

HOMEJARDIN - Newsletter N°46 – 21 déc. 2012

SOMMAIRE

Bonjour
Un mois son histoire, janvier
Service minimum
Seriez-vous locavore ?
Sur les étals ce mois-ci
Art cultural japonais, du presque nouveau
Poivre et sel
Papiers qui nous en font voir de toutes les couleurs
Drôle d'expression
La carte postale du mois
Les petites astuces qui changent le quotidien
Oh qu'il est beau
Toujours en provenance du Japon
Elle est intarissable !
Sur votre agenda de janvier
Les bonnes recettes de Tatie Gladys
Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR

Avant toute chose, nous vous souhaitons d'excellentes fêtes et une fabuleuse année 2013.

Comme chaque année nous ferons, dans notre prochaine newsletter, un compte-rendu détaillé de nos activités en 2012 et de nos projets pour 2013. Nous passerons à la loupe les points positifs comme négatifs. Rien, bien au contraire, ne vous empêche de nous envoyer vos remarques, suggestions, critiques, encouragements...

A l'année prochaine, quoi qu'en dise le calendrier Maya.

Merci pour votre fidélité.

UN MOIS, UNE HISTOIRE : JANVIER



Le mois de janvier est issu du latin Januarius. Il est dédié à Janus qui est le dieu des portes, des clés et plus largement des choix.

Janus avait également une grande particularité puisqu'il possédait deux visages. Ainsi, selon la légende, un de ses visages regardait l'année qui se terminait pendant que l'autre se tournait vers l'année à venir.

Autrefois l'année débutait à des dates différentes. En France c'est en 1564 que l'année commença pour la première fois le 1^{er} janvier.

Encore des agapes dans le mois de janvier puisque le 6 janvier on fête l'Epiphanie. Avec elle, la galette des rois s'invite à notre table.

JARDIN SERVICE MINIMUM

Même si les travaux de jardinage sont réduits à leur portion congrue, il convient néanmoins de planter au plus tôt le sapin de Noël s'il a des racines.

Surveillez les protections hivernales mises sur les végétaux et ouvrez-les un peu en cas de redoux dans la journée. Par contre n'oubliez pas de bien les refermer le soir.

Dans bon nombre de régions nous n'échapperons pas à la neige. On a bien souvent des craintes pour les végétaux, pourtant elle n'est pas dangereuse, elle sert même de bon isolant. Par contre elle est redoutable pour les branchages fragiles car son poids les casse. Il faut penser à les secouer régulièrement pour la faire tomber.

Savez-vous que la neige est également un indicateur de sol ? Observez bien votre jardin après une chute de neige. Les endroits où elle fond le plus vite, sont les lieux exposés, et surtout les plus chauds bien sûr. Notez bien ces zones, vous saurez ainsi comment répartir au mieux vos futures plantations.

Evitez de piétiner les pelouses enneigées et /ou gelées ; les traces de pas laissent en effet, au moment du dégel, des marques disgracieuses comme des brûlures.

Pour nous sortir de cette léthargie, les catalogues de jardinage de printemps commencent à affluer dans nos boîtes à lettres physiques comme électroniques. De nombreuses pages à parcourir en attendant de se déchaîner sur les travaux du jardin.

Profitez de cette "trêve", le retour des gros travaux au jardin s'approche.

ETES-VOUS LOCAVORE ?

Omnivore oui, mais locavore ? C'est tout simplement une personne qui consomme de manière locale. On entend par là quelqu'un qui n'utilise que de la nourriture produite dans un périmètre allant jusqu'à 250 kilomètres au maximum de son domicile. Certaines réduisent même la distance à 150 kilomètres.

C'est un mouvement très récent qui est né en 2005 aux Etats-Unis sous la houlette de Jessica Prentice. Il a été créé pour inciter les américains à délaisser les hamburgers et apprendre à connaître les produits de leur région. Le succès a été rapidement au rendez-vous. Pour donner l'exemple, une très grande entreprise "Google" a été dans les premières à adopter ce système de consommation. Dans le restaurant d'entreprise de son siège, ne sont proposés que des produits locaux.

