

HOMEJARDIN - Newsletter N°44 – 22 oct. 2012

SOMMAIRE

Bonjour

Un mois, son histoire : Novembre

Notre marronnier

Humeur, consommation avant tout

Réhabilitons l'automne

Il n'y a pas qu'un sucre

Méfiez-vous, ces plantes sont dangereuses

Drôle d'expression

La carte postale du mois

Les petites astuces qui changent le quotidien

Le puschkinia, tellement beau

La mertensie maritime, incroyable mais vrai !

L'heuchère, vivace si facile à vivre

Sur votre agenda de novembre

Les bonnes recettes de Tatie Gladys

Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR

Déjà novembre, le temps passe si vite. Nous maintenons la cadence, des fiches, des fiches, toujours plus de fiches techniques concernant le jardinage. Nos amis abonnés pour les loisirs créatifs verront arriver 2013 avec plaisir car nous allons vraiment booster cet espace. Un peu de patience donc, mais vous ne le regretterez pas.

Notre service de questions/réponses est toujours aussi efficace, nous en sommes très fiers ; d'autant qu'il nous semble que le bouche à oreille fonctionne bien entre les internautes. Nous avons effectivement remarqué qu'une question posée par un internaute de telle ou telle région, engendrait dans les jours suivants une autre d'un autre internaute de la même région, souvent la même ville.

UN MOIS, UNE HISTOIRE : NOVEMBRE

Dans le calendrier romain, le mois de novembre était le neuvième mois, son nom vient donc de "novem" qui signifie neuf.

Les Romains célébraient, vers le milieu du mois, les Neptunales. Ces grandes festivités en l'honneur du dieu Neptune duraient quatre jours. Cette fête était couplée à un hommage rendu à Jupiter, la Lectisternium, un grand festin organisé dans le temple des Dieux.

Si le mois de novembre est souvent triste, les jours raccourcissent et le temps n'est pas clément, il y a une période où le redoux se manifeste, c'est l'été de la Saint Martin. Martin est fêté le 11 et comme le dit le dicton : l'été de la Saint Martin dure trois jours et un brin.

Cette année les habitants du Pacifique Sud auront la chance de voir une éclipse totale du soleil entre le 13 et le 14 novembre.

QUE DEVIENT LE MARRONNIER CENTENAIRE ?

Dans notre Newsletter N° 38 du 22 avril 2012, nous vous parlions de la résurrection de notre marronnier plus que centenaire, que nous pensions perdu tellement il avait de problèmes.

Un petit résumé : Son tronc est creux depuis des dizaines d'années ; depuis quelques années il est bien sûr, comme tous les marronniers, envahi par les mineuses. Et fin 2011, ce sont les scolytes qui s'installaient dans ce vénérable arbre.

Il a été magnifique cet été, son feuillage s'est développé à merveille, beau et en grande quantité. Il a été, et c'est peut-être le seul, ravi que l'été se soit présenté sous son plus mauvais jour. En effet les mineuses sont frileuses et aiment le soleil. A l'heure où ce texte est écrit, les feuilles, jaunies bien sûr, sont pour ainsi dire encore toute présentes sur le branchage.

Nous vous racontions également qu'il nous présentait de nombreuses grappes de fleurs, lui qui n'en avait jamais eues ! Depuis ces dernières nouvelles, d'autres sont apparues en grand nombre.

Et surtout, oh émerveillement, lui qui n'avait donné que deux marrons dans sa vie, nous a fait une immense surprise. Difficile de les compter sur l'arbre mais ils ont été comptabilisés au fur et à mesure de leur chute. Il y en a eu 48 !

Imaginez la joie de tous et les félicitations que ce brave marronnier a reçues.

Que dire sinon répéter que Dame Nature est vraiment plus que surprenante, et nous donne des leçons tous les jours.

HUMEUR : JUSQU'OU IRONT-ILS ?

Vers la mi-octobre, en faisant les courses au supermarché, une petite voix interpelle sa maman : "Regarde le Père Noël, il va venir bientôt". Perplexité de la mère qui répond : "Mais non mon chéri, il faut encore beaucoup de dodos avant qu'il vienne". Mais sa phrase à peine terminée, elle se rend compte que les travées où ils se trouvent sont gorgées de chocolat de Noël et calendrier de l'Avent. Sur ces derniers les papas noëls, les lutins, les rennes paradent avec de grands sourires aux lèvres.

