

HOMEJARDIN - Newsletter N°27 – 21 mai 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](#)
- [Abeille notre amie](#)
- [Arrosages, les bonnes pratiques](#)
- [Un coin de fleurs à couper](#)
- [Ardoise, le matériau du moment](#)
- [Votre propre sauna facial](#)
- [Palmier chanvre, étonnant de robustesse](#)
- [Aromatique et parfumé, l'anis vert](#)
- [WESTRINGIA, si facile à vivre](#)
- [Votre agenda de juin](#)
- [Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

BONJOUR

Déjà juin, les jardins comme les balcons et les terrasses sont éclatants de couleur et de douces effluves flottent agréablement, même en milieu urbain. Les gens sont plus affables et aimables, nous attachons moins d'importance aux petites tracasseries.

Carpe diem comme écrivait Horace.

Fermez les yeux, laissez-vous bercer par le chant des oiseaux, humez l'air... Le bonheur est dans le pré, non ?

ABEILLE, PROTEGEONS-LA MAIS N'EST PAS APICULTEUR QUI VEUT

Hyperactives les abeilles butinent de fleur en fleur à longueur de journée.

Grâce à elles, nous pouvons déguster des fruits du jardin, car ce sont les principales pollinisatrices des fleurs.

Les pesticides et insecticides en tout genre finissaient par avoir raison de cette espèce, pourtant indispensable à notre écosystème.

Heureusement, le retour à des cultures plus raisonnées et à un jardinage biologique, les abeilles réapparaissent peu à peu.

Nous sommes de plus en plus nombreux, quelque soit la superficie de notre espace de culture, à participer à leur bien-être en installant de plus en plus de fleurs nectarifères et mellifères.

Mais, ce coup de cœur se transforme en coup de g..... avec le développement des ruches citadines privées.

Certains ne peuvent même plus sortir tranquillement sur leur terrasse sans être envahis par les abeilles...du voisin.

Si avoir ses propres ruches est un geste citoyen en aidant à la réintroduction des abeilles, il y a d'énormes conditions à respecter.

Tout d'abord des règles de voisinage édictent une réglementation stricte ; avant une installation de ruche, il faut souvent faire une déclaration à la mairie et aux services vétérinaires.

Ensuite, et surtout, il faut apprendre à s'occuper d'une ruche.

De nombreuses enseignes commerciales, livrent la ruche, expliquent en quelques phrases son fonctionnement dans le meilleur des cas et ... c'est tout.

Mais être apiculteur ne s'improvise pas, c'est un véritable métier.

S'occuper d'une ruche prend énormément de temps et les problèmes s'enchaînent vite si on néglige ou effectue mal les différents travaux.

En effet, dans une ruche bien gérée, les abeilles sont heureuses et restent dans un périmètre très restreint...donc elles ne vont pas embêter les voisins.

Il faut donc bien se renseigner avant de se lancer car, outre l'apprentissage qui est long, une simple ruche demande une attention de tous les instants.

Et, peut-être le plus important, s'engager moralement aussi à ne pas délaisser la ruche par lassitude comme d'aucuns le font avec un chien ou un chat qu'ils prennent à Noël et dont ils cherchent à se débarrasser quelques jours après...

[Lire la fiche](#) que nous venons d'insérer à la rubrique "Auxiliaires utiles au jardin"

UN SOUCI RECURRENT AU JARDIN : L'ARROSAGE

Tout le monde connaît les problèmes de sécheresse, le niveau bas des nappes phréatiques ainsi que le coût de plus en plus élevé de l'eau de ville.

Nous ne parlerons pas de ces problèmes mais de la bonne gestion des arrosages, simplement pour obtenir des végétaux en pleine forme.

On a en effet souvent tendance à penser que plus les plantes reçoivent de l'eau, plus elles poussent.

Alors on arrose, on arrose, quitte à les noyer complètement.

C'est la première grosse erreur, comme dit un vieux dicton de jardinage : le sage arrose, le fou inonde.

L'eau parvient aux végétaux par les racines ; une plante qui n'est pas trop abreuvée, va donc développer son système racinaire pour puiser en profondeur l'humidité (elle trouvera également, profondément dans la terre des nutriments).

Trop arrosée, la plante ne développe pas ses racines et donc s'implante mal.

Bien sûr, comme dans toute règle, il y a des exceptions : les annuelles qui ont peu de temps pour se développer, les arbustes nouvellement plantés ainsi que les légumes qui ont un cycle végétatif très court.

