

# HOMEJARDIN - Newsletter N°48 – 21 fév. 2013

## SOMMAIRE

[Bonjour](#)  
[Erratum](#)  
[Un mois son histoire, mars](#)  
[C'est le moment de voiler](#)  
[Ici l'herbe est plus verte](#)  
[Rempotons, c'est le moment](#)  
[Un petit monde si mignon](#)  
[Madame sans-gêne](#)  
[Faut-il traire les végétaux ?](#)  
[Drôle d'expression](#)  
[La carte postale du mois](#)  
[Les petites astuces qui changent le quotidien](#)  
[Direction le Mexique](#)  
[Bleu le potiron](#)  
[Qu'elles sont belles, non ?](#)  
[Sur votre agenda de mars](#)  
[Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)  
[Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

## BONJOUR

Quelques journées ensoleillées et notre moral monte, même plus vite que les degrés.

Les nuits sont toutefois encore fraîches, les gelées tardives sont souvent présentes et les giboulées pointent leur museau.

Donc pas de précipitation pour les plantations au jardin. Les annuelles sont des frileuses, il faut attendre le réveil complet de la nature et tous les risques de gelées passés.

## ERRATUM



Le mois dernier nous claironnions que les sites homejardin avaient largement dépassé le million de visiteurs/mois. Quelle erreur, il s'agissait en fait de visiteurs par an ! Environ 5.000 visiteurs/jour, soit 150.000 pour le mois sont les chiffres réels.

A moins que la rédaction ne soit visionnaire et annonce peut-être le bilan 2013 ?

En attendant, merci de nous excuser pour cette grosse forfanterie involontaire. L'augmentation des visites aura néanmoins été formidable en 2012 puisque de 100% par rapport à 2011.

## UN MOIS, UNE HISTOIRE : MARS



Dans le calendrier romain, mars était le premier mois de l'année. Comme son nom le laisse deviner, il rend hommage au dieu de la guerre, Mars.

Les romains organisaient en son honneur de grandes fêtes, les Ides de Mars.

Le mois de mars sonne le renouveau de la nature. En effet le 20 mars a lieu l'équinoxe de printemps.

Le mois de mars c'est aussi, une heure de sommeil en moins. Et oui, nous passons à l'horaire d'été. Dans la nuit du 30 au 31 mars, à trois heures du matin il sera en fait quatre heures du matin. A vos pendules...

Ne pas oublier que le dimanche 3 mars on fête les grands-mères.

## UN VOILE BIEN EFFICACE



Le réveil de la nature implique aussi le réveil de bon nombre d'insectes parasites. C'est le cas des parasites volants que l'on rencontre dans le potager, comme les mouches des légumes.

Dès que les plantules émergent de terre après un semis ou quand on installe les plants, ces intrus volants s'y précipitent pour pondre.

Bien sûr on peut alors engager une lutte, chimique ou non, mais le résultat n'est pas toujours probant. Et surtout un des adages du jardinier qui édicte qu'il vaut mieux prévenir que guérir ne doit jamais être perdu de vue.

Nos anciens l'avaient compris puisqu'on pouvait observer sur leurs cultures des sortes de voilages.

Avec les technologies modernes, le voilage est remplacé par un **voile ou filet anti-insectes**, généralement en polyamide. Leurs mailles très fines empêchent les insectes de pénétrer dans les cultures.

Il ne faut pas les confondre avec les voiles de forçage. Ces derniers jouent un grand rôle thermique alors que le voile anti-insectes n'influe pas sur la température. De plus il laisse s'effectuer une bonne circulation d'air et n'arrête pas les eaux de pluie ou d'arrosage.

Si certains leur reprochent le manque d'esthétisme, l'efficacité est incontestée à condition de respecter quelques règles.

Par exemple, ce matériel doit bien recouvrir toute la planche de culture et surtout être installé au bon moment, soit avant ou au tout début du vol des insectes.

