

Newsletter N°8 de Homejardin – 21 oct. 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](#)
- [Pas trop tard](#)
- [Les catherinettes](#)
- [Le geste du moment](#)
- [La fleur à installer](#)
- [Le légume vedette](#)
- [Le fruit incontournable](#)
- [Votre agenda de novembre](#)
- [Suggestions gastronomiques de saison](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

Bonjour

On entre vraiment dans une période où cocooner le plus souvent possible devient essentiel pour beaucoup d'entre nous. Nous avons moins d'entrain pour travailler au jardin, pourquoi culpabiliser, c'est très normal. Profitons-en pour nous lancer ou reprendre les activités manuelles en famille. Pensons d'ores et déjà au nouveau décor de notre coin jardin pour le printemps prochain. Quels pots, de quelle couleur, serviettage, réalisation de petits objets...

Rendez-vous sur l'espace [LOISIRS CREATIFS et DECORATION](#), vous y trouverez certainement LA bonne idée...

Sur le site ça bouge encore et toujours. De nouvelles fiches, un coup de pouce "planter un arbre ou un arbuste" qui ne devrait pas passer inaperçu, même des autres sites qui opèrent dans le même créneau que nous, et aussi l'ouverture du [BLOG](#).

Ne croyez pas que ce dernier sacrifie surtout à la mode. Non, nous voulons simplement vous faire part au jour le jour de nos émotions, de notre boulot depuis l'intérieur de Homejardin (de notre domicile, on travaille encore à la plume d'oie). Un peu comme on reçoit des amis et on discute avec eux, de tout et de rien, avec la joie de partager un bon moment ensemble.

Pas trop tard, HALLOWEEN

Avez-vous déjà découvert notre fiche sur Halloween ? Les irréductibles de la Salsa du Démon et

autres rythmes endiablés seront sans doute ravis de se retrouver autour d'une bonne table spécialement décorée pour l'occasion. Consultez notre [fiche](#)

Petite histoire des catherinettes

Aux alentours du 15ème siècle Catherine devient la "pourvoyeuse" en maris pour les célibataires. Ce jour là les jeunes filles célibataires l'invoquaient pour qu'elle les exauce.

Étymologiquement le prénom Catherine vient du grec katharos qui signifie "pur".

Petit à petit la coutume de "coiffer" Sainte Catherine s'étend, et les jeunes filles sont logiquement surnommées les Catherinettes. Les jeunes filles concernées doivent avoir 25 ans dans l'année.

La Catherine qui est fêtée le 25 novembre devient alors la patronne des couturières, des "petites" mains et des modistes.

Les modistes créent à cette occasion des chapeaux souvent assez extravagants. La tradition de ces chapeaux devient courante au tout début du vingtième siècle.

Les chapeaux sont de véritables œuvres d'art qui comportent toutes sortes d'ornementation pour une meilleure personnalisation. Les agréments peuvent faire référence à une passion ou un métier. Ainsi une secrétaire peut se retrouver avec une machine à écrire, miniature heureusement, sur son couvre-chef.

Dans les ateliers de couture c'est la grande effervescence pour préparer ce jour qui donne lieu à de grandes fêtes.

Les couleurs des catherinettes sont le vert et le jaune. Le jaune représente le mariage qui tarde à se faire et le vert l'espérance de le voir se réaliser.

Le geste du moment : Planter un ARBRE ou un ARBUSTE

C'est la grande époque des plantations d'arbres et d'arbustes.

Planter un arbre est n'est pas un acte anodin, c'est une action qui doit être bien réfléchie. En effet si l'arbre à l'achat est un tout petit "bébé" il peut, suivant l'espèce, se développer très rapidement et devenir un géant tant en hauteur qu'en empâtement.

L'emplacement doit donc être bien pensé en fonction des besoins de l'arbre, de sa taille adulte et de la région.

Dans les jardinerie on peut se procurer des arbres à racines nues, en conteneurs, en mottes ou en prêts à planter. Mais qu'elle est la différence ? Elle réside dans le système de culture en pépinière et dans la manière et l'époque de transplantation au jardin ou en bac.

Pour tout savoir vous pouvez consulter notre coup de pouce consacré à la [plantation des arbres et arbustes](#).

La fleur à installer au jardin : Le CHRYSANTHEME

De nom latin Chrysanthemum il appartient à la famille des Astéracées.

Il en existe de nombreuses espèces, variétés et cultivars ce qui donne que l'embarras du choix.

Ce sont des plantes assez rustiques qui donnent une floraison abondance, principalement en automne pour les espèces vivaces avec des coloris variés.

