

HOMEJARDIN - Newsletter N°43 - 21 sept. 2012

SOMMAIRE

Bonjour

Un mois, une histoire : octobre

La bulbiculture

Le commerce avant tout

Nettoyons nos arbres

Bois, changer son aspect d'une manière simple et économique

Un aliment de base vieux de 30.000 ans

Drôle d'expression

La carte postale du mois

Les petites astuces qui changent le quotidien

Une délicieuse salade et un engrais vert

Etonnante et succulente myrtille

La primevère, pensez-y maintenant

Sur votre agenda d'octobre

Les bonnes recettes de Tatie Gladys

Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR

Alors ces vacances se sont bien passées ? Vous avez encore en mémoire de délicieux souvenirs de cette période, et vous vous les repassez en boucle dans la tête ? Peut-être, sans doute même, avez-vous pris des tonnes de photos et vidéos que vous vous êtes empressés de mettre, qui sur un blog, qui en album chez un hébergeur pour les partager. Avouons que les appareils numériques ont vraiment révolutionné nos habitudes. Souvenez-vous quand on filmait avec une caméra super 8 ou photographiait avec parcimonie pour ne pas gâcher de la pellicule. Pourquoi parle-t-on de ça au fait ? Ce hors sujet nous permet de vous imaginer les uns et les autres et d'être heureux pour vous. Et si vous nous envoyiez quelques photos à homejardin@gmail.com ?

Il nous faut maintenant revenir au présent et nous replonger dans nos activités manuelles favorites telles le jardinage, le bricolage, les loisirs créatifs, autant de plaisants palliatifs à la morosité ambiante.

UN MOIS, UNE HISTOIRE : OCTOBRE

Le mois d'octobre doit son nom au fait que dans le calendrier romain, c'était le 8^{ème} mois ; comme vous le savez sans doute "octo" en latin signifie huit.

Les égyptiens organisaient, dans les premiers jours du mois, de grandes réjouissances appelées "Fête du Bâton de Soleil". Après l'équinoxe d'automne (du mois de septembre), ils s'imaginaient que le soleil avait besoin d'être encouragé pour continuer de briller.

En Grèce, de nombreuses fêtes, les "Thesmophories" étaient également célébrées en hommage à Cérès la déesse de l'agriculture, des cultures et de la végétation.

De nos jours, et même si l'impact est moindre d'année en année (du moins en France), c'est **Halloween** qui sera célébré ce 31 octobre.

Pensez également que le 28 octobre à 3 heures du matin, nous passerons à l'horaire d'hiver.

ETES-VOUS BULBICULTRICE ou BULBICULTEUR ?

Octobre c'est le mois pour se lancer dans la bulbiculture. La quoi ? Simplement la **culture des bulbes**. Elle est simple à faire, il faut simplement de la patience.

Qu'est-ce qu'un bulbe ? C'est un organe souterrain de réserve qui engrange de grandes quantités de nutriments pour survivre pendant sa période de dormance.

Le bulbe possède également la capacité de se reproduire à l'identique grâce aux bulbilles qui se forment autour du bulbe-mère. La multiplication est alors très facile à faire puisqu'il suffit de détacher les bébés et de les replanter.

Les plantes à bulbes sont souvent délaissées ou tout au moins pas utilisées à leur juste valeur

Pourtant elles sauront toujours se plaire, et vous plaire, dans tous les espaces, du grand jardin au moindre rebord de fenêtre en passant par un jardinet, une terrasse, un balcon...

Le grand reproche qui leur est fait est leur floraison relativement courte. Certes c'est vrai, mais en variant les espèces et les variétés on obtient des fleurs pendant plusieurs mois.

Si certains bulbes demandent à être déterrés tous les ans, bon nombre peuvent rester en pleine terre. Ils se naturalisent seuls et finissent au fil des ans par former de véritables tapis sans être envahissants.

Les bulbes que l'on déterre présentent en outre l'avantage de pouvoir être installés tous les ans à des places différentes permettant ainsi de faire varier le décor avec une même plante.

Il ne faut pas hésiter à en user et en abuser !