Pour cela deux autres solutions, totalement naturelles viennent à notre secours. Il suffit d'installer des **pièges à phéromones** ou des **pièges chromatiques** englués. Les premiers piègeages indiquent que l'heure d'installer les voiles est venue.

C'est vraiment une solution bien adaptée pour le jardinage biologique.

## EN DIRECT DU GREEN



Absurde, surréaliste pour les uns, génial pour les autres... une nouvelle "mode" nous vient des Etats-Unis.

Le procédé, déjà utilisé depuis plusieurs années sur les terrains de golf, arrive maintenant dans les jardins des particuliers.

De quoi s'agit-il ? Simplement de la peinture pour pelouse. Non, vous ne rêvez pas et nous ne sommes pas tombés sur la tête.

C'est une technique simple et rapide. Un spécialiste, utilisant un pulvérisateur hyperpuissant, vaporise un colorant sur la pelouse.

Le gazon n'est plus jamais ratatiné, même en cas de sécheresse et de manque d'arrosage, puisque la peinture le colore d'un beau vert.

La composition de ce produit ? Difficile à trouver exactement mais ce colorant serait garanti non toxique et biodégradable. N'hésitez pas à nous faire remonter des informations complémentaires.

Gageons d'ores et déjà que polémique il y aura. Votre avis ?

## LE REMPOTAGE



C'est le moment d'examiner toutes ces plantes qui ne sont pas cultivées en pleine terre et de voir si elles ont besoin d'être changées de pot.

Cela signifie que c'est la bonne période pour procéder au rempotage.

Le mois dernier nous vous proposons un tour d'horizon des différents contenants et leur utilisation optimale, maintenant il faut mettre en pratique.

Rempotage ? Oh la la, ça c'est une opération qu'on n'aime pas trop faire. On regarde sa plante et on se dit : Elle est sacrément belle, bon d'accord elle est un peu serrée dans son pot ; mais si je la déplace peut être qu'elle va souffrir et être moins belle ?

Et pourtant, avec quelques précautions, le rempotage est une opération simple et votre plante ne pourra que vous dire merci.

En effet dans un pot il y a peu de substrat, ce qui fait que, même avec des apports d'engrais, son appauvrissement est assez rapide.

Une nouvelle terre n'apportera que du bien-être à vos plantes, lesquelles retrouveront des nutriments nécessaires à leur bon développement.

La plante est énorme et le pot impossible à déplacer ? Pas de problème, dans ce cas il faut procéder à un surfaçage. Cela signifie que l'on change simplement les premiers centimètres de terre.

## MINI, MINI... MAIS SI JOLI ET SI PRECIS



Depuis toujours les hommes ont été passionnés par les reproductions à petite échelle des scènes de la vie courante, des métiers ou autres décors.

Un exemple qui vient de suite en tête est la maison de poupée qui reproduit, de manière souvent très réaliste, une habitation.

Pour des reproductions plus petites c'est la mini-vitrine ou vitrine miniature, qui entre en jeu. En véritable diaporama elle renferme toutes sortes d'objets à l'échelle qui donnent naissance à une scène.

Ce n'est pas une nouveauté puisqu'autrefois de nombreux artistes se consacraient à ce véritable art. Par exemple au 17<sup>ème</sup> siècle c'était la grande mode des cuisines miniatures.

Se transformer en artiste et créer des scènes réalistes peut paraître compliqué mais s'avère en fait simple et surtout très ludique.

Les débutants pourront acheter une boîte à vitrine "prête à l'emploi", les autres la construiront eux-mêmes.

Ensuite, après avoir bien pensé son sujet, on achète ou on crée les décors.

De nombreux loisirs créatifs entrent dans la conception des vitrines miniatures. On citera le scrapbooking, le collage, la couture... en passant par la fabrication de sujets en pâte fimo ou en pâte à sel.

Nous seulement c'est vraiment sympa de créer de toute pièce ce tableau en 3D mais c'est également très varié, ce qui empêche la monotonie.

Pour soi ou pour faire des cadeaux à son entourage, ne pas hésiter à se lancer dans la création.

