

HOMEJARDIN - Newsletter N°30 – 20 août 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](#)
- [Miracles à espérer ?](#)
- [Les succulentes, pensez-y](#)
- [Loisirs Créatifs, état des lieux](#)
- [Un diagramme au point compté](#)
- [Le chiendent, ses côtés sympathiques](#)
- [Les bulbes pour floraison printanière](#)
- [La carte postale du mois](#)
- [Les petites astuces qui vous simplifient le quotidien](#)
- [L'osmanthe, un arbuste très envoûtant](#)
- [Baie de Mai, ça vous évoque quoi ?](#)
- [Il peut vivre 2000 ans, l'if commun](#)
- [Sur votre agenda de septembre](#)
- [Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

BONJOUR

Hum, il y a comme des relents de rentrée dites donc ! Et alors ? La morosité n'est pas dans la nature, sur homejardin encore moins. Même si les jours diminuent, septembre promet encore de belles journées...

UN CONSTAT, LES MIRACLES SONT RARES !

Nous connaissons tous ces petits fruitiers, et surtout les agrumes, que l'on trouve dans des jardinerie, grandes surfaces et autres "casseurs" de prix.

Qu'ils sont beaux les clémentiniers, citronniers et orangers pour ne citer qu'eux.

Ils sont petits mais déjà remplis de fruits, un véritable enchantement.

On rentre à la maison avec le petit dans les bras et, amoureux, on l'installe dans un beau pot ou en pleine terre selon les cas, convaincus d'avoir fait "l'affaire du siècle".

Sauf que...

Tiens, un fruit qui tombe, puis un deuxième, et un matin voilà notre acquisition toute dénudée. Bon on se raisonne, en se disant qu'on a loupé quelque chose et qu'à la prochaine floraison on pourra préparer les pots pour faire les confitures.

Ah ! Voilà les fleurs, il en est rempli, quel bonheur, jusqu'à ce qu'on les voit tomber une à une avant apparition d'une quelconque fructification.

Plusieurs de nos internautes ont malheureusement constaté ce problème, il suffit de se reporter aux innombrables demandes d'assistance formulées.

Loin de nous l'idée de vous décourager d'acheter de tels arbres, mais il convient de le faire en toute connaissance de cause.

En effet, les fournisseurs de ces plants oublient le plus souvent un tout petit détail qui fait toute la différence.

Les fruitiers, et surtout les agrumes que l'on achète "en fruits", sont très sensibles au déménagement et le temps de réadaptation est très long.

Malgré leur forçage, la nature reprend le dessus et ils éliminent les fleurs car ils ne sont pas suffisamment forts pour mener les fruits à maturité.

Il est nécessaire d'attendre au moins un an ou deux, voire souvent plus, pour profiter de la fructification.

Il en va de même avec les "cadeaux" proposés par les sites de vente en ligne ou par correspondance, genre "Un véritable olivier offert pour toute commande...".

Conclusion, sachez être patient(e), l'adage "Paris ne s'est pas fait en un jour" est parfaitement adapté.

LES PLANTES SUCCULENTES FACILES A VIVRE, MAIS OUI...

On parle plus couramment de cactus ou de plantes grasses pour désigner les plantes succulentes et les cactées.

Succulente ? Cela ne signifie pas qu'elle est délicieuse et comestible mais qu'elle renferme un suc dans ses tissus, ce qui lui permet de stocker l'eau.

Ce sont des familles botaniques assez nombreuses et parfois emmêlées, car toutes les plantes à épines ne sont pas des cactées, et toutes les succulentes n'ont pas d'épines.

Ce sont des plantes qui passionnent bon nombre d'amateurs qui deviennent vite des collectionneurs avertis, et les bourses aux échanges sont de plus en plus nombreuses.

Les plantes succulentes présentent de grands avantages, principalement permettre de soigner la décoration intérieure.

Si elles demandent un minimum d'entretien, il est réduit par rapport à la plupart des autres plantes d'intérieur.

Classiquement nous sommes nombreux à avoir fait l'essai du petit jardin japonais avec ces plantes, souvent accompagnées de sujets de décoration.

Mais en allant plus loin de nombreuses présentations peuvent être faites, suivez-nous :

Tout d'abord le choix du contenant est très important car c'est lui qui donnera la tonalité à l'ensemble.

Neutre, japonisante, colorée, en cuivre, en terre... toutes les possibilités de terrines sont adoptables.

Les personnages peuvent être achetés dans le commerce, mais également fait maison avec la contribution des enfants.

La pâte fimo, la pâte à sel, le papier mâché, l'argile... autant de matériaux qui peuvent être utilisés.

Enfin, si le jardin miniature de plantes succulentes peut être un objet de décoration permanent, il peut également servir à des occasions bien précises.

