

HOMEJARDIN - Newsletter N°26 – 22 avril 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](#)
- [Incontournable en mai](#)
- [Les outils du jardinier](#)
- [La santé des plantes](#)
- [Barbecue, ça vous dit ?](#)
- [Point compté pour vous relaxer](#)
- [La douceur Réglisse](#)
- [Vous avez dit Shiso ?](#)
- [Beauté du Glaïeul](#)
- [Votre agenda de mai](#)
- [Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

BONJOUR

Mai c'est déjà un air de vacances, les jours continuent d'augmenter, le soleil est plus chaud.

Tout un petit monde de passionnés s'affaire gaiement, qui dans son jardin, qui sur sa terrasse, son balcon, même dans son appartement. C'est le bon moment pour faire "M.O.G" comme on dit chez homejardin. Méthode, Organisation, Gestion.

L'INCONTOURNABLE DU MOIS DE MAI

On ne peut pas parler du mois de mai sans évoquer sa fleur emblématique qui est le muguet.

Cette vedette des porte-bonheur est également appelée clochettes des bois, larmes de Notre-Dame, lis de mai ou encore lis des vallées.

Le muguet, en plus du bonheur, symbolise le plein réveil de la nature.

Cette tradition du petit brin de bonheur, on la doit à Charles IX qui, après en avoir reçu, décida d'en offrir à chaque dame de sa cour.

Le muguet est devenu la fleur emblématique de la Finlande.

Dans la nomenclature des célébrations des anniversaires de mariage il représente la 13^{ème} année ; vous avez de la chance messieurs, c'est moins onéreux que les noces de diamants !

Pour couper les brins de muguet, que ce soit au jardin ou dans la nature, il faut faire bien attention de ne pas arracher les racines. On coupe exclusivement la tige avec des ciseaux.

Attention cependant : ce porte-bonheur est également dangereux car il est toxique, et encore plus particulièrement les baies qui apparaissent après la floraison.

Pas besoin d'offrir une brassée de muguet mais un simple petit brin suffit à dire que l'on pense à la personne.

[Voir la fiche MUGUET](#)

LE JARDINIER ET SES OUTILS

Dès les beaux jours on arpente les rayonnages des jardinerie.

Et là tel un enfant, le jardinier s'extasie, admire, découvre... les outils de jardin.

Autrefois simplement en bois et en métal bruts, ils se parent de nos jours de couleurs attirantes.

C'est bien simple on a envie de tout acheter mais, comme l'outillage est cher, on est obligé de se restreindre à une panoplie minimale ou se rabattre sur des outils premier prix.

Ces derniers d'apparence quasi identique nous tendent les bras et l'on est souvent enclin à craquer.

Malheureusement le beau transplantoir, plie dès qu'on veut le planter dans la terre, même si elle n'est pas dure.

J'en vois qui sourient ! Et oui, nous somme tous passés par là.

Alors essayons d'être un peu raisonnables et d'identifier d'abord nos réels besoins : quelle est la grandeur du jardin, quelles cultures sont envisagées, et de quel outillage on dispose déjà.

Pour ne pas (ou ne plus) vous tromper, rien de plus simple, consultez la fiche que nous consacrons

Leur entretien est autant important que leur achat. Un outil mal entretenu n'aura pas une durée de vie optimale et ne sera plus autant efficace. Homejardin a pensé à vous et préparé une fiche pratique.

Voir la fiche : [Choisir ses outils](#)

Et la fiche : [Entretien des outils](#)

LA SANTE DES PLANTES

Du nouveau du côté de cet important chapitre que bon nombre d'entre vous connaissent, et qui concerne l'assistance jardin.

S'il est vrai que les décoctions, purins et autres préparations à base de végétaux permettent de se créer une bonne pharmacie verte pour soigner les plantes, ce n'est pas toujours suffisant.

Dans cette nouvelle rubrique, nous allons parler des produits de traitements naturels, sans danger pour l'environnement (faune, flore, sols...).

Récents ou anciens ils ont été expérimentés et leur efficacité attestée.

La bouille bordelaise, connue depuis longtemps par les jardiniers a parfois été décriée du fait qu'elle contient du cuivre.

