

HOMEJARDIN - Newsletter N°40 – 21 juin 2012

SOMMAIRE

[Bonjour](#)

[Un mois, une histoire : juillet](#)

[Vacances et arrosage des plantes](#)

[Engrais, décrypter les informations](#)

[Un gai sans-gêne au jardin](#)

[Connaissez-vous les plantes tinctoriales ?](#)

[5 fruits et légumes, mais quel choix faire ?](#)

[Une expression du Berry ?](#)

[La carte postale du mois](#)

[Les petites astuces qui changent le quotidien](#)

[Dans un bassin...](#)

[Quelle Majesté !](#)

[Un légume réservé à la déco](#)

[Sur votre agenda de juillet](#)

[Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)

[Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

BONJOUR

Très bonnes vacances aux juilletistes, qu'ils en profitent bien et nous reviennent frais et dispos.

Chez homejardin, nous avons pris nos dispositions pour continuer de vous assurer du meilleur service, la période estivale ne nous empêchera pas de continuer le développement des sites, l'animation du forum et de répondre aux questions des internautes dans des temps toujours aussi rapides.

UN MOIS, UNE HISTOIRE : JUILLET

Avant la naissance de Jules César, l'année romaine commençait le 1er mars. Juillet était donc le cinquième et portait le nom de Quintilis ou Quinctilis.

A la mort de Jules César et sur la demande de Marc Antoine, le nom fut transformé en Julius (Jules) pour lui rendre hommage. Julius Caesar est d'ailleurs né en juillet.

Plus tard Julius se transformera en juillet.

Dans le calendrier grégorien, le mois de juillet terminait Messidor et commençait Thermidor. Ce dernier est issu d'un mot grec signifiant chaleur.

VACANCES ET ARROSAGES

Au jardin, les plantes, les fleurs, les fruits et les légumes s'en donnent à cœur joie et tout ce petit monde s'épanouit et se développe pour le plaisir de tous

Mais soleil et chaleur riment avec déshydratation. Et c'est là que cela se complique car quand et comment arroser ? Assez, pas assez ? Que d'interrogations, sachant qu'un manque ou un excès d'eau peuvent condamner les cultures.

Sans même parler d'écologie ou d'économie, l'arrosage est toujours un casse-tête simplement pour préserver le bon équilibre des végétaux.

Tout est dans la bonne mesure. Un très vieux dicton déclare que "le sage arrose et le fou inonde". Un autre, devenu à juste titre un mot d'ordre pour tous les jardiniers édicte qu' "un bon binage vaut deux arrosages".

Il faut donc apprendre à connaître sa terre, les végétaux que l'on cultive et suivre l'évolution du temps.

Là où cela se complique encore plus c'est pendant les vacances. Bien sûr en est content de partir mais quid du devenir de toutes les végétaux, qu'ils soient dans la maison ou au jardin ?

Encore que maintenant les jardinerie regorgent de systèmes d'arrosages plus ou moins sophistiqués, lesquels permettent automatiquement d'arroser à des heures précises ou qui distillent l'eau goutte à goutte.

Mais tout ce matériel ne prend pas en compte les conditions climatiques. S'il pleut averse pendant l'absence du jardinier et que l'arrosage se met consciencieusement en route, le jardin est noyé. A l'inverse, le système goutte à goutte sera insuffisant en cas de canicule.

Si quelques astuces sont à mettre en place pour limiter ces problèmes, rien ne vaut un ami, voisin ou parent pour remplacer le jardinier pendant ces vacances.

Mais partez quand même tranquille. La nature à des ressources que, bien souvent nous ne soupçonnons pas.

En savoir plus sur comment bien arroser ? Lisez ou relisez notre [**Coup de pouce - Arrosages**](#)

En savoir plus sur comment préserver vos plantes en votre absence ? Précipitez-vous sur notre [**Coup de pouce –En votre absence**](#)

DECRYPTAGE INFORMATIONS ENGRAIS

En nous nourrissant nous engrangeons toutes sortes de nutriments, et nous prenons parfois même des vitamines en complément, pour booster notre énergie.

Pour les végétaux, le principe est le même. Si la terre renferme des nutriments elle n'en est pas toujours assez riche et des compléments sont souvent nécessaires.

Les fertilisants ou engrais sont utiles à la plantation et/ou pendant la période de végétation. Bien sûr nous ne parlons que des engrais naturels utilisables en jardinage biologique.

Alors partons au rayon des engrais. Oups, c'est là que ça se complique, c'est pire que le rayon des lessives du supermarché, le choix est gigantesque.