Mais là encore, si les arrosages doivent être plus fréquents, ils doivent également être raisonnés.

Et là encore un dicton de jardinier nous rappelle un grand principe ; à savoir qu'un binage vaut deux arrosages.

C'est simple et évident si on y réfléchit : une terre très compacte laisse ruisseler toutes les eaux de pluies ou d'arrosage, alors qu'une terre aérée absorbe et restitue la moindre gouttelette.

Le binage, le paillage, l'heure d'arrosage, la fréquence d'arrosage, la connaissance de sa terre, les végétaux à cultiver... sont autant de pratiques simples à mettre en œuvre pour obtenir un jardin resplendissant.

Ainsi non seulement le jardinier économise de l'eau mais également sa propre énergie, car moins d'arrosages égale moins de fatigue.

L'importance de bien gérer les apports d'eau méritait bien un **coup de pouce** particulier

LE COIN DES FLEURS A COUPER :

Autrefois, même lorsque les jardins étaient pour ainsi dire uniquement réservés au potager, il y avait toujours un coin pour les fleurs dites à couper.

Cette pratique a été abandonnée pendant longtemps car on cultive soit le potager, soit les fleurs de massifs pour un jardin ornemental.

Mais cette tradition mérite vraiment d'être remise au goût du jour et pour bon nombre de raisons.

Tout d'abord, il n'y a pas que le jardin qui a le droit de profiter des fleurs mais également la maison.

Un bouquet sur une table illumine toute la pièce, sans parler des parfums.

Une autre raison, et pas des moindres, est que les fleurs sont nectarifères et mellifères.

Cela signifie qu'elles attirent les insectes pollinisateurs, comme les abeilles, qui participent activement à la vie du jardin.

Les anciens l'avaient parfaitement compris car ils installaient toujours les fleurs à couper en bordure du potager et à proximité des fruitiers.

Dans un recoin du jardin ou davantage mis en valeur, n'hésitons pas à réintroduire des massifs de fleurs à couper pour ensoleiller la maison.

C'est un bon compromis entre l'intégration de la biodiversité et le plaisir des yeux et des senteurs.

Sans oublier que si les fleurs servent de garde-manger aux insectes, certaines sont également comestibles pour les humains.

Apprenez comment [conserver longtemps un bouquet](#) et découvrez quelques recettes gourmandes de [cuisine avec les fleurs](#).

PRODUIT 100% NATUREL POUR UNE DECO DE CHARME : L'ARDOISE

Absolument naturelle l'ardoise est une roche qui appartient à la famille des schistes.

De longue durée de vie, elle est solide, imputrescible et surtout non solide.

Pour beaucoup d'entre nous le mot ardoise, évoque l'école et les craies blanches ou de couleur.

L'ardoise c'est également une couverture de toit, quelque peu oubliée mais qui commence à être remise au goût du jour.

Elle entre maintenant dans la maison, en carrelage de sol ou en plan de travail par exemple.

Mais elle peut également être facilement être transformée en objet décoratif ou utilitaire.

Elle peut en effet être découpée, percée, peinte, gravée, sculptée... Et elle reçoit facilement des collages de toutes sortes.

Ainsi une ardoise peut devenir un tableau, un marque-place, une étiquette de plante, une plaque de porte...

Mais ce qui est peut être le plus inattendu c'est l'utilisation de l'ardoise dans les arts de la table.

Ainsi elle peut devenir non seulement set de table ou dessous de plat mais également assiette ou plateau de présentation.

Avec les beaux jours, une table champêtre, que ce soit au jardin ou dans la maison, sera bien plus embellie par une "vaisselle" en ardoise.

En ajoutant des fleurs et des feuillages en décoration, l'effet est garanti.

Nous venons de mettre en ligne une nouvelle version densifiée et actualisée de notre [fiche Ardoise](#).

UN GESTE D'AUTREFOIS TOUJOURS D'ACTUALITE : LE SAUNA FACIAL

Sauna facial, fumigation ou encore micro-hammam facial, plusieurs noms pour un procédé vieux comme le monde.

Si le corps subit toutes sortes d'agressions extérieures, le visage est le plus exposé.

Outre les éléments naturels comme le vent ou le soleil, il y a la pollution.

Même en se démaquillant et en se nettoyant quotidiennement et minutieusement la peau, les impuretés restent.

La solution se trouve dans une technique qu'utilisaient nos grands-mères, à savoir le sauna facial.

