtout, ça la magie de Noël.

Et n'oublions pas que la festivité est universelle, si la plupart des fêtes dont nous traitons sont d'origine chrétienne car traditionnellement enracinées en France, c'est plus que volontiers que nous ouvririons nos colonnes à tous les internautes qui voudraient nous en faire découvrir de nouvelles. La seule restriction que nous mettons est que la religion ou le mouvement ne soient pas mis en avant, mais que l'on sache ce que vous préparez comme plats traditionnels ce jour là, si vous décorez vos intérieurs, les anecdotes se rattachant à ces fêtes...

UN TOURBILLON CETTE ANNEE

Cette année, pas de répit entre les fêtes.

A peine la dernière bouchée du repas du Nouvel An terminé que les Rois s'invitent à notre table.

Si les fèves sont nombreuses et variées pour le plus grand plaisir des collectionneurs, les favophiles ou fabophiles (Voir notre Newsletter N°10), les gâteaux où elles nichent le sont également.

Selon les pays mais également les régions en France, le gâteau des Rois prend une forme différente.

Initialement c'est une sorte de brioche qui était confectionnée pour cette occasion, mais une grande querelle vit le jour entre les pâtisseries et les boulangers dans le courant du 16^{ème} siècle.

Les deux corporations voulaient chacune avoir l'exclusivité, le monopole de pouvoir confectionner le gâteau des Rois.

C'est donc François 1^{er} qui joua le rôle d'arbitre et décréta que seuls les pâtisseries seraient les détenteurs de la recette et pourraient la commercialiser.

Seulement les boulangers décidèrent de ne pas se laisser faire et créèrent eux aussi un gâteau qu'ils appelèrent galette qui deviendra la galette des Rois que nous connaissons à l'heure actuelle.

Pour se démarquer réellement des pâtisseries et pour les narguer, ils décidèrent de ne pas vendre les galettes mais de les donner, du moins quelques unes !

Ils mettaient dedans une fève et la personne qui la trouvait devait retourner acheter une galette chez le même boulanger et l'offrir à quelqu'un d'autre, et ainsi de suite...

L'anecdote veut que les radins avalaient les fèves pour ne pas à avoir à en offrir.

Les boulangers, plus rusés que les avarés, décidèrent de mettre plusieurs fèves dans leurs galettes, ainsi il y avait toujours quelqu'un qui tombait dessus même si une fève était avalée.

Par contre il n'y avait qu'une seule fève, de couleur noire, pour désigner le roi de la fête.

Même si la tradition perdure, les boulangers se contentent hélas aujourd'hui de les vendre !

Pour connaître l'histoire de l'Epiphanie, de la fève et avoir quelques idées de recettes de galettes, consulter notre dossier **EPIPHANIE - FESTIVITES**

PLANTES D'INTERIEUR, CHOUCOUTEZ-LES !

Si l'hiver n'est généralement pas notre saison préférée, il en est de même pour les plantes d'intérieur.

Elles ne sont pas à la fête non plus entre la luminosité peu intense, les courants d'air qui réfrigèrent et la sécheresse atmosphérique due au chauffage.

Quelques petites attentions leur permettront de passer plus aisément la mauvaise saison.

Pour contrecarrer l'atmosphère sèche des pièces, des saturateurs installés sur les radiateurs sont très efficaces.

Vous pouvez également mettre des coupelles d'eau dans la pièce.

Profitez-en pour y déposer quelques gouttes d'huile essentielle pour parfumer et aseptiser l'air confiné.

Les plantes peuvent aussi être installées sur un lit de gravillons ou de billes d'argile maintenus humides en permanence.

Cette dernière solution est bien adaptée pour les plantes d'origine tropicale.

Pensez également à vaporiser régulièrement, sauf contrindication, les feuillages des plantes avec de l'eau non calcaire et à température ambiante.

Un besoin d'atmosphère humide n'implique pas gros arrosage, bien au contraire.

