

# HOMEJARDIN - Newsletter N°54 - 21 août 2013

## SOMMAIRE

Bonjour  
Jardiniers, au boulot !  
Une sacrée bestiole  
Ils seront meilleurs  
Un matériau noble à apprivoiser  
On râle encore !  
Des compagnons virevoltants  
Bien utiliser cet appareil  
Drôle d'expression  
La carte postale du mois  
Les petites astuces qui changent le quotidien  
Oh la belle fleur  
Pas qu'en boîte dixit Olive  
Trop belle, vous craquerez !  
Sur votre agenda de septembre  
Les bonnes recettes de Tatie Gladys  
Abonnement/Désabonnement/Modifications

## BONJOUR



Le mois de septembre est un mois charnière entre l'été et l'automne.

Eh oui, le 22 c'est déjà l'équinoxe d'automne. Ce jour-là sa durée est égale à celle de la nuit. Malheureusement alors, les jours diminuent très rapidement ainsi bien sûr que les températures. Il faut être vigilant au jardin car, dans certaines régions, les gelées blanches font leur apparition. Saluons nos amis de l'hémisphère sud pour qui c'est par contre le premier mois du printemps.

En septembre il y a néanmoins encore bien souvent de très belles journées. Il faut en profiter pleinement, et admirer la nature qui commence à changer doucement de coloris pour prendre les tons automnaux.

## AU JARDIN UN BON COUP DE COLLIER



Il n'y a pas que pour les écoliers que septembre sonne l'heure de la rentrée, les jardiniers aussi sont concernés.

Un dicton le laisse bien sous-entendre : " En septembre, le fainéant peut s'aller pendre".

Semer, planter, diviser, bouturer, tailler, élaguer, nettoyer, greffer... autant de verbes qui se conjuguent activement au mois de septembre.

C'est aussi un mois de réflexion. S'il est trop tôt pour les plantations, il faut déjà y réfléchir pour ne pas être pris au dépourvu le moment venu et faire n'importe quoi.. Penser aux bulbes, vivaces, arbres et arbustes. Pour ces derniers c'est vraiment à ne pas négliger. Nous avons en effet tous tendance à nous laisser tenter par des espèces originales. Mais attention, la règle de base est de toujours bien adapter son choix en fonction du climat de la région que l'on habite.

Lorsque l'emplacement des futurs arbres et arbustes est choisi, il est possible de déjà préparer les trous de plantation. N'hésitez pas à mettre de la corne broyée dans le fond du trou. C'est totalement naturel et facilite bien l'enracinement.

Penser également à ne pas laisser trainer à terre les fruits qui tombent des arbres, ou les feuilles mortes surtout si ces dernières proviennent d'arbres malades.

Après le travail, le réconfort, car septembre est également un grand mois de récolte de fruits, de légumes, d'herbes aromatiques...

## **MAJESTUEUSE ET UTILE, OBSERVEZ LA BELLE**



S'il y a un insecte qui symbolise le mieux l'élégance, c'est bien la libellule. Tout en raffinement elle se pose avec une grande délicatesse sur les végétaux.

Sous le terme libellule se cache en fait deux insectes. Appartenant l'un et l'autre à l'ordre des odonates, on distingue les anisoptères et les zygoptères. Les seconds, qui ont un corps plus massif que les premiers, sont les plus connus et on les surnomme les demoiselles. Comment les reconnaître assez facilement ? Au repos les ailes des anisoptères sont à l'horizontale, alors que celles des demoiselles sont repliées au-dessus de leur corps.

Si tout le monde admire les libellules, ce sont également des insectes utiles. Sous leurs airs gracieux, elles sont carnivores et ce sont de redoutables prédatrices. C'est en plein vol qu'elles chassent et se délectent de grandes quantités d'insectes comme des mouches, des moustiques...Elles embrochent littéralement leurs proies sur des sortes d'épines qui recouvrent leurs pattes. Les larves, qui vivent dans l'eau, sont également carnassières et utiles.

Des ennemis ? Malheureusement oui. Les larves sont appréciées par les poissons et les punaises d'eau. Les adultes quant à elles servent de repas aux araignées, aux grenouilles, aux oiseaux...

