HOMEJARDIN - Newsletter N°25 - 21 mars 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](#)
- [Doucement au jardin](#)
- [Crotte alors !](#)
- [La chasse est ouverte](#)
- [Notre ami l'épouvantail](#)
- [Savon artisanal](#)
- [Le rosier](#)
- [J'ai vu un Gros Minet](#)
- [Campanule des murs](#)
- [L'avocatier](#)
- [L'Agenda d'Avril](#)
- [Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

BONJOUR

Ah ça fait plaisir de voir les jours augmenter ! Les oiseaux chantent... Bon OK, j'arrête mes rêveries, le moral grimpe en flèche. Nous sommes tous pareils, non ? Un rayon de soleil, un oiseau qui chante, et nous avons aussitôt une autre vision de la vie. Les nouvelles de homejardin sont très bonnes, excellentes même. Nous avons traversé l'hiver sans baisse de visites, au contraire même, signe de la fidélité et de la confiance de nos internautes. Au plaisir de me répéter, merci à toutes et tous.

Brigitte

JARDIN - PAS DE PRECIPITATION

D'accord en avril c'est le printemps et on fourmille d'idées pour le jardin.

Le cerveau en ébullition on se précipite sur les catalogues de vente par correspondance, sur les sites spécialisés, dans les jardineries... Tout ce petit monde rivalise d'ingéniosité pour nous présenter les plus belles fleurs et plantes en godets, en pots, en sachets de graines (les photos les plus attractives, les textes vendeurs, tout est fait pour nous tenter).

Mais attention, la saison est encore instable et une plantation précoce ne donne jamais de bons résultats.

A l'exception des privilégiés qui habitent des régions à climat très doux, voire chaud, nous devons pour la plupart attendre que les risques de gelées soient passés avant de nous lancer dans les grandes plantations.

Les Saints de Glace (Mamert, Pancrace et Servais), du 11 au 13 mai, sont bien réputés et ce sont eux qui donnent le "top départ" du grand jardinage.

Mais au fait, connaissez-vous les cavaliers du froid ?

Ils correspondent à une période allant du 23 avril au 6 mai.

Ils amènent dans leur bagage un retour du froid.

Donc ne nous précipitons pas et réfléchissons encore bien à l'aménagement de notre jardin avant de nous lancer.

PAUSE CAFE DE LUXE ?

Quoi de meilleur qu'un bon café quand on fait une petite pause dans la journée ?

Savez-vous qu'une tasse dégustée dans un troquet de Londres ou Tokyo, par exemple, peut coûter de 20 à 70 dollars ?

Bien sûr c'est le café le plus cher du monde, mais d'où vient ce véritable trésor ? Principalement d'Indonésie.

Pourquoi il est-il si cher ? Parce qu'un animal travaille sans discontinuer pour former ce succulent café.

Au fait il faut quand même que je vous dise le nom de ce nectar : c'est du café de crotte !

Une explication s'impose.

Le petit être qui s'active à produire ce café est la civette. Sous ce nom sont regroupés plusieurs mammifères de la famille des viverridae. On le nommait autrefois chat musqué ou genette.

La civette renferme une poche qui secrète une matière très odorante et proche du musc. Si cette substance est malodorante à l'état brut, elle dégage, diluée et purifiée, une odeur musquée avec des relents floraux.

Donc la petite civette, avec son museau allongé, se délecte des cerises de café, ce sont les noyaux qui contiennent les grains de café.

Elle adore les déguster mais ne les digère pas. La nature étant bien faite, elle les rejette entières avec ses excréments.

Le producteur de café n'a plus qu'à laver les cerises de café, les sécher, puis les torréfier comme des grains classiques.

Les glandes anales ayant laissé des traces de musc, certains trouvent que le café ainsi obtenu à des arômes de caramel.

Puisque l'on parle de civette, pourquoi beaucoup de débits de tabac s'appellent ainsi ?

Tout simplement parce que la substance émise par ce mammifère était également employée dans la fabrication des cigares. Mise dans les pots de tabac à priser elle leur conférait un arôme incomparable.

Le "musc" de civette est aussi employé en parfumerie.

