

# HOMEJARDIN - Newsletter N°39 – 21 mai 2012

## SOMMAIRE

Bonjour  
Un mois, une histoire : juin  
Des couleurs utiles au jardinier  
Des chants dans les champs  
Zen attitude pour tous  
Un nom bien trompeur  
Pas de yaourtière, et alors  
Entendu en Champagne principalement  
La carte postale du mois  
Les petites astuces qui changent le quotidien  
Un jonc étonnant  
Au régime  
Merci Monsieur Zin  
Sur votre agenda de juin  
Les bonnes recettes de Tatie Gladys  
Abonnement/Désabonnement/Modifications

## BONJOUR

Qui dit juin dit beaux jours, oui mais attention il y a Médard (le 8).

Il est plus que redouté par les jardiniers, et beaucoup d'autres d'ailleurs, car comme dit le dicton : "s'il pleut à la saint Médard, il pleut quarante jours plus tard".

Mais heureusement que Barnabé (le 11) veille au grain et peut venir à notre secours, puisque le dicton se termine par : "à moins que Barnabé ne vienne l'arrêter".

## UN MOIS, UNE HISTOIRE : JUIN

Quatrième mois dans le calendrier romain, juin est le sixième mois dans le calendrier grégorien et dans le julien.

Son nom vient du latin junius, en hommage à la déesse romaine Junon.

Mais surtout, dans l'hémisphère nord, le mois de juin est le premier mois de l'été, qui démarre le 21.

Avec cette entrée dans l'été et les jours les plus longs de l'année, juin est un mois très festif.

Parmi les fêtes les plus célèbres et les plus traditionnelles, on trouve les feux de la Saint Jean, le 24 de ce mois.

Célébrée dans de nombreux pays, c'est même la fête nationale au Québec, la Fête de la Saint Jean est très festive avec bals, feu d'artifice et manifestations en tout genre.

Cette année il est particulièrement à l'honneur, on fête les Mamans le 3 et les Papas le 17.

## **DES COULEURS UTILES POUR LE JARDINIER**

Pour les plus anciens il suffit de plonger dans leur mémoire, et pour les plus jeunes de regarder des photos d'antan.

On y découvre alors dans les jardins, dès le printemps, des sortes de petites plaquettes, le plus souvent jaunes, accrochées dans les arbres.

Mais qu'est-ce que c'est ?

Nos anciens avaient bien observé et constaté que les insectes parasites, qui détruisaient les cultures fruitières, étaient attirés par certaines couleurs.

En effet, si leurs yeux distinguent très mal le vert et le rouge, ils sont particulièrement attirés par l'orange, le bleu, le violet, et surtout le jaune.

Ces plaquettes sont donc des **pièges chromatiques** qui, recouverts de glu, permettent de capturer bon nombre de parasites.

On en trouve des prêts à l'emploi dans les jardinerie, mais il est également possible de les confectionner soi-même.

La glu qui est utilisée est de la **glu arboricole**, 100% naturelle et écologique, puisque constituée d'huile végétale et de résine.

Cette glu sert également à badigeonner les troncs pour empêcher les insectes rampants à grimper dans les arbres.

## **DES CHANTS DANS LES CHAMPS**

Nous les connaissons tous, leurs chants joyeux égayent les jardins, ce sont les pinsons des arbres.

Ne dit-on pas de quelqu'un de joyeux, qu'il est gai comme un pinson ?

Si chaque pinson peut chanter différemment, ils ont chacun leur propre et unique tonalité qu'ils reprennent constamment.

Recordman de tous les télé-crochets, le pinson reprend son chant au moins 3000 fois par jour et...sans jamais de fausse note.

Dans la famille pinson, c'est madame qui est la plus active car c'est elle seule qui construit le nid, après cependant que Monsieur ait choisi l'emplacement.

Elle part alors à la recherche de brindilles, de petits morceaux de mousse, de plumes... tout ce qui peut faire un habitat douillet pour ses petits.

Infatigable, elle construit le nid en environ une semaine et fait plus de 1300 trajets.

