

HOMEJARDIN - Newsletter N°31 - 21 sept. 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](#)
- [Mystérieuse nature](#)
- [Une division, ça vous dit ?](#)
- [L'escargot, un monstre ?](#)
- [Un diagramme au point compté](#)
- [Décrochez-le !](#)
- [Parlons un peu de l'acérola](#)
- [La carte postale du mois](#)
- [Les petites astuces qui vous simplifient le quotidien](#)
- [La pivoine dans tous ses états](#)
- [Fusain d'Europe](#)
- [Quelle plante pour l'intérieur ?](#)
- [Sur votre agenda d'octobre](#)
- [Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

BONJOUR

C'est toujours un immense plaisir que de rédiger cette newsletter qui est le meilleur lien que nous puissions avoir avec vous.

A chaque fois c'est aussi l'angoisse en nous demandant si nous allons réussir à vous intéresser aux rubriques. Et puis, nous nous raisonnons. Si nous n'avons eu qu'un seul désabonnement depuis bientôt 3 ans, c'est que vous êtes globalement satisfait(e).

Au risque d'être "lourds" en nous répétant régulièrement, nous souhaiterions tant que vous nous fassiez parvenir des anecdotes, nous rapportiez des souvenirs amusants, émouvants...

N'hésitez surtout pas, nos colonnes vous sont ouvertes.

ENCORE UN MYSTERE DE LA NATURE

Il était une fois un marronnier plus que centenaire qui coulait des jours heureux dans un petit jardin.

Depuis des générations, les enfants jouent autour de lui, il abrite de sa ramure les anciens qui se prélassent à son ombre.

Certains lui ont même fait des confidences, il pourrait en raconter ce brave marronnier, "recueilli" par notre famille depuis le début des années 1930.

Cependant, tout au long des années, il a toujours provoqué le même questionnement de la part de tous : Pourquoi il ne fait pas de marrons ?

Eh oui, c'est son défaut, il n'a jamais produit de fruits.

Il y a quelques années, lui qui a connu plusieurs guerres, n'a pas été épargné par un envahisseur terrible, la mineuse du marronnier. Nous avons du reste ouvert un sujet à ce propos sur le [forum](#)

Il est alors encore plus chouchouté, tout est tenté pour chasser les intrus ; rien n'y fait mais pourtant tous ans il reverdit de plus belle au printemps, pour laisser tomber ses feuilles au mois d'août, mais bon, on continue la lutte...

Cette année, la surprise...il présente fièrement deux marrons aux yeux écarquillés des habitants. Que de compliments il reçoit ce jour là.

Quelques jours plus tard, un bruit dans le jardin, et horreur le marronnier a laissé tomber une de ses plus grosses branches. Après examen celle-ci se révèle complètement grignotée par une sale bête, pire que la mineuse, le scolyte ! La lutte est généralement impossible.

Mais alors une grosse interrogation : après plus de cent ans sans avoir donné de fruit, le vénérable arbre n'a-t-il pas fait des marrons pour assurer sa descendance, sentant que lui-même ne vivrait peut-être plus longtemps ?

Avouez qu'il y a de quoi être perplexe...

Nous ne désespérons pas et lutterons avec lui jusqu'au bout, et qui sait ?

LES MATHEMATIQUES MODERNES VUES COTE JARDIN

Pour bien multiplier, il faut ...diviser.

Un sourire aux lèvres, vous êtes en train de vous dire : ça y est Homejardin a disjoncté.

Eh bien non, pas encore !

La reproduction des végétaux s'effectue de plusieurs manières, mis à part la méthode germinative qui est le semis.

Ainsi on peut bouturer, greffer, marcotter et surtout diviser les plantes. Cette méthode étant la plus facile à réaliser principalement pour les plantes vivaces.

La réussite est pour ainsi dire égale à cent pour cent, à condition bien sûr de respecter quelques règles de base.

Un autre avantage de la division est de régénérer des vieux plants, c'est une étape importante dans la vie des vivaces.

