

HOMEJARDIN - Newsletter N°23 – 20 janv. 2011

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](#)
- [Quelques chiffres en vrac](#)
- [Que cachent ces mots barbares](#)
- [Vive la Chandeleur](#)
- [C'est la fête des amoureux](#)
- [Chèvrefeuille d'hiver](#)
- [Rince-bouteilles](#)
- [Livèche](#)
- [L'agenda de février](#)
- [Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

BONJOUR

Cette fois-ci nous sommes vraiment entrés dans 2011, les jours commencent à rallonger et nous retrouvons peu à peu un rythme de vie "normal" après les agapes récentes. Plus que jamais motivés, nous serons encore davantage à vos côtés pour vous offrir toujours plus de services.

QUELQUES CHIFFRES EN VRAC, NOS ASPIRATIONS

Comme promis dans le dernier numéro, voici quelques nouvelles de la santé de homejardin.

Les sites continuent d'être régulièrement alimentés en fiches nouvelles (fréquence inférieure à hebdomadaire) et en "V2" pour d'autres qui étaient un peu moins denses. N'hésitez pas à commenter, critiquer, demander un ajout (un bouton commentaires figure en bas de chaque fiche).

Les visiteurs des sites sont en constante augmentation (en gros 20% de plus/mois) et le nombre de pages consultées explose.

Depuis que nous avons revu et simplifié notre formulaire, les questions/réponses vont bon train. A fin janvier 2010 nous enregistrons la question 92, aujourd'hui nous en sommes à plus 720. Le temps moyen de réponse est d'un peu plus d'une heure, ce qu'apprécient particulièrement les internautes.

Vous êtes aussi de plus en plus nombreux à vous abonner à notre petite newsletter, là encore vous pouvez nous soumettre des articles, nous serons certainement ravis de les publier dans un prochain numéro. A vos plumes, racontez-nous vos anecdotes, vos trucs et astuces...

Nous avons dépassé les 100 membres sur le forum, de vrais membres pas des robots et autres spammeurs que nous éliminons systématiquement afin de préserver votre tranquillité. Si nous avions validé ce type d'inscriptions, comme d'autres le font, nous serions certainement au moins 10 fois plus, mais de façon totalement artificielle.

Par contre nous avons temporairement renoncé au tchatt, nous n'avons pas le temps de l'animer comme nous le voudrions.

Cette année nous comptons bien aussi nous affilier aux réseaux sociaux, mais là encore nous attendons de disposer d'un peu de temps au quotidien pour y participer activement et ne pas seulement faire de la "présence".

QUE CACHENT CES MOTS BARBARES

En consultant les descriptifs des plantes ou des sachets de graines on a souvent l'impression de consulter un langage codé et incompréhensible, d'autant plus que parfois les mots sont inscrits en abrégé.

Sans entrer dans des explications complexes, voici un petit décryptage qui devrait vous permettre de mieux vous y retrouver dans le langage botanique.

Espèce : Ce terme est issu du latin "species". Il désigne des végétaux qui sont issus de parents et de grands-parents communs et interféconds ; c'est-à-dire qu'ils peuvent se reproduire entre eux. Leurs caractéristiques sont semblables.

Variété : C'est une subdivision de l'espèce. C'est une variation légère de l'espèce, une plante individuelle qui se distingue des autres de la même espèce par sa couleur, sa forme ou sa taille... Généralement la variété est obtenue naturellement.

Cultivar : C'est un mot récent, qui est apparu au 20^{ème} siècle, une association de syllabes prises dans "cultivé" et "variété". Etymologiquement il vient de l'anglais cultivated variety. Dans les jardinerie on trouve souvent l'abréviation "**cv**" sur les étiquettes pour désigner un cultivar. Un cultivar est issu d'un croisement entre deux plantes d'une même espèce, effectué par la main de l'homme en vue d'une mise en culture.

Hybride : Un végétal hybride est le résultat d'un croisement de plusieurs espèces. Les hybridations peuvent être naturelles ou créées par l'homme.

F1 : Abréviation qui signifie qu'il s'agit de l'hybridation de première génération. Elle est faite à partir de deux variétés différentes. Les obtenteurs ne retiennent que les meilleures caractéristiques du "père" et de la "mère".

F2 : Abréviation qui signifie qu'il s'agit d'une hybridation de deuxième génération. On la trouve rarement dans le commerce. Une telle hybridation est totalement instable car elle ne reprend pas les caractéristiques de la F1, mais uniquement celles du "père" ou de la "mère".