Que fait Monsieur Pinson pendant ce temps ? Eh bien il la soutient moralement et l'encourage en chantant à tue-tête. Du déjà vu chez les humains ? Hum... Passons vite !

A la naissance des petits, quatre ou cinq en général, ce sont les deux parents qui s'activent pour les nourrir en leur donnant la becquée pendant une quinzaine de jours.

Pour les aider au jardin, pensez à installer des plantes mellifères et des arbustes à baies automnales.

## **ZEN ATTITUDE POUR TOUS**

La végétation et l'eau, une union merveilleuse et harmonieuse.

Si l'eau donne une sensation de fraîcheur les jours de chaleur, la contempler est toujours apaisant.

Mais pour beaucoup d'entre-nous, avoir un bassin est impossible par manque de place, de temps ou autre.

Par contre pourquoi ne pas installer un **mini-jardin aquatique** ?

C'est on ne peut plus simple et, même sur un balcon il trouvera aisément une place.

Le plus difficile est de choisir le contenant qui doit être étanche, bien sûr, mais surtout esthétique et adapté au reste du décor.

Classiquement le mini-jardin d'eau se fait dans un demi-tonneau, mais il ne faut pas hésiter à jouer sur la "récup" et chiner.

Tout ce qui est étanche, ou que l'on peut étanchéfier facilement, peut convenir ; comme une bassine en zinc, une auge, une mangeoire, une vasque, une grande jarre en terre...

Quelques plantes, un peu d'eau, et voilà un jardin bien agréable à regarder du printemps à l'automne.

## **UN NOM BIEN TROMPEUR**

Le **pot-pourri** est un mélange de fleurs, d'herbes, d'épices, d'agrumes... et surtout un concentré d'arômes et de parfums.

Déjà au Moyen-âge les habitants avaient pour habitude de faire sécher toutes sortes de végétaux pour parfumer et purifier l'air.

Rabelais l'a aussi évoqué pour décrire un ragoût ...

A partir du 18<sup>ème</sup> siècle en France le véritable pot-pourri apparaît, et les pièces des habitations sont parsemées de coupelles en porcelaine, en argent ou même en or, emplies de fleurs séchées et parfumées.

Cependant c'est en Angleterre qu'il a remporté le plus de succès.

On revient de plus en plus à cet art champêtre qui permet d'apporter des senteurs naturelles dans la maison, tout en la décorant de manière originale.

Que ce soient des végétaux cueillis au jardin ou glanés au cours des balades, ils offrent un choix immense.

Depuis leur origine et traditionnellement, les pots-pourris sont confectionnés avec des fleurs ou des feuillages odorants ; il est pourtant aujourd'hui admis et tout à fait possible de "tricher" avec les huiles essentielles.

Outre le fait que ces dernières offrent des fragrances, que l'on peut choisir selon son humeur et la pièce de destination, elles offrent surtout le grand avantage, en règle générale, d'aseptiser et de désinfecter l'atmosphère.

Donc ne pas hésiter à se laisser tenter par une fleur sans odeur mais d'une belle couleur.

Il faut également oser les mélanges de textures et user des épices de toutes sortes, des agrumes en rondelles ou simplement les écorces...

Pour être encore plus décoratif, le pot-pourri peut également recevoir des objets décoratifs comme des coquillages, des perles, des plumes...

Tout est permis.

## **PAS DE YAOURTIÈRE, ET ALORS ?**

Les yaourts sont des trésors de bienfaits pour la santé.

Outre des apports en calcium importants, ils sont très utiles et bénéfiques à la flore intestinale qu'ils aident à équilibrer.

L'origine du yaourt est très ancienne, et vraisemblablement asiatique, puisque dans les temps les plus reculés les hommes faisaient fermenter le lait de chèvre pour le conserver.

Par contre sa découverte en France est plus récente, puisqu'elle date de 1542.