Mais c'est l'utilisation que l'on fait des produits qui doit être prise en compte ; comme pour tout, les excès sont à bannir mais un emploi raisonné est efficace.

Elle était autrefois utilisée principalement dans les vignes pour lutter contre le mildiou.

Mais la bouillie bordelaise est fongicide polyvalent qui permet de prévenir de nombreuses maladies cryptogamiques, causées par un champignon ainsi que quelques maladies bactériennes.

Ainsi elle peut être employée contre le black-rot, les bactérioses, le chancre bactérien, la cloque, la criblure, l'entomosporiose, la gommose, le mildiou, la moniliose, la tavelure...

Un autre produit relativement récent doit entrer dans la trousse du jardinier médecin c'est le bacillus thuringiensis ou bacille de Thuringe.

Sous ce nom barbare se cache un insecticide totalement naturel de plus en plus employé en agriculture et en jardinage biologique.

C'est une bactérie pathogène, qui transmet une maladie uniquement à l'insecte ravageur concerné par la lutte.

Elle se présente sous forme d'une poudre que l'on dilue dans de l'eau et qui est ensuite pulvérisée sur les parasites.

Le Bacillus Thuringiensis permet de lutter contre les chenilles, les larves des lépidoptères (papillons) comme les Arpenteuses, les Bombyx, les Bruns du pélargonium, les Carpocapses, les Cheimatobies, les Doryphores, les Mineuses, les Noctuelles, les Piérides du chou, les Processionnaires, les Teignes du poireau, les Tordeuses, les Vers du poireau, les Zeuzères.

Son grand avantage est d'être totalement inoffensif pour tous les autres organismes vivants et de ne pas être polluant.

Pour lutter contre ces ravageurs il faut essayer d'agir à l'époque où les adultes commencent à s'éveiller de leur torpeur hivernale.

Pour les repérer les pièges à phéromones peuvent être très utiles.

Ils sont constitués de capsules qui renferment la substance secrétée par les insectes femelles pour attirer les mâles.

Ces derniers voltigeant autour se trouvent rapidement pris au piège.

Ces systèmes également naturels permettent ainsi non seulement de lutter contre certains parasites mais de donner le signal des traitements à effectuer.

Ce dossier des traitements s'étoffera peu à peu d'autres produits pour faciliter la vie au jardin.

[Voir cette rubrique](#) et ses composants

L'USTENSILE INCONTOURNABLE DES BEAUX JOURS, LE BARBECUE

Beaux jours riment avec barbecue. Outre l'ambiance chaleureuse, que celui qui ne se sera pas délecté d'une brochette, d'un poisson grillé nous jette la première pierre.

Charbon, gaz, électrique, petit ou grand dans les magasins on n'a que l'embaras du choix.

Les traditionalistes ne reconnaissent que LE véritable " barbecue " : celui au charbon de bois.

Et pourtant les barbecues électriques, s'ils ne transmettent pas l'odeur caractéristique aux grillades, sont extrêmement pratiques.

Simple d'utilisation et rapides dans les cuissons, ils permettent surtout de profiter des plaisirs d'un barbecue sans faire de fumée.

Ils sont donc idéaux pour les grillades en terrasse, au balcon ou dans l'appartement.

Pendant longtemps, le barbecue était plus souvent une affaire d'homme.

On voyait en effet toujours l'homme de la maison s'affairer près du barbecue, lui LE SPECIALISTE seul capable de l'allumer et en obtenir la précieuse braise.

Mesdames, en étant honnêtes, vous n'avez jamais essayé de les en dissuader, n'est-ce pas ?

Mais maintenant les barbecues " modernes " et surtout les électriques ont bien souvent, hélas, renversés la vapeur et maintenant ce sont ces dames qui font le barbecue...

Le mot clé qui va avec barbecue est convivialité, c'est effectivement un réel plaisir de se retrouver en famille ou entre amis autour de brochettes et autres.

Pour ainsi dire toutes les viandes peuvent être grillées au barbecue et la base, avec cette cuisson rapide, est la marinade.