LA REFLEXION DU MOIS

Avec l'automne, les jardinerie commencent à regorger d'arbres et d'arbustes en tous genres.

En arpentant les rayons on en découvre de toutes les sortes dans des conteneurs, dans des mottes et même des prêts à planter.

Paradoxalement pourtant, alors que le choix devrait être immense, on a depuis quelques années de plus en plus de mal à trouver des arbres ou arbustes "à racines nues". Pourtant ces derniers se plantent lorsqu'ils sont en période de dormance, c'est-à-dire en automne et en hiver, la meilleure période de reprise pour la plupart des essences.

Un des plus vieux dictons le précise d'ailleurs : A la sainte Catherine tout bois prend racine.

Mais alors pourquoi cette relative absence ? La réponse est simple. Des enquêtes ont été faites auprès des jardiniers. Ces derniers détesteraient travailler la terre en automne. Leurs arguments sont qu'il fait froid, que la terre est boueuse donc "sale"...

Ce qui interpelle ce sont ces prétendues exigences que l'on nous prête, nous les consommateurs.

Avons-nous réellement demandé des fruits ou des légumes totalement calibrés et bien formés, du jardinage à ne faire qu'à la belle saison et surtout sans se salir les mains.

Ne serait-ce pas plutôt pour nous imposer des articles plus chers ? Poser la question c'est déjà donner la réponse : OUI !

Heureusement bon nombre de pépiniéristes respectent les traditions, et d'autres font également marche arrière pour nous proposer des arbres à racines nues qui sont de très bonne reprise.

S'IL ON NETTOYAIT NOS ARBRES ?

Lorsque l'automne arrive le jardin commence à s'engourdir, tout comme nous pourrait-on ajouter. La mauvaise saison pointant son nez, on a tendance à se dire que la végétation entre en période de dormance et qu'il faut la laisser tranquille et attendre le printemps.

Si c'est vrai pour certaines plantes, cette attente n'est pas du goût des arbres et surtout des fruitiers. Un tour du jardin s'impose donc.

Comme les arbres commencent à perdre leur feuillage on peut les examiner plus facilement. C'est là que, bien souvent, et surtout les années pluvieuses, on découvre de la mousse ou du lichen.

S'il est vrai que cela peut donner du "cachet" aux troncs, attention la mousse a également un très grand pouvoir attractif auprès des insectes. Si vous la touchez vous aurez une sensation agréable de douceur.

C'est également ce que ressentent les insectes, et plus particulièrement les parasites. Ils ont là un abri douillet et chaud pour hiverner à leur aise. Un véritable lit de roi. Un nettoyage des branches charpentières et du tronc s'impose donc.

Là des voix s'élèveront pour clamer que dans la nature il n'y a pas un jardinier dans chaque forêt pour nettoyer les troncs. C'est vrai, mais la grande différence est qu'un jardin est un milieu artificiel créé par l'homme. Même en jardinant le plus sainement et naturellement possible, en mettant l'accent sur la biodiversité et en aidant l'écosystème, on ne pourra jamais reconstituer la nature. Le problème est que les plants que l'on achète sont des obtentions horticoles. Elles sont imaginées pour être surtout vigoureuses, productives et esthétiques. Par contre, avec les divers croisements, elles perdent de leurs qualités premières, qui les faisaient être résistantes pour permettre instinctivement la survie des espèces.

En plus de ce nettoyage des troncs d'autres soins sont à apporter comme l'élimination des feuilles mortes, des fruits momifiés, des bois morts... De tout ce qui est susceptible de permettre aux parasites de s'installer.

Certains traitements sont également à mettre en place, surtout si les arbres, ont été attaqués pendant la belle saison par des nuisibles ou des maladies.

Les traitements d'hiver sont très importants pour garantir un bon état sanitaire des arbres. Sans abuser des produits, il ne faut pas perdre de vue qu'il est toujours préférable de prévenir que de guérir.

C'est d'autant plus valable que les solutions que nous proposons dans nos fiches coup de pouce sont simples à mettre en place et naturelles.

Nous avons récemment créé 2 fiches qui devraient permettre de mener aisément et efficacement ces opérations incontournables.