Bon, alors on le boit ce café ?

Comment beurk ? Franchement je ne sais pas je n'ai pas goûté et honnêtement je n'en ressens pas l'envie. Que celle ou celui qui aura tenté nous fasse part de son expérience, nos colonnes lui sont ouvertes.

OUVERTURE DE LA CHASSE... AUX OEUFS

Le 24 avril ce sera dimanche de Pâques.

Sa date est variable car elle correspond au premier dimanche qui suit la première lune de printemps ; l'équinoxe de printemps a lieu le 21 mars.

Ce rapport au printemps explique que les fêtes de Pâques sont associées aux œufs.

L'œuf est un véritable symbole de renouveau, d'espoir et de la germination qui s'annonce.

Une explication plus terre à terre, c'est également à cette époque que les poules sont très actives et pondent énormément.

La décoration des œufs est très ancienne et imaginée par les slaves qui sont restés les maîtres de cet art.

En Ukraine cette technique de décoration est appelée "Pyssanka" ce qui signifie "Œuf Écrit".

Selon de nombreuses coutumes, le premier œuf décoré représente le gardien et le protecteur de tous les habitants de la maison ; il est alors d'usage et recommandé de le conserver précieusement toute l'année.

Il est très facile et ludique de peindre les œufs, une occupation qui plaira aux enfants.

Retrouvons également les anciennes coutumes qui voulaient que les œufs soient teintés avec des colorants végétaux, en les "infusant" dans du jus de betterave par exemple pour les rougir.

De nombreuses villes organisent des chasses aux œufs avec des jeux de pistes pour la grande joie de tous les participants, petits ou grands.

Pour la décoration ne pas oublier que la fleur symbolique de cette fête est la pâquerette,, également appelée fleur de Pâques.

Des centres de table, avec des pâquerettes piquées dans de la mousse, forment des petits nids pour accueillir les œufs.

Un dicton qui ne demande qu'à être démenti, veut que "quand il pleut le jour de Pâques, il pleut quarante jours".

Surveillons plutôt les œufs frais car un autre adage dit "un œuf de Pâques avec deux jaunes, assure chance et fortune à son propriétaire". Joueurs de loto et tutti quanti vous savez ce qu'il vous reste à faire...

NOTRE AMI L'EPOUVANTAIL

Bon d'accord, les oiseaux sont de supers alliés au jardin puisqu'ils nous débarrassent de nombreux parasites.

Et quel bonheur d'entendre leur chant !

Mais la contrepartie est qu'ils demandent leur part de nos semis et de nos fruits, rouges de préférence.

Alors là on commence à ne pas être d'accord car bien souvent le partage est plus que déséquilibré : tout pour eux et rien pour nous.

Après bien des palabres il faut se résoudre à agir.

Il est bien sûr hors de question de leur faire du mal, mais simplement de les éloigner pour qu'ils aillent chercher fortune ailleurs...pardon voisins !

C'est alors que le traditionnel épouvantail fait son apparition.

Très courant autrefois dans toutes les campagnes et les jardins puis longtemps délaissé car considéré comme ringard, il retrouve aujourd'hui un regain d'activité.

Même si son efficacité est douteuse, on a tous observé des oiseaux perchés sur les bras ou le chapeau d'un épouvantail, il est amusant et décoratif.

Une nouvelle génération, à priori plus efficace, d'épouvantails a vu le jour.

Ce sont des grands ballons gonflés à l'hélium sur lesquels une tête de rapace est dessinée.

Les grands yeux sont munis de réflecteurs qui brillent de mille éclats avec les rayons du soleil.

Constamment en mouvement de par le moindre coup de vent, ces ballons effarouchent les oiseaux qui passent leur chemin.

Outre les classiques filets protecteurs, beaucoup de jardiniers vous le diront, les astuces de récup sont tout aussi efficaces.

Ainsi des CD, du papier aluminium, de la tôle... beaucoup d'objets de récupération peuvent servir à réverbérer la lumière et mettre en fuite les brigands.

Un geste très simple, et vous permettant de garder "bonne conscience" est également à faire pour protéger les fruitiers et les tomates par exemple.

