HOMEJARDIN - Newsletter N°58 – 21 déc. 2013

SOMMAIRE

Bonjour
Encore la pause
Ecologie facile
Il est décrié, et pourtant
Plusieurs fois millénaire
Suivez la trame
Perma quoi ?
L'outil du mois
Drôle d'expression
La carte postale du mois
Les petites astuces qui changent le quotidien
Elle monte, elle, monte
Productif plusieurs années
Du soleil dans la maison
Sur votre agenda de janvier
Les bonnes recettes de Tatie Gladys
Abonnement, désabonnement, modifications

BONJOUR

Nous y voilà, très bientôt nous dirons adieu à 2013 et bienvenue à 2014.

Après les réjouissances de fin d'année, la gourmandise est encore au rendez-vous en janvier.

Eh oui, janvier rime avec **Galette des Rois**. Traditionnelle ou moins conventionnelle, il y en a pour tous les goûts. Contrairement à ce que l'on pense généralement, elle n'est pas si difficile que cela à préparer, alors n'hésitez pas à vous lancer. Son goût sera incomparable par rapport à celles du commerce, c'est garanti !

Recevez nos meilleurs vœux pour l'année nouvelle et passez d'extraordinaires fêtes de fin d'année entourés de ceux que vous aimez et qui vous le rendent bien.

TOUJOURS LA PAUSE AU JARDIN

Janvier est encore un mois où l'activité au jardin est au ralenti.

Le plus grand travail est pour ceux qui ont acheté un sapin de Noël avec des racines. Il faut le replanter sans trop attendre pour que la reprise se fasse au mieux.

Bien sûr, s'il ne gèle pas, les plantations d'arbustes et de rosiers en mottes ou à racines nues peuvent être faites. Si vous en avez acheté mais que la froidure est là, il suffit de les mettre en jauge dans le jardin, en protégeant bien les racines et le bas du tronc avec un paillage épais de feuilles mortes.

La neige est là ? Pas de panique, elle n'est nullement nocive pour les végétaux, elle sert même d'isolant thermique. Par contre il ne faut pas la laisser s'installer sur les branchages, surtout les fragiles, car son poids risque de faire casser les branches. Donc entre deux batailles de boules de neige, on secoue les branches.

Et surtout, bien continuer à réfléchir aux futures plantations, le temps passe vite.

ILS SONT VERTS, DONC TOUT NATURELS

On entend de plus en plus parler d'engrais verts et pourtant c'est loin d'être une nouveauté. Nos anciens ont toujours adopté cette technique.

Et ce tout d'abord parce qu'ils se conformaient au grand principe de base pour maintenir un potager sain : une terre ne doit jamais être à nu. En effet une terre nue est rapidement lessivée par les eaux de pluie et, à contrario en cas de sécheresse, une croûte se forme dessus. Les engrais verts évitent ces désagréments en agissant comme un véritable couvre-sol.

Mais avant de passer aux autres avantages, découvrons d'abord le principe des **engrais verts**. C'est tout simplement un végétal, généralement à croissance rapide, que l'on sème entre deux cultures. Pendant sa période de végétation il engrange de très nombreux nutriments. Avant qu'il ne monte en graines, il est fauché puis enfoui dans la terre.

C'est à ce moment-là qu'il commence à se décomposer et donc à restituer, peu à peu, à la terre tous les nutriments emmagasinés.

Il permet ainsi d'améliorer, de restructurer et de revitaliser la terre du potager qui s'épuise bien souvent rapidement avec la culture des légumes.

Si les engrais verts participent à la vie microbienne de la terre, ils servent également à protéger les auxiliaires au jardin, comme les coccinelles, en leur offrant le gîte et le couvert.

Il existe plusieurs espèces de végétaux considérés comme des engrais verts. Ils sont à adapter à la terre mais également aux cultures qui suivront leur enfouissement.

Associés à la **rotation des cultures**, les engrais verts sont la garantie d'un potager sain.

De plus ils sont économiques, ne demandent pas, ou très peu, d'entretien. Et surtout ils fournissent un amendement 100% naturel.