La plupart des plantes demande une réduction des apports d'eau en hiver.

En règle générale il faut compter un arrosage par semaine, et une fois toutes les deux semaines pour les plantes qui ont des tiges raides comme les dragonniers et les ficus.

Si la plante est assoiffée, elle prévient en baissant légèrement les feuilles, un peu d'eau lui redonne de suite de la vigueur.

Pour aider les plantes en hiver il est parfois nécessaire de les changer de place, pour les éloigner des courants d'air mais également pour les rapprocher des fenêtres donc de la lumière naturelle.

Effectivement, comme nous, les végétaux manquent de luminosité et de soleil pendant la mauvaise saison.

Plus près des fenêtres elles pourront bénéficier du moindre rayon de soleil qui, peu puissant, ne risque pas comme en été de brûler leur feuillage, bien au contraire.

Avec ces quelques attentions, elles reprendront gentiment des forces pour s'offrir plus belles qu'avant dès que le printemps sera de retour.

LES MIRACLES DE LA NATURE

Une petite information pour confirmer que Dame Nature est parfois très surprenante et n'en fait qu'à sa tête.

Lorsque l'on parle de la conservation des graines, en vue des futurs semis, on explique que de nombreuses précautions sont à prendre.

En effet une graine est un végétal "vivant" qui est en dormance.

Lorsqu'on la met en terre, la dormance s'arrête, le végétal se réveille et la plantule apparaît après un temps plus ou moins long.

Mais la période de pouvoir germinatif est relativement courte, quelques années tout au plus, ensuite ce n'est plus la peine de les semer, car les graines sont "mortes" ou "stériles".

Pourtant toutes ses certitudes sont ébranlées par une découverte faite par des agronomes israéliens.

Des noyaux de dattes ont été retrouvés dans les ruines d'un grenier à grain d'une forteresse datant de l'an 73.

Cette trouvaille a été faite dans le début des années 1970.

En 2005, les agronomes décidèrent d'en planter six sans grand espoir.

Si cinq noyaux n'ont rien donné, le sixième a peu à peu donné des signes de vie et une plantule est apparue.

A l'heure actuelle le palmier dattier mesure deux mètres de haut et commence à donner ses premières dattes.

Comment ne pas s'émerveiller devant cette nature toujours aussi surprenante ? Et comment ne pas savoir rester humble quand ce genre de mystère est coutumier et bat en brèche tous nos acquis ?

Dernière info, le dattier a été baptisé, il le méritait bien, du nom de Methuselah en hébreu, qui veut dire Mathusalem.

DES ALIMENTS BIENFAITEURS : LES CEREALES

On connaît tous les céréales mais on ne les utilise en fait que très peu.

La farine, le muesli... d'accord mais les céréales renferment de multiples autres possibilités permettant de varier les plaisirs.

Dans notre dossier "[spécial céréales](#)" nous en avons listé 17.

Des connues comme le blé, le sarrasin, le maïs, mais aussi des plus insolites qui méritent d'être découvertes comme le teff par exemple

Certaines plantes, comme l'amarante, sont des pseudo-céréales, elles sont rattachées aux céréales du fait de leurs apports nutritionnels similaires.

Elles renferment toutes une grande quantité de vitamines et de sels minéraux.

A noter également que bien souvent le terme de céréale est synonyme de gluten, ce qui est erroné.

En effet les personnes allergiques au gluten peuvent bénéficier des bienfaits des céréales en consommant par exemple de l'amarante ou du sorgho.

Les céréales peuvent se préparer en plats salés ou sucrés.

La plupart se présentent sous forme de farine, de flocons ou de graines ce qui permet de varier les plaisirs.

Pour une cuisine saine, et pour changer des "patates", mettons des céréales dans notre alimentation.

USURPATEUR D'IDENTITE, LE BAMBOU SACRE

Le **Bambou Sacré**, *Nandina Domestica*, appartient à la famille des Berbéridacées.