Installer des coupelles toujours bien alimentées d'eau pour éteindre la soif de nos amis volatiles.

Bien souvent ils donnent des coups de bec dans les fruits pour se désaltérer, car tout comme nous, les oiseaux ont besoin de s'hydrater régulièrement pour vivre.

Consultez la fiche [Coup de Pouce - EPOUVANTAILS & AUTRES](#)

JE FAIS MES SAVONS

Traditionnellement simple produit de lavage, le savon apparaît de plus en plus comme un élément de décoration de la salle de bains.

Inventé par les Syriens il y a plus de 3000 ans, le savon était alors confectionné à partir de suif et de cendres.

Il a connu de nombreuses évolutions au cours des siècles.

Le savon le plus réputé reste le Savon de Marseille qui s'est développé à partir du XV^{ème} siècle, et qui est obtenu à partir de l'huile d'olive.

Sur le site nous ne nous intéressons qu'à la réalisation de savon, sans soude, obtenue à partir de glycérine ou de savon, type de Marseille.

Nous avons volontairement passé sous silence la fabrication de savons à la soude. Ne cherchez pas sur le site. Nous pensons que c'est à réserver aux professionnels ; les manipulations très dangereuses demandent des précautions très drastiques. De plus les dosages doivent être respectés à la lettre.

Ce n'est pas le cas de la glycérine ou du savon en pain qui offrent d'innombrables possibilités de confectionner toutes sortes de savonnettes, ce de manière très ludique.

C'est une activité à laquelle on peut associer les enfants, tout en les surveillant bien évidemment.

Faire ses savons soi-même présente de nombreux avantages.

Economique d'abord, rien qu'en utilisant tous les petits bouts de savonnettes qui trainent.

Original et ludique, en les agrémentant de toutes sortes d'ornements comme des coquillages, des perles... pour décorer les étagères de la salle de bain.

Mais le savon artisanal peut également s'avérer un véritable produit de soins et de beauté.

En incorporant des infusions de plantes, des eaux florales, des huiles essentielles, de l'argile, du miel... le savon basique est totalement transformé.

Les ingrédients que l'on ajoute doivent être adaptés à chaque type de peau.

Rendez-vous à l'accueil de l'espace **LOISIRS et MAISON** et tapez simplement "savon" dans le champ du moteur de recherche. Vous verrez que nous consacrons beaucoup de place à cet indispensable produit de toilette, entre autres des recettes de fabrication.

ROSIER, ROI DES JARDINS

Sa réputation n'est plus à faire et la rose est toujours la plante préférée des jardiniers.

Aussi vieux que l'humanité, le rosier a toujours séduit tant de botanistes, qu'il serait vite fastidieux d'en dresser une liste.

Toutes les grandes civilisations, les grecs, les romains, les perses, les chinois...ont adoré voire vénéré la rose.

Les rosieristes et les horticulteurs se sont aussi bien sûr penchés sur les rosiers sauvages, les églantiers, et n'ont eu de cesse de créer de nouvelles espèces.

En Orient et en Occident, le rosier est encore à l'heure actuelle un sujet d'étude, et les hybrides sont de plus en plus nombreux.

La première roseraie a été imaginée en France au tout début du 19^{ème} siècle, par l'impératrice Joséphine pour la Malmaison.

On distingue les rosiers anciens, dont l'origine remonte avant le milieu du 19^{ème} siècle, des rosiers modernes, obtenus après.

Chaque obtenteur, créateur d'une rose, lui donne un nom mais également la protège par une sorte de brevet, un certificat d'obtention végétale.

Ceci explique que pour multiplier des rosiers soumis à brevet, il est impératif d'avoir l'accord de l'obteneur.

Les roses sont baptisées avec des noms de ville, de personnalités, d'écrivains, de peintres ou de poètes.

Ces deux derniers ont d'ailleurs bien souvent été inspirés par ces fleurs.

Rustique, le rosier s'adapte à de nombreuses situations de terrains et d'exposition.

Paysager, buisson, retombant, couvre-sol, grimpant, liane, pleureur, tige, nain....on le trouve décliné sous des formes très différentes.

