

HOMEJARDIN - Newsletter N°34 – 21 déc. 2011

SOMMAIRE

- Bonjour
- Les terreaux
- Maman qui allaite
- Lune, 13 ?
- Un bon tour
- Un accessoire de toilette extra
- La carte postale du mois
- Les petites astuces qui vous simplifient le quotidien
- Enfilez-les !
- Abondance
- Réhabilitons-la !
- Sur votre agenda de janvier
- Les bonnes recettes de Tatie Gladys
- Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR

Se projeter dans le futur n'est pas toujours simple pour votre serviteur.

Au moment où j'écris ces lignes ni Noël, ni le Jour de l'An ne sont évidemment encore passés, et pourtant je dois faire comme si.

Si certains d'entre-nous sont tellement épicuriens qu'ils enchaîneraient longtemps les agapes, beaucoup sont aussi ceux qui aspirent à une "trêve" et ne rêvent que de plats légers et/ou de bonnes soupes.

C'est à ces derniers que nous disons courage !

Encore la Galette des Rois et il sera temps de retrouver la condition physique ! Oh bien sûr, rares sont ceux qui n'apprécient pas ce gâteau.

Comme vous le savez, c'est logiquement le premier dimanche de la nouvelle année qu'on la célèbre, mais là le premier dimanche tombe le 1^{er} janvier !

Pas de panique, dans ce cas on décale au second dimanche, ouf !!!

Pourquoi ne pas la confectionner vous-même ?

Vous serez gagnants sur tous les tableaux.

Economiquement, bien qu'utilisant le plus souvent de meilleurs ingrédients, et un goût maison incomparable ; sans compter que vous épaterez vos convives et pourrez la personnaliser à votre gré.

Pourquoi ne pas confectionner aussi la "fève" ? N'hésitez plus, les recettes que nous vous proposons ont toutes été testées avec succès, et nous ne prétendons pas être de fins cordons bleus.

Visitez vite la [section Desserts et Entremets](#) de notre Coin Gourmand.

Peut-être serez-vous curieux de lire ou relire comment est née cette tradition ? Si oui c'est dans la rubrique Festivités qu'il vous faut [aller](#).

Nous vous souhaitons, ainsi qu'à ceux qui vous sont chers, d'excellentes fêtes de fin d'année et le plein de bonheur pour 2012.

LE TERREAU, UN SACRE CASSE-TETE :

Si le jardinage est encore un peu limité en ce début d'année, on commence à envisager les futurs travaux comme les semis, les plantations, les rempotages...

En préparant la liste des produits que nous devons acheter, nous hésitons à inscrire le mot terreau en se disant 'je l'écris au singulier ou au pluriel ?'.

Avez-vous remarqué dans les jardinerie que les rayons consacrés aux terreaux deviennent aussi compliqués à étudier que certains rayons de supermarché ?

Terreau universel, horticole, de semis, de plantation... Terreau pour rosier, géranium, aromatiques, cactées, potager...pour n'en citer que quelques-uns.

Pris dans un tourbillon on ne sait plus à quels Saints, ou plutôt à quels paquets se vouer.

Pas de panique, il faut déjà sérier les problèmes c'est-à-dire lister les grandes catégories de végétaux.

En effet si certains terreaux sont assez généralistes, comme le terreau horticole ou l'universel, ils ne conviennent pas pour toutes les plantes ni toutes les actions de culture.

Par exemple, les semis demandent un terreau spécial pour permettre aux graines de bien lever et d'être nourries correctement.

Bien évidemment les cactées ou les orchidées sont également demandeuses d'un substrat qui puisse représenter au maximum leur milieu d'origine.

A contrario, un engrais pour géranium n'est pas destiné uniquement à cette fleur mais à toutes les plantes à fleurs.

Il est donc important, comme pour tout, de faire preuve de logique et de discernement et ne pas se précipiter pour empiler les sacs de divers terreaux inutilement.

Mieux vaut acheter uniquement deux terreaux différents de bonne qualité que dix terreaux de mauvaise qualité qui ne profiteront pas aux plantes.

Nous venons très récemment de publier un dossier particulièrement élaboré sur ce [thème](#), prenez le temps de le consulter en détail, il vous rendra de grands services.

LA METHODE DE MAMAN PIGEON

Parmi les oiseaux les plus connus, que ce soit en ville ou en campagne, il y a le pigeon.

Décriés par certains et adulés par d'autres, ils ne laissent pas indifférents.