Ce mouvement se développe également rapidement en France à partir de 2008, et nous sommes peut-être bon nombre de locavores qui s'ignorent.

Bien que récente cette conception de vie n'a absolument rien de nouveau puisqu'en fait il s'agit de se nourrir à la manière des anciens.

Sans jouer les extrémistes, c'est peut-être une bonne attitude à adopter car elle permet de bien respecter la nature en mangeant au rythme des saisons.

N'avons-nous pas plus de plaisir à déguster des cerises uniquement pendant la pleine saison, plutôt que toute l'année ?

De manière annexe c'est également une bonne manière de connaître sa région. Savons-nous bien tout ce que les agriculteurs y cultivent, ce que les éleveurs y produisent ? En partant à leur découverte, où en les redécouvrant, nous aurons toujours de bonnes surprises.

Cette nouvelle conception permet également le développement de nouvelles entreprises qui pratiquent une agriculture, un élevage ou une fabrique de proximité.

LE MARCHE DU MOIS

Entamée le mois dernier nous poursuivrons la liste, non exhaustive, des produits de saison à privilégier en janvier. Outre l'impact écologique, ces produits sont plus savoureux lorsqu'ils sont consommés en saison "naturelle" de consommation. Ce principe nos aïeux l'avaient parfaitement compris.

Compte-tenu de vos nombreuses réactions soulignant l'importance d'un tel calendrier, nous nous y rallions bien volontiers et allons très prochainement mettre en ligne, dans la section cuisine des Loisirs Créatifs, un calendrier mois par mois auquel chacun(e) pourra se référer. A partir de la prochaine newsletter nous rappellerons bien entendu le lien. Vous le trouverez alors dans la rubrique "VOTRE AGENDA".

Légumes du mois de janvier : Betterave, cardon, carotte de conservation, céleri branche et céleri-rave, chou blanc, chou de Bruxelles, chou rouge, chou vert, crosne de Japon, potimarron, endive, mâche, navet, oignon jaune, panais, poireau, pomme de terre de conservation, radis noir, rutabaga, topinambour et truffe.

Viandes du mois de janvier : C'est la bonne saison pour tous les gibiers à poils et à plumes. Caille, chapon, chevreuil, dinde, faisan, lapin de garenne, lièvre et oie.

Poissons du mois de janvier : bar de ligne, congre, dorade grise, églefin, grondin rouge, hareng, lieu jaune, lieu noir et tacaud.

Fruits de mer et coquillages du mois de janvier : Calamar, coquille Saint Jacques, couteau, crevette, huître, langoustine, moule, poulpe et praire.

Fromages du mois de janvier : Beaufort, brie de Melun et Brie de Meaux, comté, époisses, gruyère, laguiole, livarot, maroilles, munster, pont l'Evêque, salers, stilton et vacherin Mont d'Or

Fruits du mois de janvier : C'est la pleine saison des agrumes et des fruits exotiques. Ananas, banane, carambole, châtaigne et marron, citron, clémentine et mandarine, datte, fruit de la passion, goyave, grenade, kiwi, kumquat, litchi, mangue, noix, olive, orange, pamplemousse et pomelo, poire et pomme.

UN NOUVEL ART VEGETAL EN PLEIN ESSOR



Nous le savons, les japonais sont spécialistes de bon nombre de cultures spécifiques recherchant un but zen.

C'est le cas des bonsaïs et de l'Ikebana l'art floral japonais.

Nous connaissons également le traditionnel jardin japonais miniature constitués de plantes grasses et décorés de sujets plus ou moins japonisants.

Aujourd'hui nous parlons du Kokedama, qui est une méthode récente puisqu'elle date du début des années 1990.

Comme toujours l'idée est venue de la passion inconditionnelle des japonais pour la nature, et pour leur tradition de cultiver les végétaux dans un environnement qui rappelle la campagne et la montagne.

Lorsqu'on regarde un kokedama on voit tout d'abord une belle boule bien verte recouverte de mousse. C'est en effet le principe de base incontournable.