Il porte également les noms de "Bambou Céleste", "Bambou de la Félicité" et "Bambou Merveilleux".

Mais, contrairement à ce que laisse supposer son nom, ce n'est absolument pas un bambou.

D'origine asiatique il doit ses qualificatifs au fait qu'il était très souvent installé près des temples.

C'est d'ailleurs un symbole de purification dans la tradition.

Installé au jardin, sur la terrasse ou au balcon, le bambou sacré est un enchantement permanent pour les yeux.

Son feuillage est en constant renouvellement, ce qui le rend décoratif tout au long de l'année.

D'abord rosé au printemps, il verdit de plus en plus pour donner un vert intense et lumineux en été.

L'automne arrivant, il se pare de couleurs orangées qui subsistent en hiver.

Les fleurs blanches et étoilées donnent naissance à des baies d'un rouge vif intense qui se détachent bien du feuillage.

Les branches fleuries ou couvertes de baies permettent de réaliser de superbes bouquets, de longue tenue en vase.

Le bambou sacré est d'ailleurs très souvent utilisé en Ikebana, qui est l'art japonais de confection de bouquet.

ATTENTION ! Toutes les parties du bambou sacré, et plus particulièrement ses baies, sont toxiques en cas d'ingestion. Être vigilant avec les enfants qui peuvent être attirés par les fruits rouges.

LE PIN PARASOL, UN CONIFERE ESTHETIQUE ET UTILE

Le **Pin Parasol**, *Pinus Pinea*, est également appelé "Pin Pignon" et "Pin Pinier" et appartient à la famille des Pinacées.

C'est un des symboles des régions méditerranéennes, il est souvent associé aux cigales.

De culture facile et de croissance lente, il est par contre un peu frileux et ne supporte pas les températures inférieures à -10°C.

Sa longévité est grande puisqu'il peut vivre jusqu'à 250 ans.

Le pin parasol se prête également très bien à la culture en bonsaï.

Lorsque les cônes sont bien mûrs, ils laissent tomber des graines qui sont appelées des pignes.

Les pignes renferment une sorte d'amande qui n'est autre que le pignon de pin.

Les pignons ont un goût très fin qui est apprécié par les délicats gourmets que sont les écureuils.

Très souvent utilisés en pâtisserie, ils peuvent également être croqués à l'apéritif ou agrémenter des plats de crudités et des salades par exemple.

Les pignons sont très riches en vitamines E et K et en sels minéraux.

A essayer également en graines germées, la consommation de pousses apportant plus de nutriments que le fruit sec.

L'EXOTISME EST AU RENDEZ-VOUS AVEC LE PITAYA

Il porte également le nom de "Fruit du Dragon" et de "Raquette Tortue".

Le pitaya, Hylocereus Undatus ou Polyrhizus, est un cactus épiphyte de la famille des cactacées.

Il se cultive facilement et est de croissance rapide avec un port grimpant ou retombant.

Tout support qui se présente est bon pour qu'il s'accroche et l'escalade.

Ses fleurs sont énormes, originales et éphémères, en effet elles s'ouvrent la nuit pour mourir au matin.

Parfumées, elles dégagent des saveurs exotiques et vanillées.

Les fruits sont également à découvrir, davantage pour leur allure que pour leur goût (avis personnel).

En pleine nature la pollinisation des fleurs est effectuée par les papillons, les abeilles mais surtout les chauves-souris !

Comme ces dernières manquent à l'appel en cas de culture en intérieur, et même en extérieur dans beaucoup de régions, la pollinisation s'effectue alors manuellement.

Il est originaire du Mexique mais ce sont des colons français qui l'ont importé au Vietnam, au 19^{ème} siècle, où sa culture s'est fortement développée.

On en trouve d'ailleurs de plus en plus souvent sur les marchés ou dans les rayons exotiques.

