

# HOMEJARDIN - Newsletter N°32 – 21 oct. 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](#)
- [Sainte Catherine et les plantations](#)
- [Noix de lavage](#)
- [Toussaint, les fleurs](#)
- [De l'or pour les cheminées](#)
- [Atchoum ?](#)
- [Point compte, diagramme du mois](#)
- [La carte postale du mois](#)
- [Les petites astuces qui vous simplifient le quotidien](#)
- [De la couleur en hiver, la gloire des neiges](#)
- [Enigmatique plante chauve-souris](#)
- [Usez et abusez de la tulipe](#)
- [Sur votre agenda de novembre](#)
- [Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

## BONJOUR

Cette fois-ci on n'y coupe plus, les premiers frimas sont bien là. Mais quel bonheur aussi de voir les paysages se modifier pour se parer de belles couleurs pourpre. Chaque arbre est différent de l'autre, c'est un véritable embrasement.

Les bons moments sont rares, puisse notre newsletter en faire partie ; c'est en tout cas notre souhait.

Excellente lecture et amitiés à vous toutes et tous.

## LA SAINTE CATHERINE ET LES PLANTATIONS

En novembre le jardinier sort son attirail pour planter les arbres, les arbustes, les rosiers, les haies....

Nous avons tous en tête le fameux dicton : "A la Sainte Catherine tout bois prend racine".

Cet adage très ancien a cependant été quelque peu déformé et doit être adapté.

Nos ancêtres avaient effectivement repéré que le mois de novembre était particulièrement idéal pour les bouturages et les plantations d'arbres ou de bois ayant perdu leur feuillage ainsi que ceux à racines nues.

Cette constatation est tout à fait logique car les végétaux étant en période de dormance, ils ressentent moins le stress de la transplantation et s'enracinent en douceur.

Mais la grande erreur de bon nombre de jardiniers est d'attendre le jour J, le 25 novembre, pour se lancer, bêche à la main, dans les grands travaux de plantation.

Ce n'est effectivement pas uniquement le jour de la Sainte Catherine qui est propice à la plantation, mais tout le mois de novembre ainsi que l'hiver.

Ce que le dicton ne précise pas c'est que ce sont surtout les conditions climatiques qui sont importantes. C'est donc un dicton à considérer avec prudence et comme "marqueur" ou "pense-bête"...

Plus que le calendrier, il faut regarder le baromètre et suivre la météo.

Pour une réussite des plantations, il est en effet impératif de ne pas procéder en période de gel, en cas de terre enneigée ou de sol trop alourdi par les pluies.

Vous pouvez consulter notre [\*\*COUP DE POUCE\*\*](#) consacré à la plantation des arbres.

Nous ne pouvons terminer ce sujet sans un clin d'œil aux Catherinettes et sans leur souhaiter une super fête ! Nous leur avons du reste consacré un article à part entière l'an dernier.

## **UNE LESSIVE 100% VEGETALE, ECONOMIQUE ET EFFICACE**

Nous sommes souvent émerveillés par les couleurs resplendissantes des saris d'Inde.

Mais savez-vous que leur éclat résiderait principalement dans l'utilisation d'une lessive 100% naturelle et végétale.

Ce sont des noix de lavage issues des fruits d'un conifère, le Sapindus Mukorossi appelé également Arbre à Savon.

Cet arbre commence à fructifier vers dix ans et est bien productif pendant environ quatre vingt dix ans.

A la récolte, la noix est jaune dorée et très collante du fait de sa forte teneur en saponine ; l'arbre à savon secrète cette substance pour se protéger des intrus parasites.

Au séchage, les coques deviennent marrons tout en durcissant.

Utilisées depuis des siècles, en Inde et au Népal principalement, les noix de lavage commencent de plus en plus à apparaître dans le commerce.

Elles présentent bon nombre d'avantages en étant entre autres, écologiques, économiques, naturelles, biodégradables ; et surtout elles ne causent pas d'allergies.

La première fois, lorsqu'on ouvre le paquet, on a une grosse inquiétude à cause de l'odeur très forte. Pourtant pas de panique, elle est due à la saponine mais ne se transmet pas au linge.

