

HOMEJARDIN - Newsletter N°24 – 21 fév. 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](#)
- [2011, année de treize lunes](#)
- [Mardi Gras et Carnaval](#)
- [Les semis de A à Z](#)
- [Pollen et Rhume des Foins](#)
- [Fleur Ananas](#)
- [Ficoïde Glaciale](#)
- [Salpiglossis](#)
- [L'Agenda de Mars](#)
- [Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

BONJOUR

Vous êtes toujours plus nombreux à vous abonner à cette lettre d'information et, à ce jour, personne n'a encore manifesté son souhait de désinscription ; nous avons seulement 2 retours de non distribution liés à une adresse mail erronée pour la première, et boîte "saturée pour la seconde.

Nous vous souhaitons donc une bonne lecture en espérant longtemps vous étonner, vous informer et vous distraire tout en vous étant pratiques et utiles.

2011, ANNEE DE 13 LUNES, ET ALORS ?

L'année 2011 est une année de 13 lunes comme en 2008.

Si c'est un phénomène banal qui se reproduit tous les 2 à 3 ans, le nombre 13 est bien souvent considéré par beaucoup comme "maléfique". Notons du reste qu'à contrario il n'y a pas meilleur jour qu'un vendredi 13 pour les joueurs...

Si vous faites partie, ou connaissez, des jardiniers que le 13 dérange, il faut se rappeler que bon nombre d'années à 12 lunes ont également été néfastes voire catastrophiques....

Depuis la nuit des temps, les astres – et la lune en particulier – ont été utilisés par les "puissants" pour favoriser leurs desseins. Il ne faut pas chercher plus loin, il faut relativiser.

Bien que n'étant pas une science exacte, ne négligeons pas pour autant le rôle de la Lune pour nos cultures, même si Dame Nature est souvent bien capricieuse. Elle prend souvent un malin plaisir à nous faire tourner en bourrique, à nous placer des embûches là où on ne les attend pas ; Mais n'est-ce pas ce qui nous passionne aussi ? Ce serait vite monotone !

Que la Lune soit montante ou ascendante, croissante ou décroissante, qu'il s'agisse d'un nœud lunaire, d'une éclipse, d'une apogée, d'un périgée... il y a tout un langage à décrypter pour adapter le travail au jardin.

Il faut également apprendre à connaître ce que l'on sème ou plante pour pouvoir définir les bonnes périodes de travail.

Bien que d'apparence complexe, les phases lunaires et leurs adaptations aux végétaux sont relativement simples.

Les végétaux, et principalement les cultures potagères, sont classés en quatre grandes catégories établies selon la partie de la plante qui est à privilégier.

Ainsi les légumes-racines concernent ceux qui sont consommés pour leurs... racines, en résumé ce qui est sous terre comme les carottes.

Les légumes-feuilles regroupent ceux dont on consomme les tiges et les feuilles comme les épinards et les salades.

Les légumes-fleurs sont ceux dont on consomme les inflorescences florales comme le chou-fleur.

Enfin on trouve les légumes-fruits tels les tomates.

Pour bien jardiner avec la lune, lisez ou relisez notre rubrique [LUNE ET JARDIN](#)

MARDI GRAS ET CARNAVAL

Le 8 mars c'est Mardi-gras !

Sa date change tous les ans car elle est dictée par la date de Pâques qui elle-même est variable puisque calculée en fonction de la lune.

Décidemment, la lune influence beaucoup de phénomènes mais également des événements.

Mardi-gras est accompagné par le carnaval et, pour la joie des petits et des grands, ses masques et ses déguisements.

Ce n'est pas une invention moderne puisque déjà les Romains en organisaient pour fêter les saisons, comme les "Saturnales" en l'honneur du solstice d'hiver.

Le carnaval est extrêmement lié à la nature et surtout à son renouveau, au soleil et à la végétation qui pointent après la grisaille hivernale.

De nombreuses légendes affirmaient que les parades et les chants assuraient la prospérité pour toute l'année.

Pour préparer les chars du défilé, les pays et les villes rivalisent d'ingéniosité pour les décorer de fleurs et de fruits et les carnavaliers s'activent toute l'année.

Mais Mardi-gras et son "copain" Carnaval sont également indissociables, et indissociables de coutumes gourmandes toutes originales...

En avant pour les crêpes mais surtout pour les beignets et les gaufres.

Les beignets ont une histoire déjà ancienne puisqu'elle remonte aux Sarrasins ; ce sont les Croisés qui ont ramené dans leurs bagages la recette de base.

