

Newsletter N°9 de Homejardin – 23 nov. 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](#)
- [Les marchés de Noël](#)
- [LOISIRS CREATIFS, vraiment du NOUVEAU !](#)
- [L'arbre à l'affiche](#)
- [La plante de circonstance](#)
- [Le fruit polyvalent](#)
- [Un autre fruit à l'affiche](#)
- [Agenda de décembre](#)
- [Recettes sympas](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

Bonjour

Bientôt l'hiver, cette saison mérite notre considération au même titre que les autres.

Pour compenser la froidure et la neige, décembre amène avec lui une certaine euphorie liée aux fêtes de Noël et de fin d'année.

Les petits sont surexcités et les grands souvent nostalgiques des Noëls d'autrefois ; mais on se met très rapidement à l'unisson des enfants pour préparer les festivités.

De grandes promenades dans la nature sont l'occasion de collecter des pommes de pins, des branchages, de la mousse... toutes sortes de "choses" qui pourront servir à réaliser pour quasiment rien d'originales et superbes décorations pour la maison, le sapin ou encore la table.

Comme vous le lirez, nous continuons d'apporter quelques retouches aux différents espaces de Homejardin. Les plus visibles sont que chacun a désormais sa propre couleur de fond, mais il y a aussi d'autres changements comme une nouvelle présentation des vignettes de rubriques, des questions/réponses davantage aérées depuis un mois environ, etc... Et toujours du nouveau contenu au maximum chaque semaine, souvent moins. Homejardin est, et sera, toujours hyperactif.

Bonne lecture.

Les Marchés de Noël

Les marchés de Noël sont d'origine allemande et on en retrouve les premières traces au 14^{ème} siècle. A cette époque c'étaient les marchés de Saint Nicolas, en quelque sorte l'ancêtre du Père Noël.

En France le plus ancien est celui de la ville de Strasbourg qui est signalé pour la première fois il y a environ quatre cents ans. Et oui, quand même !

Depuis les années 1990, ces marchés sont en pleine expansion. Même si l'aspect commercial n'échappe à personne, il est si agréable de se balader, de découvrir l'artisanat local ou plus lointain ; de humer les odeurs de pain d'épices, de friandises et de vin chaud (à consommer bien sûr avec modération).

Les marchés de Noël ce sont aussi les odeurs des châtaignes grillées qui titillent les papilles et réchauffent les mains. Enveloppées dans du papier journal elles se grignotent facilement et font remonter tant de souvenirs

La magie de Noël opère toujours en ces marchés avec les sapins décorés, les musiques d'ambiance et toutes les illuminations.

Certains reconstituent de véritables villages du Père Noël pour notre plus grande joie.

Enfin du nouveau en Loisirs Créatifs et Décoration

Et oui tout arrive, nous sommes heureux – même avec un gros retard sur notre première annonce – de pouvoir enfin vous proposer des grilles (diagrammes) de point compté. Cette nouvelle rubrique sera vite densifiée, le thème des modèles proposés aujourd'hui concerne naturellement les fêtes de fin d'année. Accédez directement à cette rubrique en cliquant sur le lien : **DIAGRAMMES DE POINT COMPTE**

Nous avons aussi monté un dossier très complet (nous l'espérons) sur lesdites fêtes de fin d'année. Ne manquez-pas de le consulter, nous sommes convaincus que vous y trouverez quelque intérêt. Vous trouverez notamment un formulaire permettant aux enfants d'écrire au Père Noël qui nous a confiés son secrétariat ! les réponses qui seront faites seront bien sûr personnalisées et effectuées sous la dictée de ce débonnaire et sympathique bonhomme.

Consulter ce dossier : **NOEL ET JOUR DE L'AN**

L'Arbre à l'affiche, le SAPIN vous l'aviez deviné

Dans la nature les sapins sont en ce moment magnifiques avec leur verdure qui contraste avec les autres arbres la plupart quasiment dénudés.

Mais à cette époque lorsque l'on parle de sapin on pense tout de suite à arbre de Noël.

Traditionnellement c'est un épicéa commun (Picea Abies).

Bien que de nos jours il soit supplanté par d'autres espèces comme le sapin de Nordmann (Abies Nordmanniana) il connaît toujours un franc succès pour qui recherche la bonne odeur résineuse.

Par contre le Nordmann présente le grand avantage de supporter beaucoup plus la chaleur des appartements et de ne pas perdre ses aiguilles... A vous de peser le pour et le contre avant de faire votre choix.

