

HOMEJARDIN - Newsletter N°35 – 21 janv. 2012

SOMMAIRE

Bonjour
Chiffres en vrac
Année bissextile
Curieuse fourmi
Linge toujours impeccable
La carte postale du mois
Les petites astuces qui vous simplifient le quotidien
Pour illuminer votre intérieur en été
Encore un légume ancien à redécouvrir
Les fleurs naîtraient-elles dans les choux
Sur votre agenda de février
Les bonnes recettes de Tatie Gladys
Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR

Vous en avez assez des sites où l'on vous snobe, de ceux où vous ne trouvez (ou retrouvez) rien, de ceux qui avancent des tas de théories mais peu de pratique,... Vous en avez assez de devoir vous défier de tout le monde, chercher le piège caché quand l'on vous propose quelque chose sans contrepartie ?

En 2012 adoptez la **positive habitude**, pensez, vivez, connectez-vous à **homejardin** !

QUELQUES CHIFFRES

2011 aura été un bon cru pour homejardin.

Enormément de nouveautés, de petites retouches régulières concernant la lisibilité des sites, des questions-réponses toujours autant alimentées puisque nous sommes passés de 700 à bientôt 1400, tout va bien.

Et aussi 380 sollicitations commerciales, et même 3 "belles" propositions de rachat, toutes refusées bien sûr.

Nous avons dépassé les 200 membres actifs sur le forum (100 l'an dernier) et avons reçu 741 souhaits de bonne année contre... 17 l'an dernier.

Environ 900.000 visiteurs **uniques**, dont 75% de résidents en France métropolitaine.

Les 25% restants proviennent de 177 pays et des DOM-TOM. Le Canada, essentiellement le Québec, la Belgique, la Suisse, l'Algérie, le Maroc, la Tunisie sont parmi les plus actifs.

FEVRIER – 29 JOURS CETTE ANNEE

Ce mois de février, comme tous les quatre ans, est plus long d'une journée, mais pourquoi ?

Pour faire simple, et ne pas se lancer dans des explications sans fin, un jour est ajouté tous les quatre ans pour rectifier le décalage qui existe entre le calendrier classique et le calendrier solaire, qui correspond à l'année tropique.

Le calendrier classique compte 365 jours alors que le calendrier solaire compte 365, 2422 jours.

Le rééquilibrage s'effectue depuis très longtemps et le jour qui est rajouté porte le nom de "jour épagomène".

Dans ce cas, on parle également d'année bissextile. Ce mot vient du latin bis-sextilis, bis signifiant deux et sextilis vient de sextus qui signifie sixième. Ceci parce ce qu'à l'origine, on doublant le sixième jour avant les calendes de mars, qui était le 24 février.

Autrefois, le 29 février était sujet à divers superstitions et les paysans pensaient que ce jour malheur.

Un dicton édicte même que quand février prend un jour, souvent de catastrophes il est lourd. Cela provient probablement du fait que c'est un mois redouté des jardiniers. Il est bien souvent fait d'alternance de soleil et de gel, ne dit-on pas qu'il est capable de changer sept fois de visage dans une journée.

Par contre les amateurs de sport se réjouissent de la venue d'une année bissextile, car elle leur amène les Jeux Olympiques d'été.

Pour l'anecdote, un journal est édité en France tous les 29 février, donc tous les quatre ans. Il s'agit de la "Bougie du Sapeur". Créé en 1980, il doit son nom à un héros, bien connu, de bande dessinée, le Sapeur Camembert. Ce personnage a été imaginé par Marie-Louis-Georges Colomb dit Christophe et est né un 29 février.

A noter aussi sur votre agenda festif et gourmand :

Le 2 février c'est la **Chandeleur**. A tour de bras on fait des montagnes de crêpes pour régaler petits et grands.

Le 21 février c'est **Mardi-Gras**. Là on se lance plus dans la confection des beignets et des gaufres.

Si ces simples moments de plaisir réjouissent le cœur des petits il en est de même pour les grands.

En accompagnant de confitures, de pâte chocolatée, simplement de sucre, chacun personnalisera pour encore davantage apprécier.

LA FOURMI, UNE TEINTURIERE ?

Mais oui vous avez bien lu le titre, les fourmis en sont de véritables !

Pour en avoir la preuve faites une petite expérience dans votre jardin ou dans la campagne.

