

HOMEJARDIN - Newsletter N°33 – 22 nov. 2011

SOMMAIRE

- Bonjour
- Nicolas
- Noël, autre chose ?
- Réussir les fêtes
- Badigeonnez
- Petits amis, où êtes-vous ?
- Effacer les abus
- La carte postale du mois
- Les petites astuces qui vous simplifient le quotidien
- La star du mois
- Un autre immanquable
- Jardin coloré en toute saison
- Sur votre agenda de décembre
- Les bonnes recettes de Tatie Gladys
- Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR

Evidemment, décembre oblige, cette newsletter est quasi totalement orientée fêtes. Saint Nicolas, Noël, Saint Sylvestre nous entraînent dans un tourbillon d'agapes. Au jardin pas grand-chose à faire, et nous n'avons plus trop de temps pour les activités manuelles.

Décembre est vraiment le mois roi pour les fêtes. Il multiplie les opportunités pour les réunions familiales et/ou entre amis.

Tous les sondages le confirment, c'est toujours une heureuse parenthèse dans notre quotidien de plus en plus difficile pour bon nombre d'entre nous.

C'est le bon moment pour décrocher un peu de la TV, éviter les informations radio anxiogènes, savoir couper (même un peu) son portable aux communications professionnelles...

C'est sans doute le plus beau des cadeaux, ce retour éphémère à ce que nous avons profondément incrusté en nous, le bonheur d'être nous-mêmes. Quoi de mieux qu'un jeu de société réunissant petits et grands pour une soirée d'éclats de rire ? Les petits chevaux, les dominos, un Monopoly endiablé, un Cluedo, une bonne partie de cartes, un puzzle avec les enfants, le choix est vaste. Et tout ça en savourant, pour une fois on ne va pas être raisonnables, confiseries, gâteaux maison...

NICOLAS, L'ALTER EGO DU PERE NOEL

Si le Père Noël voyage avec ses rennes, Nicolas lui a pour plus fidèle compagnon un petit âne, parfois un cheval blanc dans d'autres pays.

Un autre compagnon beaucoup moins sympathique l'accompagne également et c'est ...le Père Fouettard. Comme son nom l'indique, on se doute de ce qu'il réserve aux enfants qui ne seraient pas sages

Il fait pourtant toujours "chou blanc" puisqu'il est bien connu qu'un enfant est toujours gentil et obéissant envers ses parents et son entourage en général.

Notre bon Nicolas, à l'instar du Père Noël, effectue un très long voyage pour rendre visite aux enfants. Nous devons savoir le recevoir et le remercier avec tous les égards dus à son rang.

Il appréciera ainsi que les enfants lui laissent des friandises et un verre de vin bien chaud car les nuits sont fraîches à cette époque. Nous n'oublierons pas son petit âne (ou son cheval blanc) et prévoyons de laisser en évidence du lait et des carottes

Enfin ayons soin de ne pas faire de feu dans la cheminée la nuit où il passe. Il se brûlerait !

N'oubliez pas que c'est dans la nuit du 5 au 6 décembre que ça se passe

En France la plus célèbre gourmandise est le pain d'épices... de Saint Nicolas.

N'hésitez pas à consulter ou relire le dossier que nous consacrons au gentil [Saint Nicolas](#)

ET HORMIS LE PERE NOEL ET LE SAPIN, QUOI D'AUTRE ?

Noël est un jour de réjouissance qui, depuis les temps les plus anciens, a toujours été accompagné de nombreuses superstitions et croyances, en voici quelques unes :

Au premier coup de minuit, tous les arbres fruitiers se couvriraient de fleurs, mais il faut faire vite pour les admirer car elles disparaîtraient au douzième coup de minuit !!!

Entre 23 heures et minuit, coupez une branche d'un arbre fruitier et mettez-la de suite dans un vase avec de l'eau. Au bout de trente jours, elle devrait se couvrir de fleurs.

Si le soir de Noël vous attachez de la paille autour des arbres fruitiers, la récolte sera très abondante.

Autrefois, dans les campagnes, les femmes mettaient le charbon qui résultait de la combustion de la bûche de la veillée de Noël dans de l'eau. Elles la donnaient ensuite à boire aux habitants du poulailler et surtout aux poussins, pour les protéger des oiseaux de proie.

Dans les fermes, ce soir-là, de nombreux témoignages plus ou moins crédibles nous rapportent des faits étranges... Les animaux parleraient à voix haute notre langage entre eux pour commenter leurs pensées sur les humains. Mais attention, il ne faut pas les écouter au risque de devenir muet...