## COUCOU !



Vers la fin du mois de mars bon nombre d'oiseaux migrateurs sont de retour en Europe. C'est le cas du coucou qui revient égayer nos jardins. Il doit son nom à son chant qui fait des sortes de "Ku-ko". Dès que son chant se fait entendre, le printemps n'est pas loin.

De nombreuses légendes font référence à ce retour. Par exemple il est dit que si l'on possède des pièces de monnaie dans sa poche lorsqu'on entend le premier coucou de l'année, on devient riche. Il paraîtrait même que si l'on n'a pas déjeuné ce même jour, on sera paresseux toute l'année.

Le coucou est un oiseau bien adorable mais il a la grande particularité d'être un véritable squatteur et parasite des nids d'autres oiseaux. Ceux qui l'intéressent sont principalement ceux des passereaux comme les rousserolles ou les bergeronnettes.

Dame coucou attend patiemment que la femelle passereau ponde ses œufs. Et dès que celle-ci tourne le dos, la femelle coucou "vire" un œuf du nid pour le remplacer par un des siens. Ainsi il y a toujours le même nombre d'œufs dans la couvée. Elle procède ainsi de nid en nid, pondant de huit à une vingtaine d'œufs. Mais maman coucou ne s'éloigne pas des nids, elle surveille l'évolution de chacun de ses œufs, elle veille sur sa progéniture. Si les parents adoptifs abandonnent un de ses œufs, elle revient le chercher pour le mettre dans un autre nid.

Le "bébé" coucou, qui est un précoce, éclot avant les autres. Dès qu'il émerge de sa coquille, il s'arc-boute, dos contre un œuf, pour le pousser hors du nid. Il agit de même avec tous les œufs concurrents. Ainsi seul, il est sûr que ces parents adoptifs pourront le nourrir plus que correctement.

Vers l'âge de cinq semaines, le coucou commence à s'alimenter tout seul. Il dévore les larves et a également la grande particularité d'être un des rares oiseaux à se délecter des chenilles processionnaires qui sont pourtant recouvertes de poils urticants.

## LAITS VEGETAUX KEZAKO



Nous connaissons tous le lait de vache ou de chèvre, à la rigueur celui de bufflonne ou d'ânesse, mais les laits végétaux ?

Bien sûr ce ne sont pas réellement des laits. Ils sont appelés ainsi parce qu'ils en ont l'aspect et la consistance. Ce sont en fait des boissons réalisées avec certains végétaux. Leur texture et leur aspect laiteux viennent du fait que l'on utilise des oléagineux, des légumineuses ou des céréales.

Les plus connus sont les laits d'amande, d'avoine, de coco, de noisette, de riz et de soja.

Si on en parle de plus en plus, ce n'est là encore pas une nouveauté. Au Moyen-âge par exemple, le lait d'amande faisait partie intégrante de l'alimentation.

Il en est de même pour le lait de coco qui est utilisé depuis très longtemps dans les cuisines exotiques.

Les laits végétaux ont chacun leurs particularités mais ils sont tous assez riches en nutriments, vitamines et sel minéraux.

C'est une très bonne alternative au lait de vache pour les personnes qui sont allergiques au lactose.

Les laits végétaux se dégustent en boisson, au petit-déjeuner, en smoothies...Ils entrent également en cuisine dans des préparations salées ou sucrées.

Certains des laits végétaux, comme le lait à la noisette ou à l'amande, sont également très simples à faire soi-même.

## QUELLE EST L'ORIGINE DE CETTE EXPRESSION



Vous connaissez l'expression "Faire l'âne pour avoir du son" ?

Oui, vous avez raison, c'est faire l'imbécile pour obtenir quelque chose que l'on souhaite ardemment.

L'expression est ancienne, puisque déjà au 16<sup>ème</sup> siècle, Rabelais la citait en parlant de Gargantua.

