Aînées : de bric et de broc

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **16 (1986)**

Heft 3

PDF erstellt am: **01.06.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

aînées

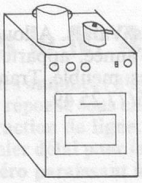
PAR ISABELLE

La dame du mois

Danièle Gilbert, animatrice radio-TV, née le 20 mars 1943 à Clermont-Ferrand. D'abord journaliste à la radio locale en Auvergne, elle monte à Paris en 1967 à la demande de Max Favalelli. De 1968 à 1981, elle assure, avec différents partenaires, l'animation de Midi sur *TF 1*. De 1975 à 1976, elle fait une brève incursion à *Europe 1,* sans abandonner son émission TV. L'année suivante, rapide apparition au théâtre, dans une comédie qui fut un échec. Comme beaucoup d'autres, elle est licenciée de la télévision en 1981 et, très aimée du public, elle anime de nombreuses manifestations. Un livre de souvenirs a été publié dans lequel elle raconte les moments doux-amers de sa profession. Après quelques années de disparition de l'écran, on recommence à la voir à la TV, toujours égale à elle-même.

Nous vivons avec nos défauts comme avec les odeurs que nous portons: nous ne les sentons plus; elles n'incommodent que les autres.
MARQUISE DE LAMBERT

Cuisine



Autour du caquelon...

En ce mois de mars, il n'est pas trop tard pour vous suggérer... de la fondue... avec quelques fantaisies:

Pink fondue
(pour 4 personnes)

4 dl de rosé sec; 1 gousse d'ail pressée; 1 cc jus de citron; 500 g de gruyère; 200 g d'emmental; 1 cs maïzena; muscade, poivre; 0,5 dl de kirsch.

Amenez à ébullition le vin, le jus de citron et la gousse d'ail. Ajoutez le fromage râpé. Faites fondre le fromage tout en remuant. Liez avec la maïzena délayée dans un peu de vin. Relevez de muscade, poivrez et incorporez le kirsch.

Fondue pour le sexe... fort!
(pour 4 personnes)

4 dl de vin blanc pétillant; 1 gousse d'ail pressée; 500 g de gruyère; 200 g d'emmental; 1 cs de maïzena; 1 cs de moutarde forte; 1 cs de moutarde alsacienne; 2 petits verres de kirsch; 1 pincée de poivre de Cayenne.

Faites cuire le vin blanc avec la gousse d'ail. Ajoutez le fromage râpé et faites fondre en remuant. Liez avec la maïzena délayée. Incorporez la moutarde, le kirsch et relevez de poivre de Cayenne...

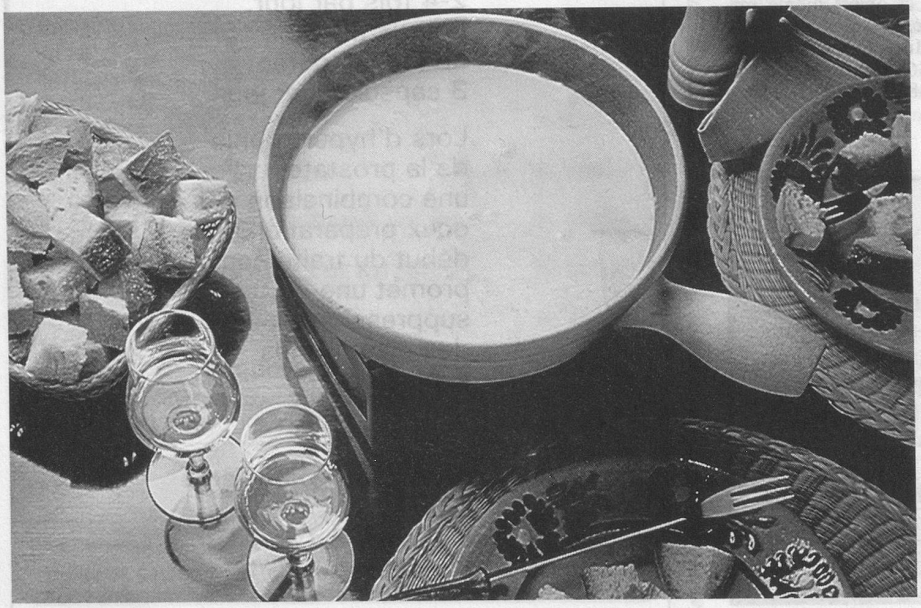
...et pour terminer, une fondue hyperraffinée:

la fondue aux morilles...
(pour 4 personnes)