Quelle hérésie que d'acheter dès le 15 octobre un calendrier de l'avent et passer des soirées et des soirées à expliquer à l'enfant qu'il faudra attendre encore de nombreux jours avant de pouvoir ouvrir la première petite fenêtre ?

Et que dire du gigantesque Père Noël factice qui montre le chemin des jouets ?

La société de consommation répond qu'en ces périodes de crises, il faut échelonner les dépenses pour que la "pilule" soit plus douce à avaler par le "bon peuple", bien qu'à la fin le résultat soit le même.

Les rois de la publicité et du marketing n'ont vraiment plus aucune pudeur et encore moins de respect des valeurs ancestrales comme l'enfance... Triste époque.

NATURE ET JARDIN, AUTOMNE LA BELLE SAISON

Au jardin l'activité est au ralenti en cette période d'automne, sauf pour ce qui concerne les plantations. Comme le dit un des dictons préférés des jardiniers "à la Sainte Catherine tout bois prend racine".

Vers la mi-novembre, c'est la bonne période pour remettre en service le "restaurant" à oiseaux. La mauvaise saison s'installant, bon nombre éprouve des difficultés à se nourrir, un petit coup de pouce de notre part leur rend toujours un immense service.

Par contre c'est la bonne période pour ouvrir grand les yeux car la nature en automne regorge de ressources et c'est le meilleur moment pour faire des balades.

Les feuillages des arbres offrent des dégradés de couleurs souvent très originaux. Mais au fait pourquoi les feuilles changent de couleur en automne ?

Les feuillages qui changent de couleurs, sont principalement ceux des arbres caducs. Ce phénomène annonce la chute plus ou moins proche des feuilles. Petit à petit la circulation de la sève ralentit et elle n'alimente plus ou que très peu le feuillage.

Les feuilles survivent en se "nourrissant" de leurs propres réserves mais elles ne peuvent plus synthétiser la chlorophylle. L'absence de cette dernière laisse la place au pigment jaune, la xanthophylle, à l'orange du carotène et, pour certains arbres, au rouge engendré par des anthocyanines.

Et pourquoi les feuilles tombent en automne ?

C'est un phénomène naturel qui permet à l'arbre de survivre. L'hiver, avec le froid, la neige et surtout le gel, font que les racines des arbres ont énormément de mal à puiser de l'eau, élément indispensable à leur vie.

"Laisser tomber" leurs feuilles leur permet de conserver le peu d'eau qu'ils puisent pour vivre. Les feuilles du fait de l'évapotranspiration rejettent effectivement énormément d'eau. Sans feuilles, les arbres résistent mieux à l'hiver et se préparent avec plus de force pour le printemps suivant.

Comme bon nombre d'arbres et d'arbustes se dénudent, c'est le moment de repérer des branchages originaux qui permettront de créer des belles décorations.

C'est également le moment pour trouver le baromètre, ou plus précisément un hygromètre, le moins coûteux et le plus naturel qui puisse exister, la pomme de pin. Il n'y a pas plus simple, il suffit de l'observer.

La pomme de pin s'ouvre, ses écailles s'écartent le soir ? Chouette, il fera beau demain. A contrario elle se referme et ses écailles sont toutes serrées ? Journée parapluie annoncée. Le principe est simple, l'humidité referme les écailles et la sécheresse les ouvre.

Autrefois, lorsque les maisons n'étaient pas chauffées on en trouvait fréquemment sur les meubles. De nos jours, il est bien sûr préférable de les laisser dans leur milieu naturel.

LE SUCRE A TRAVERS LES AGES

Indispensable en pâtisserie, le sucre est un ingrédient de base que l'on trouve dans toutes les cuisines. Mais si l'histoire du sucre est vieille de plus de 3000 ans, elle se distingue en deux étapes : la canne à sucre puis la betterave sucrière.

Dans l'Antiquité, les saveurs sucrées étaient données par le miel qui était présent dans bon nombre de plats.