Nous pensons bien les connaître mais savez-vous qu'ils utilisent un mode bien particulier pour nourrir leurs petits ?

En observant le manège de la plupart des mamans oiseaux, on les voit picorer des vermisseeux, ou autres insectes et les porter vers le nid où les petits becs affamés s'emparent rapidement des proies.

Mais maman pigeon ne procède pas du tout de cette manière car elle "allaite" ses petits.

Sa nourriture est faite principalement de graines et de baies, mais également de petits insectes.

Le pigeon a un jabot par lequel les graines transitent et se ramollissent avant de passer peu à peu dans l'estomac.

Lorsque les pigeonneaux sont nés, le jabot produit ce que l'on nomme le "lait de pigeon". Ainsi les petits n'ont plus qu'à boire ce lait que maman régurgite par son bec.

Au fur et à mesure que les petits grandissent, le lait s'épaissit ; puis ce sont des graines de moins en moins broyées qui ressortent du jabot pour nourrir la fratrie affamée.

A noter que papa pigeon aide également à l'alimentation, son système est le même, et les petits peuvent aussi récupérer son lait.

Le lait de pigeon est extrêmement nutritif, il est riche en protéines ; ainsi les petits doublent de poids en deux ou trois jours.

D'autres oiseaux utilisent ce principe, comme les flamants mais on parle alors de lait de jabot.

LE TREIZIEME SIGNE

Depuis quelques années, on entend irrégulièrement parler d'une constellation méconnue qui est le serpenteaire.

Le sujet revient de temps en temps sur le tapis mais sans plus. Cependant certains d'entre vous se posent la question à propos de ce signe et du jardinage avec la lune.

Les calendriers lunaires, qui servent de référence pour jardiner, sont établis en effet sur la base de douze constellations : Balance, Bélier, Cancer, Capricorne, Gémeaux, Lion, Poissons, Sagittaire, Scorpion, Taureau, Verseau et Vierge.

Mais quid du serpenteaire ?

Cette constellation de l'hémisphère nord, qui porte le nom scientifique d'ophiuchus, est située entre la constellation du scorpion et celle du sagittaire.

Au niveau du calendrier lunaire, elle correspond aux deux tiers de la fin de chaque période concernée par le scorpion.

Le serpenteaire réfère donc à l'élément eau et aux jours feuilles, avec en plus un passage entre la lune descendante et la lune montante.

Tout comme la terre le ciel évolue et, depuis une centaine d'années, le temps de passage de la lune à proximité de la constellation du serpenteaire s'est accru.

A l'heure actuelle, ce temps correspond à un peu plus d'une journée par mois.

Par contre comme ce signe ne représente qu'une période très courte, et surtout du fait que l'influence de la constellation serpenteaire sur les végétaux est identique à celle du scorpion, les calendriers destinés à jardiner avec la lune n'en tiennent toujours pas compte.

En attendant peut-être une évolution dans les années futures si ophiuchus se présente plus longuement...

MESSAGE SECRET FACILE

Vous voulez surprendre vos amis ?

Pour changer des traditionnels menus, des cartes pas toujours originales ou simplement pour passer un moment sympa à la fin d'un repas, innovez en créant de la peinture invisible.

Vous allez voir c'est tout simple, pas onéreux et pas toxique.

Pour cela il faut peu d'ingrédients : du bicarbonate de soude, du jus de raisin et de l'eau et des feuilles de papier blanc.

Comptez le même volume de bicarbonate de soude que d'eau, par exemple une petite tasse de chaque.

Trempez un pinceau dans cette préparation et dessinez, écrivez sur les feuilles... tout est permis.

Laissez bien sécher et constatez...vous ne voyez absolument rien ; la feuille est tout simplement blanche.

Comment savoir ce qu'il y a de tracé sur la feuille ?

Trempez simplement un pinceau, coton-tige ou autre dans du jus de raisin et passez-le sur la feuille de papier.

Miracle, la peinture invisible dévoile ses secrets.

Quelques suggestions pour un menu, pour souhaiter une fête ou un anniversaire, tiens bientôt Noël et le Jour de l'An... Ou encore pour déclarer sa flamme, ou redire combien on l'aime à un être cher.

Les enfants peuvent aussi utiliser ce stratagème sans problème puisque tous les ingrédients utilisés sont naturels et absolument pas nocifs.

DE CHEVAL, D'AGAVE OU DE COPRAH ?