Il se transforme en centre de table avec, par exemple : des poussins et des œufs pour Pâques, des sorcières et des araignées pour Halloween, des Pères Noël... seule l'imagination pose des limites.

Lancez-vous et envoyez-nous des photos !

2 coups de pouce qui vous seront certainement utiles.

- [PLANTES CACTEES, GRASSES, SUCCULENTES](#)
- [JARDIN MINIATURE](#)

[LOISIRS CREATIFS, ETAT DES LIEUX](#)

Loisirs créatifs, c'est un bien grande expression à la mode pour désigner toutes les activités manuelles que l'on peut pratiquer avec la plupart du temps peu de matériel.

Comme c'est la rentrée, on va faire un peu le point.

Comme les habitués ont déjà pu le constater nos fiches sont variées allant de la peinture à la couture en passant par la poterie.

Elles sont toutes établies sur le même principe, s'efforçant de donner le plus d'infos possible pour acquérir les bases.

Nous allons revoir ces fiches au fur et à mesure et les étoffer en détaillant des exemples plus spécifiques.

N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions et à nous envoyer vos propres réalisations dans quelque domaine que ce soit.

Nous manquons cruellement de temps pour nous adonner à ces loisirs, développement de homejardin oblige, et nous apprécierions particulièrement votre participation qui nous ferait gagner des mois de mise en place.

LOISIRS CREATIFS - LES ACTIVITES

POINT COMPTE, LE DIAGRAMME DU MOIS

Pour une fois soyons prévoyants et pensons déjà à Halloween. Même si cette fête décline (trop de marketing tue le marketing), les enfants sont toujours demandeurs, même les plus grands qui en profitent pour célébrer leur idole, Harry Potter.

Le petit diagramme que nous proposons s'exécute rapidement et permet toute sorte de réalisations.

Les broderies peuvent être collées sur des cartons d'invitation, sur des menus mais également sur des petits morceaux de bois pour faire des marques-place...

Avec des lettres prises dans les abécédaires vous pouvez également personnaliser chaque dessin.

Tout est possible une fois de plus, alors au travail les brodeuses : [CITROUILLE POUR HALLOWEEN](#)

LE CHIENDENT, PAS QU'UNE MAUVAISE HERBE

S'il y a une plante qui a une mauvaise réputation, et que le jardinier déteste, c'est bien le chiendent.

Pourtant c'est une plante qui présente des avantages et a sa place dans ce que l'on appelle les "simples".

Ses vertus sont connues depuis la nuit des temps, les médecins grecs vantaient ses mérites et les apothicaires l'employaient couramment.

Mais au fait pourquoi ce nom ?

Tout simplement parce que les chiens, comme les chats d'ailleurs, recherchent le chiendent et connaissent d'instinct ses propriétés qui les aident à se purger.

Le chiendent est effectivement très diurétique et dépuratif.

Une infusion de racines aide à soulager les inflammations urinaires et nettoie l'organisme.

Essayer ? C'est facile, cliquez [CHIENDENT](#)

LES BULBES A FLORAISON AU PRINTEMPS, C'EST LE BON MOMENT

Commencez à réfléchir aux bulbes à floraison printanière que l'on veut installer au jardin.

Faciles à planter et à entretenir, on n'a que l'embaras du choix entre les crocus, les hémérocailles, les jacinthes, les muscaris, les tulipes... pour ne citer que les plus connus.

Usez et abusez des bulbes qui, même en cas de floraison éphémère, offrent des couleurs au jardin à une époque où les fleurs annuelles sont encore en dormance.

En pleine terre ou dans des potées, les bulbes méritent d'être installés en groupes pour un effet plus décoratif.

Mais attention, les bulbes sont plus fragiles qu'ils n'y paraissent et il faut bien les choisir à l'achat.

Ils doivent être bien sains, et surtout sans taches ou meurtrissures.

On constate parfois que pour une même plante on trouve dans le commerce des bulbes de taille différente et que les gros bulbes sont plus chers.

L'explication est simple, un bulbe de gros calibre est un bulbe qui a bien profité et qui a engrangé des réserves nutritives importantes, la floraison est presque garantie à 100%.

Pensez bien également, si vous ne les plantez pas de suite, à les retirer des éventuelles pochettes en plastique et de les étaler dans une caissette par exemple, pour éviter les risques de pourriture.

Retrouvez tous nos conseils en cliquant : [**PLANTATION DES BULBES**](#)

LA CARTE POSTALE DU MOIS : LES TAPAS, VOUS CONNAISSEZ ?