Les végétaux sont donc installés dans une sphère mousseuse qui recouvre le substrat. Cette mousse verte rappelle toute la luxuriance de la nature.

Le kokedama c'est également le mélange intime du minéral et du végétal. Ainsi il est installé sur un support en ardoise, en porcelaine, en pierre...

Simple, graphique, son aspect zen et nature est vraiment surprenant.

A adopter, d'autant plus que l'entretien est relativement facile.

SALIERE ET POIVRIER, RENDEZ-LES NOUS



En ce moment les émissions de télévision sur la cuisine pullulent. Des grands chefs et des anonymes composent des plats exceptionnels et surtout visuellement plus beaux les uns que les autres. La présentation et la mise en scène de l'assiette sont de mise et même indispensables à la réussite de plat. Il en est de même pour la décoration de la table.

Le dressage de ces tables en interpelle pourtant plus d'un d'entre-nous. Que sont devenues les salières, les poivrières, et même le moutardier de table ? Maintenant on prépare tout en cuisine, à l'assiette, et pas question de modifier la conception du plat de la

cuisinière ou du cuisinier.

Pourtant salière et poivrière sont indispensables dans l'art de la table. On en trouve d'ailleurs maintenant de toutes les formes et de toutes les couleurs pour se marier avec toutes les décorations.

Depuis la Haute Antiquité, la salière est présente sur toutes les tables, on lui voue même une adoration. Chez les Romains la salière se transmettait de génération en génération. Elle trônait au centre de la table, et c'était un véritable honneur pour le convive qui était placé devant elle. Au Moyen-âge, à la table des seigneurs la salière était une véritable œuvre d'art représentant souvent des animaux et ornementée de pierres précieuses. Chez les paysans, et dans les foyers les plus modestes, et jusqu'au 16^{ème} siècle le sel était mis dans un creux formé dans du pain.

Certaines salières, le sel étant considéré comme un ingrédient de luxe, étaient même fermées par une serrure, dont seule la maîtresse de maison possédait la clé.

Réintégrons donc ces objets sur notre table. Comme il est difficile de satisfaire tous les goûts la cuisinière, à juste titre a tendance à saler et poivrer plus que légèrement. C'est toujours plus facile d'en rajouter que d'en enlever ! Et, contrairement à ce que l'on veut nous faire croire, la maîtresse de maison ne se vexerait pas.

Et pourtant ne pas manger et se délecter d'un plat à son goût, alors que quelques grains blancs ou noirs suffiraient à nous combler, n'importe quoi !

VOS PAPIERS !



Bon nombre de loisirs créatifs font appel à l'utilisation de papiers. Par exemple le scrapbooking, le découpage/collage, la carterie bien sûr, mais également l'ornementation de cadre, de boîte ou de toutes sortes d'objets. Sans parler des dessins et de la peinture.

On trouve dans les commerces un grand éventail de papiers et devant ce choix on est souvent un peu perdu. Voici un tout petit tour d'horizon des papiers basiques.

Le papier calque sert classiquement à décalquer, mais pas uniquement. Il existe maintenant en diverses couleurs permettant dans une réalisation de jouer avec la lumière.

Le papier de soie est fin et légèrement transparent. En plusieurs couleurs il permet d'apporter de la légèreté et de jouer avec les reflets.

Le papier métallisé, avec ses nombreux reflets, apporte des effets scintillants et irisés.

Le carton ondulé est très souple et facile à travailler. Avec des cannelures de tailles diverses et bon nombre de couleurs il permet de créer des objets, mais également d'apporter du relief à des découpages par exemple.

Le papier vitrail est vraiment à (re)découvrir. Avec des couleurs vives et une grande transparence, il permet les plus belles combinaisons de lumière.

Il ne faut pas hésiter à laisser libre cours à son imagination, et surtout détourner les papiers de leur usage premier.

Et pourquoi ne pas faire son **propre papier**. Ce n'est pas très difficile et ce papier artisanal donne un aspect naturel et original aux réalisations.

QUELLE EST L'ORIGINE DE CETTE EXPRESSION

Pourquoi dit-on "raconter des salades" ?