Ustensile de la maison, généralement dans la salle de bains, réalisé à partir de certains éléments appartenant à un cheval, de l'agave ou du coprah, je suis.....

Bravo ! Vous avez gagné, c'est bien le **gant de crin**.

Il fait partie effectivement des plus vieux et des plus traditionnels accessoires utilisés pour la toilette.

Autrefois toutes nos grand-mères en possédaient et n'auraient pu s'en passer.

Il était alors fabriqué à partir des longs poils durs des chevaux qui leur poussent sur la queue et la tête.

De nos jours il est plus souvent confectionné avec des fibres végétales, mais son efficacité est la même.

Que ce soient le gant de crin classique ou la lanière de crin, idéale pour le dos, ils possèdent de nombreux avantages.

Exfoliant pour la peau, le gant de crin aide à la régénération des cellules en activant la circulation sanguine.

Une fois adapté, on a tendance à ne plus le lâcher. Cependant il faut de la modération, une bonne friction par semaine est une bonne fréquence.

Encore un geste simple d'antan à retrouver pour rester en pleine forme.

LA CARTE POSTALE DU MOIS : VOYAGE AU "TEMPS DES SUCRES"

Ce mois-ci la carte postale nous emmène chez nos amis canadiens, à la découverte de l'emblème de leur pays, c'est-à-dire à l'érable, et plus particulièrement l'érable à sucre ou acer saccharum.

C'est de sa sève, appelée eau d'érable, qu'est issu le sirop d'érable qui apporte tant de saveur en cuisine.

Parmi les nombreuses légendes concernant la découverte des vertus de l'eau d'érable, une a plus particulièrement attiré notre attention.

Un jour, un amérindien aurait planté son tomahawk dans le tronc d'un érable pour être sûr de ne pas le perdre. Il aurait également déposé un seau au pied de l'arbre, sans plus y prêter attention.

Le lendemain, sa femme s'empare du seau, qu'elle pense rempli d'eau, et utilise le liquide pour confectionner un traditionnel ragoût de viande et de légumes.

Jamais, son mari ne lui fit autant de compliment sur la qualité et la saveur de son plat, en lui précisant que la petite note sucrée était exceptionnelle.

Sucrée ? Ne comprenant pas la femme goûta à son tour et perplexe s'interrogea.

Elle venait de découvrir l'eau d'érable.

Les acériculteurs récupèrent l'eau d'érable, entre la fin de l'hiver et le début du printemps, cette période s'appelle le "temps des sucres", d'où notre titre.

Parmi les plus grandes traditions liées à ces fêtes, il y a la "tire d'érable" ou "tire sur la neige".

Le sirop d'érable est mis à chauffer dans un chaudron à une température aux alentours de 113,5°C, ce qui a pour but de l'épaissir un peu.

Dès que la consistance est bonne, on étale le sirop sur de la neige, bien propre bien sûr, ce qui a pour effet de le solidifier rapidement.

Si la tire est dégustée de suite, elle est encore un peu molle, mais froide elle devient dure et a également de nombreux adeptes.

Pour l'anecdote la tire d'érable est souvent prélevée de la neige avec des sortes de cuillers en bois qui sont appelées palettes.

C'est un grand moment festif et convivial qui rassemble petits et grands.

Dans notre fiche consacrée au [sirop d'érable](#) vous trouverez ses propriétés ainsi que les façons de l'utiliser.

LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT

En cuisine, et en hiver, il est fréquent que l'on utilise des tomates en conserve. Pelées, elles sont très pratiques, sauf quand on souhaite les couper.

Ne riez pas tout le monde est passé par là. On sort les tomates de la boîte et, lorsque l'on veut planter le couteau et la fourchette dedans pour les couper... Splash, elles explosent et on est refait de la tête aux pieds.

Une astuce pour résoudre ce problème : Remplacer couteau et fourchette par des ciseaux de cuisine, et laisser les tomates dans leur boîte. Découper directement dans la boîte.

Résultat garanti, et sans éclaboussures !

Plus haut nous avons parlé de Dame pigeon. Bien que la famille soit mignonne, on a quand même tendance à la détester lorsque ce petit monde décide de s'installer sur le rebord du balcon, de la fenêtre...

Une astuce 100% naturelle consiste à enduire ces "pistes d'atterrissages" de savon de Marseille. Si le

fait de rendre glissant le support entre en compte, c'est surtout que les pigeons n'aiment pas du tout son odeur et choisiront vite un autre endroit.