Bon d'accord, mais à quoi ça sert tout cela pour un simple jardinage ?

Souvent effectivement à pas grand-chose s'il s'agit de cultiver quelques radis ou agrémenter le jardin de fleurs.

Mais ce décodage des étiquettes de plantes ou de graines revêt une importance toute particulière lorsque l'on souhaite récolter ses propres graines en vue de futurs semences.

Pour récupérer les semences, il ne faut pas prendre de végétaux hybrides.

En effet, dans ce cas la reproduction est très aléatoire et incertaine, d'autant plus que les hybrides donnent très souvent des graines stériles.

FAITES-LES SAUTER, C'EST LA CHANDELEUR !

Brrrr, il fait encore froid, mais heureusement la Chandeleur va réchauffer les corps et les cœurs.

Appelée aussi Fête des Chandelles, elle correspond au quarantième jour suivant Noël.

La Chandeleur remonte à la nuit des temps puisque les Romains la célébraient déjà en rendant hommage à la déesse Cérès qui représentait les moissons.

Si l'origine réelle est quelque peu floue, c'était une grande période de festivités autrefois dans les campagnes.

Les paysans associaient la Chandeleur (le 2 février) à Saint Blaise (le 3 février).

Ce dernier est le protecteur des bergers, des laboureurs et des semailles.

Ainsi lorsque "la Chandeleur et Saint Blaise se tenaient par la main", débutaient la nouvelle saison agricole et toutes les réjouissances allant avec.

La crêpe bien ronde et dorée, évoquerait le disque solaire et l'approche du printemps.

La grande coutume de la Chandeleur est également de faire "sauter " la crêpe.

Logiquement il faut le faire avec un Louis d'or, mais toute autre pièce de monnaie fera l'affaire !

Pour que le bonheur soit complet toute l'année, chaque convive doit faire sauter d'une main sa crêpe dans la poêle, en tenant la pièce dans l'autre main.

Bon, la théorie est simple mais la mise en pratique pas toujours garantie, au contraire des fous-rires...

J'ai le souvenir d'une soirée de Chandeleur très lointaine, mais bien présente à mon esprit ; mon grand-père sûr et fier de lui se prépare à faire sauter la première crêpe.

- Attention regardez bien tous !

Eh paf... sur la tête de Kiki l'épagueul breton, qui fut ravi de ce festin inattendu ; il regardait mon grand-père dépité avec des yeux énamourés.

Consultez notre dossier complet sur la **CHANDELEUR**, l'histoire, les anecdotes, les recettes de crêpes...

AMOUR RIME AVEC TOUJOURS

Février est un mois symbolique pour les Amoureux, grâce à la Saint Valentin.

Les historiens ont des divergences quant à l'origine exacte de cette fête.

Dans notre dossier consacré à la Saint Valentin, vous trouverez de nombreuses explications et suggestions quant à cette origine.

J'aime particulièrement l'hypothèse qui considère que le choix du 14 février est édicté par le renouveau de la nature et surtout par le fait qu'il correspond à la saison des amours chez les oiseaux.

Un ancien dicton précise que " A mi-février, bon merle doit nicher".

C'est donc à ce moment là que chaque Valentin doit trouver sa Valentine.

Les oiseaux sont d'ailleurs très présents dans toute la symbolique de l'amour et des amoureux.

Ne dit-on pas "s'aimer et roucouler comme des tourteraux" ?

Les tourterelles sont des exemples de fidélité ; une fois le conjoint choisi, c'est pour la vie.

Au Moyen-âge les oiseaux étaient les grands messagers de l'Amour, principalement le jour de la Saint Valentin.

La jeune fille qui était en âge de se marier, devait bien observer le premier oiseau qu'elle voyait se jour là.

Il lui indiquerait la profession, les qualités et les défauts de celui qui serait son futur époux ; mais comment ?

Les oiseaux avaient chacun leur message comme le petit moineau de nos jardins qui annonce un mari pauvre mais un mariage heureux ; à l'inverse le chardonneret prévoit un mari riche mais un mariage malheureux.

Peu importe en fait l'histoire réelle et la légende, la Saint Valentin est simplement la fête des Amoureux..

N'oublions pas que, si le 14 février est le jour de célébration, c'est tout au long de l'année que nous devons témoigner de cet amour !