Vers 325 avant J.C, un grand navigateur du nom de Néarque, est chargé par Alexandre le Grand d'établir une route maritime pour le commerce entre la Mésopotamie et les Indes. Son objectif principal était le négoce des épices. Les Historiens racontent que c'est au cours de ce voyage qu'il a fait une découverte sucrée. Dans ses récits il parle d'un végétal surprenant qu'il qualifie de "roseau qui donne du miel sans le concours des abeilles". C'est bien sûr la canne à sucre.

Par la suite, à la faveur des croisades, la canne à sucre s'étend dans les pays méditerranéens. Cependant pendant de nombreuses années, le sucre extrait des cannes restant très confidentiel.

C'est une vieille connaissance, Christophe Colomb, qui introduira des plants de canne à sucre en provenance des Canaries, sur l'île de Saint Domingue.

Le véritable essor du sucre c'est à Olivier de Serres qu'on le doit, vers la fin du 16^{ème} siècle. Considéré comme le père de l'agronomie, il a été le premier à œuvrer pour l'extraction du sucre à partir de la betterave sucrière. Mais ce n'est que vers la fin du 18^{ème} siècle, et surtout au début du 19^{ème} grâce à Benjamin Delessert, que l'extraction s'effectue en grande quantité. Une vingtaine de raffineries sont ainsi créées en France.

Le développement du sucre de betterave est également dû au "blocus continental" institué par Napoléon 1^{er}. Le commerce avec les îles étant bloqué, le sucre fait cruellement défaut.

C'est grâce à la betterave que le sucre a été présent sur toutes les tables et dans toutes les cuisines. En effet le sucre de canne coûtant très cher était réservé à une élite, et généralement vendu dans les pharmacies par les apothicaires.

Imaginez au 17^{ème} siècle le sucrier était muni d'une serrure, et seul le chef de famille en possédait la clé !

De nos jours on trouve, heureusement, facilement du sucre et même toutes sortes de variétés.

Rappelons que nous avons rédigé un dossier complet à ce sujet, [cassonade](#), [muscovado](#), [sucre cristallisé](#), [sucre glace](#) et [vergeoise](#) n'auront plus aucun secret pour vous.

LES PLANTES TOXIQUES

Nous ne cessons, à juste titre, de nous émerveiller en observant la nature. Les balades en campagne ou en forêt sont des lieux de découverte sans cesse renouvelés.

Il en est de même dans le jardin où l'on constate une évolution au fil des jours.

Des feuilles aux couleurs changeantes, des fleurs colorées et éblouissantes, des baies appétissantes et attirantes. Tout a un attrait dans la nature, et nous avons envie de les toucher, les humer...

Mais attention, parmi toutes ces beautés certaines sont fatales. Et oui, même au jardin ou dans la maison, les végétaux toxiques sont présents.

Certaines plantes sont entièrement nocives, d'autres en partie avec également des degrés de toxicité différents.

Il est donc indispensable de se renseigner avant d'acheter des plantes pour bien connaître ce que l'on installe dans le jardin. Cette précaution est encore plus valable lorsqu'on a des enfants en bas-âge et des animaux domestiques. Même les enfants les plus sages sont toujours attirés par les baies rutilantes qui ressemblent souvent à des bonbons. Par exemple le fusain d'Europe est intéressant pour ses baies décoratives, mais ces dernières, semblables à des bonbons roses, sont extrêmement toxiques.

Il y a également les "faux frères" comme le laurier-rose ou le laurier-cerise, qui n'ont de laurier que le nom. Il ne faut pas les confondre avec le laurier-sauce qui est le seul à feuilles comestibles.

Parfois la toxicité est moindre mais elle se transmet par contact tactile ; c'est pour cela qu'il est toujours recommandé de jardiner avec des gants et de bien se laver les mains.

On parle également de plus en plus de la cuisine avec les fleurs et de l'utilisation des herbes et plantes sauvages pour agrémenter les plats. S'il est vrai que beaucoup peuvent être utilisées il faut agir avec une extrême prudence en cas de cueillette dans la nature. Ne pas hésiter à montrer ses récoltes à un pharmacien. Par exemple la carotte sauvage ressemble à s'y méprendre à la grande ciguë qui fait partie des plantes les plus toxiques...

Nous avons démarré un dossier coup de pouce concernant ces **plantes toxiques**, n'hésitez surtout pas à le consulter, il devrait vite vous devenir indispensable. Nous l'étofferons à chaque fois que possible, mais d'ores et déjà les plantes les plus répandues y figurent.