Elle fait bien sûr référence à l'âne qui sait être un véritable pitre pour faire comprendre ce qu'il désire. En effet non seulement il fait des mimiques, mais en plus il se met à braire de plus en plus fort en regardant bien celui qui doit le nourrir.

Le son, résidu de la mouture des céréales, est la friandise préférée de l'âne.

## LA CARTE POSTALE DU MOIS : ROCHEFORT EN TERRE



Ce mois-ci la carte postale nous emmène dans un des plus beaux villages fleuris, la "Cité du géranium".

Il s'agit de Rochefort-en-Terre. Située à une trentaine de kilomètres de Vannes, entre Malestroit et la Roche Bernard, c'est une commune du Morbihan.

Cette cité médiévale est érigée, depuis le 12<sup>ème</sup> siècle, sur un éperon rocheux qui lui a transmis son nom de "Roche Forte". Son qualificatif "en terre" lui a été donné en 1892 afin de ne pas la confondre avec la ville de Rochefort (sur mer) située en Charente-Maritime.

C'est une commune qui possède un des plus beaux patrimoines architecturaux de Bretagne, et qui est également fortement dédiée à l'artisanat.

Si autrefois les murs de pierre étaient souvent austères, ils sont désormais agrémentés de multiples fleurs, et surtout recouverts de véritables cascades de géraniums.

Mais d'où vient cette idée d'illuminer les maisons par des décorations florales ? Un peintre américain du nom d'Alfred Klots, qui restaura le château à partir de 1907, créa le prix de la plus belle jardinière. Pour permettre aux habitants d'installer le plus grand nombre de fleurs, il leur proposa d'abriter les plus fragiles dans les serres du château l'hiver. Dès lors la tradition n'a cessé de se développer. D'autant plus qu'à partir de 1930, la ville devient un véritable lieu de rencontre des artistes.

Rochefort-en-Terre a acquis la distinction de "Plus beau village de France".

En se baladant dans les ruelles, derrière les façades recouvertes d'avalanche de géranium mais également de glycine, on peut découvrir, des échoppes d'artisans. On y retrouve de véritables artistes qui travaillent le bois, la céramique, le cuir, la vannerie, le verre...

Après la promenade, ne pas oublier de se restaurer en dégustant les diverses gourmandises comme le kouign amann.

## **LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT**

- Avec les beaux jours qui pointent leur nez, les salades vont faire leur apparition. Quoi de mieux pour les accompagner que des petits croûtons qui apportent du croustillant. Le reproche ? Ils sont souvent imbibés de graisse. Une solution simple consiste à battre légèrement un blanc d'œuf. Ensuite, passer les croûton dedans, juste avant de les passer à la poêle. Comme ils ne trempent pas dans l'huile, ils sont moins gras mais tout aussi croustillants.

- Toujours avec les beaux jours va commencer la "transhumance" des vêtements. Nous connaissons tous et toutes ce phénomène. On remise les vêtements d'hiver pour sortir ceux d'été. Pour bien les protéger à moindre coût, pourquoi ne pas jouer avec la récup ? Par exemple une vieille housse de couette se transforme en housse à vêtement. Il suffit de faire un trou en haut puis de la glisser sur un ou plusieurs cintres. Ces housses tissus, outre le fait qu'elles sont très économiques, présentent l'avantage, contrairement à celles en plastique, de bien laisser respirer les tissus.

## **POTIRON PAS SI BANAL FINALEMENT**



De nom latin Cucurbita maxima, le **potiron** appartient à la famille des Cucurbitacées.

Originaire d'Amérique du Sud, il a été introduit en France au 16<sup>ème</sup> siècle par les explorateurs portugais.

Il se cultive facilement, à condition d'avoir de la place dans le potager.

Nous connaissons bien le potiron, qui est un des emblèmes des fêtes automnales. Mais au fait de quel couleur est sa peau ? Orange plus ou moins foncé. Oui, bien sûr mais pas uniquement.

Connaissez-vous la variété Blue ballet ? Elle est très originale avec une peau d'un beau bleu. De quoi épater le voisinage et les invités lorsque vous le cuisinerez.