Coup de pouce traitement hivernal des arbres fruitiers
Coup de pouce arbres, éliminer mousse et lichen

UNE BOUGIE, DU BOIS...

On apprécie tous les objets ou les meubles qui ont une âme, qui paraissent avoir vécu. Dans les brocantes on trouve des objets qui ont de longues histoires à raconter, et on souhaite y ajouter la nôtre. Par contre lorsqu'on en acquiert un en bois brut ou en peinture blanche traditionnelle, il manque de personnalité.

Rien de plus simple que de relooker du bois pour le personnaliser, l'adapter à sa déco ou à ses humeurs.

D'un petit objet comme un simple cadre de tableau, à l'armoire de grand-maman en passant par les volets ou les poutres tout se customise à son propre goût.

Des gestes simples, et surtout peu onéreux, viennent à notre secours. Les ébénistes et autres travailleurs du bois ont des astuces, parfois surprenantes, qui sont utilisées depuis des siècles.

Par exemple, faire des **effets de peinture avec une bougie**. Etonnant non ?

Pourtant c'est on ne peut plus facile à mettre en place. Le matériel ? De la simple peinture acrylique et une bougie de paraffine blanche et le tour est joué.

Comment ? En résumé, après application d'une couche de peinture foncée, on frotte la surface avec de la bougie, on ajoute une couche de peinture claire, on passe un papier de verre. A ce moment là, des traces de la peinture foncée apparaissent.

L'objet sans âme semble alors vieilli comme s'il avait traversé de nombreuses années.

Une technique simple et pas chère à décliner à l'infini pour donner de la vie à son intérieur.

C'est également le bon moment pour transformer de simples petites boîtes pour préparer les cadeaux de Noël.

NOUS LE CONSOMMONS DEPUIS 30.000 ANS ENVIRON !

Parfois décrié, parfois banni des régimes mais le plus souvent très apprécié, le pain est un ingrédient de base de l'alimentation.

Son histoire remonte à la nuit des temps puisqu'on en retrouve des traces 30000 ans avant J.C. A l'origine il était confectionné avec des graines de diverses plantes. Ce n'est qu'à partir de 8000 ans avant J.C que les céréales font réellement leur apparition car c'est le début de l'agriculture céréalière, entre autres.

Pour ce qui concerne le pain levain, ce seraient les égyptiens qui l'auraient fabriqué les premiers. La découverte du levain serait totalement fortuite et due à un pain sans levain oublié. Ce dernier en moisissant a dégagé des bactéries qui ont servi de levure.

Mais l'évolution du pain s'est également faite en fonction de l'évolution des matériaux et des outils. Ainsi les moulins à eau, les meules, les fours en pierre... ont contribué à son essor et à son perfectionnement.

Au Moyen-âge la consommation du pain était réservée à une élite. En effet les moulins à grains et les fours à pains appartenaient aux seigneurs. Les paysans devaient s'acquitter d'un impôt, le ban, pour pouvoir les utiliser.

Ce n'est qu'à partir du 12^{ème} siècle qu'un changement important intervint, le droit à tous de posséder un four.

C'est réellement à partir du 18^{ème} siècle que le pain connut un grand essor avec, entre autres, la mécanisation tant pour les moissonneuses que pour les pétrins en passant par les moulins.

Après les guerres mondiales qui ont provoqué une grande pénurie, le pain a peu à peu repris sa place sur les tables.

De nos jours on en trouve de toutes les formes, avec des farines diverses et des ingrédients parfois surprenants

Si les machines à pain ont fait leur entrée dans bon nombre de foyers, c'est également assez facile de fabriquer son propre pain de manière traditionnelle. Laissez-vous guider par nos **explications** et tenter par nos premières recettes.

QUELLE EST L'ORIGINE DE CETTE EXPRESSION

D'où vient l'expression "Bayer aux Corneilles" ?

Bayer, et oui à ne pas confondre avec bailler, signifie rester la bouche ouverte.

Quant au terme corneille, il a plusieurs significations. Ainsi il désigne l'oiseau (du genre corbeau) et parfois le fruit du cornouiller.