Cette expression date du 19^{ème} siècle. Elle fait référence à la salade qui est un mélange d'ingrédients qui s'allient bien pour donner un plat savoureux.

Raconter des salades, c'est donc aussi le fait de savoir doser savamment ce que l'on dit en mêlant du vrai et du faux. Le tout est d'avoir un air toujours convaincu, sans oublier la pointe de sel qu'est l'humour qui permet de faire tout passer.

LA CARTE POSTALE DU MOIS : ZALIPIE

La carte postale de ce mois nous emmène en Pologne, et plus particulièrement dans le village de Zalipie.

Situé à environ 110 kilomètres au Nord-est de Cracovie, il est surnommé le "village peint". C'est un lieu typique de l'art populaire polonais.

Les façades des maisons sont ornementées de peintures réalisées par les femmes.

L'histoire remonte à la fin du 19^{ème} siècle. A cette époque et au printemps, on avait l'habitude de remettre en état les maisons. Ainsi pour cacher les dégâts causés par les intempéries hivernales, les façades étaient repeintes avec de la chaux. Le chauffage, assuré par de gros poêles, laissait des traces de suie sur les murs intérieurs et extérieurs. Ces traces étaient difficiles à masquer, les femmes appliquaient dessus un mélange de chaux, d'argile et de suie. Au fil des ans leur technique s'améliora et, aussi pour rompre la monotonie et mieux accepter ce travail astreignant, elles décidèrent de donner plus de style en réalisant des figures géométriques. Certaines employaient même du blanc d'œuf mélangé avec du sucre et du lait. Elles appliquaient cette pâte avec du foin et utilisaient du crin de cheval à la place du pinceau. Peu à peu ce sont ainsi des motifs floraux qui furent réalisés.

Désormais ce sont des guirlandes, des couronnes, des farandoles de fleurs qui illuminent les façades et les intérieurs des maisons. Les trois couleurs prédominantes sont le bleu, le jaune et le rouge.

Dès les années 1920, la dextérité et le sens artistique des femmes de Zalipie a été reconnu.

Un concours des maisons peintes, pour promouvoir l'art zalipien, a été créé en 1948 et est devenu annuel à partir de 1965. Cette manifestation est appelée le concours des Malowana Chata, ce qui signifie "fermes peintes". C'est une grande effervescence qui se propage dans le village et ses alentours, les mois qui précèdent la fin du concours. La lauréate est désignée au début du mois de juin.

Une femme a particulièrement contribué à ce que cet art soit reconnu à part entière, c'est Felicia Curylowa. Sa ferme décorée est d'ailleurs devenue un musée depuis 1974.

Le style de peinture très typique et ses secrets se transmettent par les femmes, de génération en génération.

De nos jours ce sont également des meubles qui sont peints selon cette tradition, ainsi que de la vaisselle et des bibelots, permettant ainsi aux touristes de passage de ramener des souvenirs particulièrement pittoresques.



LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT

Lorsqu'on fait du poisson, on se bagarre toujours pour enlever les écailles. Une astuce toute simple permet de les enlever beaucoup plus facilement. Saupoudrer ou badigeonner le poisson de sel fin et laisser agir pendant une minute. Ensuite, sous l'eau froide, gratter le poisson. Miraculeusement, le sel soulève les écailles et ces dernières s'enlèvent alors facilement.

Les couturières et les brodeuses le savent bien, les aiguilles et les épingles rouillent assez facilement. Un "vieux" produit vient à notre secours, c'est le bicarbonate de soude, encore lui ! Dans un petit sachet ou un mouchoir en tissu replié, mettre un peu de bicarbonate. Passer ensuite l'aiguille plusieurs fois à travers le tissu en faisant des allers et retours. Les aiguilles retrouvent leur jeunesse et leur brillance comme par magie.

UNE FLEUR SI MIGNONETTE, LE CYCLAMEN DE PERSE



De nom latin *cyclamen persicum*, le **Cyclamen de Perse** appartient à la famille des Primulacées.

Il porte également les noms de "Cyclamen d'Alep", "Cyclamen d'Appartement", Cyclamen des Fleuristes".