20 g de morilles séchées; 20 g de beurre; 1 oignon haché très fin; 3 dl de vin blanc; 1 dl de jus de trempage des morilles; 500 g de gruyère; 200 g de fromage à raclette; 1 cs de maïzena, poivre, muscade; 0,5 dl de kirsch.

Faites tremper les morilles 1 heure dans de l'eau tiède, lavez-les soigneusement et hachez-les. Faites revenir les morilles et les oignons dans le beurre. Ajoutez le vin blanc et le jus de trempage des morilles filtré et portez à ébullition. Faites fondre le fromage en remuant. Liez avec la maïzena délayée. Relevez de muscade, de poivre et ajoutez le kirsch... et... bon appétit!

Pour **accompagner la fondue,** il est déconseillé de manger du pain frais car il est indigeste: nous vous suggérons d'acheter votre pain la veille et de compter 100-200 g par personne.



Recette minceur

extraite de *Maigrir sans avoir Faim,* brochure publiée par l'Information suisse sur le pain.

Tartelettes aux oignons

100 g pommes de terre en robe des champs; 75 g d'oignons; 1 œuf; 20 g de fromage râpé; muscade, paprika, cumin; 1 cc d'huile pour rôtir.

Peler les pommes de terre et les râper grossièrement. Les mélanger aux autres ingrédients et former des portions à l'aide d'une cuillère à soupe. Faire dorer dans une poêle.

Boissons rafraîchissantes

Après l'introduction des conserves de fruits et des confitures édulcorées à l'Assugrin, **Hero** répond à la demande en prolongeant sa gamme de produits par un nouvel assortiment de boissons: les **nectars de fruits.** Comme rafraîchissement, apéritif ou remontant après le travail et le sport, et grâce à leur 60% de calories en moins, les nouveaux nectars de fruits sont la boisson par excellence pour les personnes attentives à leur ligne et pour les diabétique. Les nectars Hero/Assugrin proposés en orange, poire, cassis et multivitamines, sont disponibles dans les commerces de détail en tetrapack de 2,5 dl. Hero propose aussi **deux sortes de sirop/Assugrin,** orange et citron.

La recette de Tante Jo

Les légumes se font plus rares en cette saison. Mais il y en a tout de même qui permettent de préparer des plats intéressants et originaux. Je veux parler, par exemple, des salsifis et des choux-fleurs.

Beignets de légumes

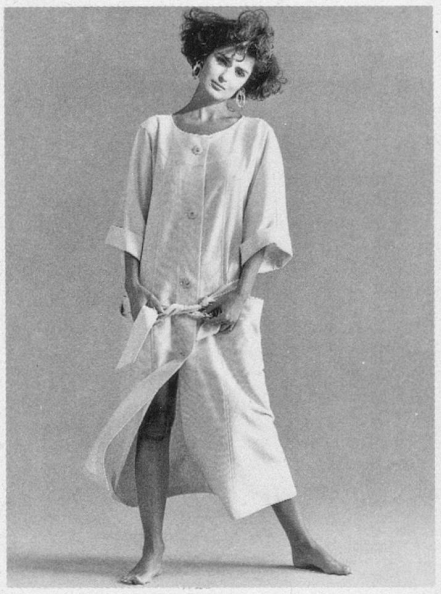
Il vous faut (pour deux personnes): un petit chou-fleur ou quelques salsifis; 125 g de farine; un jaune d'œuf; un verre de bière; une cuillère à café de cognac; de la friture; un peu de sel.