Un dossier "spécial St Valentin" est accessible [ici](#). Et pourquoi ne pas envoyer une carte électronique via homejardin. Nous vous en proposons plus de 2000 pour toutes les occasions. Service totalement gratuit et protecteur de vos données personnelles. [C'est ici](#)

MINI-LEGUMES, COMMENT CA MARCHE ?

On trouve de plus en plus dans les jardineries des mini-légumes sans trop savoir d'où ils proviennent exactement.

Les commentaires vont également bon train, certains affirmant que ce sont des mutations, des hybridations faites par les horticulteurs avec des techniques pas très "biologiques".

D'autres vont même jusqu'à lâcher le mot fatidique qui fait peur et met mal à l'aise : ce sont des OGM.

Pas du tout, il ne faut avoir aucune crainte de ces légumes miniatures, bien au contraire.

Pour obtenir des légumes de petite taille, il faut simplement semer très dru ; contrairement à ce que l'on recommande ordinairement pour le potager.

Cultivés serrés, ils se développent moins en volume, ressemblant ainsi à des légumes bonsaïs.

On utilise en règle générale des espèces et des variétés précoces et hâtives.

Faites le test, les mêmes graines semées drues donnent des mini-légumes alors que semées claires elles fourniront des légumes de taille normale.

Les légumes miniatures sont à cultiver en jardinière, en bac ou en pot mais également dans des petits jardins en pleine sur des carrés surélevés par exemple.

N'hésitez pas à les cultiver, même sur un balcon, pour un mini-potager tout en saveur qui changera des éternelles tomates cerises.

On peut ainsi installer des miniatures d'aubergines, de carottes, de choux, de courgettes, d'endives, d'haricots, de navets, de salades...

C'est également une activité ludique à pratiquer avec les enfants.

Outre le fait de retenir les rythmes de la nature, ils apprendront également à apprécier les légumes : quoi de plus sympa que de consommer sa propre récolte ?

Faciles à cultiver les mini-légumes sont décoratifs, dans leur pot mais également dans l'assiette.

La seule différence, par rapport aux légumes traditionnels, réside dans le temps de cuisson ; mini-légumes donc mini-cuisson.

UN ARBUSTE QUI EMBAUME LE JARDIN : LE CHEVREFEUILLE D'HIVER

De nom latin *Lonicera Fragrantissima*, le chèvrefeuille d'hiver appartient à la famille des Caprifoliacées.

Il doit son nom à sa floraison abondante qui apparaît en hiver, du mois de décembre au mois de mars.

C'est un petit arbuste, de deux à trois mètres de haut, qui pousse rapidement et sans difficulté de culture.

Rustique, il supporte des températures allant jusqu'à -30°C, il est adapté à tous les climats.

Son parfum, avec un relent de jasmin, embaume le jardin à une époque où les fleurs sont assez rares.

Sa floraison présente également l'avantage d'être très nectarifère et mellifère.

Elle attire les insectes pollinisateurs et les abeilles, toujours à une période où peu de fleurs sont épanouies.

Des petites baies agrémentent ensuite de manière décorative l'arbuste.

A ce moment là ce sont les oiseaux du jardin qui vont venir se régaler dans le chèvrefeuille, ils sont plus que friands de ces petits fruits.

En plus d'être très ornemental, le chèvrefeuille participe à l'équilibre de l'écosystème du jardin, en attirant de nombreux auxiliaires.

Il peut facilement trouver sa place dans une haie champêtre.

Il ne faut pas hésiter à couper des branches fleuries ; elles tiennent très bien en vase et permettent de réaliser des bouquets très originaux.

Attention cependant, les baies du chèvrefeuille d'hiver, comme celles de toutes les autres espèces, sont toxiques pour les humains et les animaux domestiques.

Consultez la fiche technique : [CHEVREFEUILLE D'HIVER](#)

FRAGILE MAIS TELLEMENT ORIGINAL, LE RINCE-BOUTEILLES

De nom latin Callistemon, le rince-bouteilles, appartient à la famille des myrtacées.

Il porte également les noms de "Plante Goupillon" et de "Rince Biberon".

Pourquoi ces noms très bizarres ?

Du fait de sa floraison qui est plus qu'originale, avec des fleurs aux très longues étamines qui ressemblent à des goupillons.

C'est un frileux qui ne supporte pas les températures négatives, mais apprécie d'être en extérieur du mois de mai au mois d'octobre.

