

# HOMEJARDIN - Newsletter N°36 – 21 fév. 2012

## SOMMAIRE

Bonjour

Une menace pour les abeilles

Marre de votre carrelage ?

Faites vos propres produits

Ces végétaux indestructibles ou presque

Des visiteurs indésirables au jardin

La carte postale du mois

Les petites astuces qui changent le quotidien

Quel étrange agrume

Dancez la samba !

Comme une patate !

Sur votre agenda de mars

Les bonnes recettes de Tatie Gladys

Abonnement/Désabonnement/Modifications

## BONJOUR

Quel drôle de temps tout de même. Nous passons d'une extrême à l'autre très brutalement, les oiseaux et les végétaux sont particulièrement affectés, mais bon faut faire avec.

Quelque part il est même réconfortant d'observer que Dame Nature reste seul décideur malgré les moyens techniques déployés de par le monde par les spécialistes de la météo. Au gré des températures relevées, il est autant amusant de lire et entendre les convaincus, ou les sceptiques, nous parler du réchauffement de la planète... Un peu de modestie serait bienvenu.

## UN PREDATEUR QUI INQUIETE NOS APICULTEURS

Il porte le nom scientifique de *Vespa velutina* et est parvenu en France, dans le sud-ouest, dans des poteries chinoises, il y a environ six ans ; il s'agit du Frelon Asiatique. Après bien des hésitations, nous avons finalement décidé de publier une fiche à son propos. Bien que les moyens préventifs et curatifs soient quasi-inexistants, elle a le mérite d'alerter les internautes sur ce fléau. Nous la mettrons aussi souvent à jour que nécessaire au gré de l'évolution des traitements par exemple.

A l'heure actuelle plus de 40 départements français sont concernés par son invasion. Et ce n'est malheureusement pas fini, car le frelon asiatique se reproduit et se propage très rapidement puisqu'il n'a pas de prédateurs dans nos régions.

Dès le printemps venu, il construit d'énormes nids circulaires, pouvant mesurer jusqu'à un mètre de haut, parfois au sol mais le plus souvent dans les arbres.

En véritable ravageur carnassier, il attend en vol stationnaire les abeilles, qui sont deux fois plus petites que lui, à la sortie de la ruche pour s'en délecter goulûment.

Désespérés et impuissants face à ce désastre, les apiculteurs voient leurs ruches ravagées par ce frelon à pattes jaunes.

Lorsque l'automne arrive ce sont bien souvent les fruits qui sont attaqués provoquant des dégâts considérables dans les vergers.

De nombreuses recherches et études sont en cours, mais pour l'instant il n'y a pas de solution réellement efficace.

Certains apiculteurs ont néanmoins constaté qu'un piège très simple les attirait et permettait de les noyer.

Il consiste à mélanger dans une bouteille, bière, vin rouge et cassis.

Par contre, si ce piège est inoffensif pour les abeilles, il est nocif pour nos frelons "nationaux" et ne détruit que relativement peu de frelons asiatiques.

Si vous découvrez un nid de frelons asiatiques, ne le touchez surtout pas mais prévenez la mairie dont vous dépendez.

A priori seules les campagnes de destruction des nids, qui sont régulièrement organisées dans bon nombre de communes, permettront d'enrayer l'invasion.

## **NE RESTEZ PAS SUR LE CARREAU !**

Avec la venue des beaux jours on souvent des envies de changement de décoration. Ca y est l'esprit par en ébullition et le cerveau fourmille d'idées.

Encore une fois, en jouant sur l'art de la récupération, on peut faire des modifications à moindre frais.

Vous pestez contre la table basse du salon en la fusillant du regard parce que ses carreaux sont d'une couleur qui ne vous plaît plus ?

Et que dire du dessous de plat carrelé et du carrelage qui est au-dessus du lavabo ?

Pas de panique, ne mettez pas tout à la poubelle mais repeignez simplement votre carrelage.

Mais si, vous verrez qu'avec quelques astuces c'est très facile et surtout peu onéreux.

Un bon dégrasage pour avoir une surface nickel, une couche préparatoire, puis une mise en peinture facile à réaliser et voilà une transformation totale.

Donc sans hésiter munissez-vous de vos pinceaux et redonnez de la couleur à votre décoration.

Ce qui est valable pour des carreaux déjà fixés l'est également pour des "solitaires".