Les gourmands connaissent tous ces accompagnements d'apéritif d'origine espagnole, les bars spécialisés pour ces amuse-bouche foisonnent depuis quelques temps, essentiellement dans les zones touristiques.

Mais c'est également une activité artisanale ; partons dans le Pacifique et plus particulièrement à Wallis et Futuna pour en savoir davantage

Les tapas sont des panneaux, des étoffes végétales confectionnées à partir de l'écorce d'un arbre, généralement le mûrier à papier (*Broussonetia papyrifera*) qui porte le joli surnom de tutu.

L'écorce est prélevée sur les arbres en grandes bandes qui sont plongées dans de l'eau pendant au moins deux jours. Cette macération permet de les ramollir afin de pouvoir récupérer uniquement le liber, qui est la partie intérieure de l'écorce.

Les bandes d'écorce ainsi obtenues sont ensuite tannées à l'aide d'un battoir maintes et maintes fois, pour les assouplir jusqu'à obtention de la texture souhaitée.

Le battoir en bois se présente comme une sorte de cube qui présente des rainures différentes sur chaque face. Il dessine ainsi des reliefs plus ou moins accentués sur l'écorce.

Plusieurs épaisseurs d'écorce peuvent être superposées pour faire des tissus plus épais, selon la destination choisie.

Ces tissus végétaux sont ensuite mis à sécher au soleil avant d'être mis en peinture.

Cette dernière est, là encore, on ne peut plus naturelle puisqu'elle est végétale.

Ces peintures sont issues de sève de plantes ou d'arbres.

Les artisans utilisent également des feuillages pour faire des incrustations de motifs en les trempant dans les peintures, à la manière des tampons.

Si la réalisation du tapa tient une place particulièrement importante à Wallis et Futuna, on en trouve dans toute l'Océanie.

A noter une amusante distinction. En Polynésie c'est une spécialité **féminine** alors qu'en Mélanésie ce sont principalement les hommes qui les confectionnent.

LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT

Pendant une promenade en forêt, joignez donc l'utile à l'agréable.

Ramassez les bogues, les coques épineuses des marrons et des châtaignes.

Conservez-les jusqu'au printemps prochain où vous pourrez les installer tout autour des jeunes plants de salades.

Les escargots et les limaces, qui les détestent, passeront leur chemin. En plus c'est décoratif et protège le sol.

On se bat souvent avec les amandes car leur coque est généralement dure, et même le casse-noix a du mal ou alors l'amande ressort en charpie.

Passer rapidement les amandes dans une poêle ou dans le four pour que la chaleur ramollisse la coque.

Elles se cassent ensuite facilement et les amandes ressortent bien entières.

L'OSMANTHE, UN ARBUSTE TOUT EN PARFUM

De nom latin Osmanthus, il appartient à la famille des Oléacées et comprend plusieurs espèces et variétés.

Originaire d'Asie, et principalement de Chine, il est encore très méconnu, ce qui est un tort car il est décoratif toute l'année.

Il a donné son nom à une ville de Chine, Guilin, qui signifie "forêt d'osmanthus". La Chine le cultive depuis des millénaires.

Un de ses principaux avantages est le parfum, semblable au jasmin, qu'il dégage.

Les fleurs servent d'ailleurs à préparer une absolue (extrait de plante très concentré en molécules aromatiques) qui est utilisé en parfumerie et en cosmétologie. Les effluves sont relaxantes et anti stress.

Une idée, si vous vous décidez à en planter dans votre jardin, mettez des fleurs dans des petits sachets pour parfumer les armoires, c'est un réel plaisir.

Pour en savoir davantage sur l'[OSMANTHE](#)

UN FRUITIER MECONNU, LA BAIE DE MAI

De nom latin Lonicera Kamtschatica, elle appartient à la famille des Caprifoliacées.

C'est un petit arbuste fruitier qui a la particularité d'être un des rares chèvrefeuilles à fruits comestibles.

La baie de mai doit son nom, très originalement au fait que ses fruits arrivent à maturité... au mois de mai.

Les baies ressemblent à de grosses myrtilles ovales et sont d'une belle couleur bleutée.

De culture facile, c'est un arbuste à installer dans son jardin si l'on souhaite profiter des fruits qui sont très riches en vitamines B et C.

Les baies de mai ne se trouvent généralement pas sur les étals des marchés, c'est dommage et, espérons-le, provisoire.

Des études sont actuellement menées, principalement au Canada et aux Etats-Unis, pour les cultiver à grande échelle afin de les commercialiser. Pour aller plus loin : [BAIE DE MAI](#)

UN ROBUSTE DANS SON GENRE, L'IF COMMUN

De nom latin Taxus Baccata, il appartient à la famille des Taxacées.

Ce conifère est un grand classique qui a traversé les siècles sans perdre de sa splendeur.