Lorsqu'une jeune fille, le soir de Noël, marche à reculons vers un poirier puis le contourne neuf fois, l'image de son futur mari lui apparaît.

Croquer dans une pomme et la manger assure une bonne santé pour l'année à venir.

Une vie de chance et de bonheur est réservée aux enfants nés le soir de Noël.

REUSSIR LES FETES

Noël c'est avant tout l'occasion de se retrouver en famille ou entre amis, et de passer un moment inoubliable

Il est tout à fait possible de faire une belle table sans se ruiner, tout simplement en usant de l'art de la récupération.

Idem pour la décoration du sapin, de la table, de la maison.

Nous vous proposons également quelques contes exclusifs et chants de Noël.

Le saviez-vous ? Le Père Noël nous a confiés une partie de son secrétariat ; les enfants peuvent directement lui écrire et recevoir une réponse entièrement personnalisée et garantie sans publicité.

Lisez ou relisez notre **dossier spécial fin d'année**, vous y trouverez de multiples idées dans tous les domaines concernant ces fêtes.

PRENEZ SOIN DE VOS ARBRES, PERPETREZ UN GESTE ANCESTRAL

Autrefois lorsque l'on se promenait à l'entrée de l'hiver, on remarquait de nombreux arbres, que ce soit dans les vergers ou dans les jardins, avec le tronc tout blanc.

Un habit de neige pour se fondre dans la nature ?

Non, simplement nos aïeux badigeonnaient les troncs des fruitiers, avec une sorte de bouillie blanche, afin de leur offrir une bonne protection.

Si un geste ancien doit être retrouvé c'est bien celui-ci, d'autant plus qu'il est plus facile à appliquer qu'autrefois.

La préparation se trouve, prête à l'emploi, dans le commerce sous le nom de "Blanc Arboricole".

Elaboré à partir de la fleur de chaux c'est un produit 100% naturel et parfaitement bien adapté au jardinage biologique.

Ainsi "peinturés" de blanc, vos fruitiers ou autres arbres d'ornement seront bien protégés contre de nombreux parasites et maladies.

Les larves ne pourront plus hiverner dans l'écorce et les champignons ne s'installeront pas.

Il y a peu de chose à faire au jardin au mois de décembre, dans ne pas hésiter à revenir au badigeonnage, vos arbres sauront vous remercier au printemps et en été.

MAIS OU SONT-ILS DONC PASSES ?

Autant du printemps à l'automne, l'activité des animaux est intense, autant dès le début de l'hiver le jardin semble déserté.

La plupart ont fait leurs réserves alimentaires, soit dans leur estomac, soit en engrangeant dans des cachettes particulièrement bien étudiées. Toute cette faune est également bien tapie pour résister aux frimas.

Par contre les autres nous manquent : peu de chants d'oiseaux, les coccinelles qui illuminent les feuilles vertes sont aux abonnés absents, les abeilles ne bourdonnent plus, et même le hérisson ne promène plus ses piquants.

Pour que tout ce petit monde puisse bien se cacher et enchanter de nouveau le jardin au printemps, nous pouvons utilement les aider.

Quelques buissons ou haies à feuillage persistant, des petits tas de bois ou de branchages entremêlés, des amas de feuilles mortes, un tas de compost, des tas de pierres...autant d'abris bien douillets pour nos amis.

Par exemple le petit hérisson se roulera tout en boule et se lovra dans des feuilles mortes, pour passer l'hiver en vivant sur les réserves qu'il aura déjà engrangées

Les seuls qui ont encore plus besoin de notre soutien sont les oiseaux, qui n'engrangent pas de nourriture et ont du mal à se restaurer à la mauvaise saison.

Dans notre coup de pouce, vous trouverez des astuces pour les aider à passer du mieux possible cette saison qu'ils redoutent.

N'hésitez pas nous plus à consulter notre coup de pouce concernant la protection des végétaux pendant l'hiver car les plantes ont également besoin de notre soutien.

Chez Homejardin, une habitante n'hiberne pourtant pas et s'active même pendant la mauvaise saison. Cachée la journée dans son tas de bois préféré, elle émerge le soir pour courir dans tous les sens, c'est une fouine. C'est toujours magique de la voir "voler" de muret en muret et parcourir le jardin à la vitesse de l'éclair. Outre le fait qu'elle part faire ses courses pour se nourrir, qui sait si elle n'est pas à la recherche le compagnon qui fera un bout de chemin avec elle dès le retour du printemps.

TROP D'ABUS, DIGESTION DIFFICILE ?

En décembre, les occasions de festoyer se succèdent et, même sans abuser, on a tous tendance à manger plus.

Une cuisine plus lourde et plus copieuse, des friandises, des chocolats...