QUELLE EST L'ORIGINE DE CETTE EXPRESSION

Nous savons tous que "découvrir le pot aux roses" signifie percer un secret mais d'où vient cette expression. Si elle remonte au 13^{ème} siècle, son origine est assez incertaine et il y a plusieurs hypothèses. La plus courante suggère que le pot désignait le pot dans lequel les femmes mettaient la poudre rose qui leur donnait bonne mine. L'homme qui le découvrait, constatait ainsi la supercherie. Certains suggèrent que le fait de soulever le couvercle d'un pot révélait que quelque chose d'exceptionnel ou de rare, comme la rose, pouvait se cacher dedans. La dernière hypothèse

viendrait du fait que certaines femmes mettaient des roses dans un vase sur le rebord de leur fenêtre, permettant ainsi à leur galant de glisser un billet doux parmi les fleurs.

LA CARTE POSTALE DU MOIS : MAURICE

Que diriez-vous d'une virée dans l'Océan Indien, sur l'île Maurice ?

Et nous allons plus précisément visiter la plaine de Chamarel, située au sud-ouest de l'île. La balade permet de visiter un village traditionnel, une superbe cascade...

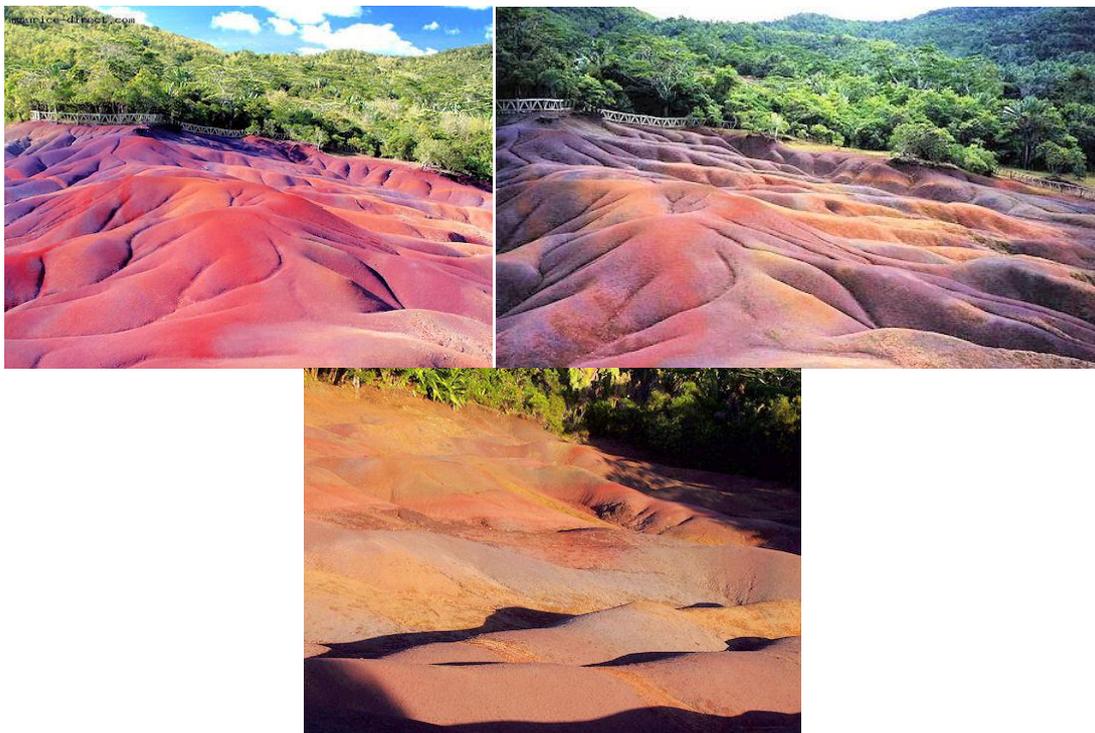
Mais la plaine de Chamarel renferme surtout une véritable curiosité géologique surnommée la "terre aux sept couleurs". Plus que surprenante et probablement unique au monde, elle mérite vraiment le détour.

Elle est composée de diverses dunes, totalement dénudées, qui alternent les dégradés de couleurs. L'ocre, le fauve, le marron, l'orange, le rose, le rouge, le violet se succèdent allègrement.

