

HOMEJARDIN - Newsletter N°29 – 20 juillet 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](#)
- [En août scrutez le ciel](#)
- [Une histoire de grenouille](#)
- [Le compost n'est pas une poubelle](#)
- [Gardez ou retrouvez la forme naturellement avec le miel](#)
- [La carte postale du mois](#)
- [2 astuces pour commencer cette rubrique](#)
- [La plume du Kansas](#)
- [L'aster, fleur multi-saisons ?](#)
- [Sur votre agenda d'août](#)
- [Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

BONJOUR

Alors, en forme ? Le temps incertain (euphémisme) pour beaucoup d'entre nous n'est pas une raison suffisante pour nous mettre le moral en berne. L'été c'est le moment de couper avec la vie trépidante que nous menons tout au long de l'année. A doses homéopathiques le portable, les informations à la radio, à la TV, dans les journaux, redevenons "normaux" quelques jours...

EN AOUT SCRUTEZ LE CIEL

Si au mois d'août on lève la tête vers le ciel, ce n'est pas pour voir le temps qu'il fait qui avouons le, pour la plupart d'entre nous, est plus que maussade.

Créée en France en 1991, la Nuit des Etoiles varie de date pour qu'elle corresponde à une période où l'on peut observer les étoiles filantes.

Cette année la véritable Nuit des Etoiles est le 6 août mais les animations diverses s'étalent, suivant les communes, du 5 au 8 août.

De nombreux pays européens participent également à cette fête.

Ainsi on peut admirer des étoiles filantes, mais qu'est-ce exactement ?

Sans rentrer dans de grandes explications scientifiques et, au risque de casser un mythe, une étoile filante n'est pas... une étoile et encore moins filante.

C'est une poussière, un débris cosmique, qui, en pénétrant dans l'atmosphère de la Terre, s'échauffe énormément au point de brûler.

En se consumant la poussière forme des traînées lumineuses dans le ciel, d'où le nom d'étoile filante.

Ce n'est pas un phénomène exceptionnel mais c'est en été que l'on peut plus facilement admirer ces phénomènes.

Suivant certaines croyances si on formule un vœu, dès que l'on aperçoit une étoile filante, il est automatiquement exaucé.

Alors souhaitons que le ciel soit lumineux et exempt de nuages pour admirer le spectacle et, on ne risque rien, faisons un vœu.

UN BOCAL, UNE ECHELLE, UNE GRENOUILLE... La suite est connue...

J'ignore le temps qu'il fait chez vous mais chez Homejardin, pendant la rédaction de cette Newsletter, la pluie est au rendez-vous.

Par la fenêtre je vois une course entre escargots le long de mes jardinières... Ils en profitent bien les bougres !

C'est vraiment la fête à la grenouille et j'imagine de suite cette dernière grimpée en haut de son échelle et en train de jubiler.

La grenouille est vraiment dans tous les esprits le meilleur météorologue qui existe.

On se la représente souvent dans un bocal muni d'une échelle, pourquoi cette association au fait ?

Si elle est en bas de l'échelle, le beau temps est assuré ; par contre dès qu'elle monte les barreaux de l'échelle, c'est la pluie garantie.

Elle adore l'eau et son coassement devient de plus en plus joyeux, et sonore, lorsque la pluie s'annonce.

Pour elle ce n'est que du bonheur, non seulement elle va pouvoir prendre des bains mais elle n'aura pas besoin de chasser bien loin, la nourriture va venir à elle.

En effet, les insectes ressentent également l'approche de la pluie car l'humidité se fait beaucoup plus importante dans l'air.

Leurs ailes s'alourdissent alors et ils voltigent beaucoup plus bas qu'à l'ordinaire.

La grenouille, tapie dans la vase des étangs ou dans les hautes herbes, sentant ce phénomène remonte un peu en surface et n'a plus qu'à se servir.

Dans son bocal, le phénomène est le même, l'humidité atmosphérique l'incite à remonter.

Allez charmante grenouille redescends vite. Au cas où tu ne l'aurais pas remarqué... c'est l'été !

UN ELIXIR DE JOUVENCE POUR VOS VEGETAUX

Elixir de jouvence, or vert... les jardiniers rivalisent d'imagination pour qualifier le matériau le plus apprécié des végétaux, à savoir le compost.

C'est en fait pour recréer un processus spontané et naturel qui s'effectue dans la nature que les hommes, depuis des siècles, fabriquent leur compost.

En effet, dans les forêts, les bois et tous les autres terrains sauvages, les feuilles qui tombent des arbres ou les plantes qui fanent restent à même le sol, constituant ainsi de l'humus qui enrichit la terre.