Multifonctions les noix de lavage sont réutilisables et recyclables et peuvent servir à laver la vaisselle, les sols... et on peut aussi les employer pour le nettoyage des carrosseries de voitures.

Une décoction de noix de lavage remplace le shampoing et permet de toiletter les animaux domestiques.

La noix de lavage a également son utilité au jardin biologique : la décoction a des propriétés insecticides et lutte contre les pucerons, entre autres.

En fin de vie ces noix intégralement biodégradables iront, non pas dans la poubelle, mais dans le tas de compost. Vous pourrez en lire davantage sur la fiche [NOIX DE LAVAGE](#)

## **LES FLEURS DE LA TOUSSAINT**

Novembre est le grand mois des [chrysanthèmes](#).

Traditionnellement ceux à grosses têtes ont toujours été les plus prisés.

Mais de nombreuses autres variétés sont de plus en plus présentes dans les jardinerie, et parmi elles les chrysanthèmes pompons, les pomponnettes.

Ils sont beaucoup plus intéressants que les variétés à grosses têtes, tout d'abord car nettement plus florifères et touffus.

Ensuite, si une fleur de pompon fane, cela passe inaperçu au regard de la quantité d'autres fleurs qui reste épanouies.

Mais il est également possible de sortir des sentiers battus en installant des [pensées](#) par exemple, dont rien que le nom est tout un symbole...

Et pour la verdure, ne pas oublier les buis et les conifères nains.

## **L'OR DE LA CHEMINEE**

Que ce soit pour des questions écologiques, économiques, ou simplement pour retrouver l'atmosphère des veillées d'antan, de nombreuses cheminées sont remises en activité et les feux de bois de plus en plus fréquents.

Mais beaucoup de personnes ignorent que ces flambées donnent un produit qui a pour le jardinier une grande valeur, c'est la cendre de bois.

Bien sûr il faut utiliser uniquement du bois qui n'est pas traité et, si les cendres doivent être stockées, il faut les conserver à l'abri de l'humidité pour qu'elles ne s'agglomèrent pas.

Ne les jetez plus car elles rendent de nombreux services.

Étalées autour des plantes sensibles, elles éloigneront les escargots et les limaces qui ne supportent pas de "marcher" dessus.

Elles renferment des sels minéraux et sont surtout très riches en potasse. De ce fait un apport au pied des arbres et des arbustes, principalement les fruitiers, est très bénéfique au printemps.

La cendre de bois plaît à toutes les plantes, sauf à celles dites de terre de bruyère.

Les bulbes se conservent très bien entre deux couches de cendre de bois.

Enfin, quelques poignées jetées dans le tas de compost l'enrichissent en potasse.

Pour la petite anecdote, naguère les céleris-raves des paysans avaient un goût incomparable, tout simplement parce qu'ils étaient conservés dans de la cendre de bois.

## **PETITS BOBOS DE SANTE EN AUTOMNE ET EN HIVER**

Voilà la froidure avec son lot de petits soucis.

La température n'est pas toujours stable, froid le matin et le soir avec des plages plus chaudes dans le cours de l'après-midi ; chaud dedans, froid dehors...

Ces conditions irrégulières amènent des rhumes, des maux de gorge et des petits coups de froid.

Avant de se bourrer de médicaments quelques gestes simples et des recettes de grand-mère permettent de stopper rapidement ces petits tracas.

Les tisanes, les inhalations, les sirops faits maison...autant de produits naturels dont l'efficacité n'est plus à prouver.

Sans oublier le très fameux lait de poule !

Euh, déjà qu'on se demandait quand les poules auraient des dents, voilà que maintenant on apprend que les poules donnent du lait ?

Reconstituant traditionnel, c'est en fait simplement du lait avec un jaune d'œuf adouci avec du miel.

Et, saviez-vous que, lorsque nous toussons, l'air expulsé de notre bouche sort à 100 kilomètres/heure ?

