

# HOMEJARDIN - Newsletter N°38 – 22 avril 2012

## SOMMAIRE

Bonjour  
Mais mai  
Chant du cygne ou résurrection  
Bouturer c'est si facile  
Bijoutier confiseur  
A fond dans le potager  
Une peinture pour les pitchouns  
La carte postale du mois  
Les petites astuces qui changent le quotidien  
La canne à pêche des anges  
Classique mais pas démodé  
Pas d'impatience, c'est l'impatiens  
Sur votre agenda de mai  
Les bonnes recettes de Tatie Gladys  
Abonnement/Désabonnement/Modifications

## BONJOUR



Enfin mai, ce mois qui sent bon le muguet. Permettez-nous de vous offrir ce brin en espérant très fort qu'il apportera à vous-même et toutes les personnes que vous chérissez, tout le bonheur du monde.

Ne vous laissez-pas griser par l'euphorie printanière, au jardin méfiez-vous encore des Saints de Glace, ils sont capables de bien des dégâts ; laissez-les passer avant d'entreprendre semis et plantations.

## MAIS MAI...

Une célèbre comptine scande "Voici le joli mois de mai". C'est vrai qu'il est sympa ce mois avec la nature qui s'éveille totalement et le jardin qui commence à s'illuminer avec les couleurs des fleurs.

Le mois de mai correspond, à quelques jours près, à Floréal dans le calendrier républicain. Comme vous le savez, Floréal était le mois des fleurs.

Le nom de mai est issu de Maïa qui était une déesse grecque de la croissance des plantes.

Bien sûr lorsqu'on évoque le mois de mai on pense de suite au muguet, qui en est devenu la fleur symbole.

Traditionnellement, et surtout sous le Second Empire, une coutume consistait à planter un "Arbre de Mai". Ce rite est encore perpétué dans de nombreuses régions de France et ailleurs. Cette plantation se fait en hommage à une personne que ce soit pour une naissance, un mariage, un départ à la retraite ou toute autre occasion

## **CHANT DU CYGNE ou RESURRECTION**

Dans notre Newsletter N° 31, nous vous parlions d'un marronnier plus que centenaire qui avait bien des soucis.

Petit résumé : un tronc creux depuis des dizaines d'années ; bien sûr comme tous les marronniers l'envahissement par les mineuses du marronnier qui grignotent allègrement ses feuilles, et depuis l'automne dernier, son bois attaqué par les scolytes.

Nous vous racontions qu'alors il n'avait jamais fait de marrons, il en a offert deux juste après la rédaction de notre article.

Et là ce grand gaillard, malgré tous ses soucis qui persistent, en peu de jours a déployé de nombreuses feuilles bien vertes vers la fin du mois de mars.

Bien sûr nous en sommes ravis et le félicitons tout en balayant du regard sa superbe ramure, et là d'un coup... Mais qu'est-ce c'est ?

On s'approche pour voir de plus près car ça paraît incroyable ! Et si, les yeux écarquillés peuvent admirer de superbes grappes de fleurs, lui qui encore une fois n'en a pour ainsi dire jamais données !

On essaye de les compter, mais il y en a trop...

Décidemment la Nature est vraiment extraordinaire et réserve toujours de sacrées surprises.

## **BOUTURER, C'EST SI FACILE**

Nous avons consacré un dossier complet à l'activité de bouturage. Comment s'effectuent les boutures, quels types de bouturage existent, lesquels choisir en fonction du végétal à reproduire, les erreurs à ne pas commettre, les petites astuces qui aident encore davantage... Nous vous expliquons tout, le plus simplement du monde. Lancez-vous, il n'y a que des avantages à en tirer.

Donc pour la multiplication des plantes il existe plusieurs techniques dont l'une des plus faciles à effectuer et réussir est le bouturage.

C'est une méthode de multiplication végétative qui permet de "procréer" aisément, et surtout à moindre coût de nombreux plants.

Une précaution à ne jamais perdre de vue, adapter la méthode à la plante concernée.