Grâce à la division, il est possible de reproduire fidèlement ses plantes préférées à moindre coût.

Comme elle donne facilement naissance à de nombreux "bébés" plantes, c'est également une occasion pour faire plaisir à des amis ou faire des échanges de plantes.

Découvrez vite ce [Coup de Pouce consacré à la division des végétaux](#)

L'ESCARGOT, SON DENTISTE DOIT AVOIR DU BOULOT

Quel jardinier ne peste pas tous les ans après ce gastéropode ?

Mais le connaissons-nous bien ?

D'accord on sait qu'il porte sa "maison" sur le dos et qu'il grignote les plantes avec l'avidité d'un ogre.

Par contre, ce que l'on imagine moins c'est que l'escargot a des dents et même un nombre impressionnant.

Elles sont minuscules et disposées sur sa langue ; cette dernière bien râpeuse est appelée "radula".

Pour manger il se sert donc de sa langue à la manière d'une râpe en raclant tous les feuillages qui se trouvent sur son chemin.

Il ne grignote donc pas mais à la manière d'un menuisier il râpe ses aliments.

Et pour comprendre sa voracité et sa rapidité à se régaler des végétaux, il faut compter ses dents.

Le nombre varie selon les espèces mais à titre d'exemple un petit gris en posséderait environ 14000 alors qu'un escargot de Bourgogne bat tous les records avec 25000 dents !

Avouons-le, nous ne regarderons plus de la même manière les escargots qui se promènent dans notre jardin.

POINT COMPTE, LE DIAGRAMME DU MOIS

Une des merveilles du jardin, avec des mélanges de couleurs, c'est l'iris.

Le [diagramme de l'IRIS](#) que nous vous proposons offre des dégradés de mauve et de jaune.

Il peut servir simplement à réaliser un petit tableau, mais aussi être brodé sur des serviettes de table par exemple.

N'hésitez pas à le reproduire plusieurs fois pour réaliser une bordure sur une nappe, un set de table ou une bordure de serviette de toilette.

C'EST VRAIMENT LE POMPON !

Très utilisé autrefois, le pompon a été délaissé depuis trop d'années.

Pourtant combien de bonnets, de moufles, de petits chaussons de bébé, et tant d'autres vêtements a-t-il agrémenté au fil du temps ?

Outre l'utilisation vestimentaire, il ne faut pas hésiter à trouver une fonction purement décorative aux pompons que l'on peut réaliser de différentes tailles.

Ils peuvent se transformer aussi bien en bijoux qu'en boules de Noël par exemple.

Varié les laines et les couleurs pour faire les pompons les plus originaux possibles.

Et surtout, conservez bien tous les petits bouts de laine, ils peuvent toujours servir.

Et si vous rencontrez un marin, essayez de toucher son pompon, c'est un geste réputé porter bonheur.

Pourquoi ?

Parmi les légendes, on trouve le fait que dans des circonstances dangereuses, les marins pour se donner du courage, touchaient leur pompon.

Pour certains, le pompon protégeait la tête du marin en faisant une sorte d'amortisseur lorsque qu'il se cognait.

Cette protection aurait été imaginée après une visite d'un navire de guerre à Brest par Eugénie, l'épouse de Napoléon III. Un marin s'étant blessé à la tête, elle lui donna un de ses mouchoirs. Il le porta sur sa plaie et, le mouchoir devint tout rouge, mais la blessure se referma de suite.

Et enfin, peut-être la plus romantique des histoires veut que la jeune fille qui toucherait le pompon d'un marin, trouverait... un marin, donc un mari. Encore mieux, comme les pompons étaient amovibles, celle qui arrivait à l'attraper sans que le marin s'en rende compte avait le bonheur assuré.

[Voir la fiche POMPON ? Cliquez](#)

LA SANTE A SON ARBRE : L'ACEROLA

Les mauvais jours pointant leur nez, l'organisme a besoin de prendre des forces pour lutter contre les intempéries.

