

La recette de Tante Jo : carottes à l'Andalouse

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **10 (1980)**

Heft 4

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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.

Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne



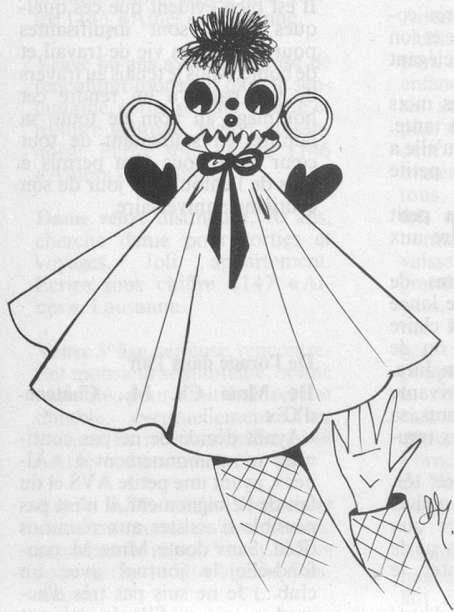
Une marionnette

ruban de velours fermé par un joli nœud.

Des deux côtés, incorporer deux petites mains, dans lesquelles on fera glisser ses doigts pour articuler la marionnette.

Garder également un petit espace au bas de la tête pour la même raison.

Dorianne



Avec deux morceaux de tissu coupés en cercle, vous pouvez fabriquer cette amusante marionnette qui fera plaisir à vos petits-enfants.

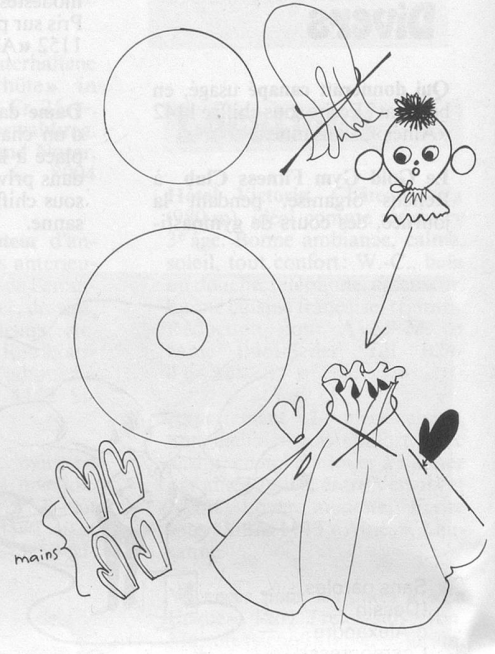
Pour la tête, couper dans un reste de tissu un rond d'environ 30 cm de circonférence.

Rembourrer et fermer le bas avec un ruban.

Sur l'un des côtés, coller le nez, la bouche et les yeux, découpés dans du feutre; au sommet de la tête, fixer un pompon géant en guise de cheveux. Deux anneaux de rideaux feront office de boucles d'oreille et donneront à la poupée un petit air sophistiqué.

Le deuxième rond doit avoir une circonférence assez grande, d'environ 50 cm.

Au milieu, pratiquer une ouverture pour pouvoir fixer la tête à l'aide d'un



Trucs

Maintenant nous sommes habitués aux sacs à poubelles qui se transportent plus aisément que les vieilles poubelles bruyantes et «brinquebalantes» d'antan, mais qui sont toujours si vite pleins! Voici deux petits trucs qui permettent de gagner de la place:

Lorsque vous jetez une boîte de conserve, enlevez entièrement avec un ouvre-boîte le haut et le bas que vous remettrez dans la boîte, puis posez celle-ci par terre et écrasez-la avec votre pied afin d'obtenir un rectangle plat.

Voici un autre truc très connu mais qu'il est bon de rappeler:

Lorsqu'un berlingot est vide, décoller chacun de ses quatre angles et aplatir l'emballage, ce qui vous permettra de le glisser dans le bord de votre poubelle.

Le printemps approche et les nettoyages aussi... Une fois de plus les dessus d'armoires sont très empoussiérés.

Lorsque vous les aurez nettoyés, recouvrez-les de feuilles de papier de journal que vous n'aurez qu'à retirer et remplacer lors des «à fonds» suivants.

Pour nettoyer et rafraîchir vos boise-ries, plutôt que d'acheter un produit sophistiqué (et coûteux...) préparez quelques litres d'eau chaude additionnée de pétrole (pour 3 l eau, 1/4 l pétrole).

Le couvercle d'un bocal est toujours difficile à ouvrir. Pour vous éviter des efforts, tapez sur le pourtour de celui-ci avec une bûche ou un autre objet en bois assez lourd.

La recette de Tante Jo

Les carottes à l'eau, c'est bon, c'est sain, c'est léger, c'est tout ça, mais c'est un peu monotone, non? Pourquoi ne pas essayer, par exemple, de préparer des

Carottes à l'Andalouse

Il vous faut (pour 2 personnes):

250 g de carottes;

25 g de beurre;

1 blanc d'œuf;

1 petite cuillerée de farine;

un tout petit peu de cognac;

un peu de noix de muscade;

un peu de sel.

Laver les carottes et les éplucher. Les faire cuire 40 minutes à l'eau bouillante salée. Les égoutter. Les passer au tamis. Y ajouter la farine, une noix de beurre, le cognac et un peu de muscade râpée et de sel. Inclure ensuite le blanc d'œuf battu en neige ferme. Faire doucement dorer votre mélange dans une poêle où vous aurez mis un peu de beurre.

Sans paroles
(Dessin de Mena
Cosmopress)