D'où vient cette curiosité ? La plaine est constituée de cendres volcaniques sous-jacentes. Elles se sont refroidies à des époques et des profondeurs diverses et ont été mises à nu par l'érosion et des ravinements.

Une chose encore plus étonnante, lorsqu'on prend de la terre de chaque couleur et qu'on les mélange, elles se stratifient en quelques heures en formant des couches de chaque couleur.

C'est un véritable arc-en-ciel terrestre. Pour conserver ce site unique, il est interdit de marcher sur les dunes et encore moins d'emporter le sable.



Photos maurice-direct.com (1), cmenet.free.fr(2), wikipedia(3)

LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT

Comme nous l'avons rappelé plus avant, c'est la bonne époque pour ouvrir le bar-restaurant à oiseaux. Mais ces petits derniers se délestent parfois au mauvais endroit, et les fientes salissent la terrasse. Pas de souci, le vinaigre blanc viendra facilement à bout de ces taches. Si elles sont fraîches, frotter simplement avec un chiffon imbibé de vinaigre. Pour des taches sèches ou en grande quantité, les asperger de vinaigre pur et rincer au jet.

Des beaux glaçons bien translucides et brillants pour vos cocktails ? Une solution simple, faites bouillir l'eau avant de la mettre dans les bacs. Les glaçons seront impeccables. Pourquoi ? Parce qu'en bouillant l'eau élimine les éléments minéraux qu'elle renferme et qui opacifient les glaçons.

LE PUSCHKINIA, BEAU MECONNU

Le **puschkinia**, de nom latin *puschkinia scilloides*, appartient à la famille des Liliacées.

C'est une plante bulbeuse très facile à cultiver qui offre une floraison précoce.

Il est tout mignonnet et délicat avec ses fleurs légères regroupées en petites grappes.

Blanc ou bleu, en groupe il forme des potées lumineuses ou donne de belles notes aux massifs.

C'est également un bulbe à planter dans la pelouse pour l'éclairer avant les premières tontes.

Peu connu il est à adopter et à marier avec toutes les bulbeuses printanières.



Photo wikipedia

MERTENSIE MARITIME, L'OSTREICULTURE A TERRE ?

De nom latin *Mertensia maritima*, la **mertensie maritime** appartient à la famille des Boraginacées.

Elle porte de nombreux surnoms comme "Huître Végétale", "Plante à Huître", "Pulmonaire de Virginie" et "Sanguine de Mer".

C'est une vivace rampante que l'on trouve à l'état sauvage sur les côtes, et qui se cultive facilement au jardin.

Huître végétale ? Oui, la grande particularité de cette plante comestible est que les feuilles ont le goût d'huître et d'iode, même si elle est cultivée en pot sur le balcon.

Si dans la nature elle disparaît de plus en plus, suite comme bien souvent à des cueillettes excessives et irraisonnées, de nombreux commerçants, à commencer par les poissonniers, la proposent désormais. Pensez à poser la question au vôtre une prochaine fois.

Avec quelques feuilles, vous surprendrez vos invités en proposant des plats originaux, notamment avec du poisson bien sûr.



Photo wikipedia

HEUCHERE, ENCORE UNE VIVACE A REDECOUVRIR

De nom latin *Heuchera*, l'**heuchère** appartient à la famille des Saxifragacées et est également appelée Désespoir du Peintre.

C'est une plante vivace très décorative tant par son feuillage, généralement de plusieurs couleurs, que par ses fleurs.

Si on la trouvait autrefois dans tous les jardins, elle a longtemps été abandonnée mais revient en force de nos jours.

De culture très facile, elle se plaît aussi bien en pleine terre qu'en potée.

Mais pourquoi son surnom ? Simplement parce que les peintres aimaient autrefois énormément cette plante pour les couleurs qu'elle apportait à leurs tableaux. Mais ils s'arrachaient tous les cheveux pour reproduire les dégradés des feuilles, surtout les minuscules en épis qui les faisaient tourner en bourrique.