Cultivé en serre ou en véranda, il apportera une note décorative pendant toute l'année.

Son feuillage est persistant et sa floraison apparaît du mois de mai au mois de septembre, voir plus en véranda.

C'est vraiment un arbuste à découvrir car il se cultive très facilement.

Les fleurs parfumées, avec un goût de citronnelle, embaume la terrasse ou le balcon tout en douceur.

Les fleurs coupées tiennent également bien en vase, environ une dizaine de jours.

Ces "goupillons" permettent de réaliser des bouquets champêtres originaux mais également des centres de table incomparables.

Consultez la fiche technique [RINCE-BOUEILLES](#)

UNE PLANTE CONDIMENTAIRE MULTIFONCTIONS, LA LIVECHE

De nom latin Levisticum Officinale, la livèche appartient à la famille des Apiacées, des Ombellifères.

Elle est également appelée "Ache des Montagnes", "Angélique de Montagne", "Céleri" Perpétuel" et "Herbe à Maggi".

C'est une plante aromatique et condimentaire, vivace, rustique et résistante aux parasites et aux maladies.

Installée dans un coin du jardin, elle perdure pendant des années sans entretien spécifique.

Légère mais de haute taille, jusqu'à 3 mètres, elle peut trouver sa place dans le fond du potager ou en arrière-plan d'un massif.

Proche cousine du céleri, elle dégage le même arôme en plus aromatique, plus piquant et plus prononcé.

Rien ne se perd dans la livèche car on consomme les feuilles, les graines, les tiges et même les racines.

Les feuilles, qui aromatisent les plats salés, présentent l'avantage de se conserver très bien séchées, et de garder leur saveur.

Les graines sont également très condimentaires et peuvent être employées, par exemple concassées mélangées à du sel de mer ; cela remplace avantageusement le sel de céleri.

Les racines broyées remplacent le poivre et les tiges confites, à la manière de l'angélique, agrémentent les pâtisseries.

La livèche, qui fait partie des plantes médicinales, possède des propriétés digestives et diurétiques.

Ses effets anti-infectieux et adoucissants sont également reconnus.

On utilise par exemple la tige de la livèche, qui est bien creuse, comme une paille pour boire du lait chaud sucré au miel en cas de mal de gorge.

Consultez la fiche technique [LIVECHE](#)

VOTRE AGENDA DE FEVRIER :

- 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

CHAUSSON AUX POIVRONS

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 1 Heure.

Temps de Cuisson : 40 Minutes (20 +20).

Temps de Repos : 1 Heure au réfrigérateur.

Ingrédients pour la Pâte :

180 grammes de farine

180 grammes de ricotta

90 grammes de beurre

1 jaune d'œuf

Ingrédients pour la Garniture :

2 poivrons rouges

1 gousse d'ail

80 grammes de parmesan

3 cuillers à soupe d'huile d'olive

Sel et Poivre

Préparation de la Pâte :

Sortir le beurre à l'avance du réfrigérateur, le couper en petits dés et le laisser ramollir.

Dans un grand saladier mettre la farine, le beurre mou ainsi que la ricotta.

Travailler bien, avec une fourchette puis avec les mains farinées, pour obtenir une texture homogène.

Former une boule et entreposer le saladier pendant une heure au réfrigérateur.

Préparation de la Garniture :

Laver les poivrons sous l'eau claire et froide avant de les essuyer avec un papier absorbant.

Les installer sous le grill du four et les laisser griller, en les retournant de temps en temps.

Il faut surveiller régulièrement et les retirer du grill dès que la peau est devenue noire et cloquée en plusieurs endroits.

Le temps varie selon la puissance du grill, il faut compter en règle générale 15 à 20 minutes.

Les laisser refroidir sur une grille avant de les peler avec un couteau d'office.
Épépiner les poivrons et les couper en lamelles.
Déposer les lamelles de poivrons dans un plat.
Éplucher la gousse d'ail et l'écraser avant de la mettre sur les poivrons.
Saler, poivrer et répartir dessus l'huile d'olive.
Mettre le plat de côté.

