

Newsletter N°7 de Homejardin – 21 sept. 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](#)
- [Du neuf section Loisirs Créatifs et Décoration](#)
- [Le saviez-vous ?](#)
- [Le geste du moment](#)
- [L'arbuste à admirer](#)
- [La fleur à installer](#)
- [Le légume vedette](#)
- [Le fruit incontournable](#)
- [Votre agenda d'octobre](#)
- [Connaissez-vous le forum ?](#)
- [Suggestions gastronomiques de saison](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

Bonjour

Aujourd'hui c'est l'automne, saison des plus controversées, les feuilles tombent et les newsletters aussi.

Pour les plus pessimistes cette saison est synonyme de l'engourdissement de la vie au jardin, des froidures et frimas qui annoncent déjà l'arrivée du général hiver.

Pour les optimistes, si effectivement la nature active sa pause, c'est pour recharger les accus et préparer son éveil en fanfare au printemps.

C'est aussi la période la plus spectaculaire où, grâce à une alchimie formidable dont seule la nature a le secret, les verts des arbres se transforment pour décliner toute une symphonie multicolore dont les dominantes sont rouge, jaune et orangé, couleurs chaleureuses s'il en est !

Ça commence enfin à bouger en Loisirs Créatifs et Décoration

Le catalogue des fiches techniques a subi un léger lifting. Plus clair, plus facile d'accès. Nous revoyons en ce moment la présentation ainsi que le contenu de toutes les fiches, plusieurs d'entre elles se présentent déjà sous ce nouveau format. Elles sont enrichies, mises à jour et densifiées. La déco et les loisirs créatifs n'nt jamais été plus simples à aborder.

Apparition d'un coin gourmand ainsi qu'une rubrique trucs et astuces. Suivez les liens ci-après pour les visiter.

[Coin gourmand](#)

[Trucs et Astuces](#)

Le saviez-vous ? Ou pourquoi le feuillage change-t-il de couleur

Les végétaux renferment des pigments dont la chlorophylle, le carotène et l'anthocyane.

Pendant la belle saison et les périodes ensoleillées les végétaux mettent toute leur énergie pour aider au renouvellement constant de la chlorophylle, le pigment vert, et ce grâce à l'action du soleil.

Les jours qui raccourcissent et les premiers frimas diminuent aussi fortement "l'activité" des arbres. Les apports de sève sont amoindris donc la photosynthèse se fait plus difficilement, ce qui empêche la chlorophylle de se régénérer.

Ce manque de circulation crée aussi une sorte de petite membrane liégeuse qui s'installe entre la branche et le pétiole de la feuille.

Cette dernière est ainsi très fragilisée et un simple coup de vent la propulse au sol.

Les feuilles prennent alors des couleurs chaudes allant du jaune au rouge avec une immensité de nuances. Ces colorations sont plus ou moins intenses selon les conditions climatiques.

En résumé, lorsque l'automne surgit la chlorophylle, qui est plus "fragile", disparaît peu à peu laissant entièrement la place au carotène, pigment jaune, et à l'anthocyane, pigment rouge, qui eux sont beaucoup plus stables.

Le feuillage qui s'est gorgé de ces deux pigments pendant le printemps et l'été, les laisse alors s'épanouir librement et supplanter la chlorophylle en "tête d'affiche".

On peut ainsi admirer des paysages qui changent constamment, le jardin prend des aspects différents. Les tonalités passent du vert, au jaune, à l'orange, au rouge jusqu'à ce que le feuillage épuisé tombe au sol...pour faire râler le jardinier qui n'a plus qu'à les ramasser.

Le geste du moment : Protéger du froid et des intempéries

Le froid s'annonce au jardin et au balcon mais tous les végétaux ne résistent pas de la même manière.

Certains résistent et s'épanouissent même dans le froid mais beaucoup de plantes sont frileuses et demandent une protection hivernale.

C'est le moment de vraiment surveiller la météo et de d'aider les végétaux à passer ce cap sans encombre.

Ce qu'il faut toujours garder en tête c'est que les sols que ce soit en pleine terre ou en pot doivent être toujours bien drainés car l'humidité stagnante avec le froid ne font pas bon ménage et peuvent détruire bon nombre de plantes.

Pour tous les conseils et renseignements complémentaires vous pouvez consulter notre fiche concernant la protection hivernale des plantes :

Pourquoi et comment bien protéger du gel les végétaux du jardin

L'arbuste à admirer : L'ARONIE

De nom latin Aronia, il appartient à la famille des Rosacées.