Mais surtout, ce qui laisse perplexe bon nombre d'entre-nous, ce sont les indications mystérieuses qui figurent sur les emballages ; par exemple "NPK 10.5.6". Et encore lorsque les fabricants ou les distributeurs veulent bien indiquer les lettres, ce qui n'est pas toujours le cas. Pourquoi faire simple quand on peut compliquer ?

Pour les décrypter il nous faut replonger dans nos souvenirs d'école et plus particulièrement dans les cours de chimie. En effet les lettres correspondent à des symboles chimiques. **N** pour azote, **P** pour phosphore et **K** pour potasse. Les chiffres qui suivent indiquent le pourcentage de chaque élément qui est contenu dans l'engrais. Dans notre exemple, on trouve donc 10% d'azote, 5% de phosphore et 6% de potasse.

Azote, phosphore et potasse sont les 3 éléments essentiels car indispensables à la vie des plantes.

Par contre, il faut faire très attention car nous avons parfois tendance à abuser des engrais. On se dit, ou une bonne âme nous le conseille, "tiens elle ne pousse pas vite, bon je vais lui donner de l'engrais". Mais comme pour tout, l'excès est très mauvais et risque de brûler les plantes et les faire mourir.

Alors, comment faire, choisir et adapter sans se tromper ?

Nous venons de démarrer un **coup de pouce engrais** qui devrait rendre de grands services. La rubrique étant à peine démarrée elle va vite être complétée ; l'existant et la présentation méritent déjà votre attention.

UN JOYEUX VISITEUR AU JARDIN, MAIS QUEL SANS-GENE !

Beaucoup, comme nous, adorent ce petit chanteur un peu replet, qui bombe son torse dès qu'il chante, c'est le rouge-gorge.

En plus de bien chanter, on peut l'observer facilement car c'est un familier peu farouche qui s'approche aisément des habitations.

Le bon côté c'est effectivement le fait qu'il chante à tue-tête presque toute l'année, il ne s'arrête en effet qu'en fin d'été, pendant sa période de mue.

Si son cri le plus caractéristique est une sorte de "tic" répété plusieurs fois, sa gamme de sons est énorme. Des scientifiques ont déterminé que son répertoire contient pas loin de 1300 sonorités.

C'est un bon papa qui nourrit lui-même les oisillons pendant quinze jours après l'éclosion.

Mais c'est maintenant que son côté moins sympa apparaît.

D'abord avec le jardinier. C'est vrai qu'il l'aide en se délectant des araignées, des insectes, des vers. ... Mais lorsqu'il suit le jardinier dans les sillons c'est également pour débusquer les graines que ce dernier vient de semer.

De plus il adore les fruits rouges, et surtout les cerises, pour lesquelles il manifeste le plus d'intérêt.

C'est pourtant aussi un irascible avec ses congénères. Lorsqu'il a déterminé – de son propre chef – son territoire, il chante à gorge déployée pour indiquer que c'est sa propriété. Il est résolument intolérable et, si un autre oiseau s'approche, il sort de sa réserve et ce sont de grandes bagarres à coups de bec et de griffes. Ce caractériel ne supporte aucune rivalité.

LA TEINTURE VEGETALE, TENDANCE ET FACILE

Puisque c'est l'été, c'est le bon moment pour personnaliser sa déco et créer une bonne partie de notre garde-robe. Fini le tee-shirt qui est le même que celui des collègues, des amis, des voisins.

Créer des abat-jours, des coussins, des nappes, des napperons... toutes sortes de petites choses qui permettent de modifier l'aspect et l'ambiance d'une pièce.

S'il est vrai que l'on trouve des fibres textiles de toutes les couleurs, que diriez-vous de créer vos propres coloris ?

C'est tout à fait possible en renouant avec des gestes ancestraux tout en n'utilisant uniquement des produits naturels.

Ce sont les plantes tinctoriales qui vont venir à notre secours, des végétaux qui renferment des pigments solubles dans l'eau.

Elles sont très nombreuses qu'elles soient cultivées ou sauvages. Les plus anciennes sont le pastel des teinturiers, la garance et la gaude. Elles sont connues et utilisées depuis l'antiquité.

Il y en a également de plus courantes comme le coquelicot. On le reconnaît à sa couleur bien rouge, mais savez-vous que ses pigments donnent une couleur... grise ?

Cela fait partie des innombrables surprises que la nature nous réserve.

Bien que le principe de la teinture végétale puisse paraître un peu compliqué, il ne faut pas hésiter à se lancer, les résultats viendront vite !