En laissant de simples blancs de poulet macérer des heures dans des herbes, de l'huile d'olive, des épices... on obtient une viande d'une saveur incomparable.

Mais le barbecue n'est pas seulement réservé aux viandes, les légumes et les brochettes de fruits grillés transforment également les repas.

Un autre atout du barbecue est qu'il donne une cuisine légère puisque l'on n'utilise que très peu de matière grasse pour cuire les aliments.

[Tout savoir sur le choix, l'entretien, les astuces...](#)

UN LOISIR TELLEMENT PRENANT, LE POINT COMPTE

Avec les beaux jours, la lumière naturelle éclate et plus besoin de forcer sur les yeux pour broder.

Une envie de reparler de ce loisir me prend car le point compté permet de créer ou de customiser de nombreuses choses.

Son étendue est grande, et il s'adapte aussi bien aux débutantes qu'aux brodeuses averties.

Les premières démarreront sur des toiles Aïda alors que les plus expertes oseront les toiles fines en lin.

Certaines feront un dessin simple, d'autres se lanceront dans des réalisations beaucoup plus "tarabiscotées". .

Pourquoi ce nom de point compté : Simplement parce qu'à partir d'une toile vierge de dessin, on brode en comptant les point un par un pour reproduire le dessin figurant sur le diagramme choisi.

Peu à peu à l'aide, principalement de point de croix, les personnages, les objets, les fleurs, les paysages...prennent vie.

Si le point compté permet de réaliser des tableaux, il a également d'autres intérêts.

Des petites frises ou des liserés sur le linge de maison permet de totalement transformer un simple gant de toilette.

Des petits motifs, et/ou des initiales, brodés sur des petits sachets renfermant des savonnettes, de la lavande, un pot pourri... Et hop voici un cadeau personnalisé réalisé à peu de frais et qui fera toujours plaisir à son bénéficiaire.

Il ne faut pas hésiter à marier nos diagrammes ensemble ; nous vous proposons toutes sortes de petits motifs afin que chaque brodeuse puisse, suivant son imagination, faire ses propres réalisations.

Les références de fils que nous indiquons par défaut sont DMC, mais un lien vous permettra de trouver aisément les équivalences ANCHOR, JP COAST. MADEIRA, sous forme de tableaux. Cet outil n'a pas d'équivalence aujourd'hui sur internet, à notre connaissance.

Pour finir de vous convaincre, il suffit d'essayer. Votre œuvre vous accaparera tant que vous en oublierez vite le stress et autres névroses du quotidien.

Comme l'on est obligé de compter les points, tant sur le diagramme que sur la toile, on est uniquement concentré sur son ouvrage.

Détente garantie.

[Voir la fiche technique](#)

Voir les [diagrammes](#) dont le [dernier](#) mis en ligne

UNE PLANTE TOUTE EN DOUCEUR, LA REGLISSE

De nom latin **Glycyrrhiza Glabra** ou **Glycyrrhiza Officinalis**, la réglisse appartient à la famille des Fabacées.

Elle est également connue sous les noms de "Bois doux", "Bois Sucré", "Racine Douce", "Régalis", "Régalis Glabre" et "Régalis Officinale".

Avec elle, ce sont des souvenirs d'enfance qui remontent à la surface.

Mais au fait, dit-on **le** ou **la** réglisse ? Tout dépend. Que la langue française est compliquée tout de même.

Le nom commun réglisse est employé au **féminin** lorsqu'il désigne la plante. Par contre il est **masculin** lorsqu'il désigne le rhizome que l'on consomme (le bâton de réglisse bien connu).

Donc "la" réglisse offre une belle touffe de feuilles caduques de 100 à 150 cm de haut qui a une croissance rapide.

En été, elle se pare de grappes de petites fleurs violacées qui sont décorative.

S'il lui faut deux ans ou presque pour bien s'implanter, ce n'est qu'au bout de trois ou quatre ans de culture que l'on peut récolter le réglisse.

Ce sont en effet les nombreux rhizomes qu'elle développe à la périphérie de son pied principal, donc des racines, que l'on déguste.

Les bâtons de réglisse, semblables à des morceaux de bois se mâchouillent frais ou sec mais peuvent également être réduits en poudre dans les préparations culinaires.