Préparation des Chaussons :

Mettre le four à préchauffer à 200°C (Thermostat 6/7).
Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte ; elle doit mesurer 3 ou 4 millimètres d'épaisseur.
À l'aide d'un couteau, d'une roulette à pâtisserie ou mieux d'un emporte-pièce, découper des ronds mesurant entre 7 et 8 centimètres de diamètre.
Sur chaque rond de pâte, déposer un peu de parmesan et des lamelles de poivrons.
Replier ensuite le rond en deux pour former un chausson.
Appuyer bien avec les doigts ou une fourchette sur les bords pour les souder.
Battre le jaune d'œuf avec ½ cuiller à café d'eau.
À l'aide d'un pinceau, badigeonner d'œuf le dessus des chaussons.
Les déposer sur une plaque à four beurrée ou recouverte de papier sulfurisé.
Enfourner pendant 20 minutes environ.
Servir les chaussons dès la sortie du four.

Conseils et Suggestions :

Ces petits chaussons aux poivrons peuvent être dégustés à l'apéritif ou en entrée.
Servir avec une salade verte assaisonnée avec de l'huile d'olive et des pignons de pin.

SARDINES PANÉES

Recette pour 6 Personnes.
Temps de Préparation : 45 Minutes.
Temps de Cuisson : 10 Minutes.
Temps de Macération : 30 Minutes.

Ingrédients pour les Sardines:

24 sardines de taille moyenne
1 citron
1 œuf
80 à 100 grammes de farine
80 à 100 grammes de chapelure fine
50 grammes de beurre
4 cuillers à soupe d'huile
Sel et Poivre

Préparation :

Passer rapidement les sardines sous l'eau froide et les essuyer.
Les fendre sur toute la longueur du dos pour retirer délicatement, avec un couteau bien affûté, l'arête et la tête.
Les évider sans séparer les filets.

Bien évidemment la solution la plus facile est de demander à son poissonnier de les préparer.
Presser le jus d'un citron.
Ouvrir les sardines en deux, sans les détacher, les poivrer légèrement et verser dessus le jus de citron.
Déposer dans un plat et laisser macérer pendant 30 minutes.
Dans une assiette creuse, battre l'œuf entier avec du sel, du poivre et deux cuillers d'huile.
Dans une deuxième assiette mettre la farine, et enfin la chapelure dans une troisième.
Eponger les sardines avec un papier absorbant avant de les paner.
Les passer dans la farine puis dans l'œuf battu avant de les rouler dans la chapelure.
Dans une poêle, faire chauffer le restant d'huile avec le beurre avant de mettre les sardines.
Faire dorer la première face, environ cinq minutes avant de retourner les sardines.
Continuer la cuisson pendant encore environ cinq minutes.
Servir bien chaud.

Conseils et Suggestions :

Accompagner les sardines de pommes vapeur et de salade verte.
Servir avec un beurre aillé aux herbes (persil, ciboulette, cerfeuil...)

CRAPIAUX AUX POMMES

Une recette traditionnelle de sortes de petites crêpes du Morvan.

Recette pour une vingtaine de crapiaux.
Temps de Préparation : 1 Heure.
Temps de Cuisson : 1 Heure et 30 Minutes.
Temps de Repos : 1 Heure.

Ingrédients :

250 grammes de farine de blé
3 pommes de belle taille
50 centilitres de lait
20 grammes de beurre
3 œufs
2 cuillers à soupe de sucre en poudre
2 cuillers à soupe d'huile
1 cuiller à soupe de Calvados (Merci la Normandie pour son apport à cette recette) ☺
1 pincée de sel

Préparation :

Pour préparer la pâte à crêpes, mélanger dans un saladier la farine, le sucre et la pincée de sel.
Ajouter ensuite les œufs entiers, un par un et en remuant bien.
Verser dessus l'huile et délayer peu à peu avec le lait.
Remuer bien avec une cuiller en bois pour obtenir une pâte bien lisse.
Incorporer ensuite le Calvados.
Laisser reposer pendant 1 heure à température ambiante.
Peler les pommes et les détailler en tranches très fines.
Verser les pommes dans le saladier de pâte en mélangeant pour que les tranches soient bien imbibées.
Faire chauffer une poêle avec une petite noisette de beurre.

Verser une louche de la préparation dans la poêle bien chaude et l'étaler avec une spatule en bois.
Faire cuire deux ou trois minutes avant de retourner la crêpe pour cuire l'autre face.
Continuer ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.

Conseils et Suggestions :

Saupoudrer les crâpoux de sucre en poudre au moment de servir.
Il est possible d'ajouter une pointe de couteau de cannelle dans la pâte.

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.