On peut ainsi transformer facilement des fibres textiles végétales, comme du coton, du chanvre ou du lin, et des fibres animales comme la laine. Cette dernière est d'ailleurs recommandée aux débutants car elle "prend" bien la teinture.

Après une préparation des fibres textiles, appelée le mordantage, et l'extraction des pigments des plantes par un bain de teinture, il ne reste plus qu'à teindre les fibres.

La teinture végétale a une bonne tenue au lavage.

Il ne faut pas hésiter à essayer et là on pourra vraiment dire "c'est moi qui l'ai fait". Chaque création est réellement unique.

Voir nos fiches [Teinture végétale - Fiche technique](#) et [Teinture végétale – Liste des plantes tinctoriales](#)

LEGUMES ET FRUITS, BIEN LES CONNAITRE POUR LES AIMER

Manger 5 fruits et légumes par jour est le leitmotiv d'aujourd'hui.

Sans respecter ce précepte à la lettre, c'est vrai que ce sont des produits bénéfiques pour la santé.

Ils apportent en effet des bonnes quantités de vitamines, de sels minéraux et d'oligoéléments.

La plupart renferment également des fibres facilitant ainsi le transit intestinal.

Les fruits et les légumes ont toujours fait partie de la vie de l'homme depuis qu'il est sur terre.

Ces ressources alimentaires qu'offre la terre ont d'ailleurs inspiré de nombreux artistes peintres qui se plaisaient à composer des tableaux les représentant. Depuis les peintres du 16^{ème} siècle, en passant par Van Gogh, Matisse ou Braque, pour les plus réalistes et, pour finir par Dali ou Picasso, pour les surréalistes.

Mais revenons à notre consommation de fruits et légumes. On pense bien les connaître mais le plus souvent on ignore beaucoup de chose d'eux.

Effectivement, on délaisse bien souvent des produits car on ne sait pas les utiliser, on les trouve fades... de nombreuses excuses.

Par exemple la roquette, qui renferme une grande quantité de vitamines et de sels minéraux, n'est pas uniquement une salade. En soupe, dans les pizzas, les quiches, les tartes, en pesto, cuite à la vapeur en accompagnement de pâtes ou de riz... de nombreux emplois pour la déguster.

Vous connaissez les grenades, ces fruits emplis de graines translucides et sucrées ? Elles ne sont pas réservées aux salades de fruits. Elles agrémentent également des viandes ou des salades de mâche par exemple.

Dans nos dossiers réservés aux **fruits** et aux **légumes**, nous vous indiquons les propriétés nutritionnelles des produits et vous suggérons également des idées pour les accommoder.

ENTENDU DANS LE BERRY PRINCIPALEMENT

Que signifie "Ca ne se trouve pas dans l'oreille d'une puce" ?

C'est une expression, principalement originaire du Berry.

Cela signifie que l'on recherche une chose quasiment introuvable, que l'on a un but très difficile à atteindre.

Effectivement c'est plus que difficile de trouver quelque chose dans les oreilles d'une puce, pour la bonne raison... qu'elle n'en a pas

LA CARTE POSTALE DU MOIS : MONTCORBON

La carte postale du mois nous emmène dans un village du Loiret appelée Montcorbon. Il est situé à 25 kilomètres au sud-est de Montargis.

Si de nombreux chemins de randonnée sillonnent la région en traversant cette commune, ce n'est pas uniquement pour la balade que Montcorbon mérite le détour.

Il abrite une curiosité qui est le Musée des ustensiles de cuisine d'autrefois.

Son origine est récente puisqu'il a ouvert ses portes en 2001. L'année d'avant, lors d'une fête de village, un ancien chef cuisinier Michel Grandiau, passionné par le matériel de cuisine, décide de faire une exposition.

Il présente alors les 650 ustensiles de sa propre collection. Devant l'engouement, la décision de créer un Musée est prise. D'autres ustensiles vinrent vite rejoindre les premiers, et on en dénombre maintenant plus de 1300, allant en gros des années 1900 à 1960.

Le décor ? Une véritable cuisine, fin 19^{ème} siècle, a été reconstituée ; on s'y croirait.

Rien n'y manque, de la cheminée à la table en passant par le matériel. Chaque pas nous entraîne vers une découverte.

A l'heure où la cuisine est remise vraiment au goût du jour, c'est amusant de voir avec quel matériel nos anciens concoctaient des plats.

Vers l'évier on découvre ainsi un ustensile bizarre qui ressemble à une louche mais pas complètement, qu'est-ce que c'est ? Simplement une cassotte ou couade selon les régions. Eh oui, si maintenant on tourne le robinet pour avoir de l'eau, avant il fallait aller au puits. La cassotte servait pour puiser l'eau et le mettre dans le seau.

