

Newsletter N°4 de Homejardin – 23 juin 2009

Cette newsletter est au format .RTF mais nous y joignons sa version au format .PDF
Seule cette dernière version rend actifs les liens du sommaire.

SOMMAIRE

- [Lire cette newsletter au format PDF \(Adobe®\)](#)
- [Bonjour](#)
- [L'herbe à redécouvrir, le pissenlit](#)
- [Le fruit du moment, la framboise](#)
- [La fleur à admirer, le dahlia](#)
- [Votre agenda des travaux du mois de juillet](#)
- [Site : Les nouveautés, les projets](#)
- [Suggestions gastronomiques de saison](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

Bonjour

Plus on observe son jardin ou son balcon plus on se dit que la nature est vraiment bien faite. On sait que les fleurs ont de nombreuses qualités mais certaines ont un sens exceptionnel pour prévenir des changements de temps. Elles agissent comme des sortes de baromètres. On peut citer par exemple :

La **CARLINE** prévient que l'orage est proche. De nom latin Carlina Acaulis elle appartient à la famille des Astéracées et est également appelée **CHARDON ARGENTE** et **BAROMETRE DU BERGER**. Autrefois les paysans, et surtout les bergers, les gardiens de troupeaux, accrochaient des tiges de carline au-dessus de leur porte. Tant que l'air est sec, les fleurs, mêmes sèches restent bien ouvertes. Lorsque l'air commence à s'humidifier, les fleurs ressentent l'approche de l'orage et se referment bien avant que la pluie commence. On peut sans problème en suspendre au jardin, au balcon ou à la fenêtre.

Le **GAZANIA** appartient à la famille des Astéracées. Il ouvre grand ses fleurs avec les rayons du soleil mais les referme progressivement lorsqu'il sent que les nuages vont apparaître. De culture facile, il ne faut pas hésiter à l'installer au jardin ou au balcon. Ses fleurs, aux nombreux coloris sont très lumineuses et sa floraison abondante pendant de longs mois.

Le Trèfle prévient aussi de l'arrivée des nuages...en plus de porter bonheur s'il possède quatre feuilles. Son feuillage est hypersensible à la lumière. Les feuilles du trèfle sont grandes ouvertes la journée au soleil et se replient le soir pour dormir. Lorsque l'on voit le feuillage se refermer dans la journée, les nuages et la grisaille ne sont jamais très loin.

Sans oublier la pomme de pin qui, en véritable baromètre, réagit aux moindres variations d'humidité. Les écailles se resserrent, se referment lorsque la pluie est menaçante par contre elles s'ouvrent

largement par temps sec. Tant qu'elle n'est pas pourrie, la pomme de pin retirée de l'arbre garde ses facultés de prévoir le temps. Installée dans le jardin, elle est décorative et aide à connaître la météo.

Le plein de nouveautés sur le site

Tout ça c'est fait :

- Plein de fiches ont été rajoutées ou densifiées. En loisirs créatifs nous vous recommandons particulièrement la consultation de la fiche technique sur la [**DENTELLE AU CROCHET**](#)
- Ouverture d'une section [**PETITES ANNONCES**](#) Pour tout acheter, vendre, échanger, troquer, offrir ou trouver un job... En quelques clics votre annonce en ligne, et c'est entièrement gratuit.
- Ouverture d'un [**LIVRE D'OR**](#) Sans complaisance, dites-nous ce que vous pensez de Homejardin, vous nous aiderez à progresser.
- Ouverture d'une section [**CARTES POSTALES VIRTUELLES**](#) Choisissez votre carte, votre timbre; ajoutez votre texte et l'adresse du destinataire. Nous nous chargerons du reste.

C'est pour bientôt :

- Créer un espace interactif permettant aux internautes de commenter et noter chacune des pages de homejardin.

L'herbe à redécouvrir, le pissenlit :

De nom latin taraxacum officinalis il appartient à la famille des astéracées et est souvent appelé "Dent de Lion". En France, c'est une des rares plantes qui possède autant de surnoms, on en dénombre plus que de régions.

Détesté du jardinier lorsqu'il envahit la pelouse, il mérite d'être réhabilité pour créer des salades savoureuses.

En savoir plus à son propos ? [**PISSENLIT**](#)

Le fruit du moment : la Framboise :

Le framboisier qui est une ronce améliorée que l'on trouve aussi à l'état sauvage est de culture facile. La framboise se prête à de nombreuses préparations culinaires comme les coulis, les confitures et diverses pâtisseries.

Un grand plaisir à ne pas boudier c'est de grignoter les framboises au fur et à mesure de la cueillette, le panier se remplit moins vite mais quel régal !

Très riche en vitamine C, elle renferme aussi des sels minéraux comme le calcium, le magnésium et le fer.

En savoir plus à son propos ? [**FRAMBOISIER**](#)

La fleur à admirer, le dahlia :

De la famille des Astéracées il en existe de nombreuses variétés de tailles différentes. Les grands dahlias illuminent les fonds de massifs tandis que les dahlias nains font des merveilles en bordure.

