

La recette de Tante Jo : les oeufs frits

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **9 (1979)**

Heft 11

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

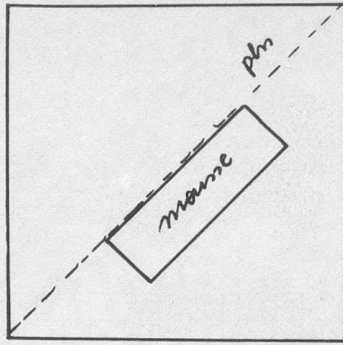
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

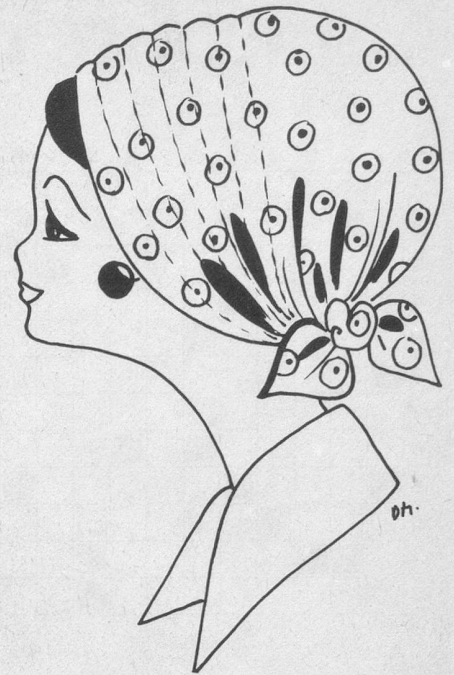
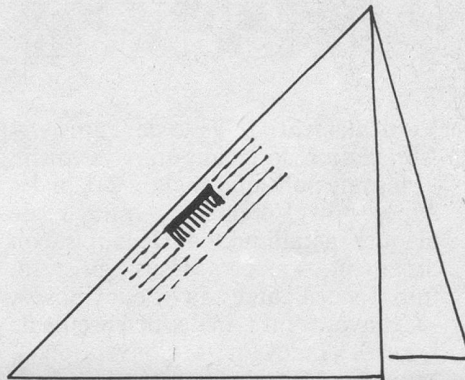
Le foulard chapeau

Vous avez certainement un foulard ou un carré de soie que vous aimez beaucoup, mais que vous ne portez pas parce qu'il glisse et donne une mauvaise allure à votre coiffure.

Je vous propose de l'arranger afin qu'il tienne définitivement. Vous pliez le carré en deux à la façon d'un triangle double et vous placez au milieu, dans le sens du pli, un morceau d'éponge acrylique de 15 x 40 cm et de 1 cm d'épaisseur. Vous le fixez par 7 ou 8 coutures égales dans le sens de la longueur ou par des piqûres en carreaux cousues par-dessus la soie.



Au milieu du devant, vis-à-vis de la pointe du triangle, à 3 cm environ du bord du pli, vous cousez un petit peigne, bord contre bord, dents vers l'intérieur, avec quelques points à l'aiguille.



Le peigne, glissé dans vos cheveux, retiendra le foulard qui aura une jolie forme grâce à la mousse éponge.

Nouez-le sur la nuque.

Dorianne

Solution des jeux de la page 25

Bon appétit!

1. Asperge. - 2. Manioc. - 3. Poire. - 4. Oranges. - 5. Maïs. - 6. Merise. - 7. Caroube. - 8. Epinard. - 9. Oseille. - 10. Radis.

Pliez bien

Seulement deux: B et C. La disposition A donnerait à la pyramide une base carrée.

Savoir compter

Il y a 83 rectangles. Soit 5 rectangles occupant respectivement 9, 10, 11, 12 et 15 cases; 3 de 7 cases et 3 de 8 cases; 2 de 6 cases; 9 de 4 cases et 9 de 5 cases; 14 de 3 cases; 20 occupant 2 cases et 18 rectangles d'une case.

Où sont-elles?

1. Nevada. - 2. Tennessee. - 3. Arkansas. - 4. Californie. - 5. Floride. - 6. Georgie. - 7. Arizona. - 8. Texas. - 9. Louisiane. - 10. Caroline du Sud. - 11. Mississippi; une autre, moins importante, est dans le Michigan. - 12. Virginie. - 13. Nevada. - 14. Ohio; une autre est en Georgie.

La recette de Tante Jo

Je suggère aujourd'hui une recette amusante à laquelle vous n'auriez sans doute pas pensé...

Les œufs frits

Il vous faut:

1 ou 2 œufs par personne;
1 jaune d'œuf;
de la panure, un peu de sel;
de l'huile à frire.

Faites cuire vos œufs mollets. Laissez-les refroidir et pelez-les. Roulez vos œufs plusieurs fois dans le jaune d'œuf et la panure à laquelle vous aurez ajouté un peu de sel, de façon à bien les enrober de ce mélange. Faites ensuite frire vos œufs à la grande friture jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Egouttez et servez avec une salade.

Economie d'énergie

Trucs

On commence vraiment à le savoir: il faut économiser l'énergie; mais pratiquement, comment y parvenir? Voici quelques suggestions applicables en cuisine:

Vous voulez cuire des nouilles, votre eau bout, vous y versez les nouilles et quand ça cuit à nouveau, vous **éteignez la plaque**, vous mettez un linge sur la marmite avec un couvercle par-dessus. Goûtez au bout de 10 à 15 minutes; le temps de cuisson, un peu plus long que si la plaque reste enclenchée, varie selon l'espèce de pâtes utilisée.

Dans le même ordre d'idées, on ne saurait trop répéter que l'on peut éteindre une plaque dès que l'eau «chante», car la plaque est assez chaude pour la fin de la cuisson. Que de fois le bruit du débordement ou des bouillonnements nous rappelle que la plaque est restée allumée!