Commencez par cuire les légumes, mais pas trop. Préparez une pâte épaisse avec la farine, le jaune d'œuf, le cognac et la bière que vous travaillez bien. Laissez reposer cette pâte quelques heures. Trempez ensuite les salsifis, un par un, ou des morceaux de chou-fleur (n'utilisez que la tête du légume) dans votre pâte. Plongez-les dans la friture chaude. Une fois dorés, salez légèrement. Servez de préférence avec une sauce tomate.

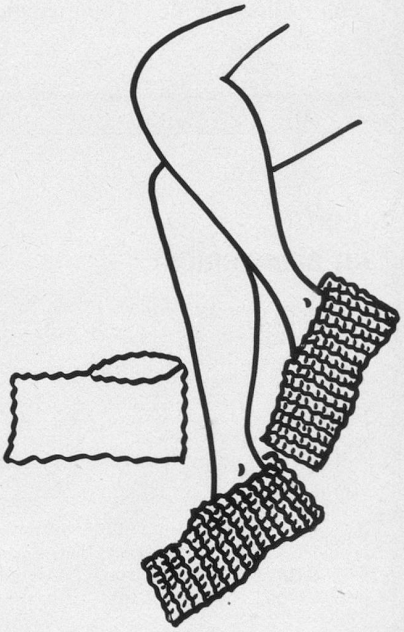
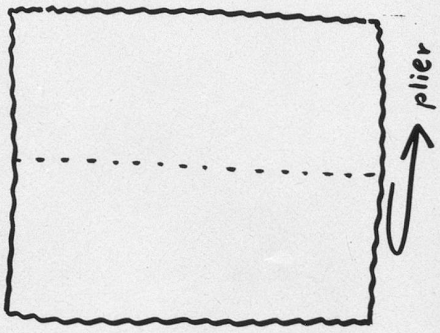
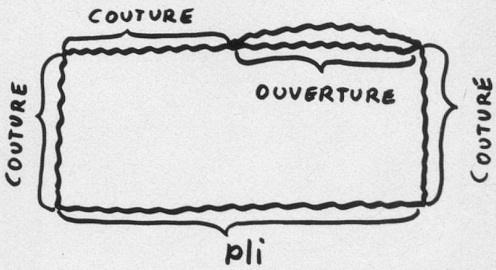
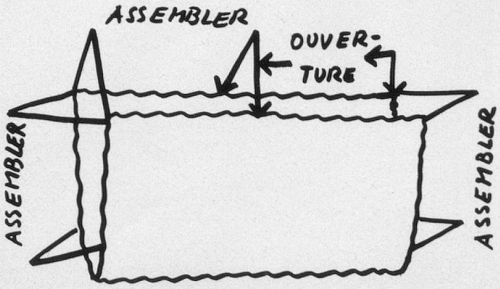
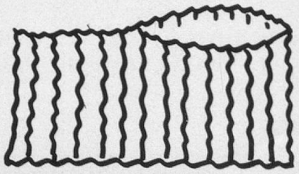
Vêtements

Hanro!

Nous connaissons toutes ce nom synonyme de qualité et d'élégance dans le domaine de la lingerie. Cette année, cette collection fait particulièrement appel aux matériaux les plus naturels (coton, soie) et présente une variété infinie de modèles et de coloris susceptibles de séduire chacune d'entre nous.



Chaussons de nuit

Faciles à faire, chauds pour les nuits d'hiver et tout indiqués pour utiliser les restes de laine...
Tricotez ou crochetez deux rectangles de la longueur du pied et dont la largeur correspond à 2 fois la hauteur de la plante du pied à la cheville.
Pliez ces rectangles par le milieu de la largeur (le pli correspond à la semelle).
Assemblez les côtés et le haut en laissant une ouverture pour y glisser le pied. Grâce à eux, plus de pieds glacés...

Dorianne