Il en existe effectivement plusieurs dont certaines sont amusantes à réaliser avec les enfants comme par exemple le bouturage dans l'eau. Non seulement ce dernier est rapide mais il est également visuel puisqu'on voit les racines se développer jour après jour. C'est une bonne occasion pour expliquer ce qu'est une plante et comment elle évolue.

Mais attention, facile ne veut pas dire que le bouturage réussit à tous les coups.

Si beaucoup de critères entrent en ligne de compte, comme la qualité de la bouture, les conditions climatiques et de culture, les parasites et les maladies... Beaucoup de "ratages" proviennent simplement de nous.

On a en effet souvent tendance à oublier que la nature aime prendre son temps et, nous qui courrons toujours, on veut accélérer les choses et bousculons sans cesse les boutures pour contrôler l'enracinement... Résultat ? Echec total !

En résumé, avec de la patience, il ne faut surtout pas hésiter à bouturer pour recréer ses plantes de A à Z.

D'autant plus que le grand avantage du bouturage est qu'il reproduit, contrairement au semis qui est parfois aléatoire, des plants absolument identiques au pied mère.

C'est donc très intéressant lorsqu'une espèce ou une variété possèdent des propriétés, comme une couleur de fleur, que nous ne voudrions pas voir disparaître.

Et c'est également l'occasion de faire des échanges entre jardiniers voisins, sur internet ou dans les nombreuses bourses qui existent maintenant un peu partout.

## **BIJOUTIER CONFISEUR ?**

Bien souvent pour une fête, un anniversaire ou toute autre occasion surtout avec des enfants on cherche ce que l'on peut faire d'original, de facile et de peu onéreux.

L'idée est de retomber en enfance tout en devenant créatrice ou créateur et styliste en confectionnant des ... bijoux en bonbons.

En fouillant dans votre mémoire, vous devez avoir le souvenir des colliers de petits bonbons que l'on gardait peu de temps autour du cou car la gourmandise prenait vite le dessus.

Selon le même principe pourquoi ne pas imaginer aussi des bracelets, des bagues, des broches, des boucles d'oreilles...

Tout est permis et les bijoux, selon les bonbons choisis, peuvent être stylés ou loufoques.

Ils peuvent même servir à décorer la table, faire un marque-place, des pampilles, un rond de serviette, un petit cadeau personnalisé à mettre dans l'assiette de chaque convive...

On a besoin de peu de matériel, simplement du fil, un fermoir ou une structure de bague par exemple, et des bonbons.

La difficulté ? Aucune. Euh, si quand même, résister à la tentation de manger les bonbons avant d'avoir réalisé les bijoux. Un peu plus d'explications ? Nous avons ce qu'il vous faut, notre fiche [bijoux gourmands](#)

## **A FOND DANS LE POTAGER**

Sans partir dans de la culture intensive, même un petit espace peut abriter quelques cultures potagères et/ou fruitières.

On hésite également souvent à mélanger les légumes et les fleurs, ce qui est dommage. C'est en effet une bonne solution, dans des petites surfaces, de mêler les espèces ; De nombreux légumes offrent aussi une floraison abondante et éclatante.

Et quel bonheur de se balader dans son jardin en y chahutant par ci par là, une fraise, une tomate cerise...

Sur les balcons, bon nombre de légumes peuvent également trouver leur place dans des grandes jardinières ou dans des pots. Le plaisir n'est pas moins grand, peut-être même que ce pourrait être l'inverse finalement.

N'oublions-pas les rebords de fenêtres qui recevront avantageusement les herbes aromatiques.

Mais malgré tout un potager n'est pas toujours aussi simple que cela à réaliser et à réussir.

Nous venons de revoir et densifier notre dossier [coup de pouce potager](#), n'hésitez-pas à le consulter, vous trouverez des conseils et des astuces pour le concevoir au mieux.

## **UNE PEINTURE POUR LES PITCHOONS**

Tous les parents, les grands-parents, les nounous savent que les petits enfants adorent griffonner, dessiner et peindre. Mais vous avez également probablement constaté que c'est, comme par hasard lorsqu'ils ont les mains pleines de peinture, qu'ils portent encore plus les doigts à la bouche que d'habitude.

Bon d'accord on trouve maintenant dans le commerce une peinture non toxique dédiée aux petits mais au prix du caviar ou presque.