Pensez-y, les fins de séries des magasins et chiner dans les brocantes ou les vide-greniers vous permettront de trouver votre bonheur à peu de frais.

A vous de jouer, et envoyez-nous des photos ou une vidéo de vos réalisations !

Pour vous aider, lisez ou relisez notre [fiche conseil](#).

## LA NATURE A NOTRE SERVICE

Notre portail [SANTÉ – BIEN-ÊTRE – FORME ET BEAUTÉ](#) est loin d'être un gadget. Les fiches que nous vous y proposons sont fiables, utilisables sans crainte en suivant scrupuleusement nos recommandations, et permettent de réaliser des économies conséquentes avec une totale efficacité.

Nous venons d'ajouter dans les [produits divers de toilette](#), un [bain au lait de coco](#) adoucissant, hydratant et relaxant ; un [dentifrice mentholé](#), le bicarbonate de soude blanchissant les dents est agréablement parfumé de menthe poivrée ; les [sels de bain à la lavande](#) qui vous promettent une décontraction musculaire et nerveuse.

Dans le domaine des [petits bobos](#), découvrez comment soigner et apaiser une [bronchite](#) ; comment calmer un [mal de gencive](#), une gingivite, stopper un saignement de gencive ; comment soulager un [mal de tête](#), une céphalée, une migraine ; comment prévenir le [mal des transports](#).

## LE RETOUR DES ENVAHISSANTES

Avec le mois de mars qui arrive, le jardinier commence à s'activer dans le jardin. Il l'observe en imaginant la levée des futurs semis, sourit en découvrant les premières petites fleurs et pousses qui commencent à sortir, puis... Horreur, elles aussi sont réveillées, elles sont déjà là... Les mauvaises herbes !

Et oui, elles aussi apprécient les premiers beaux jours où la terre qui se réchauffe.

Avant de pester après elles, voyons en elles une de leurs qualités, ce sont des indicatrices de météo. En effet, lorsqu'elles commencent à apparaître cela signifie que la terre est suffisamment réchauffée pour accueillir nos semis.

Mais d'abord qu'est ce qu'une mauvaise herbe ? Dans les traités de botanique, on ne parle jamais de la famille des mauvaises herbes ?

C'est en fait une herbe qui pousse spontanément sans avoir été semée ou plantée et que l'on appelle adventice.

Ainsi chiendent, mouron, liseron, ortie et pissenlits, entre autres, sont la hantise des utilisateurs de jardin.

Alors que les graines que nous semons amoureusement ont parfois du mal à germer, celles des mauvaises herbes se développent et nous envahissent sans vergogne.

Mais aussi elles ne sont pas toujours aussi mauvaise que cela car elles participent à l'écosystème, et donc au bon équilibre du jardin.

D'accord on engage la lutte, mais avec modération et avec des moyens naturels bien sûr.

Le désherbage manuel c'est vraiment l'apprentissage de la patience car il faut sans cesse recommencer. Mais c'est la solution la plus efficace pour se débarrasser de ces intruses.

Sans oublier que pendant le désherbage certaines, comme l'ortie et le pissenlit, sont à mettre de côté pour préparer des bonnes soupes ou salades par exemple.

Notre dossier spécial coup de pouce fait un tour d'horizon complet de ces [mal-aimées](#).

## **LA CHASSE EST OUVERTE !**

Avec le printemps naissant, on voit pointer les antennes des escargots, tandis que les limaces commencent également à s'éveiller.

N'hésitez-pas à consulter nos fiches [escargot](#) et [limace](#)

Ces gastéropodes font aussi partie des habitants les plus redoutables du jardin.

Endormis et cachés la journée, ils commencent à s'activer dès que la nuit tombe, d'autant plus joyeusement si la terre est mouillée.

Comment en une seule nuit, peuvent-ils aisément ravager une planche entière de salade ?

Comme on est prudent et que l'on sait que les gastéropodes adorent les plantes comme les dahlias, on a installé les jardinières en hauteur.

Horreur, ce sont aussi de véritables alpinistes et ils n'ont pas besoin de piolet pour partir à l'assaut d'un muret bien vertical.

Alors c'est décidé, on veut bien condescendre à partager un petit coin de jardin, mais faut pas abuser, la chasse est ouverte !

De nombreuses astuces naturelles sont employées depuis des générations et des générations de jardiniers.

Dans notre fiche nous en avons regroupé quelques unes, mais n'hésitez surtout pas à nous donner les vôtres si vous en avez.