Pour cela la nature nous fournit des fruits qui sont exceptionnellement riches en vitamine C.

A titre indicatif, ils en renferment environ vingt fois plus que l'orange.

L'acérola contient également des sels minéraux et des oligoéléments.

Ses propriétés sont connues depuis des siècles en Amérique du Sud, aux Antilles et aux Caraïbes, mais relativement encore peu exploitées dans le reste du monde.

Bien sûr, de par sa richesse en vitamines, il ne faut pas en abuser. Mais un simple verre de jus d'acérola, le matin, avec le petit déjeuner, est très tonifiant et renforce les défenses immunitaires.

Consultez notre fiche pour en savoir davantage : [ACEROLA](#)

LA CARTE POSTALE DU MOIS : C'EST DU NORD QU'ELLE NOUS VIENT

Ce mois-ci nous partons dans le Nord, et plus précisément dans la ville de Cambrai.

Si des célébrités sont nées dans cette ville, comme par exemple l'aviateur Louis Blériot, elles ont toutes été supplantées par une petite gourmandise.

Si Sabine Paturel chantait "je ne fais rien que des bêtises", Cambrai chante les saveurs de ses Bêtises depuis des siècles.

C'est un petit bonbon aromatisé à la menthe qui serait né de la maladresse d'un apprenti confiseur, vers 1850.

Ce dernier se trompant dans la recette aurait mal calculé les dosages entre le sucre et la menthe.

Malgré les cris et récriminations de son maître d'apprentissage qui lui signifia vertement qu'il ne savait pas travailler et ne faisait que des bêtises, les bonbons furent mis en vente.

La clientèle assidue de la confiserie ne dédaigna pas cette nouvelle gourmandise et, bien au contraire, se délecta de cette nouvelle confiserie.

Ainsi naquit la Bêtise de Cambrai, qui connaît toujours un grand engouement.

Elle tient une place de choix puisqu'elle fait partie du Patrimoine Culinaire de France.

Osez la bêtise !!!

LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT

- Pour remplacer les paniers à bulbes, lors des plantations des oignons de tulipes par exemple jouez sur la récupération.

Ne jetez plus les barquettes plastiques comme celles des champignons, de la mâche....

Refaites dedans quelques petits trous si nécessaire.

- Si les feuilles de brick sont délicieuses, elles présentent l'inconvénient d'être très fragiles.

Posez donc chaque feuille sur un torchon humide.

L'humidité permet de farcir et de plier facilement les feuilles sans les briser.

TRADITIONNELLE AU JARDIN : LA PIVOINE

Il existe de nombreuses espèces de pivoines, qui appartiennent à la famille des Paeoniacées et qui porte le nom latin de Paeonia.

Son nom latin est un hommage à Paeon, qui était le médecin des Dieux Grecs. Ce dernier ayant créé un élixir de pivoine pour guérir Hadès (Dieu régnant dans le monde souterrain des enfers).

On trouvait d'ailleurs la pivoine officinale dans tous les jardins de simples, puis dans les jardins dits "de curés" où elle était principalement destinée à soigner l'épilepsie et autres convulsions.

La pivoine est une fleur très emblématique et vénérée en Chine. Sa culture y date du 7^{ème} siècle où elle était, entre autres, célébrée lors du Festival des Dix Mille Fleurs. Pour les chinois, elle traduit l'amour et la beauté féminine. De nombreuses estampes et tableaux la représentent.

Dans la symbolique occidentale la pivoine, qui était principalement rouge à l'origine, correspond à la confusion, la honte et la timidité.

C'est probablement de là que vient l'expression "être rouge comme une pivoine" qui nous désigne lorsque la rougeur qui nous monte aux joues quand on est gêné et confus.

Quoiqu'il en soit la pivoine est une fleur élégante qui mérite sa place au jardin, bien que sa floraison soit de courte durée.

Avec les nombreux cultivars imaginés par les horticulteurs, il n'y a que l'embaras du choix.

