

Astrologie culinaire : balance du 24 septembre au 23 octobre

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **20 (1990)**

Heft 10

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.

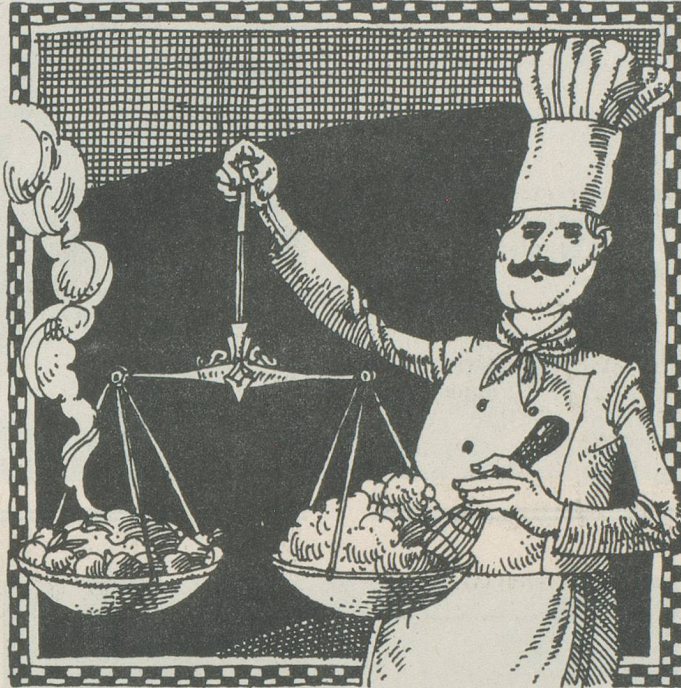
Comme le signe du Taureau, celui de la Balance est régi par la planète Vénus. Le jour de chance des natifs de la Balance est le vendredi. Leurs épices préférées sont le poivre, le romarin, la sauge et la vanille. Ils aiment également les coquillages, la caille, la pintade et le faisán, mais aussi le veau et les sucreries. Inutile de dire qu'ils apprécient beaucoup les vins fins.

ASTROLOGIE CULINAIRE

La sagesse populaire les met en garde contre les maladies affectant « les reins, le nombril, la vessie ainsi que la partie inférieure du ventre ».

Les natifs de la Balance sont des gourmets. En plus, ils attachent de l'importance à la présentation des mets. Or, ce faisant, ils préfèrent les plats décorés de façon originale à ceux richement garnis, car ils affectionnent tout ce qui est fin et petit; par exemple, du bouillon au sherry, des salades au ris de veau ou aux champignons, des morceaux tendres de viande ou de volaille avec des sauces relevées, mais légères. Puis, en guise de dessert, toutes sortes de crèmes et de glaces, des

Balance du 24 septembre au 23 octobre



feuilletages aux fruits, des spécialités au chocolat ou même au massepain.

Tous ceux qui subissent l'influence de Vénus ressemblent de près ou de loin à un ange baroque quelque peu joufflu, mais aussi – pour ce qui concerne leur façon de manger – à un petit chat.

En effet, il ne faut pas croire que les Balance mangent peu, uniquement parce qu'ils ne dévorent point de grandes quantités à la fois. Or, qui grignote avec application ne manquera pas, à son tour, de produire certaines rondeurs.

Afin de se conserver en bonne santé, les personnes nées sous ce signe zodiacal devraient manger beaucoup de légumes, peu cuits ou crus, accommodés, par exemple, d'une sauce au yaourt. Nous leur recommandons également les fruits et, le matin, du pain complet ou croustillant à la place du pain blanc, qu'elles adorent tant. Enfin, elles feraient bien aussi d'absorber chaque jour suffisamment de liquide, non seulement sous forme de vin, bien sûr, mais surtout sous celle de thé ou même de potage.

Marmite de poisson à la jardinière

Pour 4 personnes:

300 g de colin en deux tranches
300 g de baudroie en deux tranches
1 l de bouillon de légumes instantané
1 feuille de laurier
1 morceau de zeste de citron
2 échalotes
4 grains de poivre
400 g de brocoli surgelé
200 g de petits pois surgelés
40 g de vermicelles
1 cuillerée à café de sauce soja
sel, poivre blanc fraîchement moulu
2 cuillerées à soupe d'herbes aromatiques finement hachées
(thym, cerfeuil, persil)

Ajouter la feuille de laurier, le zeste de citron, les échalotes épluchées et coupées en deux ainsi que les grains de poivres au bouillon. Amener lentement à ébullition et laisser cuire 5 minutes à petits frémissements.

Pendant ce temps, rincer les tranches de poisson à l'eau froide et les couper en gros dés.

Passer le bouillon, le remettre dans la casserole, saler, poivrer au moulin et relever de sauce soja. Ajouter les dés de poisson et laisser cuire 20 à 25 minutes à feu moyen, en ajoutant le brocoli et les petits pois surgelés au bout de 5 minutes.

Cinq minutes avant la fin de la cuisson, jeter les vermicelles dans le bouillon. Verser la préparation dans une soupière ou dans un plat préalablement chauffé, saupoudrer de fines herbes hachées et servir très chaud.

Cuisinez avec Silva: « Cuisiner vite et bien » de Irma Ruche et Raymonde Chapuis, Editions Silva, Zurich.



CAISSE D'ÉPARGNE
ET DE PRÉVOYANCE
DE LAUSANNE

1, GALERIES BENJAMIN-CONSTANT
4^e étage
Tél. (021) 23 55 96

TAUX D'INTÉRÊTS

Livret nominatif	5,25%
Livret au porteur	5,25%
Livret 3 ^e âge	5,50%
Livret de placement	5,50%