

HOMEJARDIN - Newsletter N°28 – 21 juin 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](#)
- [Votre premier herbier](#)
- [Façon bio de protéger la vigne et les arbres fruitiers](#)
- [La route des épices](#)
- [Arctophile, Kézako ?](#)
- [Vacances tranquilles](#)
- [Crossandra, il vous le faut !](#)
- [Giroflée Ravenelle à remettre au goût du jour](#)
- [Thym, ok, mais de Corse vous connaissez ?](#)
- [Sur votre agenda de JUILLET](#)
- [Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

BONJOUR

Voici juillet, peut-être vous préparez-vous à prendre le chemin des vacances ? Que ceux qui restent soient rassurés, nous serons encore à pied d'œuvre toujours aussi motivés.

Et puis partir ou pas n'a que peu d'importance, ce qui compte c'est de s'octroyer une pause estivale et recharger les accus ; et ça on peut le faire n'importe où, au bout du monde comme sur son balcon.

100% NATURE – DEMARREZ UN OUVRAGE IMPERISSABLE

Régulièrement on a tous notre période de rangement et je ne pouvais pas résister à l'appel de ce grand nettoyage de printemps.

En essayant de faire du tri dans le grenier je suis tombée en arrêt devant un "objet" du passé que j'avais totalement oublié.

J'étais toute petite lorsque mon père, un grand amoureux de la nature et écolo avant la "mode", m'a aidée à confectionner mon premier herbier

Quel bonheur de retrouver ce "cahier végétal" en parfait état.

Oh, ce n'était pas un herbier de botaniste mais un simple herbier avec chaque feuille de végétal bien protégée par une sorte de papier de soie.

Sur le page d'en face un dessin représentait l'arbre ou la plante concernée avec bien sûr son nom.

Après cette bouffée de nostalgie je me suis dit que c'était une expérience à partager car il s'agit d'une façon très ludique et très simple d'initier petits comme grands à l'environnement végétal.

De plus maintenant que les matériaux ont évolué, il est tellement facile de perfectionner l'herbier...

Par exemple, de nombreux loisirs créatifs peuvent nous venir en aide pour la décoration et orner les pages souvent trop nues de l'herbier.

Calligraphier les noms communs et latins, employer de la peinture acrylique, utiliser les techniques de scrapbooking, faire des collages, imprimer les photos de la plante d'où provient la feuille et la coller en vis-à-vis...

De nombreuses solutions sont possibles avec pour seule limite l'imagination.

[Cliquez ici](#) pour démarrer votre premier herbier.

Et [cliquez ici](#) pour l'agrémenter d'une présentation à réaliser au point de croix.

INSOLITE, BIO, SANS VIOLENCE ET D'UNE EFFICACITE ABSOLUE

Un petit coup de cœur pour une opération originale.

Les jardiniers l'ont tous expérimenté ; ils s'échinent à obtenir de beaux et bons fruits, et leurs efforts sont réduits souvent à néant par des escadrilles d'oiseaux charpateurs qui viennent grappiller sans vergogne.

Dans les vignes le problème est le même, mais décuplé par les surfaces de culture.

Que ce soient les corneilles, les étourneaux ou les grives lorsqu'ils frappent, c'est l'hécatombe.

Des vigneron ont eu une idée très originale et qui, avec l'expérience, c'est avérée efficace.

Des auxiliaires inattendus viennent à leur secours... des buses d'Harris.

Ce sont des oiseaux de proie, des rapaces de la famille des accipitridés qui portent le nom scientifique de *Parabuteo unicinctus*.

Elles doivent leur nom à un ornithologue américain, Edward Harris.

Un couple de buses est suffisant pour protéger une bonne vingtaine d'hectares de vigne.

Une ou deux fois par jour, en règle générale à l'aube et/ou le soir, au moment où les mécréants s'appêtent à se restaurer, le fauconnier lâche les buses aussi affamées qu'eux.

Mais que tous les amis de la nature se rassurent, les oiseaux sont très malins et ont vite repéré le manège et, mis à part un kamikaze, aucun ne se fait dévorer par les buses.

Nos "indésirables" s'empresstent donc de décamper pour aller s'alimenter dans les futaies, les haies et les forêts avoisinantes.

Les buses quant à elles retournent rapidement auprès de leur maître pour se restaurer.

Une opération 100% naturelle qui rétablit en fait l'équilibre que les hommes ont détruit au fil des années.

LA ROUTE DES EPICES, SUIVEZ LE GUIDE !

