

HOMEJARDIN - Newsletter N°62 – 21 MAI 2014

SOMMAIRE

Bonjour
En juin au jardin
Sur votre agenda de juin
Les végétaux qui aident leurs congénères
Un nouvel intrus qui va faire parler de lui
Vive le pochoir
Pince-me et pince-moi
Du soir, espoir
Comestibles, oui mais...
L'outil du mois
Drôle d'expression
La carte postale du mois
Les petites astuces qui changent le quotidien
Une tomate haut-perchée
L'aquatique qui sent la vanille
Explosion de couleurs
Les bonnes recettes de Tatie Gladys
Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



Avec le mois de juin c'est l'été qui se profile à grand pas. En effet le 21 c'est le solstice d'été.

Les beaux jours arrivent logiquement sauf si ce sacré saint Médard, le 8, nous joue un vilain tour. Et oui, rappelez-vous le dicton "S'il pleut à la Saint Médard, il pleut quarante jours plus tard, sauf si Saint Barnabé lui coupe l'herbe sous le pied". Mais allez, nous en sommes sûrs Barnabé viendra à notre secours.

N'oubliez-pas que le 15 juin nous célébrons tous les Papas, et que le 21 c'est la fête de la Musique.

QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?



En juin l'activité au jardin est très chargée. Le jardinier a de quoi faire et peut s'activer dans tous les coins et les recoins. Heureusement que les jours rallongent.

C'est le moment de semer, de planter, de bouturer, de diviser...Il faut également bien chouchouter les légumes et les fleurs qui sont déjà en place.

Attention car si le jardinier s'active il en est de même pour tous les habitants du jardin. Et comme l'hiver a été, en règle générale, peu rigoureux, les parasites ont bien proliféré. Ils sont maintenant bien éveillés et s'égayent dans tous les sens. Il faut avoir l'œil.

Bien sûr juin c'est également l'époque de faire des pauses, dans la chaise longue ou le hamac, ou encore la balancelle, en admirant les fleurs qui commencent à bien s'épanouir.

Pour récompenser le jardinier de ses efforts, les récoltes démarrent également. On se régale avec les légumes primeurs, les herbes aromatiques, les petits fruits rouges...

VOTRE AGENDA DE JUIN



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 !

FAITES-VOUS AIDER PAR DES VEGETAUX



Le jardin, comme toute la nature en général, cache une véritable pharmacie verte qui permet de soigner les végétaux par les... végétaux !

Exit les traitements chimiques agressifs, on fait un retour aux sources en utilisant des traitements végétaux. En effet certaines [plantes "amies"](#) ont des propriétés insectifuges, insecticides, fongicides, fertilisantes... Que des avantages !

Plusieurs types de préparations existent : décoction, infusion, macération, purin... Dans le commerce on trouve maintenant beaucoup de préparations prêtes à l'emploi. Mais il est également très facile de se confectionner sa propre pharmacie verte.

Si certaines plantes ne sont pas toujours faciles à trouver, surtout en ville, d'autres que nous avons toujours sous la main ont de grandes propriétés. C'est le cas de l'ail, de l'oignon, de la ciboulette, de la menthe...qui permettent de lutter contre bon nombre de parasites et de maladies. Et si l'on fulmine lorsque l'on désherbe la pelouse envahie de pissenlits, il faut penser que ces derniers, après macération, sont d'excellents stimulateurs de croissance.

Rien ne se perd au jardin, c'est encore l'art de la récup ; de plus c'est 100 % naturel et gratuit.

UN NOUVEL ENVAHISSEUR



Il fait partie de la centaine d'espèces animales exotiques invasives les plus néfastes et il vient d'arriver en France.

Mais qui ? Le Plathelminthe de Nouvelle-Guinée, nommé aussi *Platydemus manokwari*.

Comment est-il venu ? Difficile à dire mais probablement dans des containers d'importations de plantes en pot.

Où a-t-il été vu ? Dans plusieurs régions de France comme par exemple dans les serres du Jardin des Plantes de Caen.