Jetez un œil à notre fiche **PETITS BOBOS - RHUME et/ou COUPS DE FROID** et **PETITS BOBOS - MAL DE GORGE**

## **LE POINT COMPTE DU MOIS**

Noël arrivant vite, il est grand temps pour les brodeuses de prendre leurs toiles et leurs fils et de s'activer.

De nombreuses créations peuvent être réalisées pour cette occasion.

Des suspensions pour le sapin, des décorations de table, des cartons d'invitation, des cartes de vœux, des menus, des marque-places...

Tout est possible, laissez libre cours à votre imagination.

Nous présentons toutes sortes de petits diagrammes, faciles à réaliser, qui peuvent être brodés seuls ou mariés les uns avec les autres.

Sans compter les abécédaires qui vous seront utiles pour toute personnalisation.

Consultez nos **GRILLES et EXPLICATIONS**

## **LA CARTE POSTALE DU MOIS : MONACO**

Ce mois-ci nous allons faire un petit tour dans une principauté basée sur le bord de la Méditerranée ; à Monaco.

Si sa surface, 1974 km<sup>2</sup>, est petite Monaco regorge de musées, de monuments, de jardins...

Bien sûr l'incontournable est le musée océanographique, unique en son genre, qui a été fondé en 1910. Il possède un des plus anciens aquariums d'Europe. Les expositions permanentes ou temporaires, reconstituent les écosystèmes méditerranéens ou tropicaux, entre autres. Les aquariums contiennent une multitude d'espèces de poissons et d'invertébrés ainsi que de nombreux coraux.

Mais les plus grandes spécificités de Monaco sont probablement les jardins.

La Roseraie de la Princesse Grace, qui offre dans un immense parc de très nombreuses espèces de rosiers.

Le jardin japonais qui en plein centre de Monaco, transporte le visiteur dans une atmosphère emplie de sérénité. Les cascades, la "montagne", la plage, les plans d'eau... il ne manque rien à cette reconstitution. Les végétaux choisis avec la plus grande minutie et chouchoutés par les jardiniers font de ce jardin japonais un lieu d'exception.

Enfin le jardin exotique, qui est également unique en son genre, et est ouvert, depuis 1933. Une multitude de cactées et succulentes originaires de contrées lointaines y sont regroupées. Encore un dépassement complet pendant la visite.

Nous terminons cette petite balade par une des spécialités culinaires de la principauté le Barbagiuau (ou Barbajuan). Mais qu'est-ce que c'est ? Tout d'abord son nom signifie en Monégasque Oncle Jean. Ce sont des petits chaussons farcis aux feuilles de bette. Pour l'anecdote les invités du mariage du

Prince Albert, ont découvert et dégusté les barbagiuans en amuse-bouche. Vous trouverez la recette plus loin dans cette newsletter.

Si vous en avez l'occasion visitez cette principauté qui, bien que résolument tournée vers l'avenir, a su conserver et développer son patrimoine culturel. Si vous connaissez déjà, nous sommes certains que vous aurez envie d'y retourner. Au-delà des apparences clinquantes, Monaco a une vraie personnalité pour qui veut la chercher...

## **LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT**

- Pour nettoyer facilement les vitres des inserts de cheminée : A l'aide d'un chiffon ou d'un papier journal, prendre de la cendre froide. Frotter l'insert avec avant de rincer à l'eau claire. Encore une utilisation de la cendre !
- Penser à récupérer les films "plastique à bulle", même les plus petits. Ils servent à bien isoler les pots en terre qui restent au jardin pendant la mauvaise saison.

## **UNE PETITE FLEUR PAS FRILEUSE – LA GLOIRE DES NEIGES**

La gloire des neiges porte le nom latin de *Chionodoxa Luciliae* et appartient à la famille des Liliacées.

Son nom n'est pas une usurpation car elle fleurit à partir du mois de février. Elle peut transpercer la neige pour laisser apparaître des grappes de fleurs étoilées.

Si elle émerge à la même époque que le perce-neige, elle présente l'avantage d'être beaucoup plus lumineuse.

On la trouve en blanc, bleu, rose ou violet. Evidemment le blanc dans la neige... Mieux vaut donc adopter les autres couleurs.