Mais dans l'expression qui nous intéresse c'est une définition du 16^{ème} siècle qui l'a générée. A cette époque on appelait corneille un objet inutile, futile et sans importance.

Bayer aux corneilles signifie donc rester la bouche ouverte à rêvasser, à regarder en l'air. C'est en fait un synonyme de "regarder les mouches voler".

LA CARTE POSTALE DU MOIS : ATACAMA

La carte postale de ce mois-ci nous emmène au Chili, et plus précisément dans le désert d'Atacama. Ce désert est coincé entre la Cordillère des Andes et la Fosse Océanique d'Atacama.

Il est extrêmement riche en divers minéraux, mais il a surtout une particularité vraiment exceptionnelle...

Le désert d'Atacama, un des plus arides de la planète et à l'aspect rugueux, est également surnommé le "Désert fleuri".

S'il cache bien son jeu c'est à cause d'un phénomène atmosphérique surprenant que survient tous les 6 à 7 ans environ. Ce phénomène, nommé El Nino, augmente la température des eaux du Pacifique ce qui provoque un air humide et chaud au-dessus de l'océan et des nuages épais qui sont poussés par les vents au-dessus du désert. Des pluies, plus ou moins abondantes, se déversent alors sur ce désert.

Mais quid de la végétation qui paraît toujours absente ? Si elle est absente en surface, sous terre sont lovés des millions de graines, mais surtout de bulbes et de rhizomes qui n'attendent qu'un signe pour s'épanouir. Ainsi des centaines d'espèces et de variétés différentes apparaissent dont environ deux cent espèces qui ne poussent que dans ce désert.

C'est un spectacle absolument exceptionnel où le blanc, le bleu, le jaune, l'orange, le rose et le rouge illuminent cette surface aride la transformant en véritable tapis floral.



L'année 2011 a particulièrement été époustouflante du fait des pluies très abondantes.

La prochaine explosion florale devrait avoir lieu aux alentours de 2017, la période est imprécise car El Nino n'est pas constant et surgit quand bon lui semble.

LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT

Mettre environ une cuiller à soupe de vinaigre dans l'eau de cuisson des œufs évite que la coquille éclate. Si cette astuce est relativement connue, savez-vous quelle est l'utilité du vinaigre pour les œufs pochés ? Il permet tout simplement au blanc de rester bien collé au jaune et d'obtenir une texture "nickel".

Un incident de parcours avec un morceau de papier-peint qui se décolle, et plus de colle ? Pas de panique. Mélanger par exemple 25 grammes de farine avec 12,5 centilitres d'eau. Porter le tout à ébullition en remuant avec une cuiller en bois pour obtenir une pâte bien lisse. Voilà une colle efficace, peu onéreuse et rapide, idéale pour faire un raccord.

UNE BONNE SALADE ET UN EXCELLENT ENGRAIS VERT

De nom latin valeriana olitoria, la **mâche** appartient à la famille des Valérianacées.

Elle porte également, entre autres, les noms de "bourslette" et de "doucette".

Cette salade, d'origine sauvage, était bien souvent considérée comme la mauvaise herbe du blé, car elle envahissait les champs.

Longtemps réservée à la nourriture des paysans, elle a été introduite dans les potagers royaux à la Renaissance.

Les horticulteurs se sont ensuite penchés dessus, et des cultivars améliorés sont apparus à partir du 19^{ème} siècle.

Octobre est le dernier mois pour la semer, et il ne faut pas hésiter, même sur la plus petite parcelle libre du jardin.

Outre ses qualités culinaires, la mâche est un excellent engrais vert qui apporte bon nombre de nutriments à la terre.

LA MYRTILLE, UN AMOUR DE DOUCEUR

De nom latin vaccinium myrtillus, le **myrtillier** appartient à la famille des Ericacées

Selon les régions de nombreux noms sont attribués à la myrtille comme "Airelle Noire", "Ambroche", "Arbretier", "Brimbelle", "Cousinier", "Myrtillier Européen", "Gueule Noire", "Mauret", "Pourirot", "Raisin de Bruyère", "Raisin des Bois" et "Vigne des Montagnes.