Vous disposez d'une casserole, d'un saladier, d'une serviette de toilette ? Vous avez donc tout le matériel qu'il faut... c'est simple et vraiment pas onéreux.

Le visage prend ainsi un bain de vapeur qui permet de décongestionner la peau mais également de dilater les pores, d'éliminer les cellules mortes, les points noirs, les toxines et toutes les autres impuretés.

Pour accroître l'efficacité du sauna facial, l'eau peut être remplacée par une infusion de plantes.

Les huiles essentielles sont également utiles pour optimiser les effets.

Bien évidemment, tous ces ingrédients additionnels sont à employer en fonction de son type de peau.

Sans en abuser, il ne faut pas hésiter à retrouver les gestes d'antan et à se chouchouter avec un micro-hammam facial.

A une époque où on coure tout le temps, un petit quart d'heure pour soi, c'est peu mais tellement bénéfique. [Qu'attendez-vous pour essayer ?](#)

UN ROBUSTE TOUT TERRAIN : LE PALMIER CHANVRE

De nom latin Trachycarpus Fortunei ou Chamaerops Exelsa (ancien nom), il appartient à la famille des Arécacées.

On le trouve également sous les noms de "Palmier de Chine", "Palmier de Chusan" et "Palmier Moulin".

Installer un palmier au jardin ou sur le balcon, c'est apporter un air d'exotisme.

Si la plupart sont sensibles au froid, le palmier chanvre, résout le problème car c'est un rustique qui s'acclimate dans pour ainsi dire toutes les régions.

Peu exigeant, il se cultive facilement et sa croissance étant très lente, il supporte bien la culture en bac.

Il agrémente le jardin avec ses grandes feuilles palmées disposées en éventail.

Son tronc, appelé stipe, est aussi original en étant recouvert de sortes de fibres. Ces dernières sont d'ailleurs utilisées en Chine pour fabriquer, entre autres, des brosses ou des balais.

En Asie, les inflorescences sont accommodées et consommées de la même manière que des légumes.

Lisez notre fiche [PALMIER CHANVRE](#)

UNE AROMATIQUE QUI EMBAUME : L'ANIS VERT

L'anis vert, de nom latin *Pimpinella Anisum*, appartient à la famille des Apiacées.

Il porte de nombreux autres noms, selon les régions, comme "Anis Officinal", "Anis d'Europe", "Petit Anis", "Pimpinelle Anisée", "Pimprenelle d'Egypte".

Il est connu depuis très longtemps et dans l'Antiquité les égyptiens avec déjà découvert ses nombreuses propriétés.

L'anis vert est une plante herbacée annuelle, de culture facile, qui peut être installée en pleine terre ou en pot.

Pendant tout l'été, elle offre une abondante floraison, en ombelles blanches.

Les fleurs parfumées, nectarifères et mellifères, attirent ainsi les insectes pollinisateurs.

Plantée en bordure de potager, il aide à lutter contre les pucerons et bon nombre de chenilles.

Ce que l'on utilise le plus dans l'anis vert, se sont ses graines qui servent à aromatiser des boissons, des bonbons et des pâtisseries.

Mais on oublie que les feuilles sont également comestibles et parfument, avec originalité, les plats salés comme les crudités ou les poissons, en remplacement du persil.

Enfin, l'anis vert est une plante dite médicinale surtout connue pour ses vertus antispasmodiques.

Vous pouvez consulter la fiche [ANIS VERT](#)

UN ARBUSTE FACILE A VIVRE, LE WESTRINGIA

De nom latin *Westringia Fruticosa*, il appartient à la famille des Lamiacées.

Plus couramment et plus facilement on le nomme Romarin d'Australie.

Il doit ce nom à son pays d'origine et à son feuillage semblable au romarin.

C'est un petit arbuste ornemental qui ne dépasse pas les deux mètres de haut.

Il est de culture facile et peut être installé en pleine terre ou en pot.

Son feuillage est vert légèrement gris, mais certaines variétés ont des feuilles panachées de crème.

Il offre une abondante floraison pendant plusieurs mois, du printemps à l'automne.

Ses fleurs, allant du blanc au mauve, attirent les insectes pollinisateurs.

Il a quand même un petit défaut c'est son manque de rusticité, un voile d'hivernage, ou un entreposage dans un local hors gel pallient facilement à ce problème.