Alors pourquoi ne pas faire sa [propre peinture](#), 100% comestible qui plus est, donc sans aucun risque.

Elle est simple à confectionner avec des éléments simples, que l'on possède dans son placard de cuisine, ou qu'on se procurera pour presque rien : de la fécule, du sucre, de l'eau et des colorants alimentaires.

Les enfants peuvent ensuite peindre avec un pinceau, un tampon, une pomme de terre ou carrément les doigts, ce qu'ils adorent d'ailleurs.

Avec cette peinture plus de stress pour les grands, et régal pour les petits.

## **LA CARTE POSTALE DU MOIS : KRAK, KRAK ?**

Non, non, ne vous méprenez-pas, il s'agit du Parc National de Krak, en Croatie.

Ce parc emprunte son nom à la rivière Krak qui le traverse pour aller rejoindre la mer Adriatique. C'est à elle seule une véritable attraction du fait qu'elle coule dans de profonds canyons, au milieu de roches calcaires, offrant sept impressionnantes chutes aux yeux des visiteurs.

Au long de la promenade il y a divers musées, dont certains racontent les métiers d'autrefois avec des métiers à tisser, des forges, des moulins à grains...

Ils recèlent également de nombreux objets préhistoriques comme des céramiques ; on y trouve aussi des ruines retraçant la vie des peuplades anciennes.

Si le paysage est à couper le souffle, la faune et la flore ne sont pas en reste.

Au niveau de la faune, bien sûr de nombreux poissons qui s'ébattent dans la rivière. Le principal amusement des visiteurs est de regarder les truites qui rutilent et scintillent sur le bord de la rivière, en eau peu profonde. Pour un peu on pourrait croire qu'elles prennent des bains de soleil.

Mais le parc est également un lieu de passage, printanier et automnal, des oiseaux migrateurs. Pas loin de 220 espèces, dont certaines menacées ailleurs, peuplent ainsi le parc pendant ces périodes.. Il est d'ailleurs considéré comme un "must" ornithologique.

La flore quant à elle, grâce au climat à la fois chaud, sec, humide et ombragé, compte plus de 850 espèces et sous-espèces.

Parmi les plantes endémiques, spécifiques à la région, on découvre de nombreuses espèces d'euphorbes ainsi que des scilles et des violettes.

Le jardinier en se baladant est également ravi de retrouver deux de ses plantes fétiches, qui là-bas poussent à foison, le pyrèthre de Dalmatie et la consoude.

Cette promenade à travers l'immensité du parc, environ 109 Km<sup>2</sup> est une véritable bouffée d'oxygène, une ode à la nature, un lieu où le temps semble être suspendu. Si vous en avez l'occasion, ne ratez surtout pas l'occasion de le visiter.

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

Tous les amateurs de fleurs connaissent le problème des taches que laisse le pollen lorsqu'on entretient les fleurs ou lors de la confection de bouquets. C'est vrai qu'il marque bien et est redoutable pour les vêtements. La grosse erreur à ne surtout pas commettre est de le froter ; non seulement le pollen se répand mais en plus il s'incruste dans les fibres.

Une astuce toute simple permet d'en venir aisément à bout. Secouer d'abord le tissu pour faire tomber le surplus qui n'a pas adhéré. Prendre du ruban adhésif et l'appliquer sur la tache. Enlever la bande d'un coup sec, le pollen s'y est collé.

Les pommes de terre bien dorées c'est un régal non ? Pourtant on est souvent déçu, lorsqu'on ouvre le four de découvrir qu'elles sont plus caoutchouteuses que dorées. Pour pallier à ce problème, une petite opération est à faire juste avant de les enfourner. Il suffit de les plonger dix minutes dans de l'eau chaude puis de les essuyer. Cette opération permet d'éliminer la féculé qui stagne à la surface de la pomme de terre, et qui empêche la formation de la fine couche dorée tant appréciée.

## **LA CANNE A PECHE DES ANGES**

Non, rien à voir avec l'accessoire indispensable des pêcheurs.

De nom latin, Dierama, la **canne à pêche des anges** appartient à la famille des Iridacées.