## **UN RAYON DE SOLEIL D'OUTRE-ATLANTIQUE**



De nom latin Tithonia rotundifolia ou speciosa, le **Soleil du Mexique** appartient à la famille des Astéracées.

Il est également appelé "Tithonia" et "Tournesol Mexicain".

De culture très facile c'est une fleur qui est adaptée à tous les jardins.

Les fleurs, qui apparaissent du mois de juillet au mois d'octobre, sont très mellifères attirant ainsi les insectes pollinisateurs.

Installé en bordure de potager, il forme une haie champêtre et éphémère qui est attractive pour les auxiliaires.

Que des avantages pour cette plante qui, enfouie en fin de saison dans la terre, apporte du phosphore et de l'azote tout comme un engrais vert.

Les bouquets de fleurs ont une bonne tenue en vase et donnent des bouquets très nature.

## **DES BALLONS AU JARDIN**



De nom latin *Platycodon grandiflorus*, le **platycodon** appartient à la famille des Campanulacées.

Il est également appelé "Fleur ballon" car ses boutons floraux se gonflent avant l'éclosion. Ils ressemblent à de véritables ballons.

Si cette plante vivace met un peu de temps à s'installer, elle donne au bout de deux ou trois ans des tapis de fleurs du plus bel effet.

Il se cultive aussi bien en pleine terre qu'en pot sur un balcon.

Les variétés de grande taille donnent des bouquets de bonne tenue, aux couleurs délicates et raffinées.

## **VOTRE AGENDA DE MARS :**

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**

Mangez bon et malin avec notre rubrique **SUR LES ETALS CE MOIS-CI**

## **LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS**

Leur mise en page a été pensée pour que chacune puisse être imprimée entièrement sur une seule page.

**TOURNEZ VITE LA PAGE**

## **NAVETS GLACES**



Recette pour 4/5 Personnes.  
Temps de Préparation : 15 Minutes.  
Temps de Cuisson : 35 Minutes.

### ***Ingrédients :***

1 kilo de navets de petite taille  
1 citron jaune (non traité)  
50 grammes de beurre  
40 grammes de cassonade  
1 brin de thym  
Sel et poivre

### ***Préparation :***

Laver le citron. Prélever le zeste et le couper finement. Presser le citron et mettre son jus de côté.  
Couper le beurre en petits dés.  
Laver le thym et l'égoutter.  
Eplucher les navets, les laver et les couper en deux.  
Les mettre dans une casserole en les recouvrant d'eau salée. Porter à ébullition et continuer la cuisson pendant 15 minutes. Les égoutter.  
Allumer le four et le faire préchauffer à 200°C (Thermostat 6/7).  
Mettre les navets dans un plat allant au four.  
Dans une casserole, mettre le beurre, la cassonade, le jus et le zeste du citron, un brin de thym.  
Chauffer sur feu doux en remuant constamment jusqu'à ce que le sucre soit bien dissous.  
Verser ce mélange sur les navets.  
Mettre au four pendant une vingtaine de minutes. Pour que les navets cuisent et glacent bien de tous les côtés ; il faut les retourner deux ou trois fois pendant ce temps.

### ***Conseils et Suggestions :***

Les navets glacés accompagnent bien les viandes blanches et les volailles.

## **BIRYANI A L'AGNEAU**



Le biryani est un plat typique de la cuisine indienne. L'ingrédient de base est le riz. Ce dernier est ensuite accompagné de viande, de poisson ou simplement de légumes.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 40 Minutes.

Temps de Cuisson : 1 heure.

### ***Ingrédients :***

650 à 700 d'agneau (sans os) de préférence maigre, comme du gigot ou de la longe

250 grammes de riz (basmati de préférence)

150 grammes d'oignons (épluchés)

2 brins de coriandre ou de persil

4 cuillers à soupe de pâte de curry

1 cuiller à soupe d'huile

15 centilitres d'eau

Sel et Poivre

### ***Préparation :***

Couper l'agneau en gros dés.