C'est aussi l'occasion de découvrir l'évolution entre des objets des années 1930, comme les réfrigérateurs, et ceux que nous connaissons à l'heure actuelle.

C'est une véritable mémoire du passé qui nous permet de voyager dans le temps mais également de constater que l'ingéniosité était de mise. Ce musée vaut le détour, à l'occasion d'une balade par les routes tranquilles, loin de l'agitation et du trafic. Essayez !

LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT

Avec l'été qui pointe son nez, la saison des fruits juteux arrive. Quel délice qu'une bonne tarte aux fruits mais bien souvent aussi quelle déception de voir la pâte détremée par le jus. Pour éviter ce problème, voici une astuce toute simple : à l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonner le fond de tarte avec un blanc d'œuf battu. Ce dernier formera une sorte de petite couche isolante qui empêchera le jus de trop pénétrer dans la pâte.

Au jardin, une double astuce pour les fraisiers. Pour que les fruits restent propres et ne soient pas au contact de la terre on met un paillage avec des paillettes de lin par exemple. Mais une astuce complémentaire consiste à ajouter dans ce paillage des aiguilles de pin : non seulement elles

transmettent une petite saveur de fraises des bois aux fraises, mais elles découragent encore plus les escargots et les limaces.

ENFIN UNE PLANTE DE BASSIN POUR LE REVE ET L'EVASION

De nom latin nelumbo nucifera, le **lotus des Indes** appartient à la famille des nymphéacées.

Il porte également le nom de "lotus sacré" et de nelumbo d'Orient".

Ses grandes fleurs parfumées apparaissent en juin ou juillet jusqu'au mois d'octobre.

C'est une fleur admirable dans les bassins avec ses grandes fleurs qui s'ouvrent très tôt le matin.

Une des curiosités de ce lotus est que, en automne, les fleurs donnent naissance à des sortes de fruits qui ressemblent à des pommes d'arrosoir.

Ces fruits permettent de créer de superbes décorations, mélangés par exemple avec des fleurs séchées, des feuillages d'automne et des écorces.

Le lotus des Indes est une plante sacrée dans de nombreux pays d'Orient et est la fleur emblématique des Indes d'où son nom.

UNE MAJESTE AU JARDIN

Les lys portent le nom latin de liliium et appartiennent à la famille des liliacées.

Evacuons une bonne fois pour toutes l'orthographe. Lys ou lis, les deux mots sont corrects.

Il existe de nombreuses variétés de lys qui se plaisent aussi bien en pleine terre qu'en pot. Avec leur allure altière, ils trônent au jardin.

Ils sont peu difficile de culture, mis à part qu'ils détestent le calcaire.

Ce sont des sédentaires et des casaniers qui, une fois installés, n'apprécient pas d'être déménagés.

Souvent parfumés ils offrent une longue floraison qui s'échelonne, selon les variétés, du mois de mai jusqu'aux gelées.

De nombreux hybrides sont créés tous les ans par les horticulteurs.

Les **lys ou lis** donnent également de majestueux bouquets de longue tenue en vase.

UN LEGUME DECORATIF A LA PALETTE ETENDUE

De nom latin cucurbita pepo, les **coloquintes** appartiennent à la famille des cucurbitacées.

Si ce légume n'est pas comestible, il mérite une place au jardin. Les coloquintes sont en effet décoratifs dès ce lieu de culture en attendant de venir enjoliver la maison.

Pendant sa période de culture, on peut les faire grimper pour habiller un vieux mur par exemple.

Allongée, ronde, en forme de bouteille, de griffe, de chapeau... l'éventail des aspects est grand.

Après un séchage, les coloquintes se conservent très longtemps. Ensuite elles peuvent être simplement installées dans des corbeilles en osier pour décorer une table. Des compositions peuvent être faites avec des branches, des feuilles mortes et séchées, des fruits secs type noix ou noisettes...

On peut les laisser naturelles, les vernir, les peindre, les graver...

Autrefois les jardiniers cultivaient des coloquintes, uniquement dans le but d'en faire des "boîtes de rangements pour les graines". Ils les évidaient, les laissaient sécher et ensuite mettaient dedans les graines qu'ils avaient récoltées pour les semis de l'année suivante. L'avantage est que le peu de pulpe très amère qui reste, après le séchage, éloigne beaucoup d'insectes.

VOTRE AGENDA DE JUILLET :

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 !

SALADE DE POMMES DE TERRE A LA ROQUETTE

Une petite salade simple et rapide, mais toute en saveur.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 10 à 15 Minutes.