Mais, qui est-il ? C'est un ver plat d'environ 5 centimètres de long et de 5 millimètres de diamètre. Il se distingue des autres par sa couleur noire et sa ligne claire, presque blanche, sur le dos.

Le danger ? C'est un grand prédateur pour nos escargots et nos vers de terre.

Comme il résiste à des températures avoisinant les 0°C, il pourrait fortement se développer dans de nombreuses régions européennes.

De plus s'il vit la plupart du temps au sol, il est capable de grimper même dans les arbres.

Sachant que les vers de terre sont indispensables à la vie de la terre, à l'écosystème, cet envahisseur est une véritable menace pour notre biodiversité.

Les professionnels s'activent donc pour ne pas le laisser s'installer et trouver des parades.

Nous suivons de près ce problème et vous tiendrons régulièrement informés.

MOTIFS A FOISON



Lorsqu'on évoque le pochoir, deux idées extrêmes viennent à l'esprit. Soit c'est une activité uniquement destinée aux enfants, soit c'est un véritable art réservé à une élite.

Mais bien au contraire le **pochoir** est à la portée de tous et permet de transformer son intérieur en boostant et en personnalisant sa décoration.

Si c'est un loisir créatif assez récent c'est une activité ancestrale. Ce sont les orientaux qui ont inventé cette technique qui consiste à reproduire plusieurs fois des dessins plus ou moins complexes sur divers supports. La technique a été importée en Europe au Moyen-âge.

Le développement a été important à partir du 17^{ème} siècle. L'utilisation du pochoir a surtout été faite pour créer des papiers-peints muraux. Il a également fait son entrée dans le monde du textile.

Peu à peu le pochoir a également été employé pour la décoration des meubles et des objets décoratifs ou du quotidien.

Tombé quelque peu en désuétude le pochoir retrouve depuis quelque temps une nouvelle jeunesse grâce à des designers principalement.

Peu onéreux, il permet de reproduire un dessin autant de fois que l'on souhaite.

Un autre avantage du pochoir est, qu'avec la diversité des peintures, il permet d'agrémenter tous les supports comme du bois, du plastique, du métal, du papier-peint, du tissu...

De nos jours on trouve dans le commerce des pochoirs prêts à l'emploi et du papier spécial pour créer ses propres motifs. Les peintures spécifiques au pochoir sont également très pratiques car elles sont assez épaisses, évitant ainsi les dégoulinures sous le cache.

Il ne faut pas hésiter à se lancer et surtout ne pas se décourager si les premiers essais sont peu concluants. Quelques expériences sont en effet nécessaires pour appliquer correctement le pochoir et la peinture.

UN PINCEMENT UTILE ET SANS DOULEUR



Dans le jargon du jardinier il y a un terme qui interpelle toujours c'est le "**pincement**".

Quel mot barbare pour désigner un geste que l'on doit faire sur les plantes que nous chouchoutons amoureusement. Bien souvent nous l'effectuons à contrecœur et pourtant il est plus qu'utile voire indispensable.

Tout d'abord qu'est-ce que c'est ? Le pincement désigne le fait de sectionner l'extrémité des tiges de certains végétaux.

Pourquoi ce nom ? Simplement parce qu'on le pratique à l'aide de deux doigts, le pouce et l'index. En les refermant sur la tige, de manière à ce que les ongles se touchent on forme une sorte de pince permettant de couper facilement et nettement.

A quoi ça sert ? La principale utilité est de favoriser une bonne ramification des plantes. Exit les tiges trop allongées et maigrichonnes. A l'endroit d'un pincement deux nouvelles tiges vont se former.

Pour quels végétaux ? On pince les plantes annuelles, les bisannuelles, certaines vivaces et plantes potagères et aromatiques.

Avec le pincement non seulement les plantes sont plus denses et touffues mais la floraison est bien plus abondante.