On l'adore avec ses petites fleurs aux nombreux dégradés qui illuminent la maison ou le jardin.

De petite taille, il se prête bien à toutes les compositions florales, et est du plus bel effet en décoration de table.

Cette dernière utilisation est d'autant plus valable que les fleurs coupées ont une bonne tenue dans de la mousse maintenue humide.

Au jardin, il agrmente avantageusement les potées, les jardinières et les rocailles.

LAISSEZ-VOUS TENTER. LE CHARME DE L'ASIE, LE CAMELIA DU JAPON



De nom latin,, camellia japonica, le camélia du Japon appartient à la famille des Théacées.

Au japon il est cultivé depuis le 7^{ème} siècle, mais en France ce n'est que vers la fin des années 1700 qu'il a été introduit, grâce à l'Impératrice Joséphine. Mais c'est surtout avec l'héroïne d'Alexandre Dumas fils, la dame aux Camélias, que la plante a connu un véritable essor. Toutes les femmes de la noblesse accrochaient une fleur de camélia à leur corsage.

Un des avantages du camélia est qu'il illumine le jardin à la mauvaise saison. Sa floraison est longue et bien échelonnée car les fleurs s'ouvrent les unes après les autres.

Allant du blanc au rouge, les diverses variétés présentent des dégradés de couleurs.

BIEN PENDUE MAIS ADORABLE, LA LANGUE DE BELLE-MERE



De nom latin Sansevieria trifasciata la langue de belle-mère, également appelée sansevière, appartient à la famille des agavacées.

Son nom vernaculaire de langue de belle-mère fait référence aux feuilles qui sont coriaces, longues pointues et acérées. Toute ressemblance avec un quelconque personnage ne saurait être que fortuite.

C'est une plante verte traditionnelle des intérieurs mais qui remporte toujours du succès.

Nous seulement elle est élégante mais elle présente surtout l'avantage d'être très facile d'entretien. Pas besoin d'avoir la main verte pour la garder longtemps.

VOTRE AGENDA DE JANVIER :

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.

TOURNEZ VITE LA PAGE ET BON APPETIT !

Quelques cuisines pour enfants :



Cuisine Sylvanian



Cuisine Lego



Cuisine Smoby



Cuisine Kidcraft

PAUPIETTES DE DINDE FARCIES AUX SHIITAKES



Une recette facile à réaliser, simple mais raffinée.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 25 minutes

Temps de Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

4 escalopes de dinde fines et régulières (environ 130 grammes chacune)

200 grammes de shiitakes

12 cœurs d'artichauts (2 boîtes)

1 oignon

1 citron

3 cuillers à soupe de crème fraîche

2 cuillers à soupe d'huile

1 petit bouquet de persil

Sel et Poivre

Matériel :

Ficelle de cuisine

Préparation :

Mettre les cœurs d'artichauts dans une passoire et les laisser s'égoutter.

Presser le citron afin de récupérer l'équivalent d'une bonne cuiller à soupe de jus.

Eplucher l'oignon et le couper en 4.

Laver et essuyer le persil.

Nettoyer les shiitakes.

Dans le bol du mixer mettre les shiitakes, l'oignon, le persil, le jus de citron, la crème fraîche, du sel et du poivre et mixer finement.

Poser les escalopes sur le plan de travail et les aplatir légèrement avec le rouleau à pâtisserie.

Attention, il ne faut pas appuyer trop fort pour ne pas "casser" la viande.

Répartir la préparation sur les escalopes. Les rouler ensuite en serrant un peu et ficeler bien.

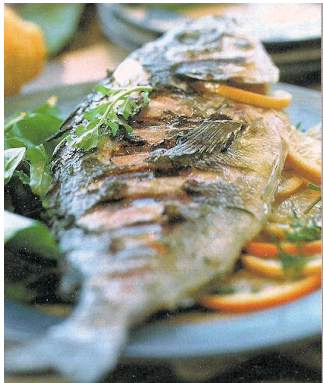
Dans une poêle mettre l'huile à chauffer à feu moyen. Y déposer les paupiettes et les laisser cuire pendant 10 minutes sans oublier de les retourner à mi-cuisson.