Ingrédients :

700 à 800 grammes de pommes de terre (de préférence des nouvelles de petite taille)

50 grammes de roquette + quelques feuilles pour la présentation

3 oignons frais

1 gousse d'ail

15 centilitres de crème liquide

Sel et Poivre.

Préparation :

Si ce sont des petites pommes de terre, les broser sous l'eau froide sans les éplucher. Dans le cas contraire, les éplucher.

Les mettre à cuire, dans de l'eau bouillante salée, pendant une dizaine de minutes. Vérifier la cuisson qui varie selon la grosseur des pommes de terre.

Egoutter dès la fin de la cuisson, et laisser refroidir avant de couper les pommes de terre en rondelles.

Emincez finement les oignons.

Epluchez la gousse d'ail et l'écraser.

Laver et sécher la roquette avant de la hacher finement.

Dans un grand bol mettre la roquette, les oignons, l'ail, la crème, le sel et le poivre puis bien mélanger.

Réserver cette sauce au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Servir les pommes de terre nappées de la sauce et décorées de quelques feuilles de roquette.

CALMARS A LA ROMAINE

Rapides à préparer, ces calmars constituent une entrée sympa ou peuvent être servis en plat accompagnés d'un gratin de légumes par exemple.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 4 à 6 Minutes.

Ingrédients :

600 grammes d'anneaux de calmars

2 citrons

10 cuillers à soupe de farine

1 cuiller à café de piment d'Espelette

Sel et Poivre

De l'huile pour friture

Préparation :

Laver les citrons et les couper en quartiers.

Dans un sac spécial congélation mettre la farine et le piment en mélangeant bien le tout Ajouter les anneaux de calmars. Secouer bien le sac afin que tous les anneaux s'enrobent bien de farine.

Verser de l'huile dans une sauteuse (pour une bonne cuisson, il doit y avoir environ 2 centimètres de hauteur d'huile). La température idéale doit être de 180°C. L'astuce pour vérifier la bonne chaleur est de faire tomber dedans une petite pluche de persil ou une miette de pain ; si cela grésille de suite, c'est que le bain de friture est prêt.

Verser alors les calmars dans la sauteuse, et les laisser frire une minute de chaque côté. Suivant la taille de la sauteuse, il faudra procéder en deux ou trois fournées, car les calmars ne doivent pas se chevaucher pour cuire correctement.

Au fur et à mesure que les anneaux de calmars sont cuits, les déposer sur un plat recouvert de papier absorbant afin d'éliminer l'excédent de graisse. Les réserver au chaud.

Présentation :

Au moment de servir, saler et poivrer.

Décorer avec les quartiers de citron et, éventuellement, du persil, du cerfeuil, de la coriandre ou du basilic.

BOULAIGOU AUX PECHES

Une recette originaire du Limousin pour déguster les pêches d'une manière originale.

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 25 Minutes.

Ingrédients :

500 grammes de pêches
250 grammes de farine
60 grammes de sucre en poudre (40 + 20)
30 grammes de beurre (15 + 15)
50 centilitres de lait
4 œufs
2 cuillers à soupe de rhum
2 cuillers à soupe d'huile (1 + 1)
1 pincée de sel

Préparation :

Sortir d'avance le beurre du réfrigérateur, le couper en petits dés et le laisser bien ramollir à l'air libre.

Peler les pêches et les dénoyauter avant de les couper en tranches.

Dans un saladier, mettre la farine et les œufs entiers, mélanger bien.

Ajouter peu à peu le lait pour délayer et remuer bien pour obtenir une pâte lisse.

Incorporer alors 40 grammes de sucre, la pincée de sel et le rhum en mélangeant bien.

Mettre dans une grande poêle 15 grammes de beurre et 1 cuiller à soupe d'huile.

Quand la poêle est chaude déposer les tranches de pêches et les faire cuire pendant 5 minutes en les retournant à mi-cuisson.

Verser ensuite dessus la pâte et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes. Pour que la cuisson de la pâte soit bien homogène, l'astuce consiste à la piquer de temps en temps avec une fourchette.

Quand le dessus est bien "pris" et cuit, retourner le boulaigou. Pour cela, faites le glisser sur une assiette, poser une autre assiette dessus, retourner le tout.

Ajouter dans la poêle 1 cuiller à soupe d'huile et 15 grammes de beurre et glisser le boulaigou de dedans.

Poursuivre la cuisson pendant encore 10 minutes.

Servir chaud ou tiède.

Présentation :

Au moment de servir, saupoudrer avec le sucre restant.

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.