Notre estomac est mis à mal et la digestion se fait assez difficilement, c'est la saturation.

Bien souvent après ce type de repas, une douce torpeur nous envahit et nous nous mettons à bâiller, généralement discrètement.

C'est ce que les scientifiques nomment la somnolence postprandiale.

Elle survient principalement après un abus de graisse, d'alcool...provoquant ainsi un dérèglement de la digestion, on se sent lourd.

Quelques astuces toutes simples permettent de pallier à ces incidents de parcours et bon nombre de **recettes de grand-mère**, à base de tisanes nous permettent de vite retrouver un estomac "normal".

Néanmoins, il ne faut pas oublier que l'on peut faire la fête sans excès, au contraire on en profitera bien mieux.

Et surtout il faut bien se connaître et savoir dire stop à temps.

LA CARTE POSTALE DU MOIS : NOEL AUTREMENT

Homejardin vous emmène fêter Noël, non pas sous la neige mais au soleil.

Comme toujours aux Antilles l'ambiance est on ne peut plus festive. C'est un mode de vie, quasiment une religion dans ces contrées.

Un sapin de Noël, comme l'épicéa commun ou le Nordmann, ne pouvant pas supporter le climat est remplacé par des essences plus adaptées.

Généralement les antillais effectuent un assemblage de branchages de filoa, une espèce de pin des pays chauds et/ou de branches de cerisier.

Bien sûr, les maisons sont abondamment décorées et les fleurs foisonnent.

Parmi elles on peut citer celle qui représente le plus les fêtes de fin d'année, c'est le Fleuri-Noël, qui est en quelque sorte un cousin tropical de notre Poinsettia. Sa floraison blanche semble apporter des flocons de neige au décor.

Pour titiller les papilles, dès le mois de novembre, des odeurs embaument les maisons avec la préparation du Shrub. C'est une liqueur qui est confectionnée à partir d'écorce d'oranges mises à macérer dans du rhum blanc et dont vous trouverez la recette plus loin dans cette newsletter.

Le repas tourne autour des pâtés farcis, des boudins créoles, des jambons de Noël épicés, des ragoûts aux ignames...

Une superbe tradition, qui tend malheureusement à se perdre, consiste à chanter de maison en maison, le "Chanté Nwèl" pour le plus grand bonheur des petits et des grands.

C'est un Noël multicolore grâce aux diverses fleurs et aux habits colorés qui confèrent de suite de la gaieté et une ambiance à nulle autre pareille.

LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT

- Pour beaucoup les fêtes de fin d'année se conjuguent avec des huîtres. Mais leur ouverture est toujours périlleuse. Pour éviter de se blesser l'astuce, transmise par un écailler, consiste à plonger les huîtres dans un saladier rempli d'eau légèrement vinaigrée. Au bout de quelques instants, elles s'entrouvrent vous facilitant grandement le travail.
- Même le jardinier le plus prudent ne peut pas tout prévoir. Le repas de ce soir est programmé, ce sera une soupe aux poireaux, mais une fois dans le potager catastrophe ! La terre est gelée, impossible de retirer les poireaux. Pas de panique, ne changez pas le repas, une astuce simple va venir à votre secours. Avec de l'eau à température ambiante de la maison, arrosez les poireaux que vous souhaitez récolter. Patientez environ deux minutes, le temps qu'elle imprègne la terre. Prenez ensuite une aiguille à tricoter et piquez-la dans le fût (le blanc, du poireau), de manière perpendiculaire et à quelques centimètres de la terre. Ensuite, en tenant chaque côté de l'aiguille, tournez délicatement en faisant un mouvement de va et vient et en levant légèrement. Peu à peu le poireau va sortir de terre sans problème.

L'INCONTOURNABLE DU MOIS :

Je suis tout vert, je suis "élevé" dans des pépinières spéciales uniquement pour enchanter les yeux des enfants et des parents, je suis, je suis... le sapin de Noël bien sûr.

Traditionnellement, l'arbre de Noël est l'épicéa commun qui est le roi de la forêt. Son odeur, à elle seule, suggère la fête.

Un nouveau l'a supplanté depuis quelques années, le sapin de Nordmann qui présente le grand avantage de ne pas perdre ses épines et se conserver longtemps. Il ne dégage toutefois aucun parfum.

D'autres sapins peuvent également faire office d'arbre de Noël et, à notre époque, il n'y a que l'embarras du choix.

Vert, floqué, de couleur... voire même artificiel, tout est une affaire de goût.

Sans compter ceux que l'on peut replanter dans le jardin.

N'hésitez pas à consulter notre [dossier](#) concernant le choix, l'entretien et la décoration du sapin.