C'est un végétal facile à vivre qui, une fois installé, se naturalise facilement et se ressème spontanément pour former des coussins floraux du plus bel effet.

En potée, elle ornemente les balcons et fait oublier la grisaille de l'hiver.

La **GLOIRE DES NEIGES** est relativement méconnue, ce qui est injuste pour cette petite fleur qui ne demande qu'à colorer les mauvais jours.

## **VRAIMENT PEU BANALE, LA PLANTE CHAUVÉ-SOURIS**

Appelée aussi "Fleur Chauve-souris" et "Fleur du Diable", elle porte le nom latin de *Tacca Chantrieri* et appartient à la famille des Taccacées.

Elle possède des grandes fleurs pourpre foncé entourées de bractées presque noires, le tout étant complété par de longs filaments également pourpre foncé.

Elle doit son nom à la forme de sa fleur qui ressemble à s'y méprendre à une chauve-souris.

Cette fleur ne laisse pas indifférent, elle est soit adorée soit complètement détestée.

Les amateurs apprécient sa grande originalité et son port harmonieux, qui font de cette plante tropicale un élément de décoration inattendu pour la maison.

Ses détracteurs voient en elle une plante de sorcière, la chauve-souris étant souvent un attribut de sa panoplie

Elle n'est alors bonne que pour les décorations d'Halloween.

Consultez vite notre fiche technique [PLANTE CHAUVESOURIS](#)

## **INCONTOURNABLE, LA TULIPE**

Nous en avons déjà parlé, mais impossible d'évoquer la période de plantation des bulbes sans citer la tulipe.

Dans un petit ou un grand jardin, sur la terrasse, sur le balcon ou simplement sur le rebord de la fenêtre, la tulipe égaye la fin de l'hiver et le printemps avec panache.

Depuis les premières tulipes rapportées en Europe par les Turcs au 16<sup>ème</sup> siècle, les horticulteurs n'ont cessé de faire évoluer les espèces et les variétés.

Les hollandais sont les maîtres incontestés de la culture des tulipes.

Le plus grand parc dédié à cette fleur est le Kenkenhof de Lisse. Au printemps il offre un spectacle des plus magiques, avec des parterres de milliers de tulipes sur des hectares. Les mises en scène sont renouvelées tous les ans.

Simple, double, unicolore, bicolore, frisée... il y en a pour tous les goûts mais également de toutes les couleurs.

A l'achat, il faut privilégier les bulbes de gros calibres, car ils renferment plus de nutriments que les petits, et offrent une meilleure floraison.

Pour aller plus loin : [TULIPE](#)

## **VOTRE AGENDA DE NOVEMBRE :**

- 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**

### **CELERI-RAVE VELOUTE AUX NOIX :**

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 20 minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes.

#### ***Ingrédients :***

1 céleri-rave (de 1kilo à 1,300 kg)  
1 oignon  
1 poireau  
1 citron  
½ pomme  
100 grammes de cerneaux de noix  
75 centilitres de bouillon de volaille de préférence  
10 centilitres de crème fraîche  
2 cuillers à soupe d'huile (d'olive de préférence)  
1 pointe de couteau de piment de Cayenne  
1 pointe de couteau de noix de muscade  
Sel et Poivre.

#### ***Préparation :***

Peler l'oignon et le hacher.

Récupérer le blanc du poireau, le laver et l'émincer finement.

Peler la moitié de pomme, enlever le centre et les pépins avant de la couper en grosses lamelles.

Presser le citron et mettre de côté le jus.

Enlever la peau du céleri et le couper en dés avant de l'arroser avec le jus de citron pour l'empêcher de noircir.

Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon et le blanc de poireau.

Laisser pendant 10 minutes à feu doux, ils doivent fondre mais pas dorer.

Incorporer ensuite le céleri et la pomme.

Terminer par le bouillon et laisser cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes.

Pendant ce temps, faire revenir légèrement les cerneaux de noix dans une poêle à sec, c'est-à-dire sans matière grasse.

Les laisser tiédir avant de les hacher assez grossièrement.

Lorsque la soupe est cuite, la mixer finement.