Pour joindre l'utile à l'agréable, embauchez les enfants pour faire le concours du plus grand ramasseur d'escargots.

Ensuite, vous allez les mettre plus loin dans la nature ou ... vous les préparez à l'ail et au persil.

A noter que l'odeur de l'ail, planté dans le potager par exemple, les fait fuir. Elle doit leur rappeler des histoires, contées par leurs parents, qui expliquaient que leurs ancêtres finissaient ainsi accompagnés dans des assiettes ?

Vous pouvez aussi vous transformer en héliculteur, l'héliculture étant l'élevage des escargots.

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

La carte postale du mois nous emmène dans un petit village du Loiret qui porte le nom de Saint-Martin-d'Abbat.

Il est situé à 33 kilomètres d'Orléans et à 4 kilomètres de Châteauneuf-sur Loire.

Pourquoi parler de ce village ? Quel est sa particularité ? L'accordéon ci-dessous ne vous paraît-il pas étrange ?



Comme nous l'indiquons sur la photo, elle est tirée du blog [xdphoto](http://xdphoto.canalblog.com/). N'hésitez pas à le parcourir, il y a plein d'autres boîtes à lettres décorées, des pires aux meilleures selon ses goûts.

Depuis 1997 un grand projet a été lancé pour se différencier des autres en faisant appel à la créativité des habitants.

C'est ainsi que Saint-Martin-d'Abbat devint le premier "Village des Boîtes aux Lettres".

Tout est permis et chacun est libre de choisir son thème. Ainsi on trouve des boîtes aux lettres en forme de guitare, de ballon de foot, de pompe à essence, d'oiseau, de vache, de maisonnettes...

Depuis le lancement de l'opération, de nombreuses manifestations sont organisées pour désigner, entre autres, les plus originales boîtes aux lettres de l'année.

Une promenade dans le village, sous forme de visite guidée, permet aux visiteurs de découvrir l'étendue de l'imagination des habitants.

Cette visite porte évidemment le nom de "La tournée du facteur".

Une excellente idée pour donner de la couleur et de l'originalité à la vie.

Alors mettons-nous aussi au bricolage et transformons nos bien tristes boîtes en objet de décoration, ne serait-ce que pour faire... sourire notre facteur.

## LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT

Pour que vos semis reçoivent une bonne lumière et un maximum de soleil, lorsque vous tracez les sillons, il est recommandé de les orienter dans le sens nord-sud.

Une astuce simple pour obtenir des légumes poêlés goûteux : les découper en biais. Non seulement ils sont plus esthétiques mais cette forme de coupe permet une meilleure répartition de la chaleur et une "caramélisation" uniforme.

## UN AGRUME A MANGER A LA LOUCHE ?

De nom latin *Microcitrus australasica*, le citron caviar appartient à la famille des Rutacées.

Il est également appelé "Citron Doigt" et "Lime Digitée d'Australie".

Originaire d'Australie, c'est un agrume vraiment curieux qui mérite d'être découvert.

Peu rustique, il se cultive en pleine terre dans les régions chaudes. Dans les autres, comme la plupart des agrumes, il doit être hiverné en serre.

Il est amusant avec sa forme allongée comme un doigt, d'où du reste l'un de ses surnoms".

Contrairement aux autres espèces de citron, sa chair est constituée par de nombreuses petites boules comparables à celles du caviar, sauf qu'elles sont translucides et légèrement jaunes, vertes ou rosées.

Ces billes qui mêlent les arômes du citron acidulé et du pamplemousse sont un délice de fraîcheur car elles éclatent littéralement en bouche.

Le citron caviar se marie parfaitement bien avec tous les produits de la mer, que ce soient les poissons ou les crustacés mais également avec les sushis.

Il peut agrémenter les salades de fruits et quelques billes de citron caviar subliment les cocktails.

Il renferme une grande quantité d'antioxydants et de vitamine C, entre autres.

Il doit sa notoriété de plus en plus grandissante aux grands chefs cuisiniers qui ne cessent de vanter son originalité et ses mérites gustatifs.

## **INSOLITE ET BEAU, IL A TOUT POUR PLAIRE**

Pour beaucoup d'entre nous le nom de Mikado évoque un jeu de société, constitué de petites baguette, que l'on dégage une à une lorsqu'elles sont enchevêtrées ; les plus gourmands penseront aussi à de délicieux biscuits en bâtonnets enrobés de chocolat.