Très riche en vitamine C, en sel minéraux et en antioxydants, le pitaya se consomme à la manière d'un kiwi.

On peut également extraire son jus, le transformer en granité, en sorbet ou l'ajouter à une salade de fruits.

VOTRE AGENDA DE JANVIER :

- 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

POTAGE A L'ORGE

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 1 Heure et 20 Minutes

Temps de Trempage : 1 Heure.

Ingrédients :

300 grammes d'orge perlé

50 grammes de comté râpé

2 branches de céleri

2 gousses d'ail

20 centilitres de crème fleurette

15 centilitres de lait

1 litre de bouillon de volaille, de viande ou de légumes

Sel et Poivre

Préparation :

Rincer les grains d'orge et les laisser tremper dans de l'eau tiède pendant une heure, puis égoutter.

Laver les branches de céleri et les égoutter avant les de hacher.

Eplucher les gousses d'ail et les émincer finement ou les écraser.

Dans une grande casserole, ou dans une cocotte, mettre le bouillon, l'ail, le céleri et l'orge.

Porter à ébullition puis baisser le feu.

Laisser mijoter pendant 1heure un quart environ.

Pendant ce temps, mélanger le lait avec la crème fleurette.

Ajouter peu à peu cette préparation à la soupe.

Parsemer de comté râpé au moment de servir.

Conseils et Suggestions :

Accompagner la soupe avec des croutons de pain aillés.

Selon les goûts il est possible d'ajouter une pointe de piment ou du gingembre.

TARTE AUX PIGNONS

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 45 Minutes.

Temps de Repos : 1 Heure.

Ingrédients :

1 pâte sablée prête à l'emploi
125 grammes de pignons de pin
175 grammes d'amande en poudre
175 grammes de sucre en poudre
200 grammes de beurre
1 citron non traité
5 œufs
2 cuillers à soupe de rhum ou de cognac
2 cuillers à soupe de sucre glace

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6).
Sortir le beurre à l'avance et le couper en petits dés pour le faire ramollir.
Laver le citron et râper finement le zeste.
Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux.
Ajouter le sucre, la poudre d'amande, le beurre ramolli et le rhum.
Mélanger bien avec une cuiller en bois pour obtenir une pâte homogène.
Recouvrir un moule à tarte de papier sulfurisé ou le beurrer.
Etaler dedans la pâte sablée et la saupoudrer avec 1 cuiller à soupe de sucre glace.
Verser dessus la crème aux amandes.
Répartir sur le dessus les pignons de pin.
Mettre au four pendant 40 minutes.
Retirer la tarte du four et saupoudrer de suite avec 1 cuiller de sucre glace.
Préparer un petit caramel en mettant dans une casserole 2 cuillers à soupe de sucre avec 2 cuillers à café d'eau.
Laisser bouillir jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.
Verser sur la tarte et servir tiède.

GRANITE AU PITAYA OU FRUIT DU DRAGON

Une recette rapide, très agréable après un repas copieux, pour découvrir ce fruit exotique.

Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 30 Minutes.
Temps de Cuisson : Sans.
Temps de Repos : 6 Heures

Ingrédients :

1 gros fruit du dragon ou deux de taille moyenne
½ citron
3 cuillers à soupe de sucre semoule
1 cuiller à soupe de vodka ou de gin

Préparation :

Couper les fruits du dragon en deux et les évider.
Récupérer le jus d'un demi-citron.
Mixer ensemble la chair des fruits du dragon, le jus de citron, l'alcool et le sucre.
Verser dans un saladier ou un bac et entreposer au congélateur.

Le granité doit rester environ 6 heures au congélateur.
Toutes les deux heures environ, le remettre dans le mixeur ou le concasser à la fourchette pour obtenir un beau granité.

Conseils et Suggestions :

Servir le granité, dans des coupes ou des verrines, accompagné de spéculos ou de cigarettes russes.
Il peut également remplacer le "trou normand".

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.

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.