Les milliers d'espèces et d'hybrides existants, ainsi que les diverses grandeurs qu'il peut atteindre, font que du plus petit jardinet au parc le plus grand, il y a toujours un rosier possible à planter.

Il se plaît également bien dans un pot sur un balcon et les variétés naines fleurissent la maison.

La rose c'est également un parfum plus ou moins intense qui entre souvent dans la cosmétique et les produits de toilette.

L'occasion de rappeler que nous avons mis à votre disposition un dossier très complet divisé en 3 parties :

[Coup de Pouce - Rosiers](#)

[Coup de Pouce - Roses et Rosiers Modernes](#)

[Coup de Pouce Roses et Rosiers Anciens](#)

Nous vous en recommandons vraiment la lecture, vous ne le regretterez pas.

GROS MINET, C'EST DE LA GRAMINEE DONT NOUS PARLONS ICI

De nom latin, *Lagurus Ovatus*, le gros minet appartient à la famille des Graminées, des Poacées.

Il est également appelé "Lagure Ovale" et "Queue de Lièvre".

Que de noms sympas pour une plante qui présente le plus grand des avantages, il ne demande aucun entretien.

Il doit ses noms de gros minet et de queue de lièvre à ses épis duveteux blancs.

Installé dans un jardin sauvage, en bordure d'allée ou en pot, il illumine et allège le jardin avec son feuillage léger.

Ses abondants épillets durent du mois de mai au mois d'août voire septembre.

Le gros minet est également considéré comme une des meilleures fleurs à sécher.

En effet, les épis une fois défleuris sont toujours décoratifs s'ils sont laissés en place.

On peut également les cueillir et préparer des bouquets secs et champêtres d'une longue tenue.

Après la cueillette, nouer les tiges et suspendre le bouquet la tête en bas pour bien laisser sécher les épis.

Consultez la fiche **[GROS MINET](#)**

DES ETOILES TOUT L'ETE ? LA CAMPANULE DES MURS VOUS LES OFFRE.

De nom latin, Campanula Portenschlagiana ou Muralis, la campanule des murs appartient à la famille des campanulacées.

Elle est également appelée "Campanule des Murailles" et "Campanule de Dalmatie".

De culture très ancienne, on la trouvait dans tous les jardins dits de curés.

Elle doit son nom au fait que son lieu de prédilection ce sont les interstices des murs ou murets.

Nécessitant peu de terre pour se développer, cette plante se faufile partout et peut également être installée dans les rocailles, les jardinières ou même servir de couvre-sol.

Ses abondantes fleurs sont en forme de clochettes, d'où son nom de campanula qui signifie "petite cloche" en latin.

Lumineuses et de couleur bleu violacé, elles se succèdent sans discontinuer du mois de mai/juin jusqu'au mois de septembre.

Consultez la fiche [CAMPANULE DES MURS](#)

L'AVOCAT, FRUIT ou LEGUME ?

De nom latin Persea Americana, l'avocatier appartient à la famille des Lauracées.

L'avocatier est connu depuis la nuit des temps puisque les Aztèques et les Mayas consommaient déjà ses fruits.

Si les Espagnols l'ont introduit en Europe au 17^{ème} siècle, ce n'est que dans le courant des années 1900 que sa culture s'est intensifiée, et surtout qu'il n'a plus été considéré comme un produit de luxe.

Fruit ou légume ? Botaniquement l'avocat est considéré comme un fruit et... culinairement parlant c'est un légume.

Sa culture est plus qu'amusante et facile à faire avec les enfants pour leur apprendre le jardinage.

Dans les régions très chaudes l'avocatier est cultivé en extérieur, en arbre fruitier ; par contre dans toutes les autres régions il est cultivé comme une plante verte d'intérieur ou de véranda.

Energisants, les avocats sont très riches en vitamines B, C et E.

Ils renferment également des sels minéraux et des oligoéléments et plus particulièrement du magnésium et du potassium.

Consultez la fiche [AVOCATIER](#)

VOTRE AGENDA D'AVRIL :

- 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

AVOCAT SAUTE

Eh oui, pour pouvoir planter les noyaux, il faut déjà déguster la chair des avocats.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 15 Minutes.

