

Travaux à l'aiguille : bricolage : socière à toiles d'araignées

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 2

PDF erstellt am: **11.07.2024**

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.

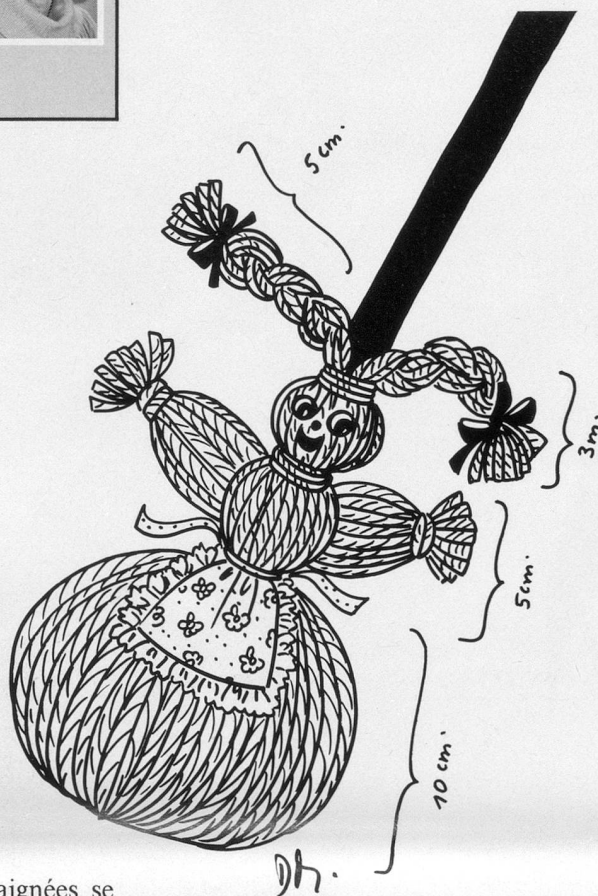
Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne



Sorcière à toiles d'araignées

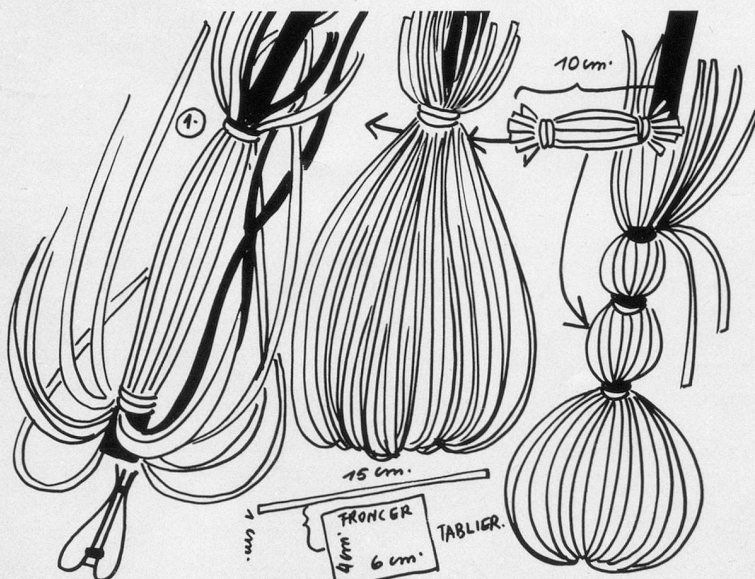


Que de fois les toiles d'araignées se trouvent à des endroits difficiles à atteindre sans monter sur une chaise... Voici une sorcière à toiles d'araignées pour vous venir en aide...

Elle se confectionne à l'aide d'un manche à balai et de fils de laine judicieusement noués autour pour former un bouchon souple. Une pelote de laine suffit.

On utilise de petits morceaux de feutre pour y découper les yeux et la bouche ainsi qu'un tout petit morceau de tissu pour le petit tablier.

Dorianne



La recette de Tante Jo

C'est un plat qui n'est pas très économique que je vous propose cette fois-ci. Mais... une fois n'est pas coutume, et vous vous régalez de cette

Saltimbocca alla romana

Il vous faut (pour 2 personnes): quelques tranches de veau de 5 mm d'épaisseur; quelques petites tranches de jambon de Parme (coupées fines); quelques feuilles de sauge; une rasade de Marsala; un peu de graisse ou d'huile, un peu de beurre, très peu de bouillon.

Posez les tranches de jambon sur les tranches de veau et faites-les dorer à la poêle dans un mélange d'huile (ou graisse) et de beurre, de chaque côté pendant 2 minutes.

Ajoutez quelques feuilles de sauge ça et là dans la poêle, un tout petit peu de bouillon, puis le Marsala. Augmentez le feu pendant quelques instants, retirez la viande et laissez réduire un peu le jus. Servez en plaçant une feuille de sauge sur chaque morceau. Ce plat s'accompagne de préférence de riz.

Solution des jeux

de la page 27

	7	2	5	3
Le carré magique	1	5	8	3
	4	1	3	9
	5	9	1	2

Les oiseaux jumeaux

Les oiseaux N^{os} 2 et 3 sont les jumeaux.