De culture facile, résistant et très rustique l'aronie est un arbuste de courte taille particulièrement adapté aux petits jardins.

Son grand intérêt est son attrait, printanier avec sa floraison abondante, et automnal avec son feuillage flamboyant.

L'aronie illustre parfaitement le changement de couleur des feuilles en automne.

L'arbuste présente des feuilles bien vertes au printemps et en été et se pare de couleurs flamboyantes allant de l'orange foncé au rouge intense en automne.

Pour en savoir encore plus, consultez notre fiche : [**Aronie ou aronia - fiche descriptive et technique**](#)

La fleur à installer au jardin : La PENSÉE

De nom latin Viola, elle appartient à la famille des Violacées.

Née d'une hybridation d'une violette la pensée est de culture facile et illumine les jardins, pots et jardinières avec sa grande palette de couleurs.

Issus de semence et de culture biologiques les pétales de la pensée sont comestibles et peuvent être utilisés en cuisine salés ou sucrés.

Tous nos conseils de jardinage sur la fiche : [**Pensée ou viola - Fiche descriptive et technique**](#)

Le légume à découvrir ou redécouvrir : Le PÂTISSON

De nom latin Cucurbita Pepo il appartient à la famille des Cucurbitacées. Les autres noms qui lui sont donnés sont : Artichaut de Jérusalem, Bonnet d'Electeur, Bonnet de Prêtre, ou encore Courge du Congo.

C'est une sorte de courge ronde aplatie et dentelée un peu comme une soucoupe volante blanche ou colorée suivant la variété.

Très ornemental on l'utilise souvent en décoration, de table ou autre, dans la maison.

Le pâtisson est peu calorique mais est très riche en vitamines A et C. De plus il renferme des oligo-éléments, principalement du magnésium et des fibres.

N'hésitez pas à consulter sa fiche : [Pâtisson ou cucurbita pepo - Fiche descriptive et technique](#)

Le fruit à déguster : La QUESTCHE

De nom latin Prunus Domestica le prunier appartient à la famille des Rosacées.

De culture facile, très résistant et rustique il mérite une place de choix au jardin.

La quetsche est une variété de prune de couleur violette, de chair jaune et de forme ovoïde.

La saison de la quetsche est courte, du 15 septembre au 15 octobre environ, il faut donc se dépêcher d'en profiter.

Sa saveur est encore plus intense lorsqu'elle est cuite. Elle permet de confectionner des tartes, des confitures. Excellente au sirop elle est également employée dans la fabrication de liqueur.

Encore un plus ? La congélation n'altère pas ses qualités nutritives et gustatives.

Sa fiche est consultable : [Prunier ou prunus domestica - Fiche descriptive et technique](#)

Votre agenda d'octobre :

- 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 du mois](#)

Connaissez-vous bien le forum ?

C'est le moyen le plus rapide d'obtenir une aide personnalisée et efficace. Vous y trouverez toujours quelqu'un d'attentif, sérieux et chaleureux à la fois.

En lecture seule tous les sujets sont accessibles sans formalité.

Par contre, pour poser des questions, dialoguer avec d'autres membres..., une inscription rapide est obligatoire, ceci afin d'éviter robots, trolls et compagnie. Cette formalité accomplie et entérinée, vous aurez accès à toutes les fonctionnalités.

Ne vous privez pas d'un support à l'efficacité prouvée, cliquez [ICI](#) accéder au forum.

Suggestions gastronomiques de saison :

GRATINEE DE PÂTISSON

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 15 minutes.

Temps de Cuisson : 30 minutes.

Ingrédients :

- 1,5 Kg de pâtissons de préférence jeunes et de petite taille.
- 10 centilitres d'huile d'olive.
- 10 grammes de beurre.
- 6 gousses d'ail.
- 5 ou 6 branches de persil.
- Sel et Poivre.

Préparation :

- Passer les pâtissons sous l'eau courante pour les laver.
- Les essuyer et les couper en deux pour enlever les graines.
- Sans les éplucher, les couper en lamelles ou en dés.
- Peler et écraser les gousses d'ail.
- Laver et ciseler le persil.
- Mettre le four à préchauffer à 210°C (Thermostat 7°).
- Faire revenir dans une poêle contenant l'huile les morceaux de pâtisson à feu vif.
- Réduire un peu le feu et les laisser le temps qu'ils prennent une belle couleur dorée.
- Égoutter les pâtissons pour enlever la graisse.
- Les disposer dans un plat à four avec le sel et le poivre.
- Mélanger bien avant de parsemer sur le dessus le persil ciselé et l'ail écrasé.
- Mettre dans le four pour une vingtaine de minutes.
- Servir aussitôt.

