

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Band: 9 (1979)
Heft: 6

Rubrik: La recette de Tante Jo : cocktail de crevettes

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

2. Entre eux, ils se percevaient auparavant comme concurrents; aujourd'hui, ils sont collègues, s'entraîdant même dans les moments difficiles.

3. Une «vie commune» de 120 heures permet aux uns et aux autres* de mieux prendre conscience de la réalité du travail de chacun.

4. Les personnes âgées sont les grandes gagnantes de l'affaire, car déjà l'on voit une amélioration des rapports et une plus grande compréhension entre maîtres de pensions, pensionnaires et leur entourage.

Chacun sait à quel point le placement en maison de retraite peut être ressenti comme la dernière extrémité à laquelle se résignent avec peine les personnes âgées et leur entourage. Il est à cet égard rassurant de savoir que cette opération douloureuse pour tous pourra être atténuée par la mise à disposition d'établissements de qualité, dirigés par un personnel dévoué et compétent, sans cesse préoccupé de promouvoir la qualité de vie et la dignité humaine en toutes circonstances.

J. P. R.

* L'organisme chargé de cette formation est également préposé par le Département de prévoyance sociale et de santé publique, à la supervision légale des établissements: il s'agit du CICPA, rue du Nant 6, 1211 Genève, tél. 36 37 37 auprès duquel toute information complémentaire peut être obtenue.

Centre aéré d'été pour enfants handicapés

Chaque jour, du lundi au vendredi, du 2 juillet au 24 août, activités en plein air à Collonges-Bellerive, maison «Les écu-reuils Guerig». Renseignements: Foyer Clair Bois, tél. 93 33 22 le matin.

LAUSANNE

Bien manger pour peu d'argent

Vendredi 6 avril, «Aînés» a assisté à l'inauguration d'une nouvelle salle à manger pour les personnes âgées de Prilly et environs, au ch. de la Confrérie 36. Plusieurs personnalités de Prilly et Lausanne étaient présentes, notamment MM. Riesenmey, syndic de Prilly, Sandoz, chef du Service de prévoyance sociale, Girardet, directeur de Pro Senectute Vaud, Mlle Golay et M. Marcel Blanc, respectivement présidente et secrétaire de l'association des repas chauds à domicile.

Après quelques messages de bienvenue, un apéritif fut servi dans cette belle salle qui connaîtra le succès qu'elle mérite: bien située, adaptée aux besoins des personnes âgées, accueillante et proposant des prix tout doux...

Rappelons que 4 salles à manger pour personnes âgées existent déjà à Lausanne:

Montriond, av. Dapples 50;
Béthusy, av. Charles-Sécrétan 2;
Entrebois, ch. d'Entrebois 13 bis;
Chailly, ch. du Devin.

Ces salles à manger répondent à un besoin sans cesse croissant et permettent aux personnes âgées de rester indépendantes le plus longtemps possible. Les intéressés peuvent s'annoncer par téléphone au (021) 22 12 41.

La recette de Tante Jo

Que diriez-vous d'un petit hors-d'œuvre facile à faire, sans cuisson, qui ne nécessitera qu'un quart d'heure de préparation?

Cocktail de crevettes

Il vous faut:

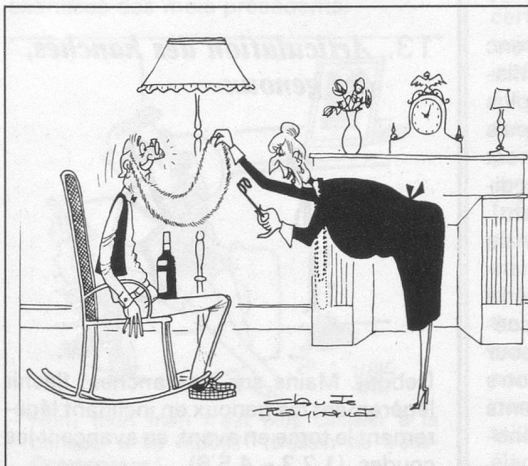
150 g de crevettes épluchées (congelées ou non);
1 citron;
1 cuillerée à soupe de cognac;
1 cuillerée de concentré de tomates ou de ketch-up;
quelques feuilles de salade;
1 bol de mayonnaise;
sel, poivre, curry.

Lavez vos feuilles de salade et disposez-les au fond de coupes à fruits (ou à champagne).

Préparez un bol de mayonnaise assaisonnée à la moutarde. Ajoutez-y le cognac, le jus du citron et un peu de curry, de poivre et de sel, ainsi que la cuillerée de concentré de tomates ou de ketch-up.

Mélangez crevettes et mayonnaise et disposez ce mélange dans les coupes.

Installez une demi-rondelle de citron au bord de chaque coupe et servez bien frais.



- Quarante six ans de mariage et tout cela pour découvrir que l'on a un mari qui boit en cachette!
(Dessin de Raymond-Cosmopress.)

- Allô, Tokyo?...
Oui...
Ce serait pour une recette au riz...
(Dessin de Valls-Cosmopress.)