C'est également une fleur bien adaptée pour les jardinières et les pots sur un balcon. Les différentes formes de fleurs et la multitude de coloris permettent de varier les décors.

En savoir plus à son propos ? [DAHLIA](#)

Votre agenda des travaux en juillet :

- Suivez le lien pour consulter l'agenda.
http://www.homejardin.com/travaux_juillet/calendrier_jardinage_jour_apres_jour.html
- Original aussi, jardiner avec la lune
http://www.homejardin-archives.com/calendrier_lunaire_juillet_2009/jardiner_avec_la_lune_par_jour_et_par_heure.html

Suggestions gastronomiques de saison :

SALADE DE PISSENLIT

Recette pour 4 personnes.

Temps de Préparation : 15 minutes.

Temps de Cuisson : 5 minutes.

Ingrédients :

- 350 grammes de pissenlits. Prendre de préférence des jeunes pousses.
- 2 tranches de lard fumé assez épaisses détaillées en bâtonnets.
- Une vingtaine de cerneaux de noix.
- 1 gousse d'ail hachée.
- 3 cuillers à soupe d'huile.
- 2 cuillers à soupe de vinaigre.
- 1 cuiller à soupe de moutarde.
- Sel et poivre.

Préparation :

- Après avoir coupé la base, la queue des pissenlits qui est assez acide, les laver et les essorer.
- Dans un petit saladier, mélanger l'huile avec le vinaigre, la moutarde, l'ail, le sel et le poivre jusqu'à obtenir une émulsion homogène.
- Faire rissoler doucement les bâtonnets de lard dans une poêle.
- Disposer les pissenlits dans des assiettes ou dans un plat avec les lardons et les cerneaux de noix. Verser dessus la vinaigrette.

Suggestions :

- La moutarde peut être remplacée par de la moutarde à l'ancienne.
- Cette salade peut être plus complète si on rajoute des croutons frits et des œufs pochés.

FRAMBOISINE :

Recette pour 4 personnes.

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de Repos : 1 heure + 30 minutes au réfrigérateur.

Ingrédients :

- 100 grammes de framboises.
- 15 centilitres de crème liquide froide.
- 20 centilitres de crème anglaise froide. (Pour plus de simplicité, on peut prendre de la crème anglaise prête à l'emploi).
- 25 grammes de sucre semoule.
- 2 cuillers à soupe d'eau-de-vie de framboise ou de kirsch. (La recette peut être faite sans alcool).
- 150 grammes de chocolat noir.
- 4 grandes caissettes en papier plissé ou 8 moyennes.

Préparation :

- Faire fondre le chocolat au bain-marie en le remuer délicatement pour le rendre bien fluide et lisse.
- Prendre les caissettes en papier et les badigeonner à l'aide d'un pinceau de cuisine avec le chocolat fondu.
- Mettre les caissettes à durcir au réfrigérateur.
- Mettre de côté 8 framboises qui serviront pour la décoration finale.
- Mixer le restant des framboises avec le sucre et l'alcool. Mettre ce mélange dans une passoire fine au dessus d'un saladier. Presser bien pour récupérer tous le jus hormis les petits grains des framboises.
- Fouetter la crème liquide froide en chantilly bien ferme.
- Ajouter dans le saladier la crème anglaise et mélanger le tout avant d'incorporer délicatement la chantilly.
- Sortir les caissettes du réfrigérateur et les démouler délicatement.
- Les remplir avec la mousse de framboises. Ajouter en décoration les framboises mises de côté.
- Servir aussitôt ou réserver au réfrigérateur.

Suggestion :

- La mousse peut être servie dans des verrines à la place des caissettes en chocolat.
- On peut servir en accompagnement des petits gâteaux secs comme des tuiles aux amandes, des langues-de-chat, des crêpes dentelle ou des cigarettes russes.

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

Lire cette newsletter au format PDF (Adobe®)

- En pièce jointe vous trouverez cette newsletter au format .pdf
Pour ouvrir le document vous devez installer le logiciel Adobe Reader sur votre ordinateur.
Si vous ne l'avez pas déjà fait, vous pouvez le télécharger gratuitement en suivant ce lien :
<http://www.adobe.com/fr/products/reader/>

Abonnement, désabonnement, modification de cet abonnement :

- Cette newsletter vous est envoyée car vous vous y êtes abonné(e). Si ce n'était pas le cas ou si vous ne souhaitez plus la recevoir, complétez et envoyez-nous le formulaire en ligne :
http://www.homejardin.com/newsletter/abonnement_desabonnement_modifications.html

Ou

http://www.homejardin-loisirs.com/newsletter/abonnement_desabonnement_modifications.html

N'oubliez pas de cocher la case "me désabonner". Un mail de confirmation vous parviendra dans les 24 heures ouvrées et vos données seront définitivement effacées de notre base.

Utilisez l'un ou l'autre de ces mêmes formulaires pour nous signaler tout changement d'adresse e-mail ou autre.

[Retour au début de cette newsletter](#)

Rendez-vous le mois prochain, et bonnes vacances à ceux qui peuvent en profiter.