Les libellules privilégient surtout les jardins qui sont proches des points d'eaux calmes. Le miroitement de ces dernières, grâce aux rayons de soleil, les attire. Très rapides et à l'aise en vol, elles peuvent s'éloigner de plusieurs kilomètres des points d'eau.

Elles apprécient bien les plantes sauvages et les plantes messicoles qui leur servent de refuge et de garde-manger.

De merveilleuses photos et des informations très intéressantes sur ce [blog](#).

## **BLANCHISSEZ-LES, ILS N'EN SERONT QUE MEILLEURS**



Le jardinier doit pour certains légumes les blanchir. C'est un geste ancestral indispensable pour améliorer leurs qualités gustatives.

Certains d'entre vous se disent, mais oui, on connaît. On met les légumes quelques minutes dans une casserole d'eau bouillante. Mais non, ce n'est pas du blanchiment en cuisine dont nous voulons parler mais de celui à pratiquer directement au jardin.

Cette technique consiste à masquer le jour à tout ou partie d'un légume.

Mais pourquoi ? Lorsqu'un végétal est dans l'obscurité totale, la photosynthèse ne peut pas se créer. En son absence il n'y a pas de chlorophylle, ce qui signifie qu'il n'y a pas de pigmentation verte. Du vert le légume vire au blanc.

A quoi sert-il ? Le **blanchiment** permet d'accroître les qualités gustatives des légumes en leur enlevant une partie de leur amertume. Le feuillage reste bien croquant mais est plus doux.

Pour qui ? Tous les légumes ne sont pas concernés. On blanchit principalement des légumes feuilles comme les barbes de capucin, les chicorées, les scaroles, les pissenlits...

Il y a plusieurs techniques, toutes très simples, à mettre en œuvre comme installer des cloches de culture ou ligaturer les feuilles.

Alors, pour encore plus nous régaler, ne nous privons pas de cette opportunité !

## **LE PLEIN D'ESSENCES**



Le bois fait partie des matériaux qui rendent service à l'homme depuis la nuit des temps. Les forêts étaient présentes avant que l'homme n'apparaisse sur Terre. Et il comprit rapidement le parti qu'il pourrait en tirer.

Ce tissu végétal a de nombreux emplois, et surtout se prête facilement aux transformations. Nous possédons tous des meubles ou des objets en bois. Sans compter qu'en fouillant au grenier, à la cave ou sur les brocantes, toutes sortes d'objets, parfois insolites, ne demandent qu'à revivre ; le bois c'est aussi la "récup".

Un des avantages du bois est qu'il peut s'adapter à tous les styles de décorations.

Dans le commerce il est facile de se procurer quantité d'articles en bois brut comme du pin. Relativement peu chers, ils peuvent être décorés à l'envi. Il est ainsi possible de les teinter, de les peindre, de les vernir, de les servietter...

Bref, une décoration à faire ou à refaire, une personnalisation, une réparation ? Nous en sommes tous capables à condition de respecter quelques conseils très simples à mettre en œuvre. Nos fiches vous les livrent :

**Le décapage**

**La restauration**

**La peinture**

## MARCHE DE DUPES, BONS QU'A PAYER



Probablement que nous enfonçons une fois encore des portes ouvertes mais nous sommes vraiment interpellés par certaines aberrations. Bien que ne souhaitant pas ajouter à la sinistrose ambiante, un coup de "g....e" ne fait jamais de mal.

L'été c'est la pleine saison des fruits et des légumes de toutes sortes. Logiquement une véritable délectation. Mais si les étals en regorgent, de grandes interrogations viennent à l'esprit. Tout d'abord des augmentations de prix faramineuses par rapport à 2012, entre 15 et 20% avec des pics sur certains fruits et légumes jusqu'à 35% ! Si encore nous avions une qualité toujours meilleure... Mais que nenni, dans ce domaine ce n'est plus une augmentation mais une très forte diminution. Pas de goût, une dureté impressionnante, pas de couleur...on se demande ce que l'on mange. Cinq fruits et légumes par jour ? Mais comment fait-on ?