Le compost est élaboré à partir des déchets verts (toutes de gazon, feuillages...) mais également de déchets secs (carton, sciure de bois...) qui au fil du temps se décomposent et fermentent.

De nombreux micro-organismes et des vers fousseurs s'activent dans le tas de compost pour le travailler et produire cet indispensable or vert.

Cent pour cent économique et écologique, le compostage est indispensable en jardinage, surtout biologique.

Si l'on entend de plus en plus parler de faire soi-même son compost, c'est que de nos jours on trouve dans le commerce des composteurs, de tailles diverses qui sont très pratiques.

Même dans un jardinet un composteur peut trouver sa place, alors que le grand tas de compost est réservé aux grands terrains.

Hyper riche en nutriments, en sels minéraux divers, en azote, en carbone le compost est l'ami de toute la végétation.

Attention cependant, un compostage se gère et un composteur n'est pas une poubelle, contrairement à une idée largement répandue.

Avec quelques principes et règles de base à respecter, on obtient en quelques mois un super fertilisant. Toute nouvelle, notre fiche **COUP DE POUCE** vous donne justement la clé de la réussite.

LE MIEL, UN INGREDIENT SANTE PAR EXCELLENCE, PENSEZ-Y !

Le miel est un produit on ne peut plus naturel qui résulte du dur labeur des abeilles.

Ces travailleuses acharnées butinent les fleurs pour confectionner du miel de nectar ou récolte le suc secrété par certains pucerons qui s'alimentent de la sève des arbres pour créer le miel de miellat.

Connu depuis la nuit des temps, le miel n'est pas simplement un régal pour les nounours mais un véritable élixir de vie.

Le miel a toujours été en quelque sorte vénéré par tous les peuples.

Dans la mythologie grecque c'était une nourriture sacrée réservée aux Dieux de l'Olympe.

Pour les Romains c'était un véritable don du ciel ; ils pensaient que le miel provenait de la salive des étoiles.

Les Egyptiens quant à eux représentaient le Dieu Râ, dieu du soleil, qui pleurait ; ses larmes donnèrent naissance aux abeilles qui, pour le remercier, se mirent à fabriquer du miel.

Depuis la Haute Antiquité les vertus du miel sont reconnues et c'était un ingrédient de prédilection d'Hippocrate (médecin grec considéré comme le père de la médecine moderne).

Culinairement parlant, la plupart des miels se prêtent aussi bien aux préparations salées que sucrées.

Il faut penser également à utiliser le miel pour sucrer les tisanes, le thé ou autres boissons ; bien souvent il est riche en oligo-éléments et en sels minéraux.

Nous connaissons tous le miel de sapin, d'acacia, de tournesol... mais il en existe une foultitude d'autres très originaux

Il ne faut pas hésiter à tester, à goûter des miels inattendus qui ont souvent des parfums exotiques.

Dans notre [dossier consacré aux miels](#), nous en avons déjà recensé cinquante sept, et nous l'étofferons au fil du temps.

LA CARTE POSTALE DU MOIS

Désormais, chaque mois Homejardin vous enverra une petite carte postale permettant de découvrir ou retrouver un pays, une région ou une ville pour y découvrir une spécialité ; cette dernière pourra être artisanale, botanique, gourmande...

Commençons par une petite balade dans le Loir et Cher, et plus particulièrement à Lamotte Beuvron.

Stéphanie et Caroline Tatin sont deux sœurs restauratrices qui tiennent une table gastronomique dans le cœur de la Sologne à la fin du 19^{ème} siècle.

La ville est alors réputée pour être la capitale de la chasse, et de nombreux bourgeois viennent ripailler chez les deux sœurs dont l'auberge ne désemplit jamais.

Un jour, particulièrement débordée et probablement passablement énervée, Caroline commet une bourde : elle enfourne la tarte aux pommes dessus dessous, donc la pâte masquant les fruits...

Toujours aussi précipitée, elle ne se rend même pas compte de sa bévue et sert ainsi la tarte aux clients, sans même attendre qu'elle soit refroidie.

Ceux-ci, la surprise passée, rivalisent finalement de compliments et d'éloges pour féliciter la cuisinière qui a su leur concocter un dessert exceptionnel. Ils sont absolument convaincus que seul le

génie créatif de Caroline est à l'origine de ce nouveau dessert et plus qu'honorés d'avoir été les premiers privilégiés à le savourer...

Ainsi naquit cette célèbre gourmandise dont la réputation ne cessa de croître.

De nombreuses variantes sont apparues, et dans nos recettes nous vous proposons une déclinaison salée : la **tarte Tatin aux oignons**.

Si vous le pouvez, utilisez des petits oignons frais et usez sans compter des herbes dans la crème d'accompagnement.

LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT

Nous démarrons cette rubrique que vous retrouverez désormais chaque mois.

- Sur le balcon, la terrasse ou au jardin, on a souvent des surprises avec les pots ou les suspensions florales qui ont souvent un aspect déséquilibré. Les fleurs penchent d'un côté, le feuillage ne pousse pas partout...

Pour une végétation bien équilibrée et répartie, la solution est simple : il faut, tous les 10 jours environ, tourner les pots pour que les végétaux reçoivent la même quantité de soleil.

- C'est un fait la vanille en gousse est plus goûteuse que celle qui est en poudre. Pas de problème on prend une gousse, on la fend en deux puis on la gratte pour récupérer tous les grains. Et c'est là que la cuisinière commence à pester car les grains se mélangent toujours mal à la préparation.

Pour pallier à ce souci, mélanger les grains avec un peu de sucre en poudre avant de les incorporer dans la pâte à gâteau.

LA PLUME DU KANSAS, NON CE N'EST PAS LE TITRE D'UN WESTERN !

Cette vivace bulbeuse porte le nom latin de *Liatris Spicata* et appartient à la famille des Astéracées.

Originaire des Etats-Unis elle doit son nom, non pas aux Indiens, mais à ses inflorescences florales qui ressemblent à des plumes.

Elle a une grande particularité car, à l'inverse de la plupart des plantes, les fleurs s'épanouissent du haut de la hampe en allant vers le bas.

Rustique et robuste, elle convient à tous les types de jardin.

Participant à la biodiversité, elle est très mellifère et nectarifère ; les abeilles, les pollinisateurs et surtout les papillons l'adorent.

Les fleurs coupées tiennent longtemps en vase et sont très décoratives, seules ou mélangées à d'autres fleurs champêtres, voire à des épis de graminées.

Pour en savoir davantage sur la **PLUME DU KANSAS**

UNE FLEUR DE TOUTES LES SAISONS, L'ASTER

On ne peut pas parler d'un aster mais des asters. Il existe effectivement de très nombreuses espèces de ces vivaces rustiques.

Ils font partie de la famille des Astéracées.

Pour plus de facilité, ils sont classés par période de floraison : asters de printemps, d'été ou d'automne.

Les asters sont très florifères et, en diversifiant les espèces, on obtient une floraison du mois d'avril au mois d'octobre.

Peu exigeants et faciles d'entretien ils s'adaptent à tous les types de jardin.

Robustes et vivaces, ils s'étoffent au fil des ans et les fleurs sont de plus en plus abondantes.

Parmi tous les asters il y a une espèce qui est très curieuse ; elle se cultive peu mais pousse à l'état sauvage : c'est l'aster maritime.

Comme son nom le sous-entend, il se trouve principalement sur les côtes et se développe sur les terrains riches en sel comme les prés salés ou les marais salants.

Son autre particularité, par rapport aux autres espèces d'asters, est qu'il est comestible ; il porte d'ailleurs également les noms d'épinard de la mer et d'oreille de cochon.

Les jeunes pousses, au petit goût salé et iodé, se consomment en salade ou cuits de la même manière que les épinards.

Choisissez l'aster qu'il vous faut, le classement est alphabétique.

LA PLANTE PARACHUTE, QUELLE ORIGINALITE ET QUELLE BEAUTE !

De nom latin *Ceropegia Sandersonii*, elle appartient à la famille des Asclépiadacées.

Originnaire d'Afrique du Sud, c'est une frileuse à cultiver en serre, véranda ou en intérieur.

La plante parachute est une succulente qui est peu exigeante.

Nous vous la recommandons, ne fut-ce que du fait de sa floraison qui est vraiment originale et unique.

C'est la forme des fleurs estivales qui explique le nom de la plante parachute.

Comme nous l'indiquons sur la **fiche dédiée à la plante parachute**, tout d'abord apparaît une sorte de tube épais en forme d'entonnoir sur lequel se développe la fleur.

Les lobes de cette dernière, qui sont garnis de sortes de petits poils blancs, se retournent pour former un petit chapeau.

Son nom n'est pas usurpé car en regardant la fleur on pense infailliblement à un parachute.

VOTRE AGENDA D'AOUT :

- 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

BULLES AUX PECHES

Recette pour 8 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : Sans Cuisson.

Temps de Repos : Sans, sauf la réfrigération de la bouteille.

Ingrédients :

1 bouteille de vin pétillant (Asti, Blanquette, Champagne, Crémant...)

4 pêches

250 grammes de framboises

1 citron

80 grammes de sucre en poudre

Préparation :

Mettre au préalable la bouteille au réfrigérateur pour que le vin soit bien frais.