Mais aujourd'hui il s'agit d'une plante, le **Mikado**<sup>®</sup>

De nom latin Syngonanthus Chrysanthus, il appartient à la famille des Eriocaulacées.

C'est une obtention d'horticulteurs hollandais qui est récente, puisque commercialisée en Europe depuis moins de dix ans (2003).

Contrairement à ce que son nom laisse à penser, cette plante ne viendrait pas du Japon, mais du Brésil (Etat de Bahia) ; elle est particulièrement originale et atypique.

**Le Mikado**<sup>®</sup>, qui est à cultiver en intérieur, est très florifère et apporte un aspect tout à la fois zen et exotique.

La seule difficulté de culture réside dans son besoin constant d'eau. De ce fait un terrarium ou un paludarium sont ces endroits préférés mais il peut également être cultivé dans un pot.

Il devrait son nom, qui est une marque déposée, au fait que de sa rosette de feuilles émergent des fines et longues hampes florales semblables à des baguettes.

En haut de chaque hampe se présente une sorte de petite boule jaune brillant, comme une bille de verre, qui donne naissance à une fleur blanche.

C'est vraiment une plante insolite qu'admireront vos visiteurs.

## **UN LEGUME QUI REVIENT DE SI LOIN**

L'**oca du Pérou** porte le nom latin d'oxalis tuberosa et appartient à la famille des Oxalidacées.

On le trouve également sous le nom de "Truffette Acide", "Oxalis Tubéreux" et "Surelle Tubéreuse".

Ce sont des petits tubercules qui ressemblent un peu à des petites pommes de terre roses.

Il est cultivé depuis des siècles dans les plateaux andins où ses tubercules ont toujours été très appréciés.

Au 19<sup>ème</sup> siècle, il a été importé en Europe et a presque failli supplanter la pomme de terre.

En effet cette dernière étant ravagée par le mildiou, des essais ont été faits par les botanistes, surtout en période de famine, pour cultiver l'oca du Pérou.

Mais sa culture a vite été délaissée car il est malheureusement peu productif.

Comme beaucoup de légumes oubliés, il est actuellement remis au goût du jour.

La culture de l'[oca du Pérou](#) est identique à celle de la pomme de terre, et quelques plants dans le jardin permettent de varier les plaisirs gustatifs.

Si ces tubercules se dégustent cuits à la manière des patates, les feuilles se préparent comme de l'oseille.

## **VOTRE AGENDA DE MARS :**

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](#)

***Ne pas oublier de fêter les Grands-Mères, le dimanche 4 mars.***

## **LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS**

### **BRICKS AU THON**

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 25 Minutes.

#### ***Ingrédients :***

4 feuilles de brik (souvent appelé à tort brick)

200 grammes de thon à l'huile d'olive

4 œufs

1 citron

1 oignon

10 centilitres d'huile d'olive + 1 cuiller à soupe

Un petit bouquet de coriandre

Sel et Poivre.

#### ***Préparation :***

Eplucher et émincer finement l'oignon.

Laver la coriandre et la ciseler pour obtenir l'équivalent d'environ 2 cuillers à soupe.

Presser un demi-citron pour récupérer l'équivalent d'une cuiller à soupe de jus.

Egoutter le thon.

Dans une poêle, faire chauffer 1 cuiller à soupe d'huile.

Ajouter l'oignon et le laisser fondre pendant environ 5 minutes en remuant.

Sur le plan de travail, poser une feuille de brik bien à plat. Replier les bords vers l'intérieur, de manière à obtenir un carré de 20 centimètres environ de côté.

Mettre le thon dans une assiette creuse et l'émietter avec une fourchette.

Incorporer l'oignon, la coriandre, le sel, le poivre et le jus de citron en remuant bien.

Répartir cette préparation au centre de chaque feuille de brik.

Faire comme un petit puits avec le thon et casser un œuf dedans.

Replier délicatement chaque feuille de brik en diagonale pour former un triangle. Il faut bien presser sur les bords afin de les souder.

Dans une poêle mettre à chauffer les 10 centilitres d'huile d'olive.

Ajouter les briks et les faire frire 5 minutes en les retournant à mi-cuisson. Attention, ils ne doivent pas se chevaucher ; si besoin est ne pas hésiter à faire plusieurs fournées.

Déposer les briks sur un papier absorbant afin d'enlever l'excès de graisse.