A ce propos Homejardin peut et veut vous aider. Consultez sa fiche [ARBRE DE NOEL](#)

N'oubliez-pas non plus que plusieurs autres espèces peuvent également être installées dans la maison et décorées pour accueillir le Père Noël.

La plante de circonstance, le POINSETTIA

De nom latin Euphorbia Pulcherrima, il appartient à la famille des Euphorbiacées.

Surnommé à juste titre "Etoile de Noël", le poinsettia est une plante dite "des jours courts" puisqu'il n'offre ses fleurs que lorsque les nuits dépassent 12 heures.

C'est pour cela que les Antillais lui donnent parfois le surnom de "Six mois rouge, six mois vert".

C'est un réel symbole de Noël avec ses couleurs vert et rouge et sa forme étoilée.

Attention toutefois car la sève et les feuilles du poinsettia sont toxiques. Il faut agir avec prudence si on les utilise pour des décorations.

Voir la fiche technique du [POINSETTIA](#)

Le fruit polyvalent, la CHATAIGNE

De nom latin Castanea Sativa, il appartient à la famille des Fagacées.

Depuis très longtemps la châtaigne fait partie intégrante de l'alimentation et est aussi employée sous forme de farine.

Son bois est également très recherché en ébénisterie.

La châtaigne se prête volontiers à de nombreuses préparations salées ou sucrées et donne un goût incomparable aux farces de volaille ou de viande.

Épluchées et cuites, les châtaignes se congèlent facilement et se conservent ainsi jusqu'à 6 mois.

La châtaigne est riche en vitamine C, en calcium, en fer et en phosphore.

Voir la fiche technique [CHATAIGNIER](#)

Pleins feux sur un autre fruit incontournable, la CLEMENTINE

De nom latin, Citrus Reticulata ou Citrus Clementina, le clémentinier appartient à la famille des Rutacées.

Il doit son nom au Père Clément qui le découvrit au début des années 1900 en Afrique du Nord.

Issu d'un croisement, le clémentinier présente l'avantage de donner des fruits quasiment sans pépins.

Auto-fertile, le clémentinier peut être planté seul et donnera rapidement des fruits. De plus son feuillage persistant en fait un arbuste décoratif en toute saison à cultiver en pleine terre ou en pot.

La meilleure période de dégustation du fruit se situe de novembre à février.

Les clémentines, très riches en vitamine C, peuvent être consommées telles quelles, en jus, en dessert et elles accompagnent également des plats salés.

A l'époque de Noël et de la Saint Sylvestre il faut aussi penser à la clémentine pour les décorations de table ou autres.

Consultez la fiche technique [CLEMENTINIER](#)

Votre agenda de décembre :

- 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](#)

Recettes sympas :

CHATAIGNES A LA MODE LIMOUSINE :

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 30 minutes.

Temps de Cuisson : 1 heure 15.

Ingrédients :

24 châtaignes.

1 chou rouge.

1 échalote émincée.

1 litre de bouillon de bœuf ou de volaille.

25 grammes de beurre.

1 branche de thym ou de romarin.

Sel et Poivre.

Préparation :

Peler les châtaignes. Pour plus de facilité inciser l'écorce avec un couteau pointu en formant une croix, tirer ensuite pour l'enlever.

Reste maintenant à retirer la fine pellicule. Inciser avec le couteau sur tout le tour des châtaignes. Les plonger ensuite pendant 3 minutes dans de l'eau bouillante additionnée d'une cuiller à soupe d'huile, les égoutter et les décortiquer encore chaudes.

Récupérer les feuilles du chou rouge en enlevant le trognon et les grosses côtes.

Laver les feuilles et les égoutter avant de les détailler en fines lamelles.

Pour faire blanchir les feuilles de chou, porter de l'eau à ébullition et les laisser cuire pendant 5 minutes avant de les égoutter.

Dans une cocotte faire revenir l'échalote avec le beurre.

Ajouter ensuite le chou rouge et laisser pendant 3 minutes en remuant bien.

Incorporer les châtaignes, le bouillon, le thym, du sel et du poivre avant de couvrir la cocotte.

Pour fermer la cocotte plus hermétiquement il est possible de préparer un "joint" en mélangeant de la farine avec de l'eau puis de souder le couvercle à la cocotte en l'enduisant avec cette pâte.

Laisser mijoter sur feu doux pendant 1 heure.

Conseils et Suggestions :

Le chou rouge peut être remplacé par du chou vert.

C'est un excellent accompagnement de volaille, d'agneau ou de porc.

TARTE AUX CHATAIGNES :

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 30 minutes.

Temps de Cuisson : 35 minutes.