LE SEUL CONDIMENT MINERAL

S'il y a un ingrédient que l'on utilise tous les jours dans la cuisine c'est bien le **sel alimentaire**. Mais que savons-nous vraiment de lui et de son histoire ?

Connu de l'homme depuis la Préhistoire, il est indispensable à l'organisme humain.
Attention toutefois, comme toutes les bonnes choses il ne faut pas en abuser. La dose normale journalière est d'environ 5 grammes pour un adulte.

Le sel a la grande particularité d'être le seul condiment d'origine minérale. Scientifique il est appelé chlorure de sodium et est représenté pas le sigle NaCl. Il y a deux catégories de sel. Le sel marin est extrait de l'eau de mer dans les marais salants. Quand au sel gemme, il est extrait des carrières, des mines. Il provient de l'évaporation des très anciennes mers ou océans qui recouvraient la terre autrefois. Le sel a alors été emprisonné lors de l'assèchement des eaux, et s'est retrouvé, par son évaporation, sous forme de roches cristallisées.

Il a toujours fait l'objet d'un grand commerce. Les régions en possédant en envoyaient vers les régions qui en étaient dépourvues par ce que l'on appelle les "Routes du Sel". Ces dernières étaient le plus souvent fluviales.

Le sel a longtemps été une monnaie d'échange. D'ailleurs le mot "salaire" et le mot "sel" ont la même étymologie, ils viennent du latin "salarium".

Pendant plus de quatre siècles, en France, il a également fait l'objet d'un célèbre impôt, la "gabelle". Issu du l'arabe "Kabala", ce terme désigne une taxe. Au départ uniquement régionale, elle est étendue à tout le pays sous Colbert, vers 1680. Les gens devaient obligatoirement s'approvisionner dans les greniers royaux. En même temps que ces obligations le prix du sel fut multiplié par vingt. Evidemment la conséquence fut qu'une contrebande se mit rapidement mise en place.

De nombreux rites et légendes tournent autour du sel. Ainsi, au Moyen-âge, on en mettait dans tous les coins de la maison pour conjurer le mauvais sort. Au Danemark, si vous faites tomber du sel, la chance est avec vous. Par contre attention, si vous n'avez plus de sel il ne faut pas en demander au voisin, cela porte malheur. Tout comme à table, on ne se passe pas la salière de la main à la main mais en la posant sur la table.

UN VEGETAL PATRIARCHE

Nous le savons, certains arbres ont une très grande longévité puisque vivant plusieurs centaines d'années. Mais connaissez-vous Mathusalem ? Non, alors nous allons vous le présenter.

C'est un pin Bristlecone, de nom latin pinus longaeva et de la famille des Pinacées. Lui et ses semblables se trouvent en Californie, et plus particulièrement dans les White Mountains.

Dans cette région, située à plus de 3000 mètres au-dessus de la mer, la terre est pauvre et l'atmosphère est raréfiée. Du point de vue climatique si les hivers sont glaciaux, à contrario les étés sont brûlants.

Pour survivre dans ces conditions extrêmes les pins de Bristlecone ont été obligés de s'adapter. Comme ils doivent économiser leur énergie, ils ne se développent que quelques mois par an. Leurs aiguilles ne se renouvellent que tous les vingt-cinq ans, certaines restant même en place pendant quarante ans.

Comme ils ne poussent que très peu, environ deux mètres par siècle, ils prennent des aspects tortueux comme de véritables contorsionnistes. Certains qui n'ont plus d'aiguilles ne sont pas réellement morts, ils sont pétrifiés.

Mais revenons à Mathusalem. Des spécialistes ont effectué un forage dans son tronc pour prélever un cylindre de bois allant jusqu'à son centre. Ils purent ainsi l'étudier et déterminer, grâce aux cernes, sa croissance annuelle et donc son âge. Figurez-vous que ce grand vénérable serait âgé de 4845 ans ! Bien sûr ce nombre est certainement à pondérer de quelques années en plus ou en moins, mais tout de même !