UNE PLANTE "SPECIAL LOISIRS CREATIFS" ?

Appelée Larme de Job, elle porte également les noms de Graine Chapelet, Graine Job ou Plante à Perles.

De nom latin Coix Lacryma Jobi elle fait partie des graminées, plus précisément des Poacées.

C'est une curiosité à découvrir pour sa culture facile, mais surtout pour les graines qu'elle produit.

Lorsqu'elles sont mûres, elles sont bien luisantes et noires ; mais en séchant elles deviennent gris bleuté, et paraissent ainsi recouvertes d'une couche de vernis brillant.

Originaire de Birmanie, la larme de Job est cultivée dans de nombreux pays asiatiques et fait partie intégrante de l'artisanat local.

Pourquoi ? En plus d'être belles ses graines sont de véritables perles que la nature a doté d'une particularité exceptionnelle.

En effet les graines sont déjà percées de part et d'autre, ce qui fait que les artisans n'ont plus qu'à les glisser dans un fil.

De leurs mains habiles naissent ainsi des colliers, des bracelets et toutes autres sortes de bijoux ainsi que des chapelets.

La **larme de Job** sert également à confectionner de superbes rideaux de portes et autres objets décoratifs.

UNE ABONDANTE FLORAISON, ET DE LONGUE DUREE

L'anisodonte du Cap porte également les noms de Mauve du cap ou Mauve Africaine.

Elle appartient à la famille des Malvacées et porte le nom latin d'anisodonte capensis.

Bien qu'encore assez méconnue elle mérite d'être installée au jardin, sur une terrasse, un balcon ou en véranda.

Peu difficile à cultiver, elle se présente sous la forme d'un petit arbuste buissonnant.

Si elle est décorative toute l'année avec son feuillage persistant, si les conditions climatiques le permettent, son plus grand intérêt réside dans sa floraison.

Elle offre des fleurs du mois de mai au mois d'octobre et même presque toute l'année en véranda.

L'abondante floraison, sans cesse renouvelée, est un plaisir des yeux avec des fleurs rose lumineux en forme de coupe.

Elle dégage aussi un très léger parfum des plus agréables, sans entêter.

Le plaisir peut également se prolonger dans la maison, car les branches fleuries de l'[anisodonte du Cap](#) donnent de superbes bouquets champêtres, de longue tenue en vase.

UN VEGETAL INJUSTEMENT OUBLIE

Il s'agit de la Tétragone Cornue. De nom latin tetragonia tetraginioides, elle appartient à la famille des Aizoacées.

On la trouve également sous les noms d'épinard de Nouvelle Zélande ou d'épinard d'été.

Elle fait partie des légumes anciens oubliés pourtant elle présente de nombreux avantages.

Originnaire d'Australie et de Nouvelle Zélande elle a été ramenée en Europe, dans le courant du 18^{ème} siècle, grâce au Capitaine Cook un explorateur anglais.

Elle porte bien un de ses surnoms car elle remplace très avantageusement l'épinard en été.

Les feuilles se dégustent crues en salade ou cuites et cuisinées de la même manière que les épinards.

Très productive, elle ne demande pour ainsi dire pas d'entretien.

Autrefois on en trouvait dans tous les jardins de particuliers, de simples ou dits de curés.

Elle peut bien sûr être installée au potager mais également, comme elle se développe et s'étend rapidement, être semée dans un recoin de jardin pour faire une sorte de couvre-sol.

Le dernier détail, et pas des moindres, concerne ses propriétés nutritionnelles. Peu calorique, riche en eau et en fibres, la [tétragone cornue](#) facilite bien le transit intestinal. De plus elle contient des sels minéraux et des oligoéléments, et est très riche en vitamines, principalement la C.

VOTRE AGENDA DE JANVIER :

- 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

SALADE DE CROTTINS DE CHAVIGNOL CHAUDS

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 5 Minutes.

Temps de Macération : 30 Minutes.

Ingrédients :

4 crottins mi-secs de Chavignol

800 grammes de salade (de préférence jeunes pousses ou mesclun)

1 citron

20 centilitres de Cognac ou d'Armagnac

4 cuillers à soupe de raisins secs

3 cuillers à soupe d'huile, d'olive de préférence

1 cuiller à soupe de poivre mignonnette

Sel

Préparation :

Laver la salade et l'essorer.

Mettre les raisins secs dans un bol.

Dans une petite casserole, faire chauffer le cognac et le verser sur les raisins secs. Laisser macérer pendant 30 minutes.