Du fait que le westringia supporte très bien la taille, il peut aisément remplacer le buis lorsque l'on veut se lancer dans l'art des topiaires.

Avec son port arrondi il est du plus bel effet sur les balcons et les terrasses auxquels il confère un air méditerranéen.

N'hésitez-pas à consulter notre fiche [WESTRINGIA](#)

VOTRE AGENDA DE JUIN :

- 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 COURGETTE - EPINARD

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 20 Minutes.

Ingrédients :

300 grammes de courgettes

200 grammes de pousses d'épinard

2 fromages de chèvre type Rocamadour

2 gousses d'ail

Une dizaine de brins de ciboulette

1 cuiller à soupe d'huile d'olive

Sel et Poivre.

Préparation :

Laver les pousses d'épinard et les laisser s'égoutter.
Laver la ciboulette et la ciseler finement.
Peler les gousses d'ail et les hacher.
Laver les courgettes et les essuyer avec un torchon propre ou du papier absorbant.
Sans enlever la peau, les couper en rondelles.
Dans une casserole ou une cocotte, faire chauffer l'huile.
Mettre dedans l'ail et le laisser "suer" pendant une minute en remuant avec une cuiller en bois.
Ajouter la ciboulette, les épinards et les courgettes en remuant bien.
Mouiller à hauteur avec de l'eau.
Laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes.
Mixer finement la soupe et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
Servir bien chaud en répartissant sur le dessus au dernier moment les fromages coupés en petits dés.

GRATIN A L'OSEILLE

Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 25 Minutes.
Temps de Cuisson : 50 Minutes.

Ingrédients :

1 kilo de feuilles d'oseille
750 grammes de pommes de terre
130 grammes de comté râpé (80 + 50)
60 grammes de beurre (20 + 40)
20 centilitres de crème fraîche (15 + 5)
2 jaunes d'œufs (1 = 1)
1 pointe de couteau de noix de muscade râpée
Sel et Poivre

Préparation :

Laver et égoutter les feuilles d'oseille.
Eplucher les pommes de terre, les laver et les essuyer avec un torchon propre ou un papier absorbant.
Les faire cuire à la vapeur avant de les écraser en purée.
Mettre la purée dans une casserole et ajouter 1 jaune d'œuf, 15 centilitres de crème, 40 grammes de beurre, 80 grammes de fromage râpé, de la noix de muscade, du sel et du poivre.
Mélanger bien.
Dans une cocotte, mettre 20 grammes de beurre à chauffer.
Faire fondre l'oseille dedans en remuant régulièrement et en ajoutant une ou deux cuillères d'eau si nécessaire.
Incorporer alors le jaune d'œuf, ainsi que le restant de crème, du sel et du poivre.
Dans un plat à gratin huilé, déposer la purée de pommes de terre et verser dessus l'oseille.
Parsemer le dessus avec le restant de comté râpé.
Faire gratiner au four pendant trente minutes.

Conseils et Suggestions :

Servir bien chaud.
Ce plat peut se déguster seul ou en accompagnement d'un poisson grillé ou d'une viande blanche.

EXCELLENCE AUX CERISES

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 50 à 60 Minutes.

Ingrédients :

400 grammes de cerises

100 grammes de beurre

100 grammes de sucre en poudre

60 grammes de farine

50 grammes de fécule

2 œufs

½ cuiller à soupe de levure chimique

Préparation :

Sortir au préalable le beurre du réfrigérateur et le couper en petits dés pour qu'il ramollisse bien (il doit être presque fondu).

Laver les cerises, les égoutter et les dénoyauter.

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

Séparer les blancs d'œufs des jaunes.

Dans un saladier mettre les jaunes avec le sucre et bien mélanger pour obtenir une texture mousseuse et blanche.

Mélanger la farine, la fécule et la levure chimique.

Ajouter peu à peu ce mélange aux jaunes d'œufs battus en remuant bien.

Incorporer le beurre et mélanger de nouveau.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation.

Beurrer ou recouvrir de papier sulfurisé un moule à manqué et verser la préparation dedans.

Déposer les cerises sur la pâte sans les enfoncer (les cerises pénétreront dedans en cuisant).

Enfourner pendant 50 à 60 minutes, le gâteau doit être légèrement doré.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Conseils et Suggestions :

Il est possible d'ajouter une cuiller à soupe de rhum ou de kirsch.

L'excellence aux cerises se conserve bien pendant 2 ou 3 jours dans un endroit frais (mais pas au réfrigérateur).

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.