Herbes aromatiques, épices, condiments, aromates tous ces mots suggèrent des odeurs qui aiguisent les papilles.

Tous ceux qui ont eu la chance de se promener dans les marchés aux épices conservent en mémoire toutes ses senteurs plus ou moins envoûtantes évocatrices de pays lointains, d'aventures, de héros mythiques tels Christophe Colomb.

La plupart des épices sont originaires des régions tropicales d'Asie ainsi que d'Amérique.

Depuis la nuit des temps les hommes les utilisent, tant pour leur vertus culinaires que médicinales.

Dans l'Antiquité le commerce des épices avait la même valeur, sinon plus, que celui des pierres précieuses.

Les Arabes ont été les premiers à amener vers l'Occident des épices venues d'Asie puis par la suite les portugais, les espagnols, vers le 15^{ème} siècle, firent connaître celles d'Amérique.

La route des épices est ainsi née au fil du temps et les français [Colbert), vers 1650 en installant aux Indes et en créant la Compagnie Orientale des Indes, étendirent ce commerce.

C'est un résumé très succinct qui prouve simplement que les épices ont toujours fait partie de la vie des hommes.

On ne peut pas parler des épices sans évoquer leurs compagnes les herbes aromatiques.

Elles aussi sont employées depuis la nuit des temps et font, pour la plupart, partie des plantes dites médicinales ; c'était d'ailleurs leur utilisation première pendant des siècles.

Sans abuser des épices et des herbes, il est très avantageux de les incorporer dans la cuisine.

Les épices parfument agréablement les plats les plus simples et les herbes aromatiques, en plus de donner du goût apportent bien souvent des oligoéléments et des vitamines.

Par contre, il faut toujours garder en mémoire de les doser avec modération pour ne pas dénaturer les plats.

Au jardin, sur un balcon ou un simple rebord de fenêtre, de nombreuses herbes peuvent être cultivées sans souci.

Pour en savoir davantage sur les épices, rendez-vous vite sur la section que nous leur avons réservée dans l'espace maison et loisirs. Leur origine, comment les accommoder, les conserver, ce dossier très complet vous en propose près d'une cinquantaine des plus connues aux plus secrètes. [Cliquez ici.](#)

AU FAIT, ETES-VOUS ARCTOPHILE ?

Ce nom barbare désigne un doux collectionneur.

Arctophile vient du grec "arktos" qui signifie "ours" et "phil" qui signifie passion, ce terme désigne donc une personne qui collectionne les ours.

Dans le podium des collectionneurs les arctophiles viennent en troisième position après les philatélistes et les numismates.

L'engouement pour l'ours en peluche remonte surtout au début des années 1900 avec le célèbre Teddy Bear.

A cette époque le président des Etats-Unis était Théodore Roosevelt que l'on surnommait "Teddy".

C'était un grand chasseur mais en 1902, lors d'une partie de chasse il refusa de tuer un ours.

Les journaux s'empressèrent de relayer cette anecdote qui émut et séduisit les américains.

Interpellés par ce phénomène les fabricants de jouets décidèrent de confectionner des ours en peluche et l'engouement pour ces nounours ne se cessa de croître.

Dans les années 60 une émission de télé, "Bonne nuit les petits", popularisa encore davantage notre bon Nounours

Qu'il soit petit, grand, blanc, marron, en bon ou en mauvais état, c'est le confident des joies et des peines.

Pour beaucoup le nounours est un véritable compagnon de vie.

Même s'il est remisé dans un coin c'est toujours avec nostalgie et amour qu'on le regarde.

Connaissez-vous notre rubrique "INSOLITE" ? [Cliquez ici.](#)

PLANTE ASSOIFFEE, PLANTE GACHEE

Si la plupart des gens sont contents de partir en vacances les jardiniers et les possesseurs de plantes d'intérieur ont toujours un pincement au cœur au moment de partir.

Que vont devenir les végétaux et dans quel état allons-nous retrouver le jardin ?

Evidemment la solution la plus simple, et surtout la plus efficace, est de faire appel à la famille, un voisin ou un ami.

Lorsque cela n'est pas possible, quelques astuces permettent néanmoins de préserver au maximum les cultures.

Lisez ou relisez notre [dossier spécial](#) qui vous dispense tous les trucs et astuces pour les conserver en pleine forme.

UNE PLANTE DIFFICILE MAIS SI BELLE, LE CROSSANDRA

De nom latin *Crossandra Indifundibuliformis*, il appartient à la famille des Acanthacées.