UN AUTRE IMMANQUABLE POUR NOEL

Nous avons déjà abordé le sujet, mais impossible de ne pas faire référence à cette plante pour les fêtes de fin d'année.

De nom latin Euphorbia pulcherrima, le poinsettia appartient à la famille des Euphorbiacées.

Il porte également le nom vernaculaire d'Etoile de Noël et ce n'est pas pour rien.

Cette plante a été découverte au Mexique en 1834, où elle était déjà utilisée pour les décorations.

Ses bractées sont effectivement en forme d'étoiles et de plus il offre des couleurs vertes et rouges qui sont symboliques de Noël.

C'est donc une plante idéale pour créer des décorations pour les fêtes.

Mais cependant il faut faire très attention car de nombreuses personnes ignorent que les feuilles et la sève sont toxiques. Pensez à prévenir les personnes auxquelles vous en offririez.

Non seulement, il faut mettre des gants pour entretenir ou préparer des compositions avec le poinsettia mais une grande prudence est de mise si vous décidez de créer des décorations de table.

Pour que l'étoile de Noël tienne plus longtemps, que ce soit dans un vase ou dans de la mousse pour une décoration, n'oubliez pas de passer rapidement le bas de la tige sous une flamme ; cette cautérisation stoppe l'écoulement de la sève qui reste ainsi dans la tige.

Les antillais ont également une autre appellation pour désigner cette plante, ils la nomment "Six mois rouge, six mois vert".

Mais pourquoi ce nom ?

Tout simplement parce que le poinsettia fait partie des plantes dite "des jours courts", puisqu'elle commence à offrir ses couleurs lorsque les nuits dépassent douze heures.

Donc usez et abusez de l'étoile de Noël, mais toujours avec prudence et hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

DONNEZ DE LA COULEUR AU JARDIN AVEC L'ERABLE ROUGE

De nom latin Acer rubrum, il appartient à la famille des Acéracées.

C'est une véritable palette de couleurs avec son feuillage vert, puis jaune et enfin rouge flamboyant en automne.

En haie ou en isolé dans la pelouse, il illumine le jardin et est décoratif en toutes saisons.

Peu difficile de culture, c'est également un robuste.

Il est originaire d'Amérique du nord et du Canada.

L'érable rouge est l'arbre emblème de Rhode Island, le plus petit des Etats-Unis.

Il est situé au nord de cette grande nation, en Nouvelle-Angleterre.

Sa capitale est également tout un symbole puisqu'elle se nomme... Providence !

VOTRE AGENDA DE DECEMBRE :

- 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

CHAMPIGNONS FRITS

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes environ.

Ingrédients :

500 grammes de champignons de paris (de préférence tous de la même taille)

100 grammes de chapelure

4 oignons frais (en botte)

1 citron

25 centilitres d'huile (pour friture)

2 œufs

1 yaourt

3 cuillers à soupe de farine

2 cuillers à soupe de moutarde

Sel et poivre.

Matériel :

Wok

Préparation :

Bien nettoyer les champignons et couper les extrémités terreuses des pieds.

Eplucher les oignons, en gardant quelques centimètres de vert, avant de les émincer finement.

Prélever dans le citron une cuiller à soupe de jus.

Dans une assiette creuse, mettre la farine avec du sel et du poivre.

Dans une autre assiette creuse, battre les œufs entiers avec une fourchette.

Verser la chapelure dans une troisième assiette creuse.

Dans un saladier, mettre le yaourt, les oignons, le jus de citron, la moutarde, le sel et le poivre.

Mettre le saladier au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Mettre l'huile dans le wok et la faire chauffer.

Passer chaque champignon dans la farine, dans l'œuf puis dans la chapelure en les enrobant bien.

Mettre les champignons dans l'huile et les laisser cuire pendant environ 6 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés de toutes parts.

Retourner les champignons plusieurs fois pour qu'ils cuisent et dorent uniformément.

Ne pas trop remplir le wok pour une cuisson homogène, cuire les champignons en plusieurs fois.

Dès que les champignons sont cuits, les sortir avec une écumoire et les déposer sur un plat recouvert de papier absorbant pour enlever l'excès de graisse.

Présentation et/ou Suggestions :

Les champignons frits se dégustent avec la sauce au yaourt.

Le plat peut être agrémenté avec des quartiers de citron, du persil ou du cerfeuil ciselé...

Pour une saveur plus épicée, il est possible d'ajouter du piment à la sauce.

Si vous ne possédez pas de wok, cette recette peut être faite comme une friture classique.

BOUDIN BLANC ET CHATAIGNES

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 10 Minutes.