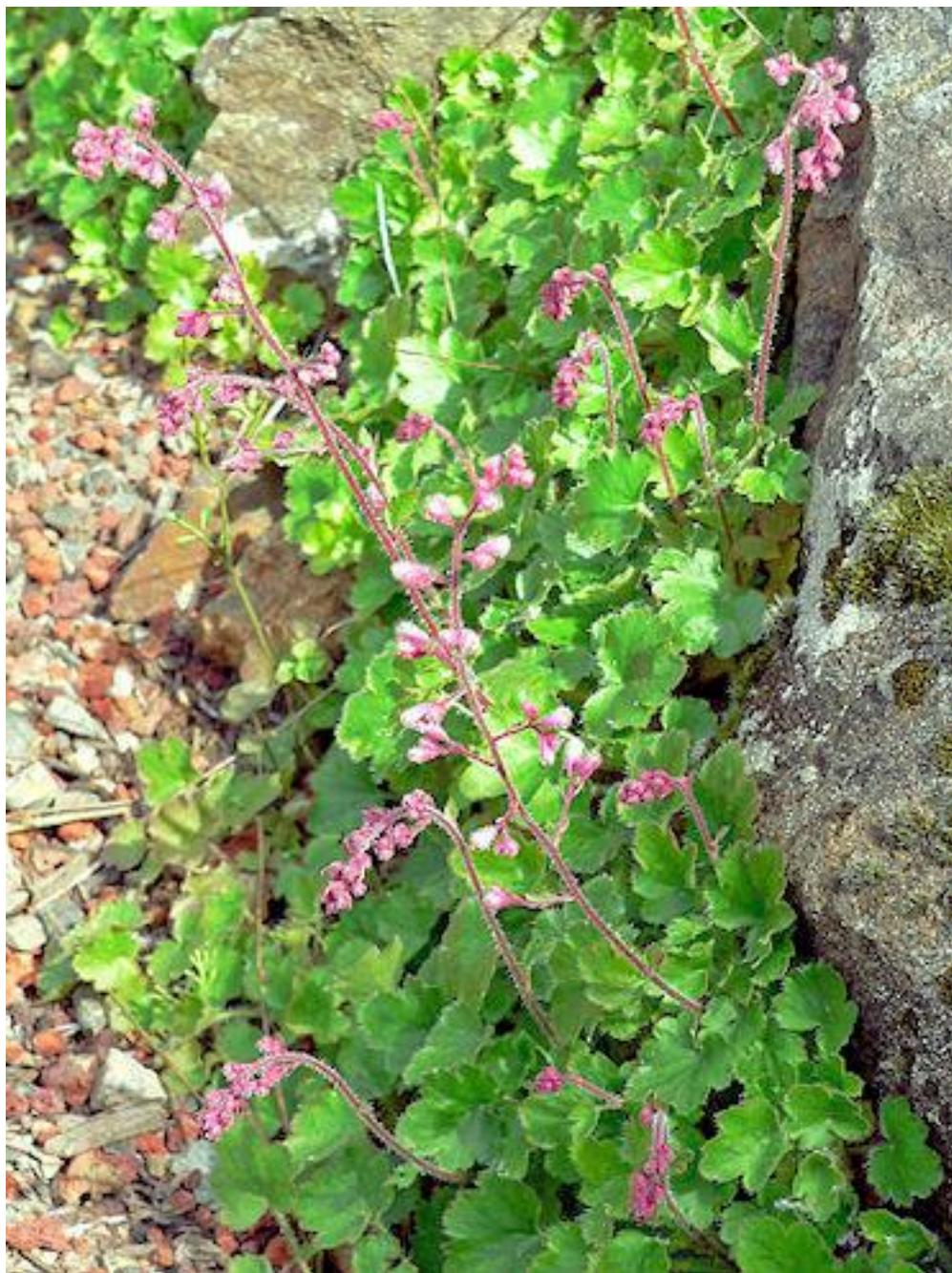


Photo wikipedia

VOTRE AGENDA DE NOVEMBRE :

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.

BON APPETIT !

POMMES DE TERRE SAUCE TANDOORI

Des pommes de terre simples à réaliser avec une saveur indienne originale.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 30 à 40 Minutes.

Ingrédients :

700 grammes de pommes de terre à chair ferme

1 gousse d'ail

3 cuillers à soupe de pâte tandoori

1 cuiller à soupe d'huile

2 cuillers à café de graines de cumin

Sel et poivre.

Préparation :

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

Recouvrir la plaque à four de papier sulfurisé.