En France on peut citer par exemple : Les "Beugnons" dans le Berry. Les "Merveilles" en Charente. Les "Fritelles" en Corse. Les "Bugnes" à Lyon. Les "Chichifregi" à Nice ou à Marseille. Les "Rondiaux" dans l'Orléanais. Les "Tourtissexaux" dans le Poitou....

N'hésitez pas à vous reporter à notre fiche [CARNAVAL et MARDI GRAS](#), vous y trouverez des tas d'anecdotes, des détails historiques....

COMMENT BIEN REUSSIR LES SEMIS

Quoi de plus magique que de semer une graine, parfois minuscule, et de découvrir quelques temps plus tard un magnifique végétal.

Une journée de semis est toujours un jour d'effervescence chez le jardinier, amateur ou non.

Il va en effet donner la vie de A à Z et pouvoir observer tous les stades de la végétation.

N'hésitez pas à faire participer les enfants à cette activité car c'est une belle leçon de nature qui s'offre alors à eux.

Mise à part cette satisfaction, faire ses propres semis présente d'autres avantages.

Economique tout d'abord puisqu'un sachet de graines coûte très peu cher par rapport à des plants potagers ou de fleurs.

Le deuxième avantage, qui est loin d'être négligeable, est que le choix des semences est nettement plus étendu que celui des plants.

Par contre on a souvent tendance à partir "bille en tête" dans le semis, gagné par l'euphorie du semeur.

Semée trop tôt en saison, dans une terre trop froide, une graine végètera et sa germination se fera mal.

Il en est de même pour les semis effectués sous abri, si la plantation en pleine terre et en extérieur ne peut être faite au bon moment, la plantule végètera.

En extérieur le grand adage des jardiniers est qu'il vaut toujours mieux semer trop tard que trop tôt.

En effet la semence installée dans une terre bien réchauffée se sentira parfaitement à l'aise pour germer et mettra les bouchées doubles pour rattraper son retard.

Le semis doit également être bien pensé, principalement lorsqu'il est effectué en terrine ou en caissette.

Il ne faut pas perdre de vue qu'après le semis vient le moment du repiquage en godet, avant la mise en pleine terre.

Si une cinquantaine de minuscules graines dans une terrine ne tient pas de place, il n'en est pas de même pour une cinquantaine de godets, et pire pour une cinquantaine de plants puis de plantes adultes.

Il faut donc bien calculer l'emplacement dont l'on dispose au jardin et/ou dans les jardinières et penser à vérifier la taille adulte qu'atteindront les végétaux choisis (hauteur et périmètre).

Enfin, il ne faut jamais se décourager car les semis sont parfois capricieux à lever, et les échecs ne doivent pas rebuter le jardinier.

En tenant une sorte de journal des semis et en notant bien toutes les plantes, les dates de chaque opération et les problèmes rencontrés on s'améliore d'année en année.

Retrouvez tous nos conseils pour des [**SEMIS REUSSIS**](#). En fin de dossier vous sont aussi communiqués un lien pour 2 opérations importantes : [**REPIQUAGE**](#) et [**ECLAIRCISSAGE**](#)

LE POLLEN : L'ENNEMI PRINTANIER DES ALLERGIQUES

Le printemps, quand la nature d'éveille, est pour beaucoup une période espérée et attendue avec impatience.

Mais la contrepartie, pour bon nombre de personnes, est nettement moins agréable avec ses rhinites allergiques et le fameux rhume des foins.

Bien qu'actif tous les jours de l'année, ce mal est à son apogée au printemps.

Le responsable est le pollen des plantes qui se présente sous forme de particules microscopiques invisibles à l'œil nu.

Les pollens des végétaux sont rapidement disséminés dans l'air suivant deux phénomènes.

Les pollens dits "anémophiles" sont transportés par le vent, alors que ceux dits " entomophiles" le sont par les insectes.

Ce sont les premiers les principaux responsables des rhinites allergiques.

Si les plus grands coupables sont les graminées, qui ont donné le nom de rhume des foins, de nombreux arbres sont également à mettre en cause.

On a souvent tendance à penser que le pollen est plus présent en campagne qu'en ville.

C'est une idée reçue erronée car dans les villes les végétaux et les mauvaises herbes sont aussi présents ; et la pollution augmente les symptômes allergiques.

De nombreuses recettes de grand-mère et des simples astuces peuvent aider à lutter contre le rhume des foins.