Donc il ne faut pas hésiter à effectuer ce geste ancestral. On ne fait pas de mal aux plantes, bien au contraire.

UNE VRAIE INJUSTICE



S'il y a une bestiole que beaucoup de personnes haïssent c'est bien l'araignée. Certains sont même affectés d'arachnophobie, c'est-à-dire qu'ils en ont une peur panique. Elle a d'ailleurs toujours donné lieu à de nombreuses légendes pas toujours sympathiques.

Certaines idées reçues sont également fausses. Comme par exemple de dire que les araignées piquent. Non, elles ne piquent pas mais "mordent" avec des sortes de crochets qui servent de pinces. Mais elles s'attaquent très rarement à l'homme, surtout dans nos régions, sauf si on met la main dessus.

Pourtant les araignées sont des grandes alliées du jardinier, de véritables auxiliaires. Bien sûr nous ne parlons pas ici des araignées rouges ou jaunes qui sont des parasites. Nous pensons davantage aux araignées de jardin comme les épeires.

Les araignées jouent un rôle essentiel au jardin, elles font partie intégrante de la biodiversité.

Grandes prédatrices, elles sont de redoutables carnassières et dégustent avec avidité bon nombre de parasites. Elles aident ainsi les végétaux de manière totalement biologique.

Et les araignées dans la maison ? Elles se régalent avec les mouches, les moucherons, les moustiques... Bien sûr il existe toutes sortes d'astuces pour les éloigner des habitations. Mais dans de nombreuses civilisations, une araignée dans la maison est un porte-bonheur, elle ne vient que dans les maisons saines.

Donc réhabilitons l'araignée qui est en fait une amie de l'homme et non une ennemie. Sans oublier d'admirer au jardin la complexité des toiles qu'elle tisse avec une habileté sans égal.

Et pour l'anecdote, savez-vous comment on appelle une toile d'araignée en anglais ? C'est spiderweb. C'est ce terme qui est à l'origine du mot Web. Il représente la complexité des connexions et interconnexions ultra-complexes de ce réseau.

COMESTIBLES, OUI MAIS...



Avec la venue de l'été les fleurs abondent. Si cuisiner avec les fleurs n'est pas une nouveauté, l'utilisation des fleurs comestibles est en pleine expansion grâce à certains chefs cuisiniers.

Déjà dans l'Antiquité les Egyptiens connaissaient les vertus des fleurs et les employaient dans l'alimentation.

Dans les jardins médiévaux, et plus tard dans les jardins des simples, les fleurs comestibles étaient également cultivées.

Mais c'est surtout dans la cuisine asiatique, et principalement la japonaise, que les fleurs ont toujours eu une place prépondérante.

En France, mises à part les **fleurs de courgettes farcies**, elles étaient peu employées. Comme nous le disions en préambule, de nos jours c'est la mode. Peut-être même un peu trop ? Comme pour tout il faut un juste milieu. Ce qui est appréciable de temps en temps devient lassant quand on le retrouve partout.

Cet aparté mis à part, si les émissions culinaires vantent les mérites des fleurs elles oublient généralement de préciser quelques principes de précautions. En effet consommer des fleurs doit se faire en toute connaissance de cause.

Toutes les fleurs ne sont pas comestibles, certaines sont même très toxiques. Attention les récoltes "sauvages", directement dans la nature, peuvent s'avérer très dangereuses. Il ne faut jamais manger des fleurs qui ont été traitées.

Il faut donc bien apprendre à les connaître avant de les préparer et de les déguster... avec modération.

L'OUTIL DU MOIS



Lorsqu'on a des arbres fruitiers assez hauts, la récolte est souvent périlleuse. Même en installant une échelle le long du tronc, les fruits se trouvant sur les branches latérales sont difficiles à cueillir. Bien souvent on finit par craquer et on secoue les branches, malmenant ainsi les fruits.

Pourtant il y a un outil très simple qui s'adapte sur des manches télescopiques, c'est le cueille-fruit.