Certains d'entre vous ont peut-être suivi une émission de télévision parlant des jus d'orange. A tour de bras les spots publicitaires nous poussent à en consommer et surtout à en donner à nos enfants. Oui, mais bon nombre ne contiennent que très peu d'oranges. Ces dernières sont en effets pressées et transformées en une pâte. Celle-ci est ensuite expédiée dans les usines qui lui ajoutent de l'eau (dans les 75%) afin d'obtenir un "jus d'orange". Et les vitamines dans tout cela ? Elles ont bien entendu depuis longtemps disparu dans cette chaîne de transformation, donc les industriels font quoi ? Ils rajoutent des vitamines de synthèse !

Nous ne pouvons passer non plus sous silence les pitoyables images renvoyées par les producteurs d'œufs. Qu'ils aient des problèmes de barème de rachat de leur production, nous n'en doutons pas. Mais ne vaudrait-il pas mieux la donner aux diverses associations et banques alimentaires, plutôt que la détruire ? Amis producteurs vous rallieriez alors l'opinion publique à vos revendications. Et comme d'habitude qui trinque dans ces exemples ? Les consommateurs, et ils en ont plus que marre !

## HEBERGEZ-LES, ILS LE MERITENT



Cet été le domicile de homejardin a eu le plaisir d'accueillir une nouvelle famille au jardin, même dans la maison ils ont tendance à s'inviter à table. Mais de qui s'agit-il ?

Des magnifiques papillons, portant le nom scientifique d'Euplagia quadripunctaria et appelés "Ecailles Chinées". Noir avec des rayures blanches, lorsque ses ailes sont repliées, ce papillon devient majestueux et resplendissant lorsqu'il les déploie. En effet ses ailes antérieures sont d'un rouge vif intense. C'est un véritable joyau. Il apprécie tout particulièrement l'oseille sauvage et les pissenlits.

Heureusement, comme cette écaille chinée, d'autres papillons sont de plus en plus présents tant dans les campagnes que dans les jardins. Pendant de nombreuses années, ils se sont raréfiés du fait des abus de pesticides, d'insecticides et autres traitements chimiques. Un retour à une agriculture et à un jardinage plus raisonnés leur a permis de réinvestir les lieux.

Les papillons font partie de la biodiversité utile au jardin. Difficiles, ils ne s'installent que dans les lieux bien sains.

En plus d'un jardin "propre", quelques gestes simples permettent de les attirer et de les inciter à s'installer. Ils ont besoin d'une vie paisible, de soleil et de nourriture.

Pour leur offrir le gîte et le couvert, laissez quelques recoins sauvages, plantez des fleurs mellifères, nectarifères, colorées et parfumées. Pensez que pour se reproduire ils ont besoin de ce qu'on nomme des plantes-hôtes, la plus courante étant l'ortie. Il faut aussi leur préparer des petits "hôtels" au calme où ils pourront se reposer et hiverner, pour les non-migrateurs.

Observez le ballet des papillons, c'est un véritable enchantement pour les yeux. En plus, ils sont apaisants.

Nous avons rédigé une fiche [coup de pouce les papillons](#), pour mieux les connaître et les "amadouer".

## **NE NEGLIGEZ PAS LA GESTION DU FROID**



Conserver les aliments au frais a toujours été un souci pour l'homme. Les premiers "coins" relativement réfrigérés étaient des grottes ou des caves. Dans ces dernières, les aliments étaient mis dans un garde-manger, recouvert d'un grillage très fin pour une protection optimale des denrées.

Pendant de longues années, les aliments étaient également conservés dans des sortes de glacières et parfois même une simple cuvette dans laquelle était posé un pain de glace. Mais "bonjour les dégâts", le beurre et le fromage flottaient allègrement dans l'eau, les emballages s'éventraient...

Beaucoup d'entre-nous ont connu ces mésaventures et sourient sans doute à leur évocation.

Un grand nombre d'ingénieurs et d'inventeurs ont fait des travaux pour trouver un processus permettant de faire du froid artificiellement. Les essais les plus fructueux ont été pratiqués vers la fin du 19<sup>ème</sup> siècle Mais ce n'est qu'à partir de 1920 que le développement commence réellement à se faire. Les réfrigérateurs arrivent dans nos foyers à partir des années 1950. Bien sûr au fil des ans les améliorations ont été considérables.