Presser le citron et récupérer son jus.

Peler les pêches, les dénoyauter et les couper en dés.

Mettre dans le bol du mixeur les pêches, les framboises, le sucre en poudre et le jus de citron avant de mixer finement le tout.

Passer ce mélange dans un chinois en pressant bien avec une cuiller en bois pour récupérer toutes les saveurs.

Dans chaque verre répartir, au dernier moment, la préparation aux pêches, et compléter avec le vin bien frais.

Conseils et Suggestions :

Les verres peuvent être décorés avec quelques feuilles de menthe ou quelques framboises entières.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. SACHEZ CONSOMMER ET APPRECIER AVEC MODERATION

LEGUMES D'ETE CONFITS :

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 1 Heure et 30 Minutes.

Temps de Repos : Sans.

Ingrédients :

6 tomates

4 courgettes

3 poivrons (de préférence 1 jaune, 1 rouge et 1 vert)

2 aubergines

4 gousses d'ail (de préférence rose)

4 cuillers à soupe d'huile d'olive

1 branche de thym

1 feuille de laurier

1 pointe de couteau de piment en poudre (De Cayenne ou d'Espelette)

Sel et Poivre.

Préparation :

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

Laver les légumes et les essuyer avec un torchon propre ou un papier absorbant.

Passer sous l'eau froide le thym et le laurier et les égoutter.

Peler l'ail et l'écraser.

Peler les tomates et les couper en quartiers.

Couper les poivrons, enlever les graines et les détailler en lamelles.

Couper les aubergines et les courgettes, sans enlever leur peau, en rondelles ou en morceaux.

Dans un grand saladier mettre tous les légumes, le thym, le laurier, le piment, le sel et le poivre et remuer bien avec une cuiller en bois.

Répartir 2 cuillers à soupe d'huile dans le fond d'un plat à gratin.

Verser dedans les légumes et les arroser avec les deux cuillers d'huile restantes.

Mettre au four pendant 1 heure 30 minutes.

Il faut remuer de temps en temps pour que les légumes confisent régulièrement mais ne brûlent pas.

Conseils et Suggestions :

Ce plat de légumes ,facile à réaliser, accommode bien toutes les viandes blanches, les volailles et les poissons grillés.

AGRUMES MIELLES

Un dessert tout en vitamines

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 15 Minutes.

Temps de Repos : 2 Heures.

Ingrédients :

6 oranges non traitées
3 pamplemousses roses de préférence
1 citron
100 grammes de sucre en poudre
40 grammes de pignons de pin
4 cuillers à soupe de miel d'oranger
1 cuiller à soupe de fleur d'oranger
½ cuiller à café de cannelle en poudre

Préparation :

Presser le citron et réserver le jus de côté.
Laver trois oranges avant de prélever leur zeste et de le détailler en bâtonnets fins.
Presser également ces trois oranges et mettre le jus de côté.
Dans une petite casserole, porter de l'eau à ébullition et mettre les zestes émincés à blanchir pendant 3 minutes.
Passé ce délai, les mettre dans une passoire, verser de l'eau froide dessus et les laisser égoutter.
Dans une casserole mettre 20 centilitres d'eau, la fleur d'oranger et le sucre en poudre.
Porter à ébullition et continuer à petits bouillons pendant 2 minutes.
Ajouter alors les zestes et les laisser confire, à feu doux, dans le sirop pendant 10 minutes.
Retirer ensuite la casserole du feu et ajouter le miel, en remuant avec une cuiller en bois pour le diluer.
Ajouter les jus de citron et des 3 oranges en remuant bien puis laisser refroidir.
Peler à vif les trois oranges restantes et les pomelos en faisant bien attention d'éliminer toutes les petites peaux blanches qui sont très acides.
Séparer bien chaque quartier en se mettant au-dessus d'un bol pour récupérer le jus ; ajouter ce dernier dans la casserole en enlevant les éventuels pépins.
Dans un saladier ou dans un plat creux, mettre tous les quartiers d'agrumes et verser dessus le sirop et les zestes confits et froids.
Entreposer au réfrigérateur pendant deux heures au minimum.
Dans une poêle, faire chauffer à sec, c'est-à-dire sans matière grasse, les pignons de pin ; ils doivent dorer légèrement mais surtout ne pas brûler. Les laisser refroidir.

Conseils et Suggestions :

Servir cette compotée très fraîche et parsemée des pignons de pin.

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.

VOUS ABONNER, VOUS DESABONNER, MODIFIER VOS COORDONNEES

C'est ici : [FORMULAIRE](#)

[**Retour au sommaire**](#)

Rendez-vous le mois prochain, et merci pour votre confiance.