Nos fiches de jardinage et d'entretien sont à votre disposition :

- [Pivoine de Chine](#)
- [Pivoine Officinale](#)
- [Pivoine en arbre](#)

UN ARBUSTE QUI A PLUS DE TOURS DANS SON SAC...

De nom latin Euonymus Europaeus, le fusain d'Europe appartient à la famille des Célastracées.

Ce n'est pas tant pour son usage au jardin que nous le considérons comme multifonctions mais pour ses nombreux usages.

Un usage en ébénisterie tout d'abord car son bois, jaune clair, est très recherché en marqueterie, en sculpture et en tableterie.

On utilisait également son bois pour confectionner des fuseaux pour les rouets ou les dentelles, ainsi que des aiguilles à tricoter. Grâce à la texture de son bois, les aiguilles étaient solides mais glissaient également bien sur la laine.

Lorsqu'on entend le mot fusain on pense de suite au petit bâtonnet noir qui sert à créer des dessins. Bien que maintenant plus souvent remplacé par du saule, le fusain à dessin était autrefois issu du fusain d'Europe. Ce sont les petites branches carbonisées en vase clos qui donnent ce "crayon" à dessin.

Autrefois, à partir des baies, on confectionnait aussi des insecticides destinés à lutter contre les acariens et les poux.

Les graines, qui sont entourées d'une espèce de cosse rouge, donnaient une teinture essentiellement employée pour les peaux comme les maroquins.

Enfin l'écorce contient une sorte de latex caoutchouteux dont les artisans se servaient comme gutta-percha.

Au jardin le fusain, qui peut être installé seul ou en haie, présente l'avantage d'avoir une croissance rapide tout en ne demandant que très peu d'entretien.

Son seul inconvénient réside dans sa toxicité, car effectivement toutes ses parties sont nocives. Il faut surtout faire attention avec les enfants car ils sont facilement attirés par les baies qui ressemblent, à leurs yeux, à des bonbons. Par contre les oiseaux, eux, peuvent se délecter sans danger de ces petites baies ; ils ne s'en privent d'ailleurs pas.

[Lien vers notre fiche FUSAIN D'EUROPE](#)

L'ALOE PANACHE, UNE PLANTE POUR VOTRE INTERIEUR

De nom latin Aloe Variegata, l'aloès panaché appartient à la famille des Aloacées.

Il porte également les noms de "Bec de Perroquet" et de "Gorge de Perdrix".

Originnaire d'Afrique du Sud c'est une plante succulente qui fait partie des meilleures plantes d'intérieur.

De culture très facile, il ne nécessite que très peu d'entretien.

La seule petite difficulté est d'apprendre à bien gérer les arrosages.

Les grandes feuilles, vertes et imbriquées, sont particulièrement originales avec leur panachage blanc-crème.

Par rapport à d'autres espèces d'aloès, comme l'aloé vera, il présente l'avantage de ne pas avoir de feuilles piquantes.

[Lien vers notre fiche ALOES PANACHE](#)

VOTRE AGENDA D'OCTOBRE :

- 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

CITRON CHAUD AU CASSIS :

Un petit réconfortant pour accueillir l'automne.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 5 Minutes.

Temps de Cuisson : 5 Minutes.

Ingrédients :

4 citrons non traités

100 grammes de sucre en poudre

4 morceaux de sucre

8 cuillers à soupe de crème de Cassis

1 litre d'eau

Préparation :

Laver les citrons et les essuyer.

Frotter les morceaux de sucre sur l'écorce des citrons pour qu'ils s'imprègnent de parfum.

Prélever le jus des citrons.

Dans une grande casserole, mettre le sucre en poudre, les morceaux de sucre, l'eau ainsi que le jus des citrons.

A feu doux, porter à ébullition en remuant pour que le sucre puisse bien se dissoudre.

Mettre dans chaque verre deux cuillers à soupe de crème de Cassis et verser dessus le citron chaud.