Mais attention, si le réfrigérateur est un matériel génial il doit être parfaitement bien géré et sa température contrôlée. La plupart ont maintenant un dégivrage automatique, mais il faut bien surveiller. Savez-vous que si la couche de glace dans le freezer dépasse 3cm, l'électricité consommée est multipliée par deux ?

Souvent après les repas ou en revenant des courses on enfourne à la va-vite les aliments... Nous sommes constamment pressés et cherchons toujours à gagner du temps. Oui, mais certaines choses ne doivent pas se faire dans la précipitation. C'est le cas de la [gestion du réfrigérateur](#) car il peut s'avérer très dangereux en cas de mauvaise utilisation. De nombreuses bactéries peuvent se développer, on n'insistera jamais assez !

## QUELLE EST L'ORIGINE DE CETTE EXPRESSION

Vous connaissez l'expression "araignée du matin, chagrin ; araignée du midi, souci ; et araignée du soir, espoir".

Mais pourquoi dit-on cela ? L'explication est simple.

Le matin : Si une araignée tisse sa toile c'est que la rosée est absente. Cela sous-entend donc que la pluie est annoncée.

Le midi : Lorsque l'araignée travaille sur sa toile en pleine journée, attention la pluie est imminente.

Le soir : Tous les espoirs sont permis. Si l'araignée se balade tranquillement c'est que le beau temps va persister.

## LA CARTE POSTALE DU MOIS



Ce mois-ci nous partons en Asie, et plus précisément en Chine pour le "Fête de la Lune". C'est une fête traditionnelle et ancienne qui date de plus de 1300 ans. Elle est également appelée, entre autres, "Fête de la mi-automne" et Fête de la réunion". Elle est assez méconnue en France, mais c'est la deuxième grande fête après le Nouvel An chinois.

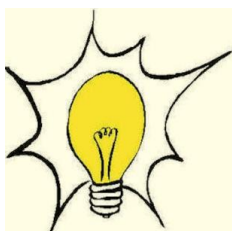
Sa date est, cette année le 19 septembre, jour de la pleine lune ; elle est variable puisqu'elle est célébrée le 15<sup>ème</sup> jour du mois 8<sup>ème</sup> mois lunaire, et doit toujours tomber bien sûr un jour de pleine lune. Pourquoi ce jour ? Simplement parce que c'est la lune la plus ronde et la plus lumineuse de l'année.

Autrefois c'était surtout une fête agricole où tout le monde se retrouvait pour célébrer la fin des récoltes et remercier le ciel pour sa bienveillance.

On la surnomme parfois aussi "Fête des Lanternes" car les maisons sont parées de nombreuses lanternes, faites en papier de riz. Lors du festival des lanternes, les petits et les grands défilent dans les rues en arborant des lanternes savamment décorées et représentant parfois des personnages. Ces défilés sont également accompagnés de "dragons" qui dansent.

Cette célébration porte aussi le surnom de "Fête des Gâteaux de Lune". C'est là que la gourmandise entre en jeu. Les gâteaux de lune sont indispensables ce jour-là. Assez difficiles à confectionner, ce sont des petits gâteaux ronds d'environ 8 centimètres de diamètre et de 3 cm d'épaisseur. La croûte est assez fine et tendre et l'intérieur est une farce qui diffère selon les régions. Elle peut par exemple être faite avec de la pâte de lotus. Traditionnellement on place à l'intérieur un jaune d'œuf de cane salé, qui représente la lune.

## LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



Une pâte à tarte qui change de la traditionnelle pâte brisée ? Préparez-la avec trois quarts de farine de blé et un quart de farine d'épeautre. Savoureuse, cette pâte dégage un petit goût de noix et se marie parfaitement bien avec les fruits d'automne.

Les bricoleurs connaissent tous le problème de la tête du marteau qui sort du

manche. Pour le consolider une astuce consiste à plonger le marteau dans une bassine d'eau pendant une nuit. Le bois va gonfler et ainsi bien maintenir la tête. Il suffit ensuite de laisser encore tremper le marteau, pendant environ douze heures dans de la paraffine. Avec cette protection, le bois ne pourra pas se dégonfler et la tête sera bien bloquée.