Tout d'abord, cueillez une fleur bleue, comme du myosotis par exemple.

Ensuite, repérez une fourmilière et déposez la fleur, comme une offrande, à son entrée.

Si les fourmis sont peu actives, tapotez légèrement sur la fourmilière, elles vont alors se précipiter vers la sortie et surtout sur l'intruse qui est la fleur bleue.

Observez bien cette fleur, peu à peu elle change de couleur et devient...rose.

Des fourmis magiciennes ? Non, elles secrètent simplement de l'acide formique, en plus ou moins grande quantité et, lorsqu'elles sont énervées, la dose est maximale.

L'acide formique, qui vient du latin formica, doit d'ailleurs son nom à la fourmi car il a été découvert la première fois sur leur dard.

Les alchimistes, dès le 15^{ème} siècle, connaissaient déjà le phénomène et utilisaient ses propriétés

OH NON, ENCORE UNE TACHE !

Cette simple phrase tout le monde la connaît et la prononce un nombre incalculable de fois.

Et, vous avez dû le remarquer, c'est toujours le vêtement ou le linge de maison que l'on préfère qui se retrouve maculé.

Si, dans le commerce, on trouve une foultitude de produits détachants plus ou moins efficaces, de simples produits de base permettent de réparer rapidement les dégâts.

Des gestes que nos grands-mères utilisaient déjà et qui font appel à des produits multifonctions qu'il faut toujours avoir chez soi.

Nous passons sur l'eau de Javel qui est connue de tous pour parler de produits parfois plus inattendus pour certains.

Si la Terre de Sommières et l'alcool ménager rendent de grands services, la palme revient au vinaigre blanc.

Economique, naturel, biologique c'est LE produit indispensable à la maison.

Il est tout à la fois anticalcaire, aseptisant, assouplissant, désinfectant, détachant, détartrant, désodorisant... C'est simple la maison, du sol au plafond, a besoin de lui.

Pour le linge, il enlève les taches d'alcool, de boue, de café, de chocolat, de fruits, d'herbe, de légumes, de maquillage, de rouille, de thé... pour n'en citer que quelques unes.

Attention cependant, même des produits naturels comme le vinaigre blanc peuvent s'avérer dangereux mélangés avec de l'eau de Javel par exemple. Ne jouez jamais à l'apprenti sorcier mais respectez toujours les instructions.

Alors, au lieu de jouer les lavandières en frottant, frottant souvent pour rien, utilisons des simples produits traditionnels pour s'économiser et... économiser en espèces sonnantes et trébuchantes.

Nous venons de mettre en ligne un volumineux [dossier](#) (4 pages bien remplies) à ce propos. Consultez-le, il vous rendra bien des services.

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



Saint Valentin oblige, la carte postale du mois nous transporte dans un village du... même nom.

Il est situé dans le département de l'Indre, au cœur de la campagne berrichonne. C'est également le seul village français à porter ce nom.

Bien que les amoureux aient toujours été fêtés, les véritables célébrations commencèrent dans ce village en 1965.

Les habitants participent activement en décorant les maisons avec des cœurs.

Le Jardin des Amoureux est unique. Plus qu'un jardin il s'agit d'un véritable parc de quatre hectares.

Pourquoi est-il unique ?

Tout simplement parce que les jardiniers sont les visiteurs. Et oui, chaque visiteur amoureux ou non, peut planter un arbre. Les arbres sont tous bien répertoriés et à leur pied un panneau est installé pour indiquer le nom de l'espèce, la date de plantation et le nom du donateur.

Ainsi constitué d'une multitude d'espèces différentes, ce parc est un enchantement pour les yeux mais également pour la faune qu'il abrite et les chants des nombreux oiseaux.

En se baladant dans le parc, on découvre également le Kiosque des Amoureux. Erigé par les Compagnons du Tour de France, il ressemble à celui des amoureux de Peynet.

Ce dernier est d'ailleurs bien connu des saints valentinois à qui il offrait tous les ans un nouveau dessin prônant l'amour.

Une belle photographie des amoureux faite dans ce kiosque, postée avec le timbre spécial, renouvelé tous les ans pour l'occasion, et voilà un souvenir impérissable de la fête.

Sans oublier la plaque métallique gravée aux noms des amoureux que l'on accroche dans l'Arbre à Cœurs, l'Arbre à Vœux.