Longue vie à cette curiosité de la nature. Malheureusement on ne peut pas le localiser précisément car, pour le préserver, son emplacement exact est tenu secret. La photo est celle de l'un de ces vénérables pins, mais est-ce Mathusalem ?

1, 2, 3 ; TAPISSEZ

Pendant longtemps délaissée par beaucoup, car semblant réservée à quelques initiés, la **tapisserie** revient au goût du jour. De nombreux designers l'utilisent pour recouvrir des chaises ou des fauteuils entre autres. Mais la tapisserie permet également de créer des coussins, et surtout de magnifiques tableaux. Pendant très longtemps elle a été un élément indispensable pour la décoration d'intérieur et l'ameublement.

Technique très ancienne, elle est considérée comme un art à part entière.

Le Moyen-âge représente probablement l'apogée en tapisserie. Sur des toiles la noblesse représentait des scènes de vie, l'histoire, les tournois, les guerres…

L'art de la tapisserie connaitra un véritable renouveau, et un tournant dans son histoire, à partir de la Renaissance. Le style en sera totalement transformé grâce aux peintres, et principalement les italiens. A partir de cette époque, la tapisserie devient une vraie œuvre d'art, un véritable tableau jouant avec les couleurs et les nuances.

Une des plus célèbres manufactures est celle des Gobelins que Colbert a créé dans les années 1660.

Lorsqu'on parle de tapisserie on ne peut pas ne pas évoquer Pénélope. Très convoitée par de nombreux princes grecs qui la demandaient en mariage, elle était amoureuse d'Ulysse. Elle lui est restée fidèle pendant les vingt ans de son absence. Pour faire patienter ses prétendants elle leur déclara qu'elle en choisirait un lorsqu'elle aurait terminé sa tapisserie. Mais, roublarde, elle défaisait

la nuit ce qu'elle avait brodé la journée. Une trame de canevas, le canevas Pénélope, lui doit son nom.

Ce sont des cartonniers qui, en véritables artistes, dessinent les motifs sur des cartons qui seront ensuite reproduits sur les canevas.

De nos jours le choix des canevas est immense, il y en a toujours un adapté à sa décoration. Les scènes antiques, les paysages, les animaux, les reproductions de tableaux (anciens ou modernes), les métiers, les acteurs ou chanteurs les plus populaires, l'arbre généalogique de la famille, allez-y…

Et rien n'empêche, à partir d'un canevas vierge et d'un bon logiciel de reproduire sa propre création.

LA CULTURE LA PLUS SIMPLE

La permaculture est un mot que l'on trouve de plus en plus souvent dans les magazines de jardinage. Mais qu'est-ce-que c'est exactement ? Voici un petit aperçu pour mieux la comprendre.

Ce terme de permaculture est ce que l'on appelle un mot valise et issu de la contraction de l'expression "agriculture permanente". Apparu dans les années 1970, c'est un concept principalement imaginé par des australiens.

Elle résulte surtout de l'étude de l'écosystème et de la biodiversité, et est totalement inspirée du fonctionnement de la nature.

A l'échelle du jardin, et surtout du potager, la permaculture est une conception 100% naturelle et totalement biologique. On exploite au maximum les ressources naturelles sans perturber la terre. C'est du jardinage durable.

Bien sûr les engrais chimiques et les pesticides sont totalement bannis. Mais la grande nouveauté est que l'on ne travaille pas la terre. En effet, le but est de ne jamais contrarier la vie des micro-organismes que la terre renferme. Au lieu de travailler le sol, on se contente de déposer régulièrement dessus des paillis et du compost, créant ainsi des sortes de buttes. Ce sont ces compositions qui, en se décomposant, vont apporter des nutriments et de l'humus nécessaires à la culture des végétaux. En plus les arrosages sont réduits ainsi que le développement des mauvaises herbes.

En fait on laisse beaucoup travailler la nature. Par exemple on ne retourne pas la terre, mais cela ne veut pas dire qu'elle n'est pas aérée. Ce sont, entre autres, les vers de terre qui bêchent le terrain.