## JAUNE ET SAUVAGE



De nom latin *Iris pseudacorus*, l'**Iris des Marais** appartient à la famille des iridacées. Il porte également les noms de Flambe d'Eau, d'Iris Faux-Acore et d'Iris Jaune.

Il doit son nom au fait qu'il pousse à l'état sauvage à proximité de marais.

Simple à cultiver il se développe rapidement et doit être contrôlé pour ne pas devenir envahissant.

S'il apprécie bien d'être cultivé dans l'eau, il se prête également à la culture en pot ou en pleine terre à condition que cette dernière soit toujours bien humide.

Il est majestueux avec son port bien érigé et ses fleurs d'un beau jaune qui se détachent bien du feuillage.

## Y'A PAS QUE POPEYE



De nom latin *Spinacia Oleracea*, l'**épinard** appartient à la famille des Chénopodiacées. Il porte également les noms de "Balai de l'Estomac" et "Herbe de Perse".

Les semis d'épinard sont recommandés pour de nombreuses raisons. Tout d'abord c'est une plante qui se cultive facilement et demande peu d'entretien.

Ensuite c'est un excellent légume qui peut se déguster de nombreuses manières, et qui apporte un grand éventail de vitamines, d'oligo-élément et de sels minéraux.

Enfin c'est un très bon engrais vert.

Si c'est le très célèbre personnage de Popeye qui a le plus vanté les mérites de ce légume, c'est Catherine de Médicis qui l'a imposé sur les tables royales. Ainsi sa culture s'est rapidement développée. Autrefois on en trouvait dans tous les jardins.

## POUR CHANGER DE L'ORDINAIRE



Pour changer de la classique primevère, découvrez celle du **Père Vial**. Elle porte le nom d'un missionnaire de Yunnan, une région montagneuse de Chine, où elle a été découverte.



De nom latin *Prumula vialii*, elle appartient à la famille des Primulacées et porte également les noms de "Primevère de l'Himalaya" et "Primevère des Marais".

Ses fleurs sont originales et surtout inattendues de la part d'une primevère. Elles sont regroupées en abondance dans un épi semblable à un fuseau.

Les fleurs s'ouvrent peu à peu sur l'épi. Curieusement elles sont d'un rouge très intense lorsqu'elles sont en boutons mais rose lilas lorsqu'elles éclosent.

Idéales dans les jardins à mi-ombre, elles se plaisent également bien au bord de l'eau.

Vivaces, elles s'étoffent d'année en année.

### **VOTRE AGENDA DE SEPTEMBRE :**

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](#)

Nous rappelons que nous tenons chaque jour un petit almanach dans lequel on trouve entre autres : le Saint du jour, une célébrité, dans tous les domaines, née ce jour et à quoi elle doit sa notoriété, un conseil... C'est sur le forum, rubrique [ALMANACH...](#)  
Anecdotes, faits amusants, tout pour bien démarrer la journée !

### **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



## **CHAMPIGNONS A LA TOMATE**



Une petite recette simple pour accompagner des viandes blanches rôties, des volailles, une omelette... ou simplement à déguster seule.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 20 Minutes.

### ***Ingrédients :***

1 kilo de champignons de Paris  
2 échalotes  
2 gousses d'ail  
50 grammes de beurre  
30 centilitres de purée de tomate  
15 centilitres de vin blanc  
2 cuillers à soupe de concentré de tomate  
1 cuiller à soupe d'huile (d'olive de préférence)  
1 cuiller à soupe d'herbes de Provence  
Sel et poivre

### ***Préparation :***

Eplucher et émincer les échalotes.

Peler et écraser l'ail.

Nettoyer les champignons en enlevant la terre. Couper les bases des pieds. Les éplucher si nécessaire ou les essuyer simplement. Attention à ne pas les tremper dans l'eau pour qu'ils ne se gorgent pas. Les couper ensuite en deux.

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et le beurre avant d'y ajouter les champignons l'ail et les échalotes. Faire revenir pendant environ 5 minutes en remuant. Saler et poivrer.

Incorporer ensuite le concentré de tomate et le vin en mélangeant bien puis ajouter la purée de tomate.