Conseils et Suggestions :

Attention! Veillez à prendre des grands verres qui supportent la chaleur.

Le dessus des verres peut être décoré avec des feuilles de menthe fraîche et/ou des zestes de citron.

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

BETTES (OU BLETTES) A LA SAVOYARDE :

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 40 à 45 Minutes.

Ingrédients :

1,2 kilo de blettes

1 oignon

125 grammes de tomme (de Savoie de préférence)

10 centilitres de crème fraîche

2 cuillers à soupe de chapelure

Huile d'olive

Beurre

1 pointe de couteau de piment de Cayenne

Sel et poivre.

Préparation :

Mettre le four à préchauffer à 200°C (Thermostat 6 ou 7).

Beurrer un plat à four.

Peler et émincer l'oignon.

Râper la tomme.

Laver les blettes et les égoutter.

Couper les pieds en petits tronçons et émincer les feuilles.

Faire cuire les morceaux de blettes à la vapeur pendant 15 minutes.

Mettre un filet d'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir l'oignon et les blettes pendant 5 minutes environ en remuant.

Saler, poivrer et remuer bien de nouveau.

Les verser dans le plat à four.

Dans un saladier mettre la crème fraîche, la tomme, la chapelure, le piment, du sel et du poivre.

Mélanger bien le tout.

Verser cette préparation sur les blettes et parsemer le dessus de quelques noisettes de beurre.

Enfourner pendant 15 à 20 minutes.

Présentation :

Servir dès la sortie du four.

Les bettes à la savoyardes peuvent se consommer seules ou en accompagnement de volailles ou viandes blanches.

GATEAUX MOELLEUX AUX CHATAIGNES :

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 25 à 30 Minutes.

Ingrédients :

300 grammes de crème de marron

250 grammes de beurre (200 grammes + 50 grammes)

150 grammes de sucre en poudre
100 grammes de châtaignes cuites
100 grammes de farine de châtaigne
100 grammes de farine de blé
50 grammes de sucre roux
4 œufs entiers
4 jaunes d'œufs
1 sachet de levure
2 cuillers à soupe de liqueur de châtaigne (d'orange, de Grand-Marnier ou de rhum)

Matériel :

4 petits cercles à pâtisserie, ou quatre petits moules individuels, en silicone de préférence pour un démoulage facile.

Préparation :

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

Couper les châtaignes en petits morceaux.

Dans une casserole, faire fondre 200 grammes de beurre et laisser refroidir à température ambiante.

Dans une poêle, mettre 50 grammes de beurre, les châtaignes ainsi que le sucre roux.

Faire caraméliser à feu doux environ 4 minutes. Retirer du feu et mettre de côté.

Dans un saladier, mettre les œufs entiers et les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre. Bien mélanger pour obtenir une préparation mousseuse.

Incorporer la farine de blé, la farine de châtaigne, la levure, le crème de marron, le beurre refroidi et mélanger de nouveau pour obtenir une texture souple et homogène.

Beurrer une plaque à pâtisserie et poser dessus les quatre cercles ou les moules.

Avec une cuiller, ou une poche à douille, remplir les cercles (ou les moules) avec la préparation du saladier.

Enfourner pendant 20 minutes.

Démouler sur des assiettes individuelles dès la sortie du four.

Verser l'alcool choisi dans une petite tasse et, à l'aide d'un pinceau, badigeonner les gâteaux avec.

Répartir ensuite les châtaignes sur chaque gâteau.

Présentation :

Ces petits moelleux se dégustent de préférence tièdes.

Il est possible de parsemer dessus un peu de sucre glace.

La décoration est encore plus raffinée avec un marron glacé (ou des miettes de marron glacés), les oranges confites se marient également bien. **Conseils page suivante.**

Conseils et Suggestions :

Les châtaignes peuvent être achetées cuites sous vide.

Les blancs d'œufs inutilisés peuvent servir pour faire des meringues.

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.