C'est une plante que l'on cultive le plus souvent en intérieur car elle ne supporte pas les températures inférieures à 15°C.

Il se plaît particulièrement bien dans les vérandas.

Le principal souci de culture réside dans l'arrosage ; il est en effet primordial de trouver le juste équilibre car le moindre excès lui est fatal, et le manque très préjudiciable.

Une fois ce problème de dosage résolu, cette plante aux allures tropicales offre une abondante floraison pendant au moins trois mois.

Les fleurs, très originales, se présentent sur des hampes florales ; elles éclosent les unes après les autres en partant du bas de la hampe et en allant vers le haut.

La floraison, souvent orange, peut également être jaune ou saumon et le feuillage est vert et brillant.

Il faut passer outre les difficultés de culture et adopter le [crossandra](#) qui illuminera votre intérieur.

REHABILITONS LA GIROFLEE RAVENELLE

De nom latin *Cheiranthus Cheiri* ou *Erysimum Cheiri*, la giroflée ravenelle appartient à la famille des Brassicacées.

Elle porte de nombreux surnoms, bien souvent régionaux, et entre autres "Carafée", "Giroflée de Muraille", "Giroflée Jaune", "Jaunet", "Jalousie", "Muret", "Ramoneur", "Ravenelle Jaune", "Savoyarde", "Vélar" et "Violier".

A redécouvrir car c'est une fleur que l'on rencontrait autrefois dans tous les jardins, petits ou grands.

Elle se plaît dans tous les types de sols et se ressème spontanément, mais sans devenir envahissante.

Semée jusqu'en juillet ou plantée en automne, elle offre une abondante floraison du mois de mars au mois de juin.

Les fleurs sont disposées en grappes le long d'une tige et sont, selon les variétés, unies ou bicolores.

La floraison dégage un parfum assez intense mais pas entêtant.

Les fleurs ont une bonne tenue en vase et constituent un superbe bouquet champêtre agréablement odorant.

Pour sa facilité de culture, son aspect décoratif et sa floraison, à une période où les annuelles se sont pas encore trop épanouies, la [Giroflée Ravenelle](#) est vraiment une fleur à considérer.

UNE HERBE AROMATIQUE DE LA GARRIGUE, LE THYM

De nom latin Thymus Vulgaris, le [thym](#) appartient à la famille des Lamiacées.

C'est une plante qui est connue pour ainsi dire depuis que l'homme est sur terre et, bien avant son emploi en cuisine, il était utilisé pour ses vertus médicinales.

Ainsi les Grecs en mettaient dans leur bain et les Romains s'en servaient pour purifier leur intérieur.

L'engouement pour cette herbe aromatique ne cessa de croître et elle fait partie des plantes les plus représentatives de la cuisine provençale.

Mais, ce qui est franchement dommage, c'est que l'on ne mette généralement en avant que le thym commun.

Si d'autres espèces, comme le thym citron, sont à découvrir il y en a un qui mérite plus particulièrement notre attention.

C'est le [thym de Corse](#) (Thymus Berba-barona) qui se nomme également "Thym Cumin" et "Thym Herbe à Baron".

Son dernier surnom est dû au fait que sa vocation première est d'accompagner les viandes, et plus particulièrement le baron de bœuf.

Mais sa grande originalité réside dans son goût subtil et intense de cumin.

S'il est installé en pleine terre, sa forme rampante en fait un excellent couvre-sol qui apporte une floraison estivale et mellifère.

VOTRE AGENDA DE JUILLET :

- 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

POTATOES

Une recette simple qui plaira aux petits et aux grands, et qui se marie particulièrement bien avec les viandes au barbecue.

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes.

Ingrédients :

1,5 kilog de pommes de terre
6 cuillers à café d'huile d'olive
2 cuillers à soupe de farine
1 cuiller à soupe de paprika doux
1 petite cuiller à soupe de romarin haché
1 petite cuiller à soupe de basilic ciselé
Sel et Poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C (Thermostat 6/7).

Laver les pommes de terre à l'eau claire (sans les éplucher) ; si elles sont terreuses prendre une petite brosse.

Les sécher dans un torchon propre.

Couper les pommes de terre, dans le sens de la longueur, en gros quartiers.

Mélanger dans un saladier la farine, les herbes, les épices, le sel et le poivre.

Mettre les quartiers de pommes de terre dedans et les remuer avec une cuiller en bois pour qu'ils soient bien imprégnés.

