

Trucs et astuces

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Génération plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2010)**

Heft 13

PDF erstellt am: **17.07.2024**

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.

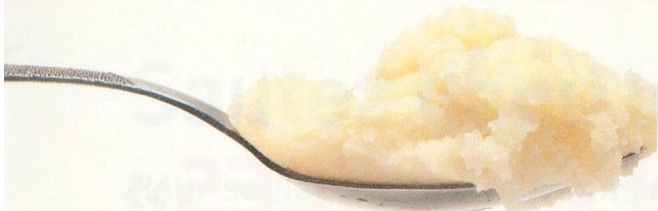
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

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

<http://www.e-periodica.ch>



Une bonne purée

Deux trucs de chef pour réussir une bonne purée de pommes de terre.

Pour éviter que les patates ne se gorgent d'eau durant la cuisson, il importe de les couper en longueur (et seulement en longueur!), après les avoir épluchées. Ainsi, on ne cassera pas les fibres et les tubercules garderont toute leur saveur. Enfin, le secret pas forcément bon pour la ligne, mais indispensable à l'onctuosité de la purée: une bonne portion de beurre avant le mélange final.

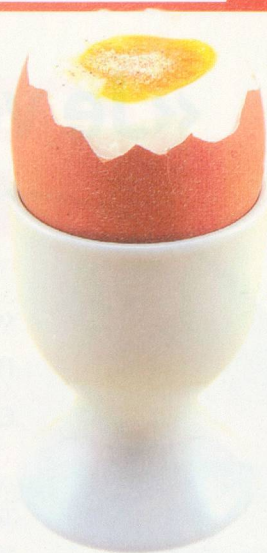


Des éponges au vinaigre

Pour allonger la vie de vos éponges, un conseil tout simple: les tremper dans de l'eau vinaigrée avant de les rincer.

SOS œuf fêlé

Vous avez envie d'un œuf à la coque. Las, celui-ci est fêlé et vous craigniez qu'il ne se vide dans l'eau. Pas de panique: en frottant la coquille avec du jus de citron, le blanc devrait coaguler au niveau de la brisure. Plus de fuite possible. Attention toutefois à plonger l'œuf tout doucement dans l'eau chaude avec une cuillère; un choc serait fatal.



Photos: J. Fens/R. Heim/J. Patrick/P. Kyapah

Moutarde au frais ou pas

A vous de choisir. Pour garder toute sa saveur à la moutarde, il faut la conserver à température ambiante. C'est du

moins l'avis des puristes. Les amateurs de sensations fortes privilégiées, eux, le frigo, afin qu'elle conserve son piquant.




PUB



Les balades à vélo deviennent de véritables parties de plaisir avec les e-bikes. Le moteur électrique silencieux vous fournit la puissance nécessaire pour gravir facilement les côtes. Vous pouvez louer des e-bikes dans environ 50 gares CFF. Et RailAway CFF propose des offres combinées à prix réduit pour bénéficier de tous les avantages des excursions e-bike. Toutes les infos complémentaires sur www.cff.ch/velolocation.



 SBB CFF FFS

 SBB CFF FFS

Rail Bon

Louer des e-bikes
5 francs
moins cher.

Vous pouvez louer un e-Bike à la journée 5 francs moins cher. Remettez ce Rail Bon à votre gare de location. Rail Bon valable jusqu'au 30 juin 2010, un seul Rail Bon échangeable par personne, pas de cumul, pas de versement du prix en espèces.

Pay-Serie 0210 0000 1244

E-bike: le vélo en toute facilité.