La recette de Tante Jo : la piperade

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **13 (1983)**

Heft 7-8

PDF erstellt am: **31.05.2024**

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

Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne

Gilet

Mesure de base: tour de taille (mesuré généreusement). Tricoter en rond un bord élastique de 20 cm de haut, une maille à l'endroit, une maille à l'envers.

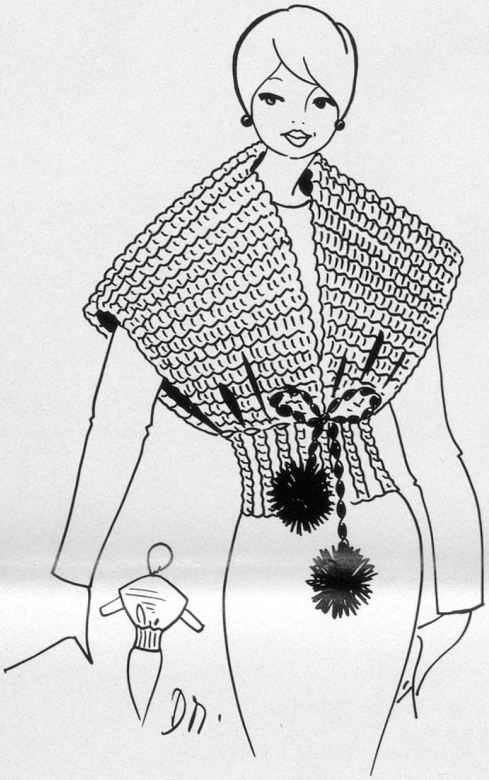
Séparer alors le travail en deux parties égales: partie dos, partie devant.

Partie dos: tricoter tout droit en point mousse, jusqu'à la hauteur des épaules (30 cm env. depuis le bord), puis rabaissez tout droit.

Partie devant: Le devant de l'ouvrage est partagé en deux parties égales. Chacune est tricotée séparément jusqu'à la hauteur des épaules **mais, côté milieu,** on diminue graduellement 5 cm vers l'extérieur pour le décolleté.
Terminer à la hauteur des épaules en ligne droite.

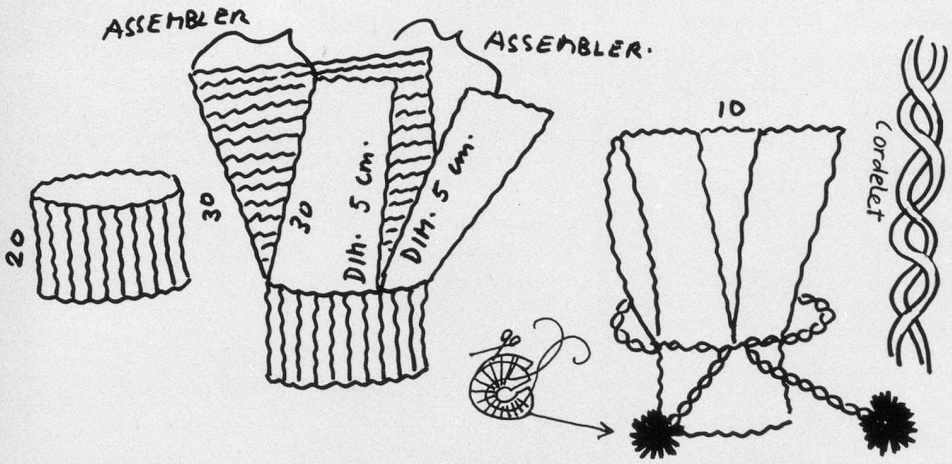
Coudre les épaules de l'extérieur vers l'intérieur en laissant 10 cm au centre dos pour l'encolure.

Préparer une cordelette de 150 cm de long avec la même laine et la passer à travers les mailles au haut du bord élastique en la faisant ressortir au milieu devant.



Confectionner deux pompons à fixer sur les bouts de la cordelette, comme décoration.
Nouer la cordelette en serrant légèrement.

Dorianne



La recette de Tante Jo

Je vous propose aujourd'hui une spécialité basque que vous avez peut-être déjà dégustée en France et que l'on sert trop rarement chez nous. Il s'agit de

la Piperade

Il vous faut (pour 2 à 3 personnes):
quelques belles tomates bien mûres;
1 poivron rouge;
1 poivron vert;
un peu de beurre ou de graisse végétale ou d'huile;
un peu de pain émietté;
3 œufs;
sel, poivre, paprika.

Coupez les poivrons en fines lamelles. Coupez les tomates en morceaux. Faites revenir le tout dans du beurre ou de la graisse ou de l'huile, selon votre préférence. Une fois les légumes revenus, ajoutez un peu de pain émietté puis cassez les œufs un à un en remuant sans cesse. Il ne s'agit donc pas d'une omelette, mais d'œufs brouillés et crémeux. Ne laissez pas cuire longtemps car il faut que votre plat reste onctueux et un peu liquide. Ajoutez sel, poivre et paprika et servez immédiatement. Accompagnez d'une salade verte et éventuellement d'une tranche de jambon (de Bayonne de préférence, si vous en trouvez!).

Solutions des jeux

de la page 27

Une grande ville
Montréal.

Pyramide géographique
1. Togo
2. Zaïre
3. Angola
4. Sénégal
5. Tanzanie
6. Madagascar
Le 7e pays est la Somalie.

Evocations historiques
1. Alain Bombard; **2.** Neptune; **3.** Piccard; **4.** Napoléon; **5.** Frères Montgolfier; **6.** Gutenberg; **7.** Chappe; **8.** Guillaume Tell.