Au bout d'un manche une sorte de pince agrippe le fruit, le détache et le dépose dans le sac réceptacle. Les dents de la pince sont arrondies pour ne pas blesser le fruit. Ainsi le fruit n'est pas maltraité et ne risque pas de tomber à terre.

C'est l'outil idéal pour les gros fruits comme les pommes, les poires...

QUELLE EST L'ORIGINE DE CETTE EXPRESSION



Ce mois-ci nous ne parlons pas d'une expression mais de l'origine d'un mot.

Vous connaissez le verbe "Baguenauder" ? Il signifie s'amuser avec un rien. Le dictionnaire précise "s'amuser à des choses vaines et frivoles".

Mais d'où vient-il ? Le verbe baguenauder est entré dans le dictionnaire au 15^{ème} siècle. Il vient du nom d'un arbuste, le **baguenaudier**. Aussi nommé "Arbre à Vessies", "Séné Bâtard", "Glouglou", "Pan-pan" et "Cloquette", il donne des sortes de fruits appelés "baguenaudes".

Les baguenaudes sont des sortes de poches emplies d'air. Elles éclatent en faisant beaucoup de bruit quand on les écrase dans les mains, au grand plaisir des enfants.

Peu usité et désuet le verbe baguenauder n'a été découvert, par beaucoup, qu'en 1982, grâce à une publicité. C'est pour un fromage, Belle des Champs, que le chanteur Richard Gotainer l'a remis au goût du jour en écrivant : "Tu baguenaudes dans les pâturages..."

LA CARTE POSTALE DU MOIS

La carte postale du mois de juin nous entraîne dans l'île de Madère. Appartenant au Portugal, elle est située dans l'Océan Atlantique. Elle doit son nom au portugais "madeira" qui signifie "bois". Avant d'être colonisée l'île était en effet recouverte de lauriers.

Son climat est particulièrement doux, ce qui lui permet d'offrir une flore diversifiée et abondante. Madère est d'ailleurs surnommée l'île aux Fleurs.

Toute l'année, tous les recoins de l'île sont fleuris. En pleine nature bien sûr, mais aussi dans les jardins, les balcons, les rebords de fenêtres... Ce ne sont que des explosions de couleurs avec les azalées, les bougainvillées, les camélias, les mimosas, les orchidées... Sans compter tous les parfums floraux qui enivrent le visiteur.

En plus d'un climat privilégié l'île de Madère était autrefois, grâce à sa situation, une escale privilégiée des navigateurs qui revenaient de pays lointains. Bien souvent des botanistes étaient à bord, ce qui explique que Madère regorge d'espèces exotiques. Les botanistes en avaient fait un lieu d'acclimatation.

Au fil des ans les hommes ont également apprivoisé cette terre volcanique. Les agriculteurs ont créé des levadas (canaux d'irrigation) afin de pouvoir cultiver la moindre parcelle de terre, même à flanc de montagne. C'est grâce à ces agencements et au climat que l'île regorge de fruits exotiques ou non. Ainsi les poires, les pommes et les prunes côtoient les avocatiers, les bananiers, les figuiers de Barbarie, les fruits de la passion, les goyaviers, les manguiers et même la canne à sucre.

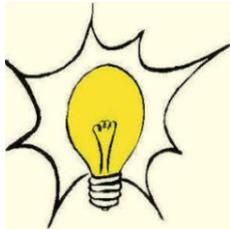
Après les balades dans la végétation luxuriante on peut aller se détendre sur les grandes plages de sable fin et profiter de la superbe eau bleu azur de l'océan.

Madère c'est également la cuisine type portugaise, orientée vers les produits marins et bien sûr des nombreux fruits exotiques cultivés dans l'île.





LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



Vous avez tous remarqué que les claviers d'ordinateurs, de portables ou autres, ont une fâcheuse tendance à s'encrasser rapidement et à être de véritables attrape-poussière. Comme on ne peut pas utiliser de liquide le nettoyage est toujours périlleux. Une astuce consiste à utiliser un crayon gomme, de préférence avec un petit balai intégré. Il suffit alors de frotter sur les touches mais également entre les touches avec la gomme et d'utiliser le balai pour enlever les résidus. Les composants de la gomme, très légèrement abrasifs, permettent de supprimer les dépôts gras et les autres salissures.

Avec la venue des beaux jours, la saison des déjeuners et des diners en extérieur pointe son nez. Nos amis à quatre pattes apprécient également de déguster leur gamelle en extérieur près de nous. Le gros problème ? Bien souvent la gamelle est à peine posée au sol que les fourmis sont déjà là. Pour pallier à ce problème il suffit de prendre un plat à parois suffisamment grandes pour pouvoir contenir la gamelle. Remplir le plat d'eau et poser la gamelle dedans. Comme l'eau est un barrage impossible à franchir pour les fourmis et autres intrus, ils passeront leur chemin.

UNE TOMATE DANS UN ARBRE ?



De nom latin *Cyphomandra* ou *Solanum betacea*, la **Tomate en Arbre** appartient à la famille des Solanacées.

Elle est également appelée "Arbre à Tomate", "Tamarillo" et "Tomate de la Paz".

D'origine tropicale elle ne peut être installée en pleine terre que dans les régions très douces.

Avec son feuillage persistant c'est un arbuste fruitier ornemental toute l'année.

Les fleurs sont légèrement parfumées avec un arôme de caramel.

Les fruits, les tamarillos, se dégustent lorsqu'ils sont bien mûrs. Très originaux, ils se prêtent aussi bien à des préparations salées que sucrées.

UNE AQUATIQUE AU PARFUM VANILLE



Que ce soit dans une mare, un bassin, un mini-jardin aquatique ou un simple bac d'eau, l'**Aponogéton** est simple à cultiver.

De nom latin Aponogeton dystachyum, il appartient à la famille des Aponogétonacées. Il est également appelé "Asperge du Cap", "Aubépine d'eau", "Herbe du Cap" et "Vanille d'Eau".

De croissance rapide, il offre pendant de longs mois une floraison parfumée avec des relents de vanille.

Les fleurs, qui ressemblent un peu à des orchidées, sont très mellifères attirant ainsi les abeilles et autres pollinisateurs.

La floraison est abondante et se renouvelle sans cesse.

UNE EXPLOSION DE COULEURS



Le **Gerbera**, de nom latin Gerbera jamesonii, appartient à la famille des Astéracées. Il est également appelé "Marguerite du Transvaal" et "Pissenlit du Cap".

Le nom de gerbera lui a été donné en hommage à un botaniste allemand, Traugott Gerber.

Vivace frileuse, il se plait en extérieur à la belle saison.

Son feuillage ressemble à celui des pissenlits et ses fleurs à des grandes marguerites, d'où ses surnoms.

Installé au jardin il attire les papillons et les abeilles avec sa floraison bien colorée et vive.

A noter que les fleurs de gerbera comptent parmi les fleurs coupées les plus vendues par les fleuristes.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

TARTE A LA TOMATE ET AU BASILIC



En entrée ou en plat complet, pour un repas léger du soir, cette recette de tarte à la tomate dégage des arômes provençaux.

Le basilic apporte une note de saveur et de fraîcheur.

Recette pour 4 à 6 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes.

Ingrédients :

1 pâte feuilletée
5 tomates de belle taille
2 oignons
2 gousses d'ail
4 cuillers à soupe d'huile d'olive
1 cuiller à soupe d'herbe de Provence
Une bonne quinzaine de feuilles de basilic
Sel et Poivre

Préparation :