Peler la gousse d'ail et l'écraser.

Eplucher les pommes de terre et les couper en quartiers. Les passer sous l'eau froide et les essuyer.

Dans un saladier mettre l'huile, la pâte tandoori, le sel et le poivre en mélangeant bien. Ajouter les pommes de terre, l'ail et les graines de cumin en remuant bien pour que les pommes de terre soient bien imprégnées.

Répartir, en une seule couche, les pommes de terre sur la plaque.

Mettre au four pendant 30 ou 40 minutes en remuant à mi-cuisson. Le temps varie selon la qualité des pommes de terre et la taille des quartiers.

Servir bien chaud.

Conseils et Suggestions :

Ces pommes de terre accompagnent les plats de volaille, les poissons grillés, les œufs...

AGNEAU AUX CAROTTES

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 40 Minutes.

Ingrédients :

800 grammes de collier d'agneau (coupé en tranches)

600 grammes de carottes

2 oignons de taille moyenne

2 gousses d'ail

25 centilitres de vin blanc

20 grammes de beurre

2 cuillers à soupe d'huile d'olive

1 cuiller de mélange quatre-épices

Sel et Poivre

Préparation :

Peler les carottes et les couper en rondelles fines.

Peler les oignons et les émincer très finement.

Peler les gousses d'ail et les écraser.

Mettre l'huile dans un wok. Dès qu'elle est chaude y faire revenir, à feu vif, les morceaux de collier pendant environ 4 minutes. Pour une cuisson uniforme, les retourner plusieurs fois.

Ajouter l'ail, l'oignon, le quatre-épices, le sel et le poivre. Remuer bien pendant une minute.

Baisser ensuite la température, ajouter les carottes et le vin.

Mettre le couvercle et laisser cuire pendant environ 35 minutes en remuant plusieurs fois.

Lorsque la cuisson est terminée, retirer les morceaux de collier ainsi que les carottes. Les déposer sur un plat de service et réserver au chaud.

Couper le beurre en dés et le mettre dans le wok, en remuant bien avec une cuiller en bois pour rendre la sauce homogène.

Présentation :

La sauce peut être versée sur la viande ou servie à part.

La décoration peut être complétée avec quelques pluches de cerfeuil ou de persil.

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

QUATRE-QUARTS NORMAND

Il existe de nombreuses variantes fruitées du quatre-quarts. Si c'est un dessert classique et traditionnel, il remporte toujours du succès.

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 35 à 40 Minutes.

Ingrédients :

3 pommes type granny-smith
100 grammes de farine
100 grammes de sucre semoule
100 grammes de beurre
15 morceaux de sucre
2 œufs
1 sachet de levure chimique
3 cuillers à soupe d'eau

Préparation :

Sortir le beurre au préalable du réfrigérateur, le couper en dés et le laisser ramollir à l'air libre.

Dans un bol, mélanger la farine et la levure.

Peler les pommes, enlever le centre et les pépins et les couper en quartiers.

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

Dans une casserole, mettre les morceaux de sucre et l'eau. Laisser fondre pour obtenir un caramel léger et blond. Le verser dans un moule à manqué. Incliner le moule en tous sens pour répartir le caramel dans le fond et sur les parois. Attention, il est préférable de tenir le moule avec des gants de cuisine pour ne pas risquer de se brûler avec le caramel chaud.

Mettre les pommes dans le moule sur le caramel.

Dans un saladier mélanger le beurre avec le sucre afin d'obtenir une pâte homogène. Ajouter ensuite les œufs un par un en remuant bien.

Incorporer ensuite le mélange farine/levure en mélangeant bien pour obtenir une texture homogène.

Verser la pâte sur les pommes.

Mettre dans le four pendant environ 30 minutes.

Démouler le quatre-quarts lorsqu'il est tiédi.

Présentation :

Il se déguste tiède ou froid.

En cas de dégustation froid, il est possible de le saupoudrer d'un peu de sucre glace.

Pour un dessert très gourmand le quatre-quarts peut être accompagné d'une crème anglaise ou d'une boule de glace aux pommes ou au caramel.

VOUS ABONNER, VOUS DESABONNER, MODIFIER VOS COORDONNEES

C'est ici : [FORMULAIRE](#) ou encore ici : [FORMULAIRE](#)

Retour au sommaire

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