Porter à ébullition puis baisser la température pour laisser mijoter pendant un quart d'heure. Pour vérifier le temps de cuisson, il faut contrôler les champignons, ils doivent être bien tendres et moelleux.

Servir de suite.

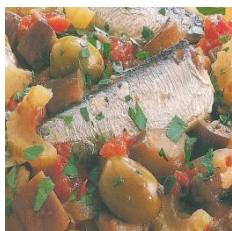
### ***Conseils et Suggestions :***

Quelques pluches de cerfeuil, de coriandre ou de persil peuvent être ajoutées au moment de servir pour apporter de la couleur.

Il est possible d'utiliser des champignons de Paris blancs ou rosés.

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

## **CAPONATA**



La caponata est une recette traditionnelle sicilienne. Cette recette est une des nombreuses variantes qui existent. Elle peut se déguster seule en entrée, mais aussi en plat complet si on ajoute des œufs durs, des calamars frits, ou une viande cuite au barbecue par exemple.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes.

### ***Ingrédients :***

3 aubergines  
2 branches de céleri  
2 gousses d'ail  
1 oignon de belle taille  
400 grammes de tomates  
100 grammes d'olives vertes dénoyautées  
4 sardines à l'huile  
4 cuillers à soupe d'huile d'olive  
2 cuillers à soupe de câpres  
2 cuillers à soupe de vinaigre des câpres  
1 cuiller à soupe de coriandre hachée  
Sel et Poivre

### ***Préparation :***

Peler l'oignon et l'émincer puis peler l'ail et l'écraser.

Passer rapidement les tomates sous l'eau froide, les peler et les couper en dés.

Nettoyer le céleri et l'émincer.

Laver les aubergines et les couper en cubes.

Dans une poêle, faire chauffer 3 cuillers à soupe d'huile. Y ajouter les dés d'aubergines et les faire revenir à feu vif pendant 10 minutes en remuant régulièrement. Les retirer et les déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant afin d'enlever le surplus de graisse.

Mettre de nouveau une cuiller à soupe d'huile dans la poêle et y ajouter les oignons. Les laisser fondre, à feu doux, en remuant pendant 2 minutes. Incorporer alors les aubergines, le céleri, les olives, l'oignon, les câpres, le vinaigre des câpres, l'ail, le sel et le poivre. Laisser mijoter pendant 15 minutes sans oublier de remuer de temps en temps avec une cuiller en bois.

Retirer du feu et laisser refroidir. Entreposer ensuite au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

### ***Présentation :***

Mettre la préparation dans un plat ou dans des assiettes individuelles. Disposer dessus les sardines à l'huile (sans l'huile). Décorer avec la coriandre hachée.

### ***Suggestions :***

La coriandre peut être remplacée par du cerfeuil ou du persil.

Pour une version plus épicée, ajouter du piment de Cayenne ou du piment d'Espelette.

## **CONFITURE DE PASTÈQUE**



Recette pour 4 Pots d'environ 375 grammes.

Temps de Préparation : 10 minutes.

Temps de Cuisson : 1 Heure environ.

### ***Ingrédients :***

1,5 kilo environ de pastèque (il faut avoir 1 kilo de chair de pastèque)

1 citron

700 grammes de sucre

1 gousse de vanille

### ***Préparation :***

Enlever la peau et les pépins de la pastèque. Bien peser pour avoir 1 kilo de chair. Couper cette dernière en petits cubes.

Presser le citron et récupérer le jus.

Dans une bassine à confiture (ou une marmite), mettre la pastèque, le jus de citron et la gousse de vanille fendue.

Faire chauffer et laisser cuire, à partir de l'ébullition, pendant une heure à petits frémissements.

Dès la fin de la cuisson, mettre dans les pots et les fermer hermétiquement de suite.

Les retourner et les laisser refroidir ainsi pendant 24 heures.

Etiqueter les pots et les entreposer, à l'endroit, dans un local frais, aéré et à l'abri de la lumière.

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

Penser à ébouillanter les pots au préalable.

Pour contrôler si la confiture est cuite correctement, en déposer quelques gouttes sur une assiette, elle doit se figer de suite.

N'hésitez pas à consulter notre fiche concernant les [secrets des confitures](#).

## **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.