Les autres "travailleurs" sont les auxiliaires, comme les coccinelles, qui lutteront contre les nuisibles. Des plantes compagnes les attirent tout en aidant les légumes à lutter contre les maladies.

Pour bien respecter la permaculture il faut déjà apprendre à connaître les végétaux indigènes de sa région et regrouper ceux qui ont les mêmes besoins. On ne doit pas oublier d'étudier l'emplacement et l'exposition du potager pour profiter au maximum des bienfaits du soleil tout en évitant les mauvais vents.

L'OUTIL DU MOIS

On en parle souvent, mais il est vrai que c'est une incontournable du jardin, la grelinette.

C'est en 1963 que Monsieur Grelin, un grainetier passionné, en a déposé le brevet.

C'est une sorte de fourche-bêche, munie de deux manches, qui possède 3 à 5 dents selon les modèles. Celle à 4 dents est la plus utilisée. Le travail se fait selon le principe du levier. Les dents ont une courbure bien particulière. En tirant simplement les manches de la grelinette vers soi, les dents soulèvent la motte de terre.

La grelinette est parfaitement bien adaptée au jardinage biologique du fait qu'elle ameublit la terre mais sans la retourner. La vie souterraine n'est pas perturbée, ce qui fait que tout l'écosystème de la terre est ainsi bien préservé.

Et l'autre grand avantage est que l'on ne se ""casse"" pas le dos, merci M. Grelin !

QUELLE EST L'ORIGINE DE CETTE EXPRESSION

Vous connaissez l'expression "faire tapisserie" ?

Elle était très utilisée autrefois pour désigner une jeune fille qui n'était pas invitée à danser lors d'un bal ou autre manifestation.

L'expression date du début du 19ème siècle. A cette époque les murs des salles étaient fréquemment recouverts de tapisseries murales. Des chaises étaient installées tout autour de la pièce, laissant tout l'espace central pour les danseurs. Les jeunes filles, délaissées par les cavaliers, restaient donc assises. Ainsi "collées" aux tapisseries, on avait l'impression qu'elles entraient dans le décor et se confondaient avec les personnages brodés.

LA CARTE POSTALE DU MOIS

Ce mois-ci, la carte postale nous allons visiter la région de la Dombes dans le département de l'Ain.

Très verdoyante, la Dombes est surnommée le "Pays des mille étangs". Elle en est en effet jalonnée. Si certains sont naturels, bon nombre ont été créés au 12ème siècle par des moines, principalement pour la pêche.

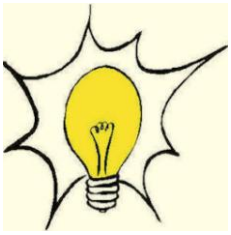
Bien sûr ce paysage attire une grande biodiversité. Les oiseaux sédentaires y trouvent refuge, certains pour nicher, tandis que les migrateurs y font une halte en automne.

Un parc des oiseaux a d'ailleurs été réalisé à Villars. C'est une véritable réserve naturelle ainsi qu'un parc ornithologique qui ont été imaginés dans les années 1960. Depuis il a été agrandi et des oiseaux des cinq continents y sont présents. On peut ainsi admirer plus de 3000 oiseaux appartenant à environ 300 espèces différentes.

Une balade dans la Dombes est également l'occasion d'admirer une flore luxuriante, et en particulier la végétation qui flotte sur les étangs. C'est le royaume des châtaignes d'eau, des potamots, des renoncules aquatiques des faux-nénuphars, des nymphéas… On peut également observer les nombreux canards qui se délectent avec les graines de toutes ses plantes.

Dans cet écrin de verdure, la gastronomie n'est pas en reste avec les nombreux poissons des étangs comme les brochets et les carpes, mais également les écrevisses qui sont nombreuses dans la région. Les volailles sont également très réputées.

LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



Votre moquette est ternie ? Pas de problème, il est possible de raviver ses couleurs grâce au sel. Saupoudrez-la généreusement avec du sel fin. Patientez ensuite environ trente minutes avant de passer l'aspirateur. Et non seulement les couleurs seront plus intenses mais les éventuelles larves de mites seront détruites.

Après avoir été dans tous les logements le linoléum a longtemps été délaissé. Il fait maintenant un retour en forme, surtout grâce aux nouveaux motifs. Avant de le poser, il y a une astuce simple, gratuite et 100% recyclable. Il suffit de recouvrir le sol avec du papier journal. Il fera une sorte de couche isolante entre le sol et le lino. Il évitera la condensation et le lino gardera ainsi une bonne souplesse pendant plus longtemps.

ELLE N'EN FINIT PAS DE GRIMPER

L'**Akébie** porte le nom latin d'akebia quinata et appartient à la famille des Lardizabalacées. Elle est également appelée "Akébie à Cinq Feuilles", "Liane Chocolat", "Raïane à Cinq Folioles" et "Vigne Chocolat".

D'origine asiatique c'est une plante grimpante rustique. Volubile et de croissance rapide, elle part à l'assaut des pergolas, treillages ou autres supports. Néanmoins elle doit être contrôlée pour ne pas devenir envahissante.

Son nom de liane chocolat sous-entend qu'elle est parfumée. Oui, elle est bien odorante mais avec des arômes… de vanille ?! Allez comprendre, les surnoms des plantes sont parfois tordus.

Ses fleurs sont printanières, abondantes et regroupées en petites grappes. Dans les régions assez douces, elles donnent naissance en automne à des baies. Si ces dernières sont comestibles, elles sont surtout décoratives car insipides.

PERPETUEL, OU PRESQUE, C'EST MIEUX NON ?

Pensez à garder une petite place au potager pour le **poireau perpétuel**.

De nom latin Allium porrum, il appartient à la famille des Alliacées et est également appelé "poireau à gousses".

Il doit ce surnom à ses petits bulbes qui se propagent autour de sa souche.

Connu depuis l'Antiquité, c'est l'ancêtre du poireau traditionnel que nous connaissons à l'heure actuelle.

Appartenant à ce que l'on nomme les légumes perpétuels, il reste en place plusieurs années. De culture facile, les feuilles se récoltent au fur et à mesure des besoins et la repousse est rapide.

Riche en oligo-éléments et en vitamines, il se cuisine de la même manière que le poireau traditionnel.

DE L'EXOTISME DANS LA MAISON

C'est la pleine saison pour déguster les ananas, alors pourquoi ne pas en profiter pour en planter un à la maison ? Bien sûr vous n'obtiendrez pas des récoltes de fruits mais une superbe plante aux allures exotiques.

L'**ananas**, qui porte le nom latin d'ananas comosus ou ananas sativus, appartient à la famille des Broméliacées.

Son nom est issu de l'amérindien "nana nana" qui signifie "parfum des parfums".

C'est Christophe Colomb qui, au cours d'un de ses nombreux voyages, en a fait la découverte en 1493 à la Guadeloupe.

Les premières cultures, sous serre, ont été organisées par les Hollandais. En France ce sont les jardiniers du Roi Louis XIV qui l'implantèrent dans les serres du Château de Versailles.

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**

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.

NOUILLES AUX SHIITAKES

Rapides à cuisiner, les nouilles aux shiitakes sont légères tout en étant nourrissantes.

Les shiitakes sont des champignons asiatiques très goûteux.

Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 15 Minutes.
Temps de Cuisson : 10 Minutes.

Ingrédients :

250 grammes de nouilles
225 grammes de pousses de bambou
150 grammes de shiitakes
6 cébettes
2 carottes
10 centilitres de bouillon (de volaille, de viande ou de légumes)
5 cuillers à soupe de sauce soja
2 cuillers à soupe d'huile
1 cuiller à soupe de vinaigre
Sel et Poivre

Préparation :

Wok, ou à défaut une sauteuse.

