

La recette de Tante Jo

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **14 (1984)**

Heft 12

PDF erstellt am: **06.08.2024**

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.

Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne



*Par l'ennui chassé de ma chambre.
J'errais le long du boulevard;
Il faisait un temps de décembre,
Vent froid, fine pluie et brouillard.*

Th. Gautier,
EMAUX ET CAMÉES

Pour l'arbre de Noël

Pour offrir au sapin de Noël une gaieté nouvelle, le parsemer d'une multitude de nœuds de velours ou de soie.

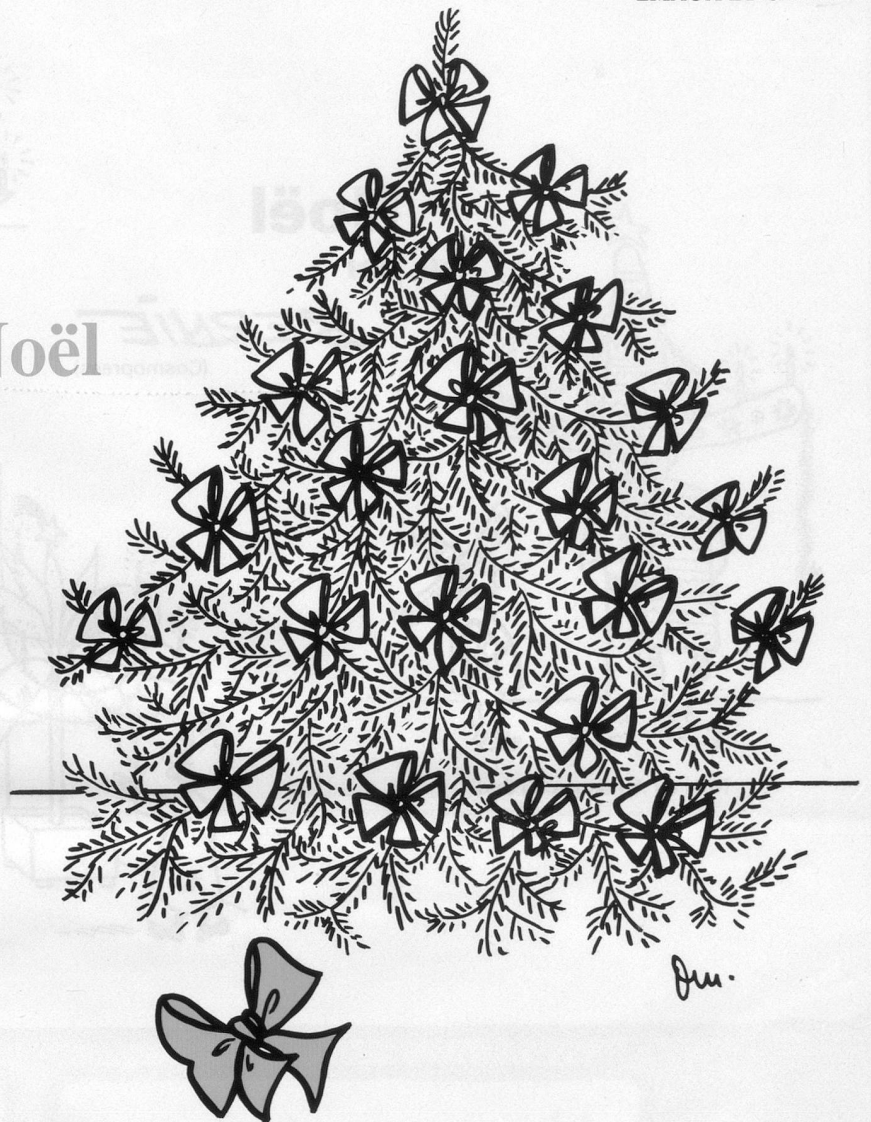
D'une seule couleur ou de teintes différentes, cette décoration nécessite peu de frais et d'adresse.

Selon l'importance de l'arbre, préparez plus ou moins de nœuds papillon, au moyen de rubans de 3 cm de large environ.

Chaque nœud demande entre 50 et 75 cm de ruban, suivant sa taille.

Pour faciliter la pose et afin de pouvoir les réutiliser l'année suivante, nouez un fil de fer de fleuriste autour du centre de chaque nœud: ainsi, ils s'attacheront et se détacheront aisément.

D. M.



La recette de Tante Jo

Il vous reste des blancs d'œufs dont vous ne savez que faire? Ne les jetez surtout pas, utilisez-les rapidement. Comment? Voici deux petites recettes simples: l'une est une entrée, l'autre un dessert.

Blancs d'œufs en entrée

Il vous faut:

4 blancs d'œufs;
200 gr. de gruyère râpé et de la chapelure.

Battez en neige vos blancs d'œufs (bien frais). Ajoutez le gruyère râpé. Vous obtenez une pâte avec laquelle vous confectionnez des boulettes. Roulez ces boulettes dans la chapelure et mettez-les à la friture bien chaude. Vous verrez, c'est bon!

Blancs d'œufs en dessert

Il vous faut:

des blancs d'œufs;
un peu de sucre en poudre;
de la poudre de chocolat ou du chocolat fondu.

Battez en neige les blancs d'œufs. Ajoutez du sucre en poudre et du chocolat. Mettez au réfrigérateur pendant quelques heures. Servez bien froid... et dégustez!