La réglisse possède également des propriétés médicinales.

[Voir la fiche](#)

LE SHISO, KEZACO ?

De nom latin *Perilla Frutescens*, il appartient à la famille des Lamiacées.

Originaire d'Asie, il est connu depuis l'Antiquité où il était considéré comme une plante sacrée.

Installé en pleine terre au jardin, ou dans un pot sur le balcon ou la terrasse, le shiso est facile de culture.

Son seul défaut est d'être gélif, il est donc cultivé comme une plante annuelle.

En été des épis de fleurs émergent des touffes de feuillage.

Les fleurs mellifères attirent les papillons, les pollinisateurs et les abeilles.

Le shiso est très présent dans la cuisine asiatique, surtout la japonaise.

Les feuilles, très aromatiques, dégagent un parfum original qui rappelle l'anis, la cannelle et la mélisse.

Certains trouvent également qu'elles allient le goût de la menthe, du poivre et du basilic.

C'est dire la complexité et la subtilité de son odeur.

Crues les feuilles agrémentent les crudités et les salades ; cuites elles se marient parfaitement bien avec le riz, les légumes et les poissons.

Les fleurs de shiso sont également comestibles et peuvent être utilisées pour une belle décoration de plat.

[Voir la fiche](#)

LE GLAIEUL, UNE FLEUR MAJESTUEUSE

De nom latin Gladiolus, il appartient à la famille des Iridacées.

Il doit son nom au latin "gladius" qui signifie "glaive" et qui rappelle la forme de ses feuilles.

De nombreux hybrides ont été créés, et il y en a ainsi pour tous les goûts : de petite, moyenne ou grande taille, ils existent en de très nombreuses couleurs.

Relativement peu difficile le glaïeul illumine les jardins comme les balcons ou les terrasses.

Il offre pendant tout l'été une floraison majestueuse avec ses épis floraux regroupant plusieurs fleurs en forme d'entonnoir.

Il fait partie des plus belles plantes bulbeuses et bon nombre de jardiniers le qualifie de roi des jardins.

Et que dire des bouquets de glaïeuls qui sont du plus bel effet dans la maison. Mesdames, pensez à la mise en valeur de vos si beaux grands vases !

Pour une bonne tenue des fleurs en vase il faut respecter plusieurs étapes.

Tout d'abord, avant de cueillir les fleurs, il faut attendre que le premier fleuron sur l'épi, la première fleur, soit ouvert.

Ensuite, il faut supprimer les boutons supérieurs car ils ne s'ouvriront jamais et leur élimination permet aux autres d'avoir plus d'énergie pour se développer.

N'hésitez-pas cette fleur est magnifique et tellement majestueuse

[Voir la fiche](#)

VOTRE AGENDA DE MAI :

- 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

PANIER DE COURGETTES AU THON

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 20 Minutes.

Ingrédients :

4 courgettes
1 boîte de thon au naturel
1 pot de tapenade d'olives vertes
30 grammes de parmesan râpé
5 centilitres d'eau
1 échalote
3 cuillers à soupe de chapelure
2 cuillers à soupe de persil haché
1 cuiller à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Peler l'échalote et l'émincer finement.

Egoutter le thon puis l'émietter.

Passer les courgettes sous l'eau froide et les essuyer avec du papier absorbant ou un torchon propre.

Enlever les deux extrémités et couper des tronçons de 3 ou 4 centimètres de hauteur.

A l'aide d'une petite cuiller évider le cœur de chaque tronçon sur la moitié de la hauteur.

Mettre de côté la chair retirée et l'écraser.

Mettre dans un plat creux (qui supporte le micro-ondes) 5 centilitres d'eau et déposer les tronçons de courgette dedans.

Verser dessus un filet d'huile d'olive.

Couvrir avec un couvercle spécial et mettre au micro-ondes, à la puissance maximale, pendant environ 3 minutes.

Dans une poêle faire chauffer l'huile d'olive, ajouter la chair de courgette et l'échalote et laisser revenir pendant 5 minutes.

Préchauffer le four à 210°C (Thermostat 7) à la position gril.

