

Newsletter N°5 de Homejardin – 24 juillet 2009

**Cette newsletter est au format .RTF mais nous y joignons sa version au format .PDF
Seule cette dernière version rend actifs les liens du sommaire.**

SOMMAIRE

- [Lire cette newsletter au format PDF \(Adobe®\)](#)
- [Bonjour](#)
- [La plante à adopter, la lavande officinale](#)
- [Le fruit du moment, la groseille](#)
- [La fleur à admirer et à déguster, la capucine](#)
- [Votre agenda des travaux du mois d'août](#)
- [Site : Les nouveautés](#)
- [Suggestions gastronomiques de saison](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

Bonjour

Dans la Newsletter précédente nous avons parlé des plantes dites "baromètre". Il existe aussi des végétaux dits "horloge".

Curieuses à observer ces plantes et fleurs s'ouvrent et se ferment à des heures précises dans la journée. Ce phénomène est dû à un rythme biologique interne qui est propre à certaines espèces, mais en aucun cas influencé par la météo.

Un botaniste suédois, Carl Von Linné, a établi, en 1751, un classement des espèces de fleurs selon leur horaire d'épanouissement pour réaliser une véritable horloge florale.

Les études ont ensuite prouvé que chaque espèce ouvre largement ses fleurs pendant la période d'activité des insectes butineurs et pollinisateurs adaptés à chaque fleur.

Observez votre jardin, ou celui du voisin si vous n'en avez pas, et vous pourrez découvrir un monde vraiment particulier et original.

Quelques exemples de l'horloge florale (heure GMT) :

- 5 Heures : Heure d'épanouissement de la Cupidone, de nom latin *Catananche Caerulea*.
- 7 Heures : Heure d'épanouissement du Pissenlit, de nom latin *Taraxacum Officinale*.
- 9 Heures : Heure d'épanouissement du Souci, de nom latin *Calendula Officinale*.

- 9 Heures : Heure de fermeture du Laiteron, de nom latin *Sonchus Oleraceus*, qui est considéré comme une mauvaise herbe.
- 10 Heures : Heure d'épanouissement du Pavot de Californie, de nom latin *Eschscholtzia California*.
- 11 Heures : Heure d'épanouissement de l'Ornithogale, de nom latin *Ornithogalum Umbellatum* d'où son autre nom de dame de Onze Heures.
- 14 Heures : Heure de fermeture du Mouron Rouge, de nom latin *Anagallis Arvensis*, généralement considéré comme une mauvaise herbe.
- 15 Heures : Heure de fermeture de l'Ornithogale, de nom latin *Ornithogalum Umbellatum*.
- 16 Heures : Heure de fermeture du Pavot de Californie, de nom latin *Eschscholtzia California*.
- 17 Heures : Heure d'épanouissement de la Belle de Nuit, de nom latin *Mirabilis Jalapa*.
- 18 Heures : Heure d'épanouissement du Jambon des Jardiniers, de nom latin *Oenothera Biennis*. Cet horaire tardif lui vaut le surnom de Primevère du Soir.
- 20 Heures : Heure de fermeture du Pissenlit, de nom latin *Taraxacum Officinalis*.

Le plein de nouveautés sur le site

Les jours derniers ont été très riches en nouveautés :

Nous avons ajouté une soixantaine de fiches "végétaux"

Et créé une nouvelle rubrique intitulée "ASSISTANCE JARDIN", elle-même subdivisée en 4 catégories :

- 47 plantes amies à utiliser en décoction, purin ou macération
- 32 auxiliaires (oiseaux, insectes, carnivores, batraciens...) plus qu'utiles au jardin)
- 57 maladies (identifier, prévenir, guérir...)
- 95 parasites (identifier, combattre, prévenir...)

Il aurait été indigeste de communiquer ici l'intégralité des liens (près de 300), nous vous proposons donc d'en retrouver la liste exhaustive mise à disposition sur le [FORUM](#) (dernier message de la page).

La Plante à adopter : la Lavande Officinale

De nom latin *Lavandula Officinalis* la Lavande appartient à la famille des Lamiacées.

D'origine ancienne la lavande était déjà utilisée par les Romains pour parfumer le linge.

Dans le langage des fleurs la lavande représente le respect et la tendresse.

Dans la symbolique des noces elle représente la 46^{ème} année de l'union.

En plus d'être esthétique sur le balcon ou au jardin la lavande officinale rend de nombreux services.

Elle est l'amie du jardinier car elle attire les insectes pollinisateurs, et permet de traiter les autres végétaux.

Amie de la cuisinière, elle parfume et agrmente de nombreux plats comme par exemple la confiture d'abricot.

En savoir plus à son propos ? [LAVANDE OFFICINALE](#)

Le fruit du moment : la groseille

De nom latin Ribes Rubrum le Groseillier ou Groseillier à Grappes appartient à la famille des Grossulariacées.

Cultivé depuis le 15^{ème} siècle le groseillier donne des petits fruits... les groseilles.

Peu sucrées elles sont riches en vitamine C.

On peut utiliser la groseille pour toutes sortes de préparations culinaires, la plus réputée étant la gelée.

La véritable gelée est élaborée manuellement, cueillette comme le retrait des pépins.

Les ouvrières se consacrant à cette dernière tâche, les épépineuses, sont de véritables artistes qui enlèvent les pépins des groseilles un par un avec une plume d'oie.