Il ne faut pas hésiter à installer ces "marguerites d'automne" pour illuminer le jardin ou le balcon à la mauvaise saison. Consultez sa fiche, elle vaut le détour, cliquez [ICI](#)

Le légume à découvrir ou redécouvrir : Le SALSIFIS

De nom latin Tragopodon Porrifolius, il appartient à la famille des Astéracées.

Le salsifis est de moins en moins cultivé de nos jours et remplacé par la scorsonère (Scorzonera Hispanica) qui est plus rustique, et selon beaucoup, plus raffinée.

Pas de souci, es recettes de cuisine concernant le salsifis s'appliquent aussi à la scorsonère et inversement.

C'est un légume riche en vitamine E, en magnésium et en potassium.

Retrouvez les fiches sur le site : [SALSIFIS](#) et [SCORSONERE](#)

Le fruit à déguster : Le KAKI

De nom latin Diospyros Kaki, le Kaki ou Plaqueminier Kaki appartient à la famille des Ebénacées.

La chair du fruit, qui se consomme de préférence blet, est sucrée avec une consistance gélatineuse.

Le kaki renferme une grande quantité de carotène, de vitamine C ainsi que du phosphore et du potassium.

L'aspect un peu "avachi" du kaki est un signe de bonne maturité.

Le kaki est excellent cru, mais peut également se consommer cuit dans des recettes sucrées ou salées.

Voir la fiche : [KAKI](#)

Votre agenda de novembre :

- Suivez le lien pour consulter l'agenda des [Travaux de jardinage](#)
- Original aussi, [Jardinage avec la lune](#)
- Détendez-vous un peu avec les [Dictons du mois](#)

Suggestions gastronomiques de saison :

SALSIFIS A LA POLONAISE :

Cette recette peut également être réalisée avec des scorsonères.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 minutes.

Temps de Cuisson : 1 heure 15 + 10 à 15 minutes.

Ingrédients :

1 kilo de salsifis frais.

2 œufs.

120 grammes de beurre.

50 grammes de chapelure.

Environ six brins de persil.

½ citron.

Sel et Poivre.

Préparation :

Laver les salsifis et les éplucher avec un couteau économe.

Couper des tronçons de salsifis d'environ 7 à 8 cm de long en les plongeant dans une eau citronnée ou vinaigrée pour éviter le noircissement.

Remplir une marmite d'eau additionnée de deux cuillers à soupe de farine.

Plonger les salsifis dedans et les laisser cuire pendant environ une heure un quart à petite ébullition.

Vérifier la cuisson en piquant les salsifis avec une fourchette.

Bien égoutter les salsifis dans une passoire.

Faire durcir les œufs, les égoutter et les écaler.

Hacher les œufs durs.

Ciseler fin le persil.

Mettre 20 grammes de beurre dans une poêle et mettre les salsifis à dorer en les salant et les poivrant.

Les déposer dans un plat et les réserver au chaud.

Dans la poêle mettre le beurre restant et incorporer la chapelure.

Remuer et laisser légèrement blondir.

Ajouter ensuite le hachis d'œufs et le persil ciselé.

Verser sur les salsifis et servir aussitôt.

Suggestion :

Le persil peut être remplacé par une autre herbe aromatique comme du cerfeuil ou du basilic.

Trucs et Astuces :

Pour éplucher plus facilement les salsifis, il faut les laisser tremper pendant une heure dans de l'eau froide.

Ne pas oublier de citronner l'eau de cuisson pour que les salsifis ne noircissent pas.

La cuisson des salsifis dans l'eau sert de base à de nombreuses recettes.

Les salsifis frais peuvent être remplacés par des salsifis surgelés, compter alors 800 grammes de salsifis.

CARAMEL DE KAKI :

Une recette étonnante, originale et simple.

Recette pour 4 personnes.

Temps de Préparation : 10 minutes.

Temps de Cuisson : 10 minutes.

Ingrédients :

2 kakis bien mûrs.

60 grammes de sucre en poudre.

Préparation :

Évider les kakis avec une petite cuiller pour récupérer toute la chair.

Mixer la chair des kakis afin d'obtenir un coulis bien homogène.

Dans une casserole mettre le coulis de kaki et le sucre en poudre.

Laisser cuire doucement en remuant de temps en temps pour obtenir un caramel roux.

Conseils et suggestions :

Pour les desserts, il agrmente des salades de fruits, des fruits pochés, des gâteaux...

Le caramel de kaki peut être un accompagnement de dessert mais également de ...mets salés.

Par exemple un filet de ce coulis rehausse le goût des volailles, des magrets de canard, des gibiers...

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.