Des produits naturels comme les huiles essentielles de camomille ou de lavande, de l'hydrolat de camomille...sont très efficaces.

Quelques précautions simples sont également à prendre pour contrecarrer les effets du rhume des foins.

Par exemple, en période à risque, il est vivement recommandé de se laver les cheveux plus souvent car les pollens s'accrochent sur eux.

Si c'est plus qu'agréable de faire sécher son linge à l'extérieur, les personnes sensibles au pollen doivent éviter de le faire pendant ces périodes car le pollen se dépose dessus.

Vous êtes concerné(e) ? Ces 2 fiches devraient vous intéresser.

POLLEN - Calendrier des Allergies

RHUME DES FOINS

UNE FLEUR PLEINE D'EXOTISME : LA FLEUR ANANAS

De nom latin *Eucomis Bicolor*, elle appartient à la famille des Liliacées.

Elle est également appelée "Lis Ananas", "Plante Ananas".

Facile à cultiver, elle peut aussi bien être installée au jardin que dans un pot sur une terrasse.

La fleur ananas apporte une véritable note exotique et une grande légèreté aux massifs.

C'est également une véritable curiosité avec sa grande inflorescence florale semblable à un ananas, d'où ses noms.

Cette inflorescence est composée d'une multitude de petites fleurs, en forme de clochette qui s'ouvrent peu à peu du bas vers le haut.

Le sommet de la hampe florale est surmonté d'un petit toupet de feuilles vertes.

La floraison est estivale et dure pendant plusieurs semaines.

C'est une vivace bulbeuse qui disparaît en hiver pour resurgir tous les ans au printemps.

C'est vraiment une fleur à découvrir pour sa facilité de culture et son originalité.

Voir la fiche technique ? **FLEUR ANANAS**

UN LEGUME ANCIEN A REDECOUVRIR : LA FICOÏDE GLACIALE

De nom latin Mesembryanthemum Crystallinum, elle appartient à la famille des Aizoacées.

La ficoïde glaciale est également nommée "Ficoïde à Cristaux", 'Herbe à la Glace" et "Mésembryanthème à Cristaux".

Originnaire d'Afrique du Sud cette plante, qui porte un nom bizarre et un nom latin plus que tordu est... un légume délicieux.

On la trouvait autrefois dans bon nombre de jardins mais elle a peu à peu été abandonnée, tout au moins en ce qui concerne sa culture à but alimentaire.

Car, très ornementale la ficoïde glaciale est souvent installée pour agrémenter les rocailles par exemple.

Mais au fait pourquoi cet adjectif de glaciale ?

Tout simplement parce ses feuilles sont couvertes de sortes de gouttelettes qui ressemblent à des cristaux de glace.

Ces petites bulles gorgées d'eau sont extrêmement rafraichissantes lorsqu'elles éclatent en bouche.

La ficoïde glaciale peut entrer dans la composition du mesclun ou être dégustée seule en salade.

Recherchée de nos jours par de nombreux chefs cuisiniers, elle se prête à de nombreuses préparations ; les feuilles et les tiges étant alors cuisinées comme les épinards.

Voir la fiche technique ? [FICOÏDE FACIALE](#)

UN BON COMPAGNON TOUT EN FLEUR : LE SALPIGLOSSIS

De nom latin Salpiglossis Sinuata, il appartient à la famille des Solanacées.

D'origine d'Amérique du Sud, et surtout du Chili, c'est une plante ornementale remarquable en tous points.

Facile de culture et peu exigeant, le salpiglossis offre une floraison spectaculaire et abondante du mois de juin au mois d'octobre.

Il peut être cultivé directement en pleine terre au jardin ou agrémenter la terrasse ou le balcon dans un pot.

Son seul défaut est de ne pas être rustique, donc ne pas supporter les températures négatives.

De nombreux coloris sont proposés, tous aussi lumineux les uns que les autres.

Les fleurs sont en forme des clochettes, de cornets, et veloutées ce qui leur confère un aspect de plumes d'oiseaux.

Bicolores, elles sont généralement veinées de jaune.

Elles ont également une excellente tenue en vase, ce qui incite à confectionner des bouquets originaux.

Voir la fiche technique ? [SALPIGLOSSIS](#)

VOTRE AGENDA DE MARS :

- 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

SOUPE A L'AIL

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 60 Minutes.