#### ***Présentation :***

Servir les briks dès la fin de la cuisson.

Les accompagner avec une salade de jeunes pousses, par exemple agrémentée de pignons de pin.

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

La coriandre peut être remplacée par du persil, du cerfeuil, de l'estragon ou autre toute herbe aromatique selon les goûts.

Pour un parfum plus épicé, il est possible d'ajouter au thon une pointe de couteau de piment de Cayenne ou d'Espelette.

## **BEIGNETS DE POULET**

Une recette simple à réaliser, pour utiliser des restes de poulet.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 20 Minutes.

Temps de repos : 2 Heures.

### ***Ingrédients :***

300 grammes de reste de poulet cuit

250 grammes de farine

25 centilitres d'huile pour friture

20 centilitres de bière

2 œufs

2 cuillers à soupe d'huile

Cerfeuil

Sel et Poivre.

### ***Préparation :***

Dans un saladier, mettre la farine en faisant un puits au milieu.

Dans ce puits, mettre les œufs entiers, 2 cuillers à soupe d'huile, le sel et le poivre.

Remuer bien avec une cuiller en bois en ajoutant peu à peu la bière.

Mélanger de manière à obtenir une texture bien lisse.

Laisser reposer cette pâte, à température ambiante, pendant deux heures.

Couper les restes de poulet en morceaux. Pour que la cuisson soit régulière et égale, il faut essayer de faire des morceaux les plus égaux possibles.

Ciseler le cerfeuil pour en obtenir l'équivalent d'une cuiller à soupe et l'ajouter dans la pâte.

Dans une sauteuse ou un wok, faire chauffer l'huile de friture. Attention, elle doit être bien chaude mais surtout ne pas fumer.

A l'aide d'une écumoire, tremper les morceaux de poulet dans la pâte puis les déposer délicatement et doucement dans l'huile.

Lorsqu'ils sont dorés d'un côté, les retourner ; en règle générale on compte 5 minutes de cuisson en tout, soit 2'30" par face.

Les beignets ne devant pas se toucher, il faut procéder par petites fournées.

Dès qu'ils sont cuits, les déposer sur un papier absorbant pour éliminer le surplus de graisse.

### ***Présentation :***

Les beignets de poulet se dégustent bien chauds, accompagnés d'une salade verte.

Ils peuvent être servis avec une sauce tomate par exemple.

### ***Trucs et Suggestions :***

Le cerfeuil peut être remplacé par du persil ou de la coriandre.

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

## **GLACE A LA GUIMAUVE**

Une recette de glace aux parfums d'enfance facile à réaliser, et **sans** sorbetière.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 5 Minutes environ.

Temps de Repos : 12 Heures.

### ***Ingrédients :***

200 grammes de lait concentré sucré  
100 grammes de chocolat au lait  
50 grammes de guimauve (de marshmallow)  
50 grammes d'abricots secs  
50 grammes d'amandes effilées (25 +25)  
30 centilitres de crème épaisse

### ***Préparation :***

Concasser grossièrement le chocolat au lait.

Emincer très finement les abricots secs.

Dans une poêle à sec, c'est-à-dire sans matière grasse, faire griller légèrement les amandes.

Préparer un bain-marie et faire fondre le chocolat dedans en remuant avec une spatule pour bien le lisser.

Retirer du feu et incorporer les guimauves en remuant.

Mettre de côté et laisser refroidir.

Dans un saladier mettre le lait et la crème puis les fouetter pour obtenir une consistance moelleuse.

Incorporer ensuite, en mélangeant bien avec une cuiller en bois ou une spatule, 25 grammes d'amandes, les abricots et le chocolat fondu.

Couvrir le saladier avec un film alimentaire et entreposer au congélateur pendant 12 heures au minimum.

### ***Présentation :***

Répartir la glace dans des coupelles

Décorer avec le reste d'amandes effilées et grillées.

### ***Trucs et Suggestions :***

Il est possible de prendre des guimauves d'une seule couleur ou de plusieurs.

La décoration peut être complétée par des abricots secs, des feuilles de menthe ou des guimauves entières par exemple.

**VOUS ABONNER, VOUS DESABONNER, MODIFIER VOS COORDONNEES**

C'est ici : [FORMULAIRE](#)

[\*\*Retour au sommaire\*\*](#)

Rendez-vous le mois prochain, et merci pour votre confiance.