Elle est facile à cultiver que ce soit en pleine terre ou en pot.

Mais pourquoi ce nom ? Probablement parce que ses tiges florales se balancent au vent en se pliant légèrement et que les fleurs, qui sont au bout de la tige, sont en forme de petites clochettes retombantes. C'est vrai qu'ainsi elle ressemble à une canne à pêche. Si un lecteur a une explication plus fiable sur l'origine de son nom, qu'il soit dès à présent remercier de nous en faire part.

Aérienne et souple elle apporte réellement de la légèreté aux massifs floraux.

Elle est décorative toute l'année du fait de son beau feuillage persistant.

Un autre avantage réside dans le fait que les abondantes fleurs sont très mellifères, et attirent les insectes butineurs utiles au jardin biologique.

Sans oublier qu'elle offre des bouquets champêtres qui ont une bonne tenue en vase.

## **CLASSIQUE, MAIS PAS DEMODE**

De nom latin Hydrangea, l'**hortensia** appartient à la famille des Hydrangéacées.

Il est originaire principalement d'Asie où il était très souvent représenté sur des anciens vases chinois.

En Europe, il est arrivé dans les années 1790 grâce à un botaniste du nom de Philibert Commerson, ami de Bougainville, qui lui donna son nom en hommage à sa maîtresse Hortense Barré.

C'est une fleur emblématique de l'Ouest de la France, et principalement de la Bretagne. Non seulement le climat lui convient parfaitement mais le plus c'est la terre, riche en ardoise, qui lui confère une couleur bien particulière.

Bien qu'il en existe de plusieurs couleurs, les plus réputés sont les bleus qui offrent toutes sortes de dégradés dignes d'une palette de peintre.

Il a parfois souffert d'une réputation de "vieille" plante car on le trouvait autrefois dans tous les jardins, mais il mérite vraiment sa place, tant en pleine terre qu'en pot.

Sans oublier l'[hortensia grimpant](#) qui permet de décorer avantageusement les murs exposés au nord.

## **PAS D'IMPATIENCE, C'EST L'IMPATIENS**

Il existe de nombreuses espèces d'Impatiens, de la famille des Balsaminacées.

Les plus connus et les plus cultivés sont les [Balsamines des Jardins](#) qui offrent des fleurs pendant de long mois.

Les plus originales sont les [becs de perroquet](#), qui enchantent avec leurs fleurs bicolores en forme de bec.

Mais pour les amateurs, le problème des impatiens était qu'ils apprécient les emplacements ombragés.

Mais désormais, même les jardins les plus ensoleillés peuvent les accueillir grâce à une obtention horticoles récente, les [impatiens sumpatiens](#)<sup>®</sup>.

Faciles à cultiver, avec une grande palette de couleurs lumineuses ou pastel, ils peuvent être installés au jardin, au balcon ou sur un rebord de fenêtre.

Très florifères, ils offrent des fleurs du mois de mai jusqu'aux gelées.

## **VOTRE AGENDA DE MAI :**

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**

Leur mise en page a été pensée pour qu'elles puissent être imprimées entièrement sur une seule page.

Retrouvez-les vite sur les pages suivantes, et....

BON APPETIT !

## **CUBES DE MOZARELLA PANEE**

Recette pour une douzaine de bouchées

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 5 Minutes.

### ***Ingrédients :***

150 grammes de mozzarella (en bloc rectangulaire)

75 grammes de chapelure

1 œuf

2 cuillers à soupe de farine

1 cuiller à soupe d'eau

Huile de friture

Sel et Poivre

### ***Préparation :***

Dans une assiette creuse ou un bol, battre les œufs avec l'eau, le sel et le poivre.

Mettre la farine dans une assiette creuse et la chapelure dans une autre.

Couper la mozzarella en cubes d'environ 2 centimètres de côté. Pour qu'elle se coupe facilement et ne commence pas à "fondre", il faut la sortir du réfrigérateur au dernier moment.

Paner chaque cube individuellement en le passant dans la farine, dans les œufs puis dans la chapelure, en les roulant bien à chaque fois de tous les côtés. Pour plus de croustillant, il est conseillé de renouveler une deuxième fois la panure en repassant chaque cube dans les trois assiettes.