Il est parfois un peu délicat à s'implanter dans le jardin et n'aime pas être déplacé. Par contre une fois bien adapté, le myrtillier se développe sans souci et demande peu d'entretien.

Si la myrtille permet de préparer de nombreux plats salés ou sucrés, les abeilles quant à elles apprécient particulièrement bien ses fleurs qui sont très mellifères.

Il ne faut pas oublier non plus le [myrtillier arbustif](#) (*vaccinium corymbosum*) qui est plus rustique et plus vigoureux.

Il donne également des fruits plus gros.

Au niveau des noms, la myrtille arbustive en porte également des nombreux comme "Bleuet à Corymbes", "Bleuetier", "Bluet", "Corymbelle", "Myrtillier Américain", "Myrtillier à Corymbes" et "Myrtille Géante".

PENSEZ-Y MAINTENANT

De nom latin *primula vulgaris*, la [primevère](#) appartient à la famille des Primulacées.

Autrefois présente dans tous les jardins, la primevère est une petite fleur facile à cultiver qui pare le jardin de couleurs dès la fin de l'hiver. Très précoce, elle réussit même à apparaître sous un tapis de neige.

Il en existe de très nombreuses espèces et variétés, avec une très large palette de couleurs allant des tons pastel aux tons vifs et lumineux.

Comme elles s'hybrident très facilement entre elles, on a d'agréables surprises d'une année sur l'autre.

Avec leurs semis spontanés, elles forment rapidement des coussins de fleurs.

Les primevères peuvent également être cultivées en pot ou en jardinière sur le rebord d'une fenêtre.

VOTRE AGENDA D'OCTOBRE :

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.

CONSULTEZ-LES SUR LES PAGES SUIVANTES, ET... BON APPETIT !

SALADE DE MACHE AU ROQUEFORT

Si la salade de mâche au roquefort est un classique, elle remporte toujours un vif succès.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 5 Minutes.

Ingrédients :

300 grammes de mâche
200 grammes de lardons non fumés
100 grammes de roquefort
2 échalotes
3 cuillers à soupe d'huile d'olive de préférence
2 cuillers à soupe de vinaigre de vin
1 cuiller à café de moutarde
Sel et poivre

Préparation :

Laver la mâche dans plusieurs eaux, l'égoutter et l'essorer.
Peler et émincer finement les échalotes.
Couper le roquefort en dés.
Dans un saladier préparer la vinaigrette en mélangeant la moutarde, 1 cuiller à soupe vinaigre, le sel et poivre. Emulsionner au fouet en ajoutant petit à petit l'huile. Ajouter ensuite les échalotes.
Incorporer la mâche et le bleu.
Dans une poêle, faire chauffer les lardons à feu vif en remuant sans cesse pendant 5 minutes.
Récupérer les lardons et les mettre avec la mâche.
Déglacer la poêle avec la cuiller à soupe de vinaigre restante et verser de suite sur la salade.
Servir aussitôt.

Conseils et Suggestions :

Selon les goûts, le roquefort peut être remplacé par un autre fromage bleu.
Pour une salade encore plus raffinée, ajouter 1 cuiller à soupe de Cognac dans la vinaigrette.
Accompagner cette salade avec du pain aux noix.

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

GIGOTIN D'AGNEAU VERSION ITALIENNE

La cuisson de cette recette est un peu longue mais elle permet de dégager des saveurs délicates.

Tendre et savoureux le gigotin à l'italienne est tout à la fois un plat familial et raffiné.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 2 Heures 20 Minutes.