Ingrédients :

2 avocats
1 citron
1 échalote
20 grammes de beurre
8 brins de ciboulette
Sel et Poivre.

Préparation :

Presser le citron et récupérer le jus.

Eplucher et hacher l'échalote.

Laver la ciboulette, l'égoutter et la ciseler.

Ouvrir l'avocat en deux, retirer le noyau et verser de suite un peu de jus de citron sur toute la chair pour éviter qu'elle noircisse.

Prélever la chair de chaque moitié d'avocat en un seul morceau et la détailler en lamelles.

La déposer sur une assiette et la citronner de suite.

Saler et poivrer.

Faire fondre le beurre dans une poêle puis ajouter les lamelles d'avocat.

Les laisser revenir à feu moyen pendant 5 minutes.

Incorporer l'échalote et remuer délicatement avec une cuiller en bois.

Laisser cuire encore environ 5 minutes en remuant régulièrement.

Parsemer de ciboulette et servir aussitôt.

POULET CITRONNE

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 1 Heure et 15 Minutes.

Ingrédients :

4 cuisses de poulet
4 citrons confits
4 oignons
1 bouquet de coriandre
2 cuillers à soupe d'huile d'olive
Sel et Poivre

Préparation :

Egoutter les citrons pour enlever la saumure avant de les couper en quartiers.
Eplucher les oignons et les couper en rondelles fines.
Couper chaque cuisse de poulet en deux, en séparant le haut de la cuisse du pilon ou demander au boucher de le faire.
Dans une cocotte faire chauffer l'huile et mettre à revenir les oignons.
Les enlever dès qu'ils sont dorés et les mettre de côté.
Mettre dans la cocotte les morceaux de poulet, avec le côté peau sur le fond de la cocotte, les saler et les poivrer.
A feu très doux et à découvert laisser mijoter pendant environ 40 minutes, en remuant de temps en temps, mais sans retourner les morceaux.
Passé ce délai, retourner les morceaux de poulet et ajouter les citrons et les oignons.
Continuer la cuisson pendant 10 minutes et retourner de nouveau les morceaux de poulet.
Laisser cuire encore environ 15 minutes pour que les citrons caramélisent un peu.
Laver, égoutter et ciseler la coriandre.

Conseils et Suggestions :

Parsemer avec la coriandre ciselée.
Servir en accompagnement de la semoule, du riz ou des pommes de terre.

PAIN PERDU AUX FRUITS SECS

Recette pour 6 Personnes.
Temps de Préparation : 20 Minutes.
Temps de Cuisson : 30 Minutes.
Temps de Repos : 5 Minutes.

Ingrédients :

250 grammes de pain brioché (de mie ou viennois)
100 grammes de sucre en poudre (50 + 50)
50 grammes de beurre
40 grammes de raisins secs
20 grammes d'orange confite
25 centilitres de lait (12,5 + 12,5)
3 œufs
2 sachets de sucre vanillé

Préparation :

Mettre le four à préchauffer à 180°C (Thermostat 6).

Couper le pain en tranches.

Hacher grossièrement l'orange confite.

Faire chauffer, dans une petite casserole, la moitié du lait (12,5 cl) avec 50 grammes de sucre en poudre et le sucre vanillé.

Remuer bien avec une cuiller en bois jusqu'à ce que le sucre soit fondu et retirer du feu.

Incorporer le reste du lait en remuant.

Verser le lait dans un plat creux.

Déposer dessus les tranches de pain et les laisser s'imbiber pendant 5 minutes.

Beurrer un plat allant au four.

Egoutter les tranches de pain, en conservant le lait et les déposer dans le plat beurré.

Casser les œufs dans un saladier et les battre avec une fourchette avec le sucre en poudre restant, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporer le lait en remuant bien.

Ajouter les raisins secs et l'orange.

Verser le mélange sur le pain et parsemer le beurre sur le dessus.

Mettre au four pendant 30 minutes.

Conseils et Suggestions :

Selon les goûts le pain perdu se déguste tiède ou froid.

Il est possible d'ajouter un peu de cannelle.

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.