Ajouter la crème, les épices, le sel et le poivre puis redonner un coup de mixeur pour bien mélanger le tout.

#### ***Conseils et Suggestions :***

Servir le velouté très chaud.

Parsemer chaque assiette avec les noix hachées.

Il est également possible de mettre quelques copeaux de parmesan au dernier moment.

## **BARBAGUIAN MONEGASQUE:**

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 45 minutes

Temps de Cuisson : 30 minutes

### ***Ingrédients pour la pâte :***

250 grammes de farine

10 centilitres d'eau

1 cuiller à soupe d'huile d'olive

1 pincée de sel

### ***Ingrédients pour la farce :***

1 botte de bette (blette)

1 oignon

50 grammes de parmesan râpé

35 grammes de riz

1 œuf

Huile d'olive

Persil

Sel et Poivre

### **Matériel :**

Une friteuse avec de l'huile d'arachide

### ***Préparation de la pâte :***

Mettre la farine dans un saladier avec le sel avant de verser l'eau au centre et l'huile d'olive.

Mélanger avec une cuiller en bois puis pétrir avec les mains afin d'obtenir une texture lisse, homogène et souple.

### ***Préparation la farce :***

Dans une casserole, faire cuire le riz. L'égoutter et le laisser refroidir.

Prélever le vert, les feuilles, des bettes et les laver sous l'eau claire.

Peler l'oignon et le hacher.

Laver le persil, l'éponger et le hacher.

Dans une grande casserole, faire chauffer de l'eau et, à ébullition, pocher dedans les feuilles de blettes pendant environ 2 minutes avant de les égoutter dans une passoire.

Les hacher finement.

Mettre 1 cuiller à soupe d'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir l'oignon haché.

Ajouter le riz, le persil, l'œuf, le parmesan, le sel, le poivre et un filet d'huile d'olive.

Remuer bien avec une cuiller en bois.

### ***Préparation des chaussons :***

Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte et découper dedans huit cercles.

Répartir la pâte en n'en déposer que sur une moitié du rond.

Replier les chaussons en appuyant bien sur les bords pour les souder.

Plonger les chaussons dans la friture très chaude en faisant attention qu'ils ne se touchent pas. Dès qu'ils sont dorés, les sortir avec une écumoire et les déposer sur un plat recouvert de papier absorbant afin d'éliminer l'excès d'huile.

### **Conseils et Suggestions :**

Les barbagiuanos se dégustent tièdes ou froids.

Ils peuvent être présentés à l'apéritif ou en amuse-bouche, dans ce cas il est préférable de les confectionner plus petits.

Ils se dégustent également en entrée ou en plat complet accompagnés d'une salade verte.

### **POMMES FROMAGERES :**

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes.

### **Ingrédients :**

6 pommes de belle taille

300 grammes de fromage blanc en faisselle

1 œuf

1 jaune d'œuf

1 sachet de sucre vanillé

3 cuillers à soupe de sucre en poudre

1 cuiller à soupe de cannelle en poudre

### **Matériel :**

Papier sulfurisé

### **Préparation :**

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

Mettre le fromage blanc à égoutter.

Laver les pommes à l'eau froide et les essuyer avec un torchon propre.

Couper à chaque pomme un petit chapeau et le mettre de côté.

Les évider en laissant une épaisseur d'environ deux centimètres contre la peau ; faire attention de ne pas les transpercer.

Dans un saladier, mettre l'œuf entier, le jaune d'œuf, le sucre en poudre, le sucre vanillé, la cannelle et le fromage blanc.

Remuer bien, avec une cuiller en bois, pour obtenir une texture homogène.

Répartir la préparation dans les pommes et remettre les petits chapeaux.

Envelopper chaque pomme dans du papier sulfurisé et les déposer sur une place de cuisson.

Les enfourner pendant 25 minutes.

Sortir le plat du four, enlever le papier sulfurisé et remettre les pommes sur la plaque de cuisson.

Remettre dans le four pendant 5 minutes.

### **Présentation et Suggestions :**

Les pommes fromagères se dégustent de préférence tiède.

Il est possible d'ajouter un peu de rhum ou de calvados.

**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.