Un autre personnage joue un rôle important à Saint Valentin, c'est le Maire. Chaque année il fait en effet, lors de cérémonies originales, une multitude de confirmations de mariage.

Pour vous restaurer, il n'y a que l'embaras du choix car le Berry est riche en spécialités culinaires.

Parmi elles, on trouve les Beugnons qui sont des beignets de fleurs d'acacia, les poirats qui sont des tourtes aux poires, les Sanciaux qui sont des crêpes épaisses sans parler des nombreux fromages.

La photo est empruntée au [site de la Mairie de Saint Valentin](#) que nous vous recommandons. Vous y découvrirez bien d'autres trésors.

LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT

La rouille, qui attaque les plaques de fours et autres accessoires culinaires, est un problème récurrent qui a la fâcheuse tendance d'énerver la cuisinière. Pour enlever celle-ci, rien de plus simple. Tout d'abord, recouvrir la surface atteinte avec un peu de poudre à récurer. Ensuite couper en deux une pomme de terre crue et frotter la rouille avec. Il ne reste plus qu'à rincer.

Et pour les outils, car rien de plus désagréable d'ouvrir la boîte à outil et de découvrir les dégâts qu'elle cause ?

L'astuce consiste à glisser dans un pochon de tissu des morceaux de charbon de bois et de le mettre dans la boîte. Ce principe peut également s'étendre à des contenants plus grands comme une armoire, mais dans ce cas il faut plusieurs pochons. Plus de problème et adieu la rouille.

UN ETE TOUT EN FLEURS DANS LA MAISON

Grace au [châtaignier d'Australie](#) que l'on appelle également Castanospermum Australe et Châtaignier de Morton ; il appartient à la famille des Fabacées.

Dans son pays d'origine, l'Australie, c'est un grand arbre qui atteint vingt mètres de haut, voire plus.

Par contre, dans nos contrées, il est cultivé en intérieur et ne dépasse pas les deux mètres avec une croissance assez lente.

Avec son port arbustif, le [châtaignier d'Australie](#) est original et décoratif toute l'année en apportant un air exotique.

Mais sa grande particularité réside dans sa floraison estivale qui est composée de nombreuses petites fleurs papilionacées rouge orangé.

Les fleurs n'apparaissent pas sur des tiges mais directement sur les branches ou sur le tronc

En plein été, il apprécie d'être installé au soleil sur le balcon ou dans le jardin.

Son seul défaut, toutes ses parties sont toxiques ; il faut donc l'éloigner des enfants et des animaux domestiques.

ENCORE UN DELAISSE INJUSTEMENT

De nom latin Pastinaca sativa il appartient à la famille des Apiacées.

Originaire du bassin Méditerranéen, il est connu depuis des millénaires puisque les Grecs et les Romains le consommaient déjà.

Il a longtemps été confondu avec la carotte jusqu'à ce que Linné, au 19^{ème} siècle, établisse réellement la distinction.

Au Moyen-âge, la culture du panais était intense mais, considéré comme le parent pauvre de la carotte, il était réservé au peuple.

Sa popularité a cependant beaucoup de mal à se développer et ce sont surtout les amateurs de légumes anciens oubliés qui ont contribué à sa redécouverte. De grands chefs le cuisinent maintenant en le mettant à l'honneur.

Aliment santé, il est riche en sels minéraux, en oligoéléments, en vitamines, en antioxydants et en fibres.

Avec sa saveur douce et légèrement sucrée, il peut être dégusté cru ou cuit.

A noter que les feuilles et les tiges de panais se consomment également.

Un légume vraiment à tester et à adopter pour varier les plaisirs.

CHOU(ETTES) CES FLEURS, ET QUELLE ABONDANCE !

Il porte le nom latin de Crambé cordifolia et appartient à la famille des Brassicacées.

Vivace, il fait partie des choux ornementaux qui décorent originalement le jardin.

S'il lui faut environ deux ans pour bien s'enraciner et se développer, il ne pose pas de problème de culture.

Le chou nuage blanc doit son nom, qui nous rappelle les indiens des bandes dessinées de notre enfance, au fait que son abondante floraison est formée par une nuée de petites fleurs blanches

Très aériennes, les fleurs forment un véritable nuage dans les massifs apportant de la légèreté.

Les fleurs estivales sont mellifères et nectarifères attirant ainsi les abeilles et autres insectes pollinisateurs.

