Bricolons : décorez vos oeufs de Pâques!

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **8 (1978)**

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

La recette de Jacqueline Mayor

Les haricots sur leur 31

Servir des légumes en conserve c'est pratique, ça rend service, ça dépanne. Point n'est toutefois besoin de se contenter d'ouvrir la boîte et de réchauffer son contenu. On peut considérer ce dernier comme une matière première que l'on a toujours sous la main et l'accommoder comme on le ferait pour des légumes frais que l'on n'a pas eu nécessairement le temps d'acheter, d'éplucher et de cuire.
Cette façon de les présenter agrémentera vos plats.

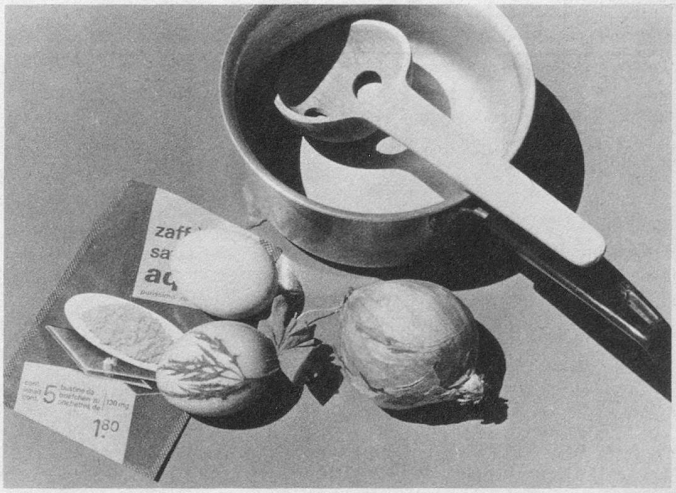
Fagots de haricots «bonne femme»: faciles à préparer, agréables à l'œil... et fameux à déguster. Essayez donc!

Se procurer une boîte de haricots moyens. Les rincer à l'eau fraîche. Bien les sécher. Les façonner en fagots en entourant ces derniers d'une fine tranche de lard que l'on maintiendra au moyen d'un cure-dent piqué dans le sens longitudinal. Les braiser à feu doux dans du beurre. Ajouter une demi-boîte de petites pommes de terre. Chauffer. Au moment de servir, saupoudrer de persil haché.

par
Anne-Geneviève Blanc
et
Marie-Noëlle Hostettler

Décorez vos œufs de Pâques!

Œuf recouvert d'une feuille et entouré d'un bas pour la faire tenir. A tremper dans la casserole tel quel.



Savez-vous que le Tzar Nicolas II de Russie offrait chaque année à sa femme Alexandra un œuf de Pâques. La somptueuse décoration de pierres précieuses était l'œuvre de Fabège de Paris!... Nous vous proposons quelques techniques plus modestes pour décorer les œufs de cette année.

Préparation de l'œuf
S'il est destiné a être uniquement décoratif, cuire l'œuf 30 minutes à petit feu ou le vider: percer un trou à chaque bout, souffler, rincer; vous pouvez suspendre cet œuf vidé en glissant dans un des petits trous une demi-allumette attachée à un fil par son milieu. Les couleurs pour œufs de Pâques que vous trouvez en droguerie prendront mieux sur des œufs blancs que vous aurez préalablement nettoyés au vinaigre, que sur des œufs beiges.

Technique 1
Collages sur la coquille
a) enrouler des laines de couleurs vives autour de l'œuf avec de la colle blanche;
b) enrouler des rubans fins ou des guirlandes autocollantes;
c) coller des morceaux de papier de soie de différentes couleurs; les petits morceaux de 1 cm de diamètre peuvent se superposer pour obtenir des effets de mélanges de couleurs;
d) découper des lettres dans un journal et les coller pour composer un poème ou un petit message...

Technique 2
Images de feuilles
Plaquer des feuilles assez dentelées sur la coquille et les faire tenir à l'aide d'un bas nylon serré aux deux bouts avec du fil. Tremper le tout dans un colorant. Une fois sec, retirer le bas et la feuille, et vous aurez le dessin en blanc sur la coquille.

Technique 3

Avec de la cire
Faire couler quelques gouttes de cire (bougie de réchaud) sur la coquille de l'œuf. Vous pouvez obtenir des raies en faisant tourner l'œuf pendant que la cire est encore liquide.
Tremper l'œuf dans un bain **tiède** de couleur jaune (il faut commencer par une teinte claire).
Une fois sec, faire couler quelques gouttes de cire et tremper dans un bain brun.
Faire fondre la cire à l'eau chaude: vous aurez la surprise de retrouver les couleurs précédant le brun. Vous aurez ainsi fait du batik.

Technique 4

Peindre les œufs avec de la gouache épaisse et gratter un motif avec une aiguille ou un bec de plume sur la couleur bien sèche.