Le roi François 1<sup>er</sup> était extrêmement malade et les médecins qui ne cessaient de se relayer à son chevet ne parvenir pas à apaiser ses douleurs d'estomac. Un ambassadeur, averti de ce problème, signala qu'un médecin de Constantinople soignait avec un remède très spécial dont lui seul avait le secret. On le fit venir rapidement avec ses chèvres ; il prépara régulièrement une sorte de lait fermenté qui fit guérir le Roi.

Mais ce laitage tomba vite en désuétude car considéré comme un produit "du peuple".

Ce n'est qu'au tout début des années 1900 qu'il reprendra "du service". Curieusement, à cette époque, le yaourt était vendu dans les pharmacies et principalement donné aux bébés.

A partir des années 1950, il commença à trouver sa place dans les crèmeries ou les épiceries et son succès n'a fait que croître depuis.

Il est très facile de faire ses propres **yaourts maison**, sans aucun investissement de matériel, du moment que l'on possède un four et des pots en verre qui ferment hermétiquement.

Un litre de lait, un pot de yaourt et, quelques heures plus tard, on peut fièrement déguster ses propres réalisations.

Non seulement c'est économique, mais en plus on peut ajuster la quantité souhaitée et parfumer au goût de chacun.

## **ENTENDU EN CHAMPAGNE PRINCIPALEMENT**

Que signifie "Manger le vert et le sec" ?

C'est une expression qui vient de la région champenoise.

On l'utilise pour désigner une personne qui est très toujours pressée et qui n'a aucune patience.

Elle fait bien sûr référence aux haricots que l'on cultive dans son jardin.

Une telle personne qualifie donc aussi un gourmand. Même si elle sème des haricots destinés aux réserves hivernales pour être consommés secs, elle ne peut s'empêcher de les manger verts, à peine formés.

## **LA CARTE POSTALE DU MOIS : L'ILE DE SPILBERG**

La carte postale du mois nous emmène en Norvège, et plus précisément dans l'archipel du Svalbard. Situé dans l'océan Arctique, il comprend une trentaine d'îles dont seulement deux sont peuplées : L'île aux Ours, une réserve naturelle avec une dizaine d'habitants, et l'île de Spilberg (Pas de point commun avec le réalisateur) qui compte près de 3000 habitants.

C'est cette dernière, située à 1120 km du Pôle Nord, que nous allons visiter pour découvrir une construction incroyable qui a été érigée dans la montagne, et inaugurée le 25 février 2008.

A l'intérieur de la montagne a été creusée une cave gigantesque, une chambre forte portant le nom de Svalbard Global Seed Vault, c'est la Réserve Mondiale de Semences.

Unique en son genre, elle comprend environ 1500 mètres cubes de volume de stockage.

Elle est destinée à recevoir et à conserver, dans un lieu totalement sécurisé, les graines de plantes vivrières du monde entier pour pouvoir préserver leur diversité génétique.

Son rôle est donc de préserver les espèces végétales qui pourraient disparaître à cause d'évènements climatiques, mais aussi de mauvaise gestion humaine.

C'est la collection la plus complète jamais réalisée allant du sorgho à la laitue en passant par la pomme de terre.

Pour son inauguration, des représentants et des experts agricoles du monde entier ont déposé des graines endémiques de leurs pays, soit 268 000 échantillons différents.

Cette chambre forte est prévue pour accueillir 4,5 millions d'espèces et de variétés végétales distinctes, ce qui représente environ 2 milliards de semences, de graines.

Dans cette montagne spécifique et dans cette chambre froide les semences, même en cas de réchauffement total de la Terre, resteront congelées pendant plus de 200 ans.

Cette chambre a d'ailleurs été surnommée l'Arche de Noé. Etonnant non ?

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

On se bat souvent avec le cadenas du portillon ou de la cabane du jardin, car la rouille s'installe vite avec les intempéries, empêchant le bon fonctionnement de la clé.

Pour pallier à ce problème, installez dessus un morceau de cuir ou de caoutchouc. Ainsi protégé de l'eau, il fonctionnera toujours bien.

Il est souvent difficile de faire réchauffer un reste de riz cuit sans qu'il devienne sec ou se transforme en pâte à colle.