Le chou nuage blanc est un cousin du chou marin, le crambé maritima qui, lui, est comestible en plus.

VOTRE AGENDA DE FEVRIER :

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

POELEE DE PANAIS

Une recette simple, pour profiter des bienfaits des panais.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 25 Minutes.

Ingrédients :

750 grammes de panais
15 centilitres de bouillon de bœuf ou de volaille
40 grammes de beurre
2 cuillers à soupe de cerfeuil haché
2 cuillers à soupe de persil haché
Sel et Poivre

Préparation :

Eplucher les panais, les laver et les essuyer avant de les couper en petits dés.
Dans une poêle ou une sauteuse, faire fondre le beurre.
Ajouter alors les panais en remuant avec une cuiller en bois.
Dès qu'ils sont très légèrement dorés, incorporer le bouillon, le sel et le poivre
A découvert, laisser mijoter pendant 15 minutes.
Ajouter ensuite le cerfeuil et le persil en mélangeant bien.
Mettre un couvercle sur la sauteuse et laisser mijoter pendant 2 minutes.
Servir aussitôt

Conseils et Suggestions :

Ces légumes accompagnent bien des viandes braisées ou rôties.
Selon les goûts, le persil peut être remplacé par de la coriandre ou autres fines herbes.
Pour un parfum plus fort, il est possible d'ajouter un peu de piment.

TACAUD MIJOTE ET PARFUME

Le tacaud est un poisson peu gras et riche en sels minéraux comme le phosphore et le potassium.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation :

Temps de Cuisson :

Ingrédients :

800 grammes de filets de tacaud

2 boîtes de tomates pelées

20 centilitres de vin blanc

2 oignons

2 gousses d'ail

8 brins de persil ou de cerfeuil

6 cuillers à soupe d'huile (4 + 2)

2 cuillers à soupe de curry

Sel et Poivre

Préparation :

Peler les oignons et les émincer.

Peler les gousses d'ail et les écraser avec le plat du couteau.

Laver le persil, l'égoutter et le ciseler finement.

Égoutter les tomates et les écraser grossièrement.

Faire fondre 4 cuillers à soupe d'huile dans une poêle puis y faire revenir l'oignon pendant une minute en remuant pour qu'il ne brûle pas.

Incorporer les tomates, l'ail, le persil, le sel et le poivre.

Mêler bien les ingrédients et laisser réduire à feu doux pendant 5 minutes.

Déposer dans la poêle les filets de tacaud salés et poivrés.

Répartir le curry sur le poisson avec de verser les 2 cuillers à soupe d'huile restante ainsi que le vin blanc.

Mettre un couvercle sur la poêle et laisser mijoter, à feu assez doux, pendant une bonne dizaine de minutes.

Pour que les filets ne dessèchent pas et prennent bien les saveurs, les arroser de temps en temps avec le jus de la cuisson.

Présentation :

Servir bien chaud accompagné de riz blanc ou de pommes de terre vapeur.

Conseils et Suggestions :

Le tacaud peut-être remplacé par du cabillaud ou autre poisson blanc.

SANCIAUX

Une recette du Berry de crêpes épaisses et parfumées.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 15 Minutes.

Ingrédients :

2 pommes
60 grammes de farine
20 grammes de beurre
125 millilitres de lait
1 œuf
2 cuillers à soupe de miel
1 cuiller à café de liqueur de poire
1 petite pincée de sel

Préparation :

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, l'œuf et le lait en remuant bien avec une cuiller en bois pour obtenir un mélange lisse et homogène.

Eplucher les pommes et les couper en lamelles.

Faire fondre le beurre dans une poêle puis ajouter les pommes.

Lorsqu'elles sont dorées, incorporer l'alcool et faire flamber.

Bien répartir les pommes dans la poêle avant d'ajouter la pâte et laisser cuire 7 ou 8 minutes à feu doux.

Retourner la crêpe. Pour cela, comme elle est épaisse, poser une grande assiette sur la poêle, la retourner et faire glisser de nouveau la crêpe dans la poêle.

Poursuivre la cuisson pendant environ 3 minutes.

Présentation :

Les sanciaux se dégustent chaud.

Après les avoir déposés sur un plat, répartir sur le dessus le miel.

Conseils et Suggestions :

La liqueur de poire peut-être remplacée par du calvados, du rhum, du cognac...

Le miel peut être remplacé par du sucre en poudre ou du 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.