Préparation :

Cuire les nouilles dans l'eau bouillante salée, le temps indiqué sur l'emballage. Les égoutter et les réserver.
Egoutter les pousses de bambou avant de les émincer.
Nettoyer les shiitakes et les émincer.
Eplucher les carottes et les cébettes avant de les émincer.
Mettre l'huile dans le wok et, lorsqu'elle est chaude, y ajouter les pousses de bambou, les shiitakes, les carottes et les cébettes.
Sans cesser de remuer, les faire sauter pendant 5 minutes.
Ajouter ensuite le bouillon, le vinaigre et la sauce soja. Dès l'ébullition laisser réduire pendant 3 minutes. Ajouter du sel et du poivre si nécessaire.
Incorporer alors les nouilles, en remuant poursuivre la cuisson environ 2 minutes (elles doivent être chaudes).

POULET A LA SAUCE CANAILLE

Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 15 minutes
Temps de Cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

600 grammes d'aiguillettes fines de poulet
4 poivrons rouges
4 gousses d'ail
2 piments rouges secs type piment oiseau (4 pour une saveur plus piquante)
8 cuillers à soupe d'huile d'olive
8 cuillers à soupe d'eau chaude
6 cuillers à soupe de concentré de tomates
2 noix de beurre
2 pincées de sucre en poudre
Sel et Poivre

Préparation :

Saler poivrer les aiguillettes des deux côtés.
Laver les poivrons, les épépiner et les couper en dés.
Emietter les piments (attention à ne pas frotter vos yeux avec les mains et à vous laver les mains de suite).
Peler les gousses d'ail avant de les écraser.
Mettre 4 cuillers à soupe d'huile et, lorsqu'elle est chaude, y faire revenir les aiguillettes pendant 2 minutes sans cesser de remuer. Retirer les aiguillettes de la sauteuse et les réserver dans un plat creux.
Mettre de nouveau 4 cuillers à soupe d'huile dans la sauteuse, et y faire revenir les dés de poivrons, l'ail et le piment pendant 2 minutes.
Incorporer alors le concentré de tomates, l'eau chaude et le sucre en poudre. Cuire à feu vif, sans cesser de remuer, pendant une minute.
Mettre la préparation dans le mixeur et mixer finement le tout.
Remettre la sauce dans la sauteuse, y ajouter la noix de beurre et les aiguillettes. Poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
Servir bien chaud.

Suggestions :

Au moment de servir, il est possible de parsemer le plat de persil ciselé.
Le riz blanc ou les pâtes fraîches accompagnent parfaitement ce plat.

COMPOTEE DE FRUITS SECS

Entre les fruits secs et les oranges, la compotée de fruits secs est un dessert très énergisant et réconfortant pendant les frimas hivernaux.

Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 20 Minutes.
Temps de Cuisson : 20 Minutes.
Temps de repos : 1 Heure au réfrigérateur.

Ingrédients :

100 grammes d'abricots secs
100 grammes de raisins secs
50 grammes d'amandes mondées
2 oranges non traitées
40 centilitres de jus d'orange
2 cuillers à soupe de rhum

Préparation :

Mettre les raisins et les abricots dans une casserole avec le jus d'orange. Sur feu doux porter à frémissements avant de couvrir et de laisser pocher pendant environ 20 minutes.
Laver les oranges sous l'eau froide, les sécher et prélever le zeste.
Peler ensuite les oranges et récupérer les quartiers. Penser à enlever les parties blanches des membranes qui apportent de l'amertume.
Retirer la casserole du feu et ajouter dedans les quartiers d'orange, les amandes et le rhum.
Laisser refroidir à température ambiante puis mettre au réfrigérateur pendant une heure.

Conseils et Suggestions :

Cette compotée peut être dégustée seule ou avec de la glace à la vanille, à la poire, à l'orange…
En accompagnement, servir des petits gâteaux secs, des crêpes dentelle, des cigarettes russes…
Selon les goûts les fruits secs peuvent être des bananes, des poires, des pommes…
Les amandes peuvent être remplacées, tout ou partie, par des pistaches ou des cacahuètes.

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.