Pour qu'il conserve toute sa texture, une solution simple est de le mettre dans un sac congélation (s'il n'a pas de zip, faire un nœud bien serré).

Pour le réchauffer, il suffit de le plonger simplement 5 bonnes minutes dans de l'eau bouillante.

## **UN JONC ETONNANT**

Une véritable curiosité que ce **Jonc Epars** qui porte le nom latin de *Juncus effusus spiralis* et qui appartient à la famille des Juncacées.

On le nomme également "Jonc des Chaisiers en Spirale", "Jonc Diffus", "Jonc Spirale" et "Jonc Tortueux".

Tous ces noms conviennent parfaitement bien pour désigner cette plante échevelée, ébouriffée qui semble se tortiller dans tous les sens.

Facile de culture, le jonc épars ne demande que de l'eau ou une terre toujours détrempée.

Dans des bassins habités, il est un lieu de prédilection pour les petits poissons, les grenouilles ou les tritons, entre autres, à qui il offre un superbe refuge.

Au Japon sa paille est tressée et sert à confectionner des tatamis et surtout la semelle des zōris.

Ce sont des sandales traditionnelles, ressemblant aux tongs, utilisées par tous aussi bien pour pratiquer les arts martiaux que dans la vie courante.

## **AU REGIME !**

De nom latin *musa basjoo*, le **bananier du Japon** appartient à la famille des Musacées.

Bien sûr il ne donnera pas de bananes comestibles. Elles ne sont pas toxiques mais inconsommables, c'est un bananier dit fibreux.

Par contre, il apportera un air exotique au jardin, ou à la terrasse, puisqu'il peut être également cultivé dans un pot.

S'il a une croissance rapide et peut atteindre jusqu'à 5 mètres de haut, le bananier n'est pas classé dans les arbres.

C'est une vivace herbacée qui, si elle disparaît en hiver, pointe son nez dès que le printemps arrive, grâce aux rejets qu'elle émet à son pied.

Autrefois, en Asie, des fibres étaient extraites du stipe du bananier pour confectionner des textiles.

Ne demandant que peu d'entretien, le bananier du Japon fait partie des plantes à adopter sans hésiter.

## **MERCI MONSIEUR ZIN !**

Le **zinnia** est une fleur originaire du Mexique, qui appartient à la famille des Astéracées.

Son nom lui a été donné en hommage à un botaniste allemand, Johann Gottfried Zin qui a dirigé un grand jardin botanique.

Avec ses fleurs abondantes c'est un enchantement pour les yeux, du mois de juillet jusqu'aux gelées, les couleurs étant toujours vives et lumineuses.

Son essor est tel que, depuis le 19<sup>ème</sup> siècle, les horticulteurs ne cessent de créer de nombreux hybrides ; on en dénombre une centaine.

Il peut être cultivé en pleine terre, mais également en pot simplement sur le rebord d'une fenêtre.

Il a également sa place au jardin biologique, car il participe réellement au bon équilibre de l'écosystème.

Non seulement il attire les papillons mais, laissé en place à la mauvaise saison, il fournit un garde-manger très apprécié des petits oiseaux.

## **VOTRE AGENDA DE JUIN :**

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 !

## **TAPENADE DE TOMATES**

Une variante originale et fraîche de la traditionnelle tapenade.  
Elle peut être servie en petits toasts à l'apéritif, ou en entrée.

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : Sans.

Temps de Repos : 1 Heure au réfrigérateur.

### ***Ingrédients :***

1 tomate de belle taille et mûre

10 tomates séchées (à l'huile)

Une quinzaine d'olives vertes

3 cuillers à soupe de câpres

3 cuillers à soupe d'huile d'olive ou l'huile des tomates séchées

3 filets d'anchois à l'huile

Une dizaine de feuilles de basilic frais

Sel et Poivre

### ***Préparation :***

Mettre à égoutter séparément les tomates pelées, les filets d'anchois, les olives et les câpres.

Couper la tomate en petits dés. Les puristes enlèveront la peau et les pépins mais ce n'est pas indispensable.

Passer les feuilles de basilic sous l'eau froide, les égoutter et les éponger dans du papier absorbant.