En savoir plus à son propos ? [GROSEILLE](#)

La fleur à admirer... et à déguster : la capucine

De nom latin Tropaeolum Majus la Capucine appartient à la famille des Tropæloacées.

Découverte en Europe au 17^{ème} siècle, elle faisait partie de tous les jardins et principalement des jardins dits "de curés".

De culture facile elle est décorative au jardin, qu'elle soit naine ou grimpante, avec ses couleurs lumineuses.

Amie du jardinier, elle attire les pucerons et sert ainsi de garde-manger à des auxiliaires comme les coccinelles.

Amie de la cuisinière elle permet d'agrémenter de manière spectaculaire et originale, tant au niveau du goût que de la couleur, les plats les plus simples.

En savoir plus à son propos ? [CAPUCINE](#)

Votre agenda des travaux en août :

- Suivez le lien pour consulter l'agenda des [Travaux du jardinier](#)
- Original aussi, [Jardiner avec la lune](#)
- Détendez-vous un peu avec les [Dictons, maximes, proverbes d'août](#)

Suggestions gastronomiques de saison :

SALADE DE HARICOTS VERTS AUX FLEURS DE CAPUCINE

Recette pour 4 personnes.

Temps de Préparation : 15 minutes

Temps de Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

- 400 grammes de haricots verts frais.
- 8 fleurs de capucine.
- Quelques feuilles de basilic.
- 1 cuiller à soupe de jus de citron.
- 6 cuillers à soupe d'huile d'olive.
- 2 cuillers à café de vinaigre.
- 2 cuillers à café de moutarde.
- Sel et poivre.

Préparation :

- Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée
- Couper les extrémités des haricots verts et les mettre dans la casserole d'eau pendant une dizaine de minutes.
- Contrôler la cuisson, les haricots devant être un peu croquants.
- Les verser dans une passoire, passer dessus de l'eau froide et les laisser s'égoutter.
- Préparer la sauce dans un saladier, en mélangeant à la fourchette pour bien émulsionner le tout, le vinaigre, le jus de citron, l'huile d'olive, la moutarde, le sel et le poivre.
- Verser les haricots dans le saladier, ajouter des feuilles de basilic ciselées et mélanger bien.
- Déposer la salade sur un plat ou sur des assiettes individuelles et décorer avec les fleurs de capucine.

Conseil :

- La salade sera plus goûteuse avec du vinaigre balsamique et de la moutarde à l'ancienne.

GELEE DE GROSEILLES

Temps de Préparation : Environ 1 heure.

Temps de Cuisson : 25 à 30 minutes.

Ingrédients :

- 1,5 kilo de groseilles en grappes.
- 900 grammes à un kilo de sucre cristallisé.
- 2 citrons pressés.
- 20 centilitres d'eau.

Préparation :

- Laver les groseilles et les égrapper. Il ne faut pas faire l'inverse pour que les groseilles ne se gorgent pas d'eau.
- Mettre les groseilles dans une marmite ou une bassine à confiture puis ajouter le jus de citron et l'eau.

- Porter à ébullition et laisser mijoter à feu moyen pendant 15 minutes environ. Il faut arrêter lorsque les grains de groseilles éclatent.
- Passer le tout dans un tamis ou une passoire style chinois, en tassant bien pour récupérer tout le jus.
- Etape facultative qui peut prendre environ une heure : Humecter bien un torchon et le déposer sur une passoire. Verser dessus le jus de groseille et le laisser passer tranquillement. Cette étape permet de retirer toutes les petites impuretés de pulpe ou restes de grains des groseilles. Il est tout à fait possible de sauter cette étape, la gelée sera un tout petit peu plus grossière mais tout aussi bonne.
- Peser le jus ainsi obtenu et le remettre dans la bassine à confiture avec le même poids de sucre en mélangeant bien.
- Porter à ébullition et laisser cuire 10 minutes environ en écumant.
- Mettre aussitôt dans les pots et bien les refermer.

Petite astuce :

- Pour vérifier le temps de cuisson, verser une petite cuiller de gelée dans une assiette froide. Si la gelée se fige instantanément ou presque (pas plus de 2 à 3 secondes) , elle est prête. .

Lire cette newsletter au format PDF (Adobe®)

- En pièce jointe vous trouverez cette newsletter au format .pdf
Pour ouvrir le document vous devez installer le logiciel Adobe Reader sur votre ordinateur.
Si vous ne l'avez pas déjà fait, vous pouvez le télécharger gratuitement en suivant ce lien :
<http://www.adobe.com/fr/products/reader/>

Abonnement, désabonnement, modification de cet abonnement :

- Cette newsletter vous est envoyée car vous vous y êtes abonné(e). Si ce n'était pas le cas ou si vous ne souhaitez plus la recevoir, complétez et envoyez-nous le formulaire en ligne :
[Newsletter - Lien 1](#)

Ou

[Newsletter - Lien 2](#)

N'oubliez pas de cocher la case "me désabonner". Un mail de confirmation vous parviendra dans les 24 heures ouvrées et vos données seront définitivement effacées de notre base.

Utilisez l'un ou l'autre de ces mêmes formulaires pour nous signaler tout changement d'adresse e-mail ou autre.

[Retour au début de cette newsletter](#)

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