Temps de Cuisson : 20 Minutes.

Ingrédients :

4 boudins blancs

420 grammes environ de châtaignes (en bocal et pelées)

60 grammes de beurre (20 + 40)

2 échalotes

1 cuiller à café de fond de veau déshydraté

10 centilitres d'eau chaude

Sel et poivre

Préparation :

Peler et émincer finement les échalotes.

Dans une poêle, faire chauffer 20 grammes de beurre puis faire revenir les échalotes pendant environ 1 minute.

Mettre alors les boudins blancs et les faire dorer pendant 2 minutes en les retournant régulièrement.

Baisser ensuite le feu et prolonger la cuisson pendant 10 minutes, toujours en les retournant doucement plusieurs fois pour qu'ils cuisent uniformément.

Dans une poêle, mettre le beurre restant, soit 40 grammes, à chauffer à feu moyen.

Ajouter les châtaignes en remuant bien.

Incorporer alors le fond de veau et l'eau.

Laisser cuire ainsi pendant environ 6 minutes avant de remuer et de retirer du feu.

Présentation et/ou Suggestions :

Servir le boudin accompagné des châtaignes.

Pour donner un peu de couleur au plat, il est possible de le parsemer de cerfeuil ciselé.

PUDDING AUX DATTES ET AU MIEL

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 35 Minutes.

Ingrédients :

170 grammes de beurre (150 +20)
90 grammes de farine
75 grammes de dattes dénoyautées
75 grammes de cassonade
10 centilitres de jus de pomme
2 œufs
3 cuillers à soupe de miel liquide
1 cuiller à soupe d'eau

Matériel :

4 ramequins (de petite taille, environ 15 à 20 centilitres)

Préparation :

Sortir au préalable 150 grammes de beurre du réfrigérateur. Le couper en petits dés et le laisser ramollir à température ambiante.

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

Emincer finement les dattes.

Beurrer les ramequins, avec les 20 grammes de beurre restant.

Mettre le miel dans un saladier avec une cuiller à soupe de beurre et environ 20 grammes de beurre ramolli en remuant bien pour homogénéiser le mélange.

Répartir la préparation dans les ramequins.

Mettre les dattes et le jus de fruit dans une casserole et faire chauffer doucement pendant 5 minutes, en remuant de temps en temps.

Hors du feu ajouter le beurre et la cassonade en remuant bien.

Incorporer ensuite la farine en remuant et ajouter les œufs un par un.

Remuer bien pour lisser la pâte.

Verser cette préparation dans les ramequins.

Mettre dans le four pendant 30 minutes. Pour une cuisson parfaite, vérifier au bout de 25 minutes, en piquant un des gâteaux avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir nette.

Sortir les ramequins du four et les laisser tiédir pendant 5 minutes sur une grille avant de les démouler.

Présentation :

Servir dès le démoulage, avant que le nappage au miel ne durcisse.

Le jus de pomme peut être remplacé par un autre jus de fruit.

Les assiettes peuvent être décorées avec des dattes.

SHRUBB

Recette pour 1 bouteille ou autre contenant d'1,5 litre environ

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 20 Minutes.

Temps de Repos : 3 jours.

Ingrédients :

1 litre de rhum blanc

1 kilo de sucre de canne

6 oranges non traitées

50 centilitres d'eau

1 gousse de vanille

1 pincée de noix de muscade en poudre

1 pincée de cannelle en poudre

Préparation :

Laver les oranges, les essuyer et prélever les pelures en enlevant la partie blanche.

Etaler les pelures sur une plaque et les laisser sécher pendant une semaine à l'air libre.

Dans une grande bouteille, ou un bocal, mettre le rhum et les écorces des oranges.

Laisser macérer pendant trois jours, si possible au soleil.

Passé ce délai, filtrer cette préparation en pressant bien sur les écorces pour en récupérer tous les parfums.

Dans une casserole, mettre l'eau, le sucre, la gousse de vanille, la noix de muscade et la cannelle.

A feu moyen porter à ébullition en écumant de temps en temps.

Laisser mijoter 15 minutes, pour obtenir un sirop.

Retirer la casserole du feu et laisser refroidir à l'air libre.

Dans un grand saladier, mettre le rhum et le sirop froid en remuant bien avec une cuillère en bois.

Filtrer ce mélange et le verser dans une bouteille ou bocal fermant hermétiquement.

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

VOUS ABONNER, VOUS DESABONNER, MODIFIER VOS COORDONNEES

C'est ici : [FORMULAIRE](#)

[Retour au sommaire](#)

Rendez-vous le mois prochain pour une newsletter plus académique, et merci pour votre confiance.