Ingrédients :

1 gigotin d'agneau (de préférence un gigotin découpé du côté du manche du gigot raccourci)

4 tranches fines de lard maigre

500 grammes de petites pommes de terre

350 à 400 grammes de carottes

320 grammes environ de sauce tomate, aux herbes de préférence (un bocal)

225 grammes d'oignons

1 ou 2 côtes de céleri branche

1 gousse d'ail

15 centilitres de vin rouge

Une dizaine de brins de romarin

1 ou 2 citrons

Persil

Menthe

Sel

Poivre

Préparation :

Eplucher et couper les oignons en fines rondelles. Eplucher la gousse d'ail et la couper en deux. Laver la menthe et le persil et les ciseler afin d'en récupérer l'équivalent d'une cuiller à soupe de chaque. Laver les brins de romarin. Eliminer, avec un couteau, les fils des côtes de céleri. Les passer sous l'eau froide et les couper en tronçons. Eplucher les carottes et les couper en rondelles. Laver les pommes de terre mais ne pas les éplucher et les laisser entières. Mettre le four à préchauffer à 180°C (Thermostat 6). Frotter tous les côtés du gigotin avec la gousse d'ail. Le disposer dans un plat allant au four. Le recouvrir avec les tranches de lard en les fixant avec des piques en bois. Percer une dizaine de trous pour traverser le lard et percer un peu le gigotin. Piquer dedans les brins de romarin. Répartir autour les pommes de terre, les carottes, le céleri et les oignons. Dans un saladier mettre la sauce tomate, le vin rouge, le persil, la menthe, le sel et le poivre. Mélanger bien et répartir sur les légumes. Recouvrir entièrement le plat avec du papier aluminium. Mettre ainsi dans le four pendant 2 heures. Passé ce délai, retirer le papier aluminium et poursuivre la cuisson pendant environ 20 minutes. Servir aussitôt.

Conseils et Suggestions :

Selon les goûts le lard maigre peut être fumé ou non.

Pour un goût un peu plus accentué, il est possible d'ajouter une pointe de couteau de piment de Cayenne ou d'Espelette dans la sauce.

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

TARTE AUX COINGS et AUX POMMES

C'est une tarte toute en saveur automnale avec les arômes des coings, des pommes et des noisettes.

Un régal à la fin d'un repas ou pour un goûter.

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 40 Minutes

Ingrédients :

1 pâte brisée prête à l'emploi (ou à faire soi-même pour les plus traditionnels)
3 coings
3 pommes
2 œufs
1 citron
160 grammes de sucre en poudre (40 + 100 +20)
15 centilitres de crème fraîche
3 cuillers à soupe de noisettes concassées
1 cuiller à soupe de noisettes en poudre
1 cuiller à soupe de fécule de maïs (Maïzena)
½ cuiller à soupe de cannelle en poudre

Préparation :

Presser le citron pour en récupérer l'équivalent de 3 cuillers à soupe.

Eplucher les pommes et les coings.

Couper les pommes en quartiers afin de retirer les pépins. Recouper ensuite chaque quartier en quatre. Les mettre dans un saladier avec le jus de citron, la cannelle et 40 grammes de sucre.

Faire de même avec les coings et les mettre dans une casserole. Les recouvrir avec de l'eau froide. Faire chauffer et, dès les frémissements, poursuivre la cuisson pendant 10 minutes. Les égoutter et les laisser tiédir.

Mettre le four à préchauffer à 200°C (thermostat 6/7).

Dans un saladier, mettre les œufs entiers, la crème, 100 grammes de sucre et la fécule en maïs.

Remuer bien en fouettant pour obtenir un mélange bien lisse et homogène.

Recouvrir un moule à tarte avec du papier sulfurisé et étaler la pâte dessus. Piquer le fond de la pâte avec une fourchette.

Saupoudrer le fond de pâte avec les noisettes en poudre.

Mélanger les coings tiédifiés avec les pommes en remuant bien, les répartir ensuite sur le fond de tarte.

Recouvrir les fruits avec le mélange d'œufs.

Répartir sur le dessus de la tarte les noisettes concassées, et saupoudrer les 20 grammes de sucre restant.

Mettre dans le four pendant 30 minutes environ.

Conseils et Suggestions :

Si cette tarte se déguste de préférence tiède, elle peut également être servie froide.

Bien évidemment, cette recette se prépare également avec une pâte brisée faite maison.

VOUS ABONNER, VOUS DESABONNER, MODIFIER VOS COORDONNEES

C'est ici : [FORMULAIRE](#)

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

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