Mettre le four à préchauffer à 210°C (Thermostat 7).
Rincer les feuilles de basilic, les égoutter et les éponger.
Eplucher l'ail et les oignons avant de les émincer.
Passer les tomates sous l'eau froide et les essuyer. Les couper en tranches fines et régulières.
Dans un poêle mettre une cuiller à soupe d'huile et y faire revenir doucement les oignons et l'ail. Il faut compter environ 5 minutes en remuant de temps en temps avec une cuiller en bois.
Etaler la pâte et la mettre dans un moule à tarte.
Déposer dessus les oignons et l'ail.
Disposer ensuite les tomates en formant une rosace par exemple.
Ajouter le sel, le poivre, les herbes de Provence et répartir 2 cuillers à soupe d'huile d'olive.
Mettre le plat au four pendant environ 25 minutes.
A la sortie du four répartir les feuilles de basilic, grossièrement ciselées, et verser dessus la cuiller à soupe d'huile d'olive restante.

Conseils et Suggestions :

Les tomates doivent être mûres mais quand même fermes.
Servir avec en accompagnement une salade verte de jeunes pousses par exemple.

NAVARIN D'AGNEAU



Le navarin d'agneau est un plat traditionnel qui sent les beaux jours avec ses petits légumes nouveaux.

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 1 Heure et 30 Minutes.

Ingrédients :

1,5 kilo d'épaule d'agneau sans os
500 grammes de pommes de terre nouvelles de petite taille (type grenaille)
300 grammes de carottes (fanés de préférence)
200 grammes de petits pois frais écosés
15 petits oignons frais type grelot
2 gousses d'ail
1 litre de bouillon (de légumes, de volaille ou de bœuf selon les goûts)
2 cuillers à soupe d'huile
2 cuillers à soupe de farine
1 bouquet garni
Sel et Poivre

Préparation :

Eplucher les gousses d'ail et les écraser.

Eplucher les oignons.

Laver les pommes de terre et les carottes sous l'eau froide. Les frotter si nécessaire mais, comme ce sont des légumes nouveaux, ce n'est pas la peine de les éplucher.

Découper l'agneau en gros cubes.

Mettre l'huile dans une cocotte et, lorsqu'elle est chaude, y faire revenir l'agneau pendant environ 5 minutes. Ajouter du sel, du poivre et de la farine et remuer bien le tout pendant 3 minutes.

Incorporer le bouillon et, à l'aide de la spatule en bois, détacher les sucs de viande qui sont au fond de la cocotte puis bien remuer.

Mettre ensuite l'ail et le bouquet garni. Sur feu doux porter à frémissement puis couvrir la cocotte. Laisser mijoter ainsi pendant 1 heure.

Faire chauffer de l'eau dans une grande casserole avec un peu de sel. Dès l'ébullition y ajouter les oignons, les carottes et les pommes de terre. Les laisser blanchir pendant 15 minutes. Les égoutter.

Après l'heure de cuisson de l'agneau ajouter les carottes, les pommes de terre et les oignons. Au bout de 10 minutes incorporer les petits pois et poursuivre la cuisson pendant encore 10 minutes.

Retirer le bouquet garni avant de servir.

COULIS D'ABRICOTS



Facile à préparer le coulis d'abricot peut se congeler.
Il permettra, à la mauvaise saison, d'agrémenter des fromages blancs, du riz au lait, des gâteaux, des tartes...

Temps de Préparation : 15 à 20 Minutes.
Temps de Cuisson : 15 Minutes.

Ingrédients :

1 kilo d'abricots bien mûrs
200 grammes de sucre en poudre
1 citron

Préparation :

Presser le citron pour récupérer son jus.
Passer les abricots sous l'eau froide, les égoutter et les essuyer dans un torchon propre.
Enlever les noyaux et couper les abricots en quatre.
Les mettre dans une casserole avec le sucre et le jus de citron.
Sur feu doux cuire pendant environ 15 minutes en remuant de temps en temps avec une cuiller en bois.
Mettre la préparation dans le bol du mixeur et mixer bien finement. Pour un coulis ultrafin, le passer ensuite dans une passoire fine type chinois.
Laisser refroidir.

Suggestions :

Le coulis d'abricot peut être parfumé avec de l'alcool ou de la vanille (avant ou après congélation).

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.