Conseils et Suggestions :

- Il est possible d'ajouter au gratin quelques champignons.
- C'est un très bon accompagnement de viande blanche ou rouge ou de poisson.

MARMELADE QUETSCHES-NOISETTES

Une recette de marmelade qui allie deux fruits de saison.

Recette pour environ 1 kilo de marmelade.

Temps de Préparation : 30 minutes

Temps de Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- 1 kilo de quetsches.
- 200 grammes de noisettes.

- 400 grammes de sucre.

Préparation :

- Ébouillanter les pots de confiture et les laisser sécher retournés sur un torchon.
- Laver les prunes, les couper en deux pour enlever les noyaux.
- Recouper les quetsches en morceaux.
- Enlever la coque des noisettes et couper en quatre.
- Dans une bassine à confiture, ou à défaut dans une cocotte, mettre les morceaux de quetsches et les laisser cuire à feu moyen une dizaine de minutes en remuant constamment.
- Verser le tout dans un tamis pour passer le mélange en pressant bien pour récupérer toutes les pulpes.
- Reverser la purée ainsi obtenue dans la bassine à confiture, ou dans la cocotte, en ajoutant le sucre.
- Bien mélanger et porter doucement à ébullition.
- Laisser cuire pendant 10 minutes, puis ajouter les noisettes et laisser cuire encore 10 minutes.
- Il faut remuer et écumer de temps en temps à l'aide d'une ... écumoire.
- La bonne cuisson se contrôle en prélevant une cuiller de confiture, si on la laisse tomber sur une assiette froide et qu'elle ne s'étale pas ou peu, la confiture est prête. Sinon prolonger un peu la cuisson et renouveler le test.
- Verser la marmelade dans les pots.
- Fermer hermétiquement les pots et laisser refroidir à l'envers.

Conseil :

- Cette même recette peut être confectionnée avec une autre variété de prunes.

PENSEES CHOCOLATEES

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 15 minutes.

Temps de Cuisson : à peine 5 minutes.

Temps de Repos : 2 à 3 heures.

Ingrédients :

- 18 fleurs de pensée.
- 200 grammes de chocolat noir (pour la mousse).
- 80 à 100 grammes de chocolat noir (pour les fleurs).
- 50 grammes de beurre.
- 4 œufs.
- 15 centilitres de crème liquide.
- 1 sachet de sucre vanillé.

Préparation de la mousse :

- Faire fondre à feu doux et au bain-marie le chocolat cassé en morceaux.
- Incorporer le beurre coupé en dés et laisser fondre.
- Hors du feu ajouter le crème fraîche et remuer.
- Séparer les jaunes d'œuf des blancs.

- Battre les jaunes pour les faire blanchir puis les mélanger au chocolat.
- Mettre les blancs dans un grand saladier et les monter en neige ferme en incorporant le sucre vanillé.
- Ajouter la moitié environ du chocolat en mélangeant bien.
- Incorporer ensuite le chocolat restant, toujours en soulevant avec une spatule pour ne pas "casser" les blancs d'œuf.

Fleurs de pensée chocolatées :

- Faire fondre doucement au bain-marie 80 à 100 grammes de chocolat noir.
- Laisser refroidir légèrement et plonger les pétales de fleurs dans le chocolat fondu.
- Les pétales peuvent être enrobés entièrement ou partiellement selon les goûts.

Présentation :

- Dans des coupelles, de préférence transparentes, déposer le long des parois 2 pensées par coupelle. Il faut humidifier légèrement la fleur pour la faire adhérer.
- Verser la mousse au chocolat.
- Déposer sur chaque coupe une fleur de pensée chocolatée.

Conseils et Suggestions :

- Le chocolat noir peut être remplacé par du chocolat au lait.
- On peut ajouter un alcool de son choix comme du rhum ou du kirsch.
- S'il reste un peu de chocolat fondu (de l'enrobage des fleurs), le laisser refroidir et faire des fines lanières pour décorer les coupelles ou ... l'engloutir discrètement en cuisine pendant que personne ne regarde.

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

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.