Dans un saladier mélanger le thon émietté, la tapenade, le fromage, la chair revenue des courgettes, le sel et le poivre.

Remplir chaque tronçon de courgette avec cette préparation avant de les saupoudrer de chapelure.

Mettre au four pendant 12 minutes. Il faut surveiller régulièrement afin que le dessus soit coloré mais pas trop.

Servir tiède.

BROCHETTE DE DINDE

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 40 Minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes.

Temps de Repos : Une Heure.

Ingrédients :

4 escalopes de dinde pas trop épaisses (600 grammes environ en tout)

200 grammes de feta

50 grammes de tomates séchées

1 oignon

4 branches d'origan

6 cuillers à soupe de lait

4 cuillers à soupe d'huile d'olive

2 cuillers à soupe de sauce soja

Sel et Poivre

Préparation :

Egoutter les tomates séchées et les détailler en petits dés.

Peler l'oignon et l'émincer.

Passer sous l'eau les feuilles d'origan et les ciseler finement.

Dans un saladier, écraser le fromage de chèvre avec le lait pour obtenir une pâte crémeuse.

Ajouter dedans les dés de tomates, l'oignon ciselé, l'origan, le sel et le poivre.

Étaler une grande feuille de film alimentaire étirable sur le plan de travail et placer dessus les escalopes de dinde sans qu'elles se touchent.

Les recouvrir d'une autre feuille de film.

Aplatir les escalopes en tapotant dessus ou en passant légèrement le rouleau à pâtisserie, puis enlever le film plastique.

Badigeonner chaque escalope avec la préparation au fromage en faisant attention de laisser environ un centimètre d'escalope "nue" tout autour.

Rouler chaque escalope sur elle-même (si elle a un côté plus petit commencer par lui).

Envelopper chaque rouleau dans un film alimentaire et les entreposer une heure au réfrigérateur.

Dans un bol mélanger la sauce soja, l'huile et du poivre.

Couper les escalopes roulées en tranches d'environ 3 centimètres d'épaisseur.

Les enfiler sur les piques à brochettes et les badigeonner avec la sauce.

Faire cuire les brochettes 10 à 15 minutes environ de chaque côté. Le temps de cuisson est variable selon les barbecues.

Conseils et Suggestions :

En cas d'utilisation de piques à brochettes en bois, les faire tremper pendant 30 minutes dans de l'eau.

Servir bien chaud avec du riz, des tomates provençales, une purée de légumes...

NECTARINES FARCIES AU RIZ AU LAIT

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 50 Minutes.

Ingrédients :

4 nectarines

2 citrons jaunes

210 grammes de sucre en poudre (200 grammes +10 grammes)

100 grammes de gingembre frais

50 grammes de riz rond

1 litre d'eau

25 centilitres de lait

10 centilitres de crème liquide

1 jaune d'œuf

1 gousse de vanille

Préparation :

Laver les nectarines et les citrons avant de les essuyer.

Eplucher le gingembre et le détailler en lamelles.

Prélever le zeste des citrons et le détailler en julienne fine.

Couper les nectarines en deux et retirer délicatement les noyaux.

Porter l'eau à frémissement dans une grande casserole avec 200 grammes de sucre.

Incorporer ensuite les moitiés de nectarines et les laisser pocher dans ce sirop pendant 20 minutes.

Les égoutter en récupérant le sirop.

Mettre dans une petite casserole la moitié du sirop et ajouter les zestes de citron et le gingembre.

Laisser cuire pendant 10 minutes sur feu doux.

Mettre un papier absorbant sur un plat, y déposer les zestes de citron et le gingembre pour bien les laisser égoutter.

Dans une casserole porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue en deux.

Incorporer alors le riz et laisser cuire à couvert pendant une bonne vingtaine de minutes.

Dans un bol, battre le jaune d'œuf avec 10 grammes de sucre.

Hors du feu, enlever la gousse de vanille et ajouter le jaune d'œuf en mélangeant bien.

Laisser refroidir le riz.

Présentation :

Répartir le riz au lait dans les demi-nectarines et terminer en parsemant dessus les zestes de citron et le gingembre.

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.