Pour plus de facilité il est également possible de mettre tous les ingrédients dans un sac à congélation et de bien secouer.

Mettre les pommes de terre bien à plat sur la plaque du four, recouvertes de papier cuisson, en une seule épaisseur.

Enfourner pendant 15 minutes.

Sortir la plaque du four et retourner délicatement chaque quartier de pommes de terre.

Remettre au four pour 15 minutes au minimum ; les pommes de terre doivent être dorées.

Conseils et Suggestions :

Pour un parfum plus prononcé, il est possible d'ajouter une pointe de couteau de piment de Cayenne ou d'Espelette.

Le romarin et le basilic peuvent être remplacés par un mélange d'Herbes de Provence.

SOURIS D'AGNEAU PARFUMÉES :

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 1 Heure et 30 Minutes.

Ingrédients :

4 souris d'agneau
5 oignons rouges
4 gousses d'ail
1 tomate de belle taille
10 brins de coriandre
1 citron
50 grammes de beurre
4 cuillers à soupe de sucre en poudre.
2 cuillers à soupe d'huile, d'olive de préférence
1 cuiller à soupe d'anis en grain
1 cuiller à soupe de cannelle en poudre
1 cuiller à soupe de gingembre frais râpé
1 pointe de couteau de piment d'Espelette
Sel et Poivre

Préparation :

Eplucher et émincer finement les oignons.

Après avoir enlevé sa peau, couper la tomate en petits dés.

Laver la coriandre, la laisser égoutter puis la ciseler.

Presser le citron et mettre le jus de côté.

Mettre les oignons émincés dans une poêle avec l'huile et les faire revenir pendant 2 ou 3 minutes.

Les mettre dans le bol du mixeur et hacher finement pour obtenir une purée ; ajouter au besoin un peu d'oignon pour rendre la texture homogène. Mettre cette purée de côté.

Mixer finement le gingembre râpé et les gousses d'ail épluchées pour obtenir une purée ; là encore, il est possible d'ajouter un peu d'eau.

Dans une cocotte, faire légèrement chauffer le beurre.

Ajouter la purée ail-gingembre, la cannelle et laisser revenir légèrement pendant environ 2 minutes.

Déposer alors dans la cocotte les souris d'agneau, et faire cuire 10 minutes.

Incorporer l'anis, le piment, la tomate, le sel et le poivre.

Remuer et laisser mijoter pendant encore 10 minutes

Ajouter la purée d'oignons et laisser cuire à feu doux pendant une heure.

Environ 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter la coriandre.

Dès que la coriandre est incorporée, il est temps de préparer le caramel.

Dans une petite casserole, mettre le jus de citron et le sucre, et faire chauffer pendant environ 6 minutes.

Ce caramel sera versé directement sur chaque souris d'agneau au moment du service.

Conseils et Suggestions :

Accompagner ces souris parfumées et caramélisées de riz, de semoule ou de pommes de terre vapeur.

FRAISES MOUSSEUSES AU THYM :

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 5 Minutes.

Temps de Repos : 2 Heures et 30 Minutes au minimum et au réfrigérateur.

Ingrédients :

200 grammes de fraises
2 branches de thym citron
80 grammes de sucre
15 centilitres de crème liquide très froide
3 feuilles de gélatine
2 cuillers à soupe de sirop de fraise
20 centilitres d'eau

Préparation :

Passer rapidement le thym sous l'eau claire et froide, puis le laisser s'égoutter.
Laver les fraises à l'eau froide et les déposer dans une passoire pour qu'elles s'égouttent.
Mettre une feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.
Dans une casserole mettre l'eau, le sirop de fraise et faire chauffer à feu doux.
Aux premiers frémissements, retirer la casserole du feu.
Ajouter alors la feuille de gélatine (égouttée et pressée entre les doigts) ainsi que le thym.
Laisser infuser et refroidir.
Dans un bol d'eau froide, mettre les deux feuilles de gélatine restantes.
Equeuter les cerises et les couper en deux.
Les mettre dans le bol du mixer avec le sucre et réduire le tout en fine purée.
Verser cette purée de fraises dans un saladier, et ajouter les deux feuilles de gélatine (pressées et égouttées) en mélangeant bien.
Sortir la crème du réfrigérateur et la fouetter en chantilly bien ferme.
L'incorporer aux fraises.
Mettre cette mousse dans un saladier, ou des coupelles individuelles, et entreposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.
Verser ensuite dessus un peu de gelée au thym.
Remettre au réfrigérateur pendant 2 heures au minimum.

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.