Temps de Repos : 2 heures au réfrigérateur.

Ingrédients :

300 grammes de pâte sablée prête à l'emploi.

500 grammes de châtaignes épluchées.

100 grammes de marrons glacés brisés.

120 grammes de sucre en poudre.

6 marrons glacés entiers.

80 grammes de chocolat noir.

40 centilitres de lait.

20 centilitres de crème fraîche très froide.

1 gousse de vanille.

1 pincée de sel.

Préparation :

Préchauffer le four à 210°C (Thermostat 7).

Garnir un moule à tarte de papier sulfurisé et de la pâte sablée.

Recouvrir la pâte d'un rond de papier aluminium et poser dessus des légumes secs pour qu'elle ne gonfle pas à la cuisson.

Enfourner pendant 20 minutes.

Au bout de ce temps enlever les légumes secs et le papier aluminium et remettre au four pour 10 minutes.

Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec le sucre, la pincée de sel et la gousse de vanille fendue en deux.

Ajouter ensuite les châtaignes et laisser frémir pendant 30 minutes.

Retirer ensuite la casserole du feu, la couvrir et laisser refroidir.

Égoutter les châtaignes froides en récupérant le lait.

Les passer au mixer en incorporant peu à peu le lait et mélanger pour obtenir une texture bien homogène.

Monter la crème fraîche en chantilly.

Ajouter délicatement aux châtaignes la chantilly ainsi que les marrons glacés brisés.

Verser le mélange sur la pâte à tarte.

Parsemer dessus des copeaux de chocolat et décorer avec les marrons glacés entiers.

Entreposer au réfrigérateur pendant au minimum 2 heures avant la dégustation.

Conseils et Suggestions :

Cette recette peut également être réalisée avec des châtaignes surgelées.

CLEMENTINES CONFITES : Attention, 6 à 7 jours de macération

Recette pour environ 1 kilo de clémentines confites.

Temps de Préparation : **La préparation s'échelonne sur 6 ou 7 jours.**

Ingrédients :

600 grammes de clémentines non traitées.

600 grammes de sucre en poudre.

1,2 décilitre d'eau.

Préparation :

Laver les clémentines.

Faire bouillir de l'eau et plonger dedans les clémentines pendant 30 secondes avant de les égoutter.

Dans une grande casserole porter à ébullition 1,2 décilitre d'eau avec le sucre.

Ajouter les clémentines et laisser pendant 1 minute.

Retirer du feu, couvrir et laisser macérer ainsi pendant 12 heures au moins.

Le lendemain, remettre la casserole sur le feu, porter à ébullition et laisser cuire 1 minute.

Laisser de nouveau macérer dans la casserole pendant 12 heures.

Cette opération doit être répétée pendant 4 jours.

Le 6^{ème} jour, il faut couper une clémentine en deux pour vérifier qu'elle est bien confite à cœur. Le centre du fruit ne doit pas être cru mais brillant et bien sirupeux, cela signifie que le "confisage" est bien effectué.

Dans le cas contraire recommencer encore une fois l'opération précédente.

Ensuite, égoutter les clémentines pour enlever l'excès de sirop puis les laisser sécher sur un plat avant de les ranger dans une boîte hermétique.

Conseils et Suggestions :

Les clémentines confites se conservent ainsi plusieurs mois.

Elles peuvent être dégustées seules ou servir pour réaliser des desserts ou décorer originalement la bûche de Noël.

CLEMENTINES CONFITES A L'EAU DE VIE : Attention, 15 jours minimum de macération

Recette pour 2 litres.

Temps de Préparation : 15 minutes.

Pas de Cuisson.

Temps de Repos : **15 jours au minimum.**

Ingrédients :

750 grammes de clémentines confites.

7,5 décilitres d'eau-de-vie.

Préparation :

Prendre un bocal de 2 litres (ou 2 d'1 litre), l'ébouillanter et le sécher.

Couper en quatre les clémentines et les mettre au fur et à mesure dans le bocal.

Les recouvrir entièrement avec l'alcool.

Fermer le bocal et l'entreposer dans un endroit à l'abri de la lumière pendant 15 jours au minimum.

Conseils et Suggestions :

Simple à préparer ces clémentines alcoolisées seront un régal pour les fêtes de fin d'année.

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 :

Attention, désormais un seul formulaire pour plus de facilité. Si vous aviez gardé les anciens liens, pensez à les modifier. C'est ici : [FORMULAIRE](#)

Retour au début de cette newsletter

Rendez-vous le mois prochain, et merci pour votre confiance.