Les recettes de Tante Jo

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 5

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

Les recettes de Tante Jo

Une recette ravigotante :

Les poireaux à la grecque

Pour réussir cette recette aussi délicieuse qu'originale, il vous faut :

1 kg. de poireaux ; 1 verre d'huile d'olives ; 1 feuille de laurier ; 15 petits oignons ; 1 verre de vin blanc ; 2 cuillerées à soupe de concentré de tomate ; 6 grains de poivre noir ; 50 gr. de raisins secs ; 1 cube de bouillon.

Faire blanchir les blancs de poireaux dans 2 litres d'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Mélanger dans une casserole huile, laurier, oignons. Verser ensuite le vin blanc et autant de bouillon et laisser cuire un tout petit instant. Ajouter les poireaux bien égouttés, le concentré de tomates, le poivre et les raisins. Laisser mijoter 40 minutes. Servir froid.

Avez-vous déjà essayé de préparer des

Beignets de céleri ?

Il vous faut :

1 ou 2 pommes de céleri ; 1 œuf ; 50 gr. de fromage râpé ; 1 cube de bouillon ; 1 cuillerée de farine ; 2 noix de beurre ; un peu de jus de citron ; une pincée de sel.

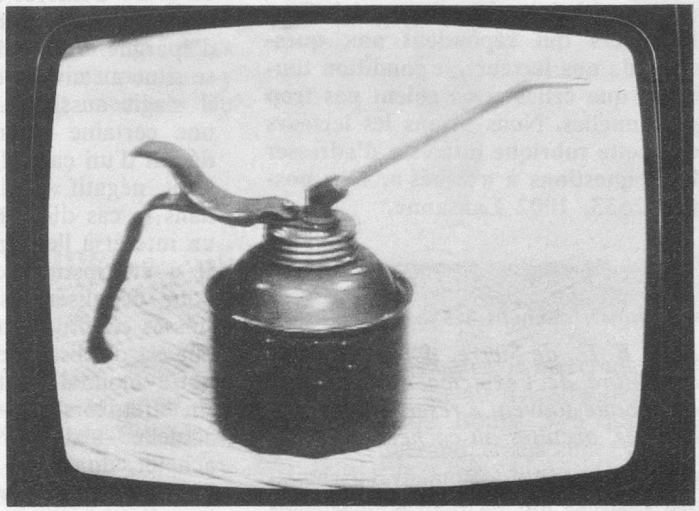
Pelez vos céleris et coupez-les en tranches d'environ 1/2 cm. d'épaisseur. Cuisez-les une demi-heure dans de l'eau salée à laquelle vous aurez ajouté le cube de bouillon et le jus de citron. Egouttez vos tranches de céleri et laissez-les refroidir. Passez-les ensuite à la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans le fromage râpé. Faites-les dorer à la poêle dans le beurre (que vous pouvez à volonté remplacer par de la margarine ou de l'huile).

P. S. Une sauce tomate servie à part accompagne fort bien ce mets.

aînés-TV

par Guy de Belleval

« La Burette » : à ne pas manquer !



Toujours à votre service, « La Burette », cette émission hebdomadaire produite par Edith Salberg, vous offre ce mois-ci trois programmes.

Dans celui du 11 mai, outre Fancy Jones qui animera la partie variété, vous pourrez voir et entendre Mme Delacrétaz. Un portrait d'une personne âgée à travers lequel on vous propose de découvrir ce qu'est le rôle des grands-parents.
Mme Libbrecht parlera de son livre « Créer une Ludothèque ». Que cache ce mot barbare ? Simplement une nouvelle forme de bibliothèque, celle des jouets.
Des enfants battus injustement par leurs parents, il y en a plus qu'on le croit. Un film pour montrer que des enfants se sont organisés pour aider leurs camarades dans l'infortune. Une rubrique nouvelle « En Forme ». Cette série qui durera jusqu'au 15 juin propose une gymnastique appropriée au troisième âge.

Pour l'après-midi du 18 mai la partie variété sera consacrée à l'opérette.
Un film court pour voir comment un couple de retraités occupe une bonne partie de son temps à remettre en état des jouets usagés pour des enfants déshérités.
Quelles sont les possibilités d'aide pour les personnes âgées afin qu'elles puissent rester à leur foyer ? On vous dira, entre autres, comment obtenir des aides ménagères, des aides médicales et comment recevoir des repas à domicile.
Savez-vous, si vous êtes du troisième âge, comment trouver du travail bénévole ? Non ! Alors ne manquez pas cette émission. En plus des rubriques habituelles, il y aura encore un film sur les cours de lecture labiale mis au services des durs d'oreille.

Enfin le 25 mai c'est la musique classique qui sera le support de l'émission. Une information importante pour les mères de famille : quelles sont les obligations des employeurs vis-à-vis d'elles ?
L'invitée sur le plateau sera Jacqueline Gelly, secrétaire de l'Union des femmes françaises. Elle viendra parler de son livre : « Moi, Claire ».
Par des projections et un commentaire vous apprendrez tout ce qu'une cuisine peut présenter de danger pour les adultes.

Chaque jeudi de 16 h. 40 à 17 h. 30, l'émission d'Edith Salberg s'adresse à tous ceux qui sont chez eux l'après-midi.
Une émission importante à laquelle vous pouvez participer en écrivant, en parlant de vos problèmes, en offrant vos suggestions. Vos lettres peuvent avoir une grande importance. Elles sont attendues. Mieux que personne vous savez ce qui va bien et ce qui ne va pas. Plus vous vous manifesterez et mieux vous serez entendus !

G. de Belleval