Dans le mixeur mettre les tomates séchées, la tomate fraîche, les olives, les câpres, les anchois et le basilic.

Mixer bien afin d'obtenir une purée homogène.

Verser cette préparation dans un saladier, et ajouter l'huile en mélangeant bien.

Saler et poivrer. Attention à ne pas trop saler car les anchois renferment déjà du sel. Il est préférable de réajuster par la suite.

Déposer au réfrigérateur pendant 1 heure au minimum.

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

Elle peut être servie avec des tranches de pain légèrement toastées et frottées d'ail.

Ne jetez pas l'huile des tomates séchées ; si vous ne vous en servez pas pour cette recette, elle sera parfaite pour les assaisonnements de salades vertes ou de crudités.

## **POELEE D'EMINCE DE DINDE**

Un plat familial rapide et simple à faire.

### ***Recette pour 4 Personnes.***

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 20 Minutes.

### ***Ingrédients :***

450 à 500 grammes d'escalope de dinde (soit 4 escalopes)

400 grammes de champignons de Paris

40 grammes de beurre

10 centilitres de bouillon de volaille

3 cuillers à soupe de crème fraîche

2 cuillers à soupe d'huile

1 pincée de noix de muscade

1 pointe de couteau de paprika

Sel et poivre

### ***Préparation :***

Laver rapidement les champignons dans l'eau froide vinaigrée, mais sans les faire tremper, les égoutter et les sécher.

Couper le bas des pieds et enlever la peau.

Les détailler en lamelles fines.

Couper la dinde en lanières d'environ un centimètre de large.

Mettre à chauffer l'huile et le beurre dans une poêle et y incorporer la viande.

Faire dorer en remuant pendant 5 minutes, saler, poivrer et retirer les morceaux de dinde en les réservant sur un plat.

Mettre alors les champignons dans la poêle et à feu vif, les faire sauter pendant environ 5 minutes pour qu'ils rendent bien leur eau.

Ajouter du sel, du poivre, de la muscade et du paprika.

Baisser le feu et incorporer le bouillon, puis laisser réduire pendant 5 minutes.

Ajouter alors la dinde et la crème fraîche en remuant doucement, et laisser mijoter encore 3 minutes.

### ***Présentation :***

Au moment de servir, il est possible de parsemer le plat avec du persil, du cerfeuil ou de l'estragon.

Les champignons de Paris peuvent être blancs ou rosés.

Le plat peut se consommer seul ou avec du riz blanc.

## **TARTE AUX NECTARINES ET PAIN D'ÉPICES**

Une tarte pleine d'arômes pour un dessert ou un goûter.

### ***Recette pour 6 Personnes.***

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes.

### ***Ingrédients :***

1 pâte feuilletée prête à l'emploi  
6 nectarines mûres mais encore fermes  
3 tranches de pain d'épices  
50 grammes de pignons de pin  
30 grammes de beurre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 cuiller à soupe de sucre

### ***Préparation :***

Laver les nectarines sous l'eau froide, et les essuyer avec un papier absorbant.

Les couper en deux, enlever le noyau, et recouper les moitiés en fins quartiers.

Mettre le four à préchauffer à 210°C (Thermostat 7).

Passer le pain d'épices au four pour obtenir une texture fine, un peu comme de la chapelure.

Recouvrir un moule à tarte de papier sulfurisé, et déposer dessus la pâte en la piquetant avec une fourchette.

Étaler le pain d'épices dessus.

Répartir harmonieusement les tranches de nectarines, et saupoudrer dessus le sucre en poudre.

Ajouter ensuite le beurre détaillé en petits dés.

Mettre au four pendant 30 minutes.

Positionner alors le four sur le gril.

Sur la tarte, parsemer les pignons de pin et répartir le sucre vanillé.

La passer ensuite quelques minutes au gril en surveillant bien. Les pignons doivent légèrement se caraméliser mais ne doivent pas griller.

### ***Présentation :***

Cette tarte se déguste tiède ou froide.

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

C'est ici : [FORMULAIRE](#)

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

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