Dans une sauteuse, mettre une bonne quantité d'huile, sans dépasser le tiers de la hauteur pour éviter les projections.

Lorsqu'elle est bien chaude, mettre les cubes de mozzarella et les laisser cuire environ 2 minutes pour qu'ils soient bien dorés. Faire en plusieurs fois, de façon à ce que les cubes ne se touchent pas.

Les récupérer délicatement avec une écumoire et les poser sur une assiette recouverte de papier absorbant, afin d'éliminer le surplus de graisse.

Servir bien chaud.

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

La même recette peut être faite avec d'autres fromages comme de la mimolette, du gruyère...

Les petits dés panés peuvent être servis à l'apéritif, en accompagnement d'une salade verte, ou composé ou tout simplement en remplacement du traditionnel plateau de fromage.

## **POULET AU LAIT DE COCO**

Simple et rapide à réaliser un plat qui plaira à beaucoup par son petit air exotique.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 20 Minutes.

### ***Ingrédients :***

600 grammes de blanc de poulet

15 centilitres de lait de coco

2 jaunes d'œuf

2 cuillers à soupe d'huile

1 petit bouquet de persil ou de coriandre

1 pointe de couteau de piment

1 pointe de couteau de cannelle

Sel et Poivre

### ***Préparation :***

Laver le persil, l'égoutter et l'éponger avant de le hacher finement.

Couper les blancs de poulet en fines lamelles.

Mettre l'huile dans une poêle et, dès qu'elle est chaude, incorporer les lamelles de poulet.

Laisser dorer pendant 5 minutes en remuant constamment.

Ajouter alors le persil, le lait de coco, la cannelle, le piment, le sel et le poivre.

Sur feu doux, laisser cuire pendant environ 15 minutes en remuant plusieurs fois. Si le jus réduit trop, ajouter un peu d'eau.

Dans un petit saladier mettre les jaunes d'œuf et 3 ou 4 cuillers à soupe de jus de cuisson du poulet, battre bien.

Mettre cette préparation dans la poêle et remuer bien pour que les ingrédients se mêlangent.

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

Pour une préparation plus colorée, il est possible de mettre un peu de safran.

Servir avec des pommes de terre, des pâtes fraîches ou du riz blanc.

## **RIZ AU LAIT**

C'est un dessert traditionnel mais qui remporte toujours un franc succès.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 10 Minutes.

Temps de Cuisson : 35 Minutes.

Temps de Repos : Environ deux heures.

### ***Ingrédients :***

50 grammes de riz (rond de préférence)  
1 citron non traité  
60 centilitres de lait  
50 grammes d'amande effilées  
40 grammes de raisins secs  
40 grammes de zestes d'orange confits  
25 grammes de sucre en poudre  
25 grammes de beurre  
4 cuillers à soupe de cassonade  
½ cuiller à café de graines de cardamome

### ***Matériel :***

4 ramequins ou autres coupelles.

### ***Préparation :***

Faire fondre le beurre au bain-marie ou au micro-onde.

Couper les zestes d'oranges en petits dés.

Laver le citron, en prélever le zeste et le râper finement.

Mettre dans une casserole le riz, le beurre, le lait, le sucre en poudre, les raisins secs, les zestes d'orange et de citron et la cardamome.

Sur feu doux, porter à ébullition en remuant souvent.

Dès l'ébullition, baisser le feu et laisser cuire 30 à 35 minutes. Il faut surveiller et remuer régulièrement, en ajoutant si besoin un peu de lait.

Pendant ce temps faire légèrement griller à sec les amandes. Pour cela, les mettre dans une poêle sans matière grasse et les laisser environ 1 minute. Elles doivent être dorées mais surtout pas brûlées.

Répartir la préparation dans les ramequins.

Saupoudrer avec la cassonade et répartir les amandes grillées dessus.

Laisser refroidir, on l'appréciera davantage servi frais mais pas glacé.

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

Pour un arôme plus corsé, ajouter 1 petite cuiller à café de mélange quatre épices.

On peut également napper de caramel liquide.

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

C'est ici : [FORMULAIRE](#)

**Retour au sommaire**

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