Hacher les oignons.

Laver la coriandre et la ciseler très finement.

Mettre le riz dans une passoire et le rincer sous l'eau tiède. Le déposer ensuite dans un saladier et le recouvrir d'eau froide. Laisser tremper ainsi pendant 30 minutes avant de bien l'égoutter.

Dans une cocotte mettre une cuiller à soupe d'huile, et y faire revenir les oignons pendant environ 5 minutes. Attention, ils doivent blondir mais ne surtout pas noircir.

Incorporer les dés de viande et les faire colorer pendant environ 3 minutes en remuant.

Ajouter la pâte de curry et l'eau. Faire cuire pendant 5 minutes en remuant.

Poursuivre la cuisson, sur feu doux, pendant 30 minutes.

Mettre le four à préchauffer à 190°C (thermostat 6/7).

Dans une grande casserole, mettre environ 2 litres d'eau et porter à ébullition. Verser le riz dedans et laisser cuire pendant 5 minutes.

Graisser légèrement, avec de l'huile, un plat allant au four.

Poser sur le fond du plat la moitié du riz, la viande et une nouvelle couche de riz.

Recouvrir le plat avec une feuille d'aluminium et mettre dans le four pendant 10 minutes.

Servir aussitôt.

### ***Présentation :***

Le plat peut être décoré, au dernier moment, de quelques pluches de persil ou de coriandre, et/ou d'une cuiller à soupe d'amandes effilées.

## **TARTE FACON TIRAMISU**



Une tarte originale et succulente qui revisite le traditionnel et célèbre dessert italien qu'est le Tiramisu.

Recette pour 6/8 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 5 Minutes.

Temps de Repos : 30 Minutes au réfrigérateur.

### **Ingrédients :**

225 grammes de spéculos  
225 grammes de mascarpone  
50 grammes de biscuits à la cuiller  
50 grammes de chocolat noir  
90 grammes de beurre (75 + 15)  
50 grammes de sucre  
2 œufs  
8 centilitres de café fort  
3 cuillers à soupe de rhum  
2 cuillers à soupe de cacao en poudre  
1 cuiller à café d'extrait de vanille

**Matériel :** Moule à tarte d'environ 22 centimètres de diamètre.

### **Préparation :**

Sortir au préalable 75 grammes du réfrigérateur, le couper en petits dés et le laisser ramollir à température ambiante. Concasser finement le chocolat noir.

Ecraser les spéculoos de manière grossière. Les mélanger ensuite avec le beurre ramolli.

Beurrer le moule et répartir la préparation de spéculoos en appuyant légèrement avec les doigts. Il faut recouvrir le fond et les bords du moule.

Dans une assiette creuse verser le café et le rhum et mélanger. Passer les biscuits à la cuiller dedans. Attention, il faut les imbiber de tous les côtés mais surtout ne pas les détremper. Les poser sur une assiette plate.

Séparer les blancs d'œufs des jaunes.

Préparer un bain-marie. Dans le récipient du dessus mettre les jaunes d'œufs avec le sucre et fouetter de manière à obtenir une texture mousseuse et épaisse. Il faut compter environ 4 minutes. Retirer du feu et ajouter le mascarpone et l'extrait de vanille en remuant bien.

Monter les blancs d'œufs en neige ferme. Les incorporer à la précédente préparation.

Verser la moitié de ce mélange sur le fond de tarte. Répartir dessus les biscuits à la cuiller. Recouvrir par le restant de préparation aux œufs.

Répartir sur le dessus le chocolat concassé, et saupoudrer de cacao en poudre (avec une passette pour plus de facilité).

Mettre au réfrigérateur pendant au moins trente minutes avant dégustation.

**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](#)

Homejardin, ce sont aussi et surtout:

- Un espace [JARDIN](#)
- Un espace [LOISIRS](#)
- Un espace [ARCHIVES](#)
- Un espace [FORUM](#)

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

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