En haie, en topiaire, en bonsaï, en bac ou en isolé dans une pelouse il a toujours une place.

L'if faisait partie des arbres que les Celtes vénéraient et, au Moyen-âge, son bois servait à confectionner les arcs et les arbalètes grâce à son élasticité et sa souplesse.

Son bois est en effet bien dense, avec un cœur rouge presque grenat, et apprécié en ébénisterie, en marqueterie et en placage.

Pouvant vivre jusqu'à deux mille ans c'est devenu un véritable symbole de longévité.

C'est aussi un arbre facile à vivre qui se prête à toutes les sculptures végétales possibles.

Supportant les tailles sévères et renouvelées, il est excellent pour s'adonner à l'art des topiaires.

Consultez notre fiche [IF COMMUN](#)

VOTRE AGENDA DE SEPTEMBRE :

- 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

TOMATES BACON-RICOTTA

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 10 Minutes.

Ingrédients :

4 grosses tomates type Cœur-de-bœuf

12 tranches de bacon

80 grammes de ricotta

2 cuillers à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre

Préparation :

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

Laver les tomates et les essuyer avant de les couper n deux.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et déposer les moitiés de tomates avec le côté coupé sur le fond de la poêle.

A feu doux, laisser caraméliser légèrement.

Retirer les tomates et les déposer sur un plat.

Remettre la poêle sur le feu et faire dorer légèrement les tranches de bacon.

Saler et poivre chaque moitié de tomates.

Prendre les quatre fonds de tomates et sur chaque mettre une tranche de bacon, une cuiller de ricotta, une tranche de bacon, une cuiller de ricotta puis une dernière tranche de bacon.

Mettre le "chapeau" de chaque tomate.

Disposer les tomates dans un plat à four et enfourner pendant 5 minutes.

Conseils et Suggestions :

Servir avec une salade verte ou pour un plat plus complet avec du riz.

POTAGER EN AIOLI :

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes.

Ingrédients :

6 carottes
4 gousses d'ail
3 courgettes
3 céleris branche
3 tomates
1 chou-fleur
½ bouquet de basilic
30 centilitres d'huile d'olive
2 jaunes d'œufs (à température ambiante)
Sel et Poivre

Préparation des légumes :

Retirer les feuilles des céleris et supprimer les grosses côtes et la base en éliminant bien les fils.
Passer le céleri sous l'eau froide et les couper en morceaux.
Séparer les bouquets de chou-fleur, les rincer à l'eau et les mettre dans une passoire.
Peler les carottes et les couper en tronçons.
Laver les tomates et les égoutter.
Laver les courgettes à l'eau froide et les sécher avant un papier absorbant ou un torchon avant de les couper en rondelles (sans les peler).
Cuire les légumes à la vapeur en procédant par ordre de temps de cuisson.
Mettre tout d'abord les céleris et les carottes. Au bout de 10 minutes, ajouter le chou-fleur. Patienter encore 10 minutes et mettre les courgettes et les tomates (entières).
Poursuivre cette cuisson encore 10 minutes.
Pendant ce temps rincer le basilic sous un filet d'eau, l'égoutter et le ciseler.

Préparation de l'aioli :

Eplucher les gousses d'ail et les mettre dans un mortier avec 1 pincée de sel avant de bien les piler.
Incorporer les jaunes d'œufs ainsi qu'une cuiller à soupe d'huile.
Mélanger vigoureusement et verser ensuite l'huile au fur et à mesure en filet sans cesser de remuer.

Présentation :

Servir les légumes tièdes, poivrés, salés et décorés de basilic.
Il est préférable de présenter la sauce séparément.

Conseils et Suggestions :

Cette recette peut être préparée avec d'autres légumes au goût de chacun et selon la saison.

FIGUES DE BARBARIE EN COUPE :

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : Sans Cuisson.

Ingrédients :

8 figues de Barbarie (bien mûres)

2 poires

1 citron

50 centilitres de glace à la noix de coco

4 cuillers à soupe de rhum

2 cuillers à soupe de miel

Préparation :

Peler les poires, les couper en quatre et éliminer les pépins et le cœur.

Emincer finement les quartiers de poire et verser dessus quelques gouttes de citron pour éviter qu'ils noircissent.

Couper les figues de Barbarie en deux et récupérer leur pulpe à l'aide d'une petite cuiller.

Mettre cette chair dans un saladier.

Incorporer les poires, le miel et le rhum.

Mettre dans le mixer afin d'obtenir une texture bien homogène et légèrement mousseuse.

Présentation :

Dans des coupes individuelles, répartir la glace à la noix de coco.

Napper de suite avec la préparation aux figues et servir.

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

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.