Ajouter ensuite les cœurs d'artichauts et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes, en retournant le tout à mi-cuisson.

Conseils et Suggestions :

Les shiitakes peuvent être remplacés par des champignons de Paris.

DAURADE ET SES AGRUMES



Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 30 minutes

Temps de Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

1 daurade vidée et écaillée de belle taille (environ 1 kilo)
2 citrons jaunes
2 oranges
4 cuillers à soupe d'huile, d'olive de préférence
3 brins de thym
1 brin de romarin
Sel et poivre

Préparation :

Laver le thym et le romarin et les laisser égoutter.

Laver les oranges et les citrons sous l'eau froide et les essuyer avant de les couper en rondelles assez fines. Attention à bien enlever tous les pépins.

Rincer la daurade sous l'eau froide et bien l'éponger.

Avec un couteau pointu, faire quelques entailles assez profondes sur ses flancs.

Faire préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6).

Saler et poivrer son intérieur puis ajouter le thym et le romarin.

Mettre le poisson dans un plat à four.

Insérer les tranches d'agrumes dans les entailles en alternant citron et orange. Mettre les tranches restantes dans le plat.

Verser l'huile en filet sur la dorade.

Enfourner pendant une trentaine de minutes, selon la taille de la daurade.

Présentation :

Présenter la dorade sur un plat de service, entourée des agrumes.

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

Elle peut être accompagnée avec des pommes de terre vapeur ou du riz blanc.

BABA AU RHUM

Recette pour 6 Personnes.



Temps de Préparation : 50 Minutes.

Temps de Cuisson : 50 minutes.

Temps de repos : 6 heures au minimum.

Ingrédients :

400 grammes de sucre en poudre (150 grammes + 250 grammes)

350 grammes de farine

125 grammes de beurre

100 grammes de raisins secs

25 grammes de levure de boulanger

30 centilitres de rhum

25 centilitres d'eau

10 centilitres de lait

4 œufs

Fruits confits (par exemple 10 ou 12 cerises et quelques bâtonnets d'angélique)

1 pincée de sel

Matériel : Moule à savarin

Préparation : Sortir le beurre au préalable du réfrigérateur, le détailler en dés et le laisser ramollir à température ambiante.

Dans un bol faire macérer les raisins secs dans 2 cuillers à soupe de rhum, pendant 30 minutes.

Faire tiédir le lait, le mettre dans une petite tasse et délayer la levure dedans.

Dans un saladier, mélanger la farine avec 150 grammes de sucre et la pincée de sel.

Ajouter ensuite la levure délayée ainsi que le beurre et bien mélanger. Incorporer enfin les raisins.

Pétrir l'ensemble jusqu'à ce que la texture soit bien élastique. Beurrer, fariner le moule et verser la

pâte dedans. Attention, il ne faut pas dépasser la mi-hauteur. Recouvrir le moule avec un torchon.

Laisser reposer ainsi, dans une pièce chaude, pendant au moins 6 heures. Passé ce délai, faire préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6).

Mettre le baba dans le four pendant 50 minutes. Avant de le sortir contrôler la cuisson en le piquant avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.

Pour préparer le sirop, mettre 250 grammes de sucre dans une casserole avec l'eau. A feu moyen, porter à frémissement, en remuant pour faire fondre le sucre. Laisser frémir pendant 8 minutes.

Retirer du feu et ajouter le rhum en mélangeant bien.

Démouler le baba et le poser sur le plat de service avant de l'arroser avec le sirop bien chaud. Veiller à bien répartir le sirop sur tout le baba. Récupérer le sirop qui s'écoule dans le plat et le mettre sur le gâteau. Laisser refroidir à température ambiante.

Présentation et suggestions : Décorer le baba au rhum avec les fruits confits.

Les fruits confits sont à choisir en fonction des goûts. Il est également possible de mettre des écorces d'agrumes confits.

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](#) ou encore ici : [FORMULAIRE](#)

[Retour au sommaire](#)

JOYEUX NOEL ET BONNE ANNEE

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