Prélever le jus du citron.

Couper les crottins en deux dans le sens de la longueur.

Dans une assiette creuse, verser le poivre et enrober les crottins avec.

Dans une poêle, mettre à chauffer une cuiller à soupe d'huile.

Déposer les crottins dedans et les faire dorer, à feu vif, pendant une minute. Les retourner (agir délicatement pour ne pas les briser) et continuer la cuisson pendant une minute.

Répartir la salade dans des assiettes individuelles ou sur un grand plat.

Enlever les crottins de la poêle (ne pas mettre la poêle dans l'évier mais la conserver sur le feu) et les déposer sur la salade.

Egoutter les raisins et conserver le jus.

Ajouter dans la poêle 4 cuillers à soupe de ce jus de macération ainsi que les raisins.

Laisser réduire 2 minutes à feu vif et incorporer le jus de citron et une pincée de sel en mélangeant bien.

Répartir cette sauce sur la salade et les crottins.

Ajouter un filet d'huile d'olive.

Servir et déguster de suite.

Conseils et Suggestions :

Le poivre mignonnette peut être remplacé par des baies roses.

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

CARDINE AU MADERE

La cardine est aussi appelée limande sloop ou limande rose. C'est un poisson plat à chair épaisse et blanche qui se tient bien à la cuisson.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 15 Minutes.

Ingrédients :

4 filets de cardine (d'environ 150 grammes chacun)

1 citron

50 grammes de beurre

40 grammes de farine

15 centilitres de Madère

2 cuillers à soupe d'huile d'olive de préférence

Quelques brins de persil

Sel et poivre

Préparation :

Sortir d'avance le beurre du réfrigérateur, le couper en dés et le laisser ramollir à température ambiante.

Prélever du citron une cuiller à soupe de jus.

Ciseler grossièrement du persil pour en obtenir l'équivalent d'une bonne cuiller à soupe.

Dans le bol du mixeur, ou dans un mini-hachoir, mettre le beurre, le persil ciselé, le jus de citron, du sel et du poivre.

Mixer pour obtenir un beurre pommade bien lisse ; le réserver au réfrigérateur.

Assaisonner la farine d'un peu de sel et de poivre avant d'en enrober les filets de cardine.

Pour cela l'astuce la plus simple, qui permet de les recouvrir bien uniformément, est de mettre la farine dans un sac plastique de congélation. On plonge ensuite, et un par un, les filets dans le sac et on secoue énergiquement.

Dans une poêle, mettre l'huile à chauffer avant d'y déposer les filets.

Laisser dorer, à feu doux, pendant 5 minutes de chaque côté.

Passé ce délai, verser dessus le madère et continuer la cuisson pendant encore 5 minutes.

Présentation :

Servir les filets bien chauds accompagnés du beurre persillé.

Le plat peut être agrémenté de quartiers de citron et/ou de persil ciselé.

Les pommes de terre vapeur ou le riz font un excellent accompagnement de ce plat très savoureux.

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

PACHADE AU PRUNEAUX

La pachade est une recette originaire d'Auvergne, il en existe de nombreuses déclinaisons.

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes.

Ingrédients :

250 grammes de pruneaux dénoyautés

50 grammes de beurre (25 + 25)

20 centilitres de lait

4 œufs

4 cuillers à soupe de farine

4 cuillers à soupe de sucre semoule

1 cuiller à soupe de rhum

1 pincée de sel

Préparation :

Dans un saladier, fouetter les œufs entiers et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Incorporer la farine en remuant bien.

Délayer cette préparation avec le lait avant d'ajouter une pincée de sel et le rhum.

Mélanger pour que la texture soit bien homogène.

Mettre 25 grammes de beurre dans une poêle et disposer les pruneaux avant d'ajouter la préparation.

Faire cuire à feu doux. Il faut piquer de temps en temps la pâte avec une fourchette, pour permettre à la pâte du milieu de remonter à la surface et d'unifier la cuisson.

A mi-cuisson, soit au bout de 15 minutes, retourner la pachade sur un plat.

Ajouter le beurre restant dans la poêle et faire glisser la pachade dedans (attention, le côté qui a été doré doit se trouver sur le dessus).

Poursuivre la cuisson pendant 15 minutes.

Présentation :

La pachade aux pruneaux se déguste chaude ou tiède.

Il est possible de la saupoudrer, chaude, d'un peu de sucre vanillé.

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, et merci pour votre confiance.