Ingrédients:

1 tête d'ail (rose de préférence)
1 litre d'eau
4 grandes tranches de pain de campagne
2 jaunes d'œuf
5 cuillers à soupe d'huile d'olive
1 cuiller à soupe de jus de citron
1 cuiller à soupe de farine
Sel et Poivre

Préparation :

Eplucher les gousses d'ail (si elles son grosses, les couper en deux).
Dans une cocotte, faire chauffer 3 cuillers à soupe d'huile.
Faire revenir l'ail pendant 5 bonnes minutes ; elles doivent être translucides mais pas dorées.
Verser dessus la farine en pluie en la mélangeant bien.
Sans cesser de remuer, ajouter peu à peu l'eau.
Saler et poivrer.
Laisser cuire à petits frémissements et à couvert pendant 45 minutes.
Passé ce délai, mixer le tout et remettre dans la cocotte.
Dans un bol battre légèrement à la fourchette les jaunes d'œufs avec le jus de citron.
Ajouter quelques cuillers de soupe pour bien les délayer.
Les incorporer dans la soupe en remuant bien.
Remettre la soupe à chauffer doucement ; attention elle ne doit pas bouillir.
Toaster légèrement les tranches de pain de campagne et les détaillez en petits croûtons.

Dans une poêle, faire chauffer 2 cuillers à soupe d'huile et faire dorer les croûtons de pain.

Conseils et Suggestions :

Pour une saveur encore plus prononcée, les tranches de pain peuvent être aillées.
La soupe peut facilement être préparée d'avance et réchauffée au dernier moment.

SAUTE D'AGNEAU DES ILES

Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 30 Minutes.
Temps de Cuisson : 10 à 15 Minutes.

Ingrédients:

600 grammes d'épaule d'agneau
2 oignons
20 centilitres de lait de coco
1 bouquet de coriandre
3 cuillers à café de poudre de colombo
3 cuillers à café d'huile d'olive
Sel

Préparation :

Couper la viande en petits cubes.
Eplucher et émincer les oignons.
Passer la coriandre sous l'eau fraîche, l'égoutter et la ciseler.
Dans une cocotte, faire chauffer l'huile puis faire revenir les oignons.
Ajouter la viande et laisser dorer pendant 5 bonnes minutes.
Incorporer alors le lait de coco et remuer bien
Toujours en mélangeant, ajouter la coriandre et le colombo.
Laisser cuire pendant 5 minutes.
Ajouter le sel juste au moment de servir.

Conseils et Suggestions :

L'accompagnement peut être du riz blanc ou des haricots rouges.
A la place de l'épaule d'agneau on peut utiliser de la selle d'agneau ou du gigot.

TARTE A L'ANANAS

Recette pour 6 Personnes.
Temps de Préparation : 20 Minutes.
Temps de Cuisson : 45 Minutes.

Ingrédients:

1 pâte brisée prête à l'emploi
1 ananas (Victoria de préférence)

1 citron vert
2 œufs
125 grammes d'amandes en poudre
100 grammes de cassonade
1 sachet de sucre vanillé
1 cuiller à soupe de rhum
1 pincée de sel

Préparation :

Sortir préalablement le beurre du réfrigérateur pour qu'il ramollisse.
Mettre le four à préchauffer à 180°C (Thermostat 6).
Beurrer un moule à tarte ou le recouvrir de papier sulfurisé et déposer la pâte brisée dessus.
Piquer le fond de la pâte avec une fourchette, le recouvrir d'une feuille d'aluminium puis de légumes secs par exemple, pour faire cuire la pâte à blanc.
Maintenir à four chaud pendant 15 minutes.
Pendant ce temps, éplucher l'ananas et le couper en tranches fines.
Recouper ensuite les tranches en deux.
Si le cœur de l'ananas est dur retirez-le.
Couper le citron en deux et récupérer le jus d'une moitié.
Dans un saladier, battre les œufs entiers avec la cassonade, le sucre vanillé et la pincée de sel jusqu'à ce que le mélange soit bien blanc.
Incorporer alors les amandes en poudre, le jus de citron et le rhum.
Enlever le papier aluminium et les légumes secs qui sont sur le fond de tarte.
Installer sur ce fond les demi-rondelles d'ananas, en forme de rosace par exemple.
Verser dessus le contenu du saladier.
Mettre au four pendant 25 à 30 minutes.

Conseils et Suggestions :

Conserver les légumes secs dans une boîte hermétique, ils resserviront pour les prochains fond de tarte.
L'avantage de l'ananas victoria est que son cœur est très tendre, il est donc inutile de le retirer.

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.