Aînées : de bric et de broc

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **16 (1986)**

Heft 11

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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

aînées

PAR ISABELLE

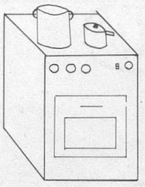
Je me prénomme... mais qui suis-je?

Il y a quelques jours, j'ai été «accrochée» par un livre de Pierre Le Rouzic paru aux éditions Albin Michel, Paris: «Un prénom pour la vie», choix, rôle et influence du prénom.
J'ai toujours été intéressée par les analogies de caractère entre des personnes du même signe zodiacal: leurs goûts, réactions, désirs, parfois si voisins, m'amusent mais je n'imaginais pas que les prénoms, **choisis par d'autres personnes,** puissent avoir une influence sur **notre comportement.**
Curieuse, j'ai feuilleté ce bouquin et me suis arrêtée sur quelques prénoms familiers: ces analyses étaient suffisamment précises et pertinentes pour correspondre, en de nombreux points, aux personnalités de mes amis et de mes proches.
Il semblerait donc que les prénoms ont aussi un langage auquel nous sommes sensibles et qu'ils nous imprègnent suffisamment pour modeler notre individualité.
Pierre Le Rouzic analyse méthodiquement près de 1200 prénoms, leur influence sur l'intuition, la volonté, l'affectivité... Si ce sujet vous passionne, plongez-vous dans ce livre riche en surprises et en enseignements, mais en attendant j'ai pensé vous amuser en vous rapportant, très brièvement, l'analyse de certains prénoms: peut-être vous reconnaîtrez-vous?...

Aujourd'hui: **Marie,** fêtée le 3 novembre. **Traits dominants:** volonté, affectivité, moralité, activités. **Couleur:** bleu. **Végétal:** le lys. **Animal:** la colombe.

Ce sont des personnes très émotives qui ont tendance à se replier sur elles-mêmes et extériorisent peu leurs pensées et leurs sentiments. Peu influençables, susceptibles, un peu colériques, les échecs les font souffrir mais ne les arrêtent pas. Volontaires, actives, dévouées et généreuses, elles sont attirées par des professions à vocation sociale (infirmière, religieuse, institutrice), car, pour elles, la joie de donner est essentielle. Ce sont des femmes parfaitement à l'aise en société mais qui sont extrêmement sélectives en amitié. Elles ont une intelligence analytique, plus portée sur les détails que sur une vue d'ensemble.

Cuisine



Recette minceur...

extraite de la brochure «Maigrir sans avoir faim», publiée par l'Information suisse sur le pain.

Irish stew (pour 1 personne)

60 g de mouton maigre coupé en dés
50 g de carottes
50 g de céleri
100 g de chou frisé
50 g de pommes de terre
oignons, ail, poivre, cumin, bouillon non gras.

Préparation: Rôtir la viande avec les oignons hachés et l'ail écrasé. Détailler les carottes, le céleri et le chou frisé en lamelles. Disposer par couches les légumes et la viande dans une casserole et rectifier l'assaisonnement. Ajouter un peu de bouillon non gras et braiser 45 minutes environ. Ajouter alors la pomme de terre coupée en tranches et poursuivre la cuisson durant une vingtaine de minutes.

Pour **parfumer vos pâtisseries,** pensez à garder les écorces d'oranges: enlevez soigneusement la partie blanche, lavez les zestes et faites-les cuire dans un sirop de sucre. Découpés finement et conservés dans une boîte hermétique, ils se conserveront parfaitement.

On peut obtenir une excellente tisane avec un peu de fleur d'oranger dans une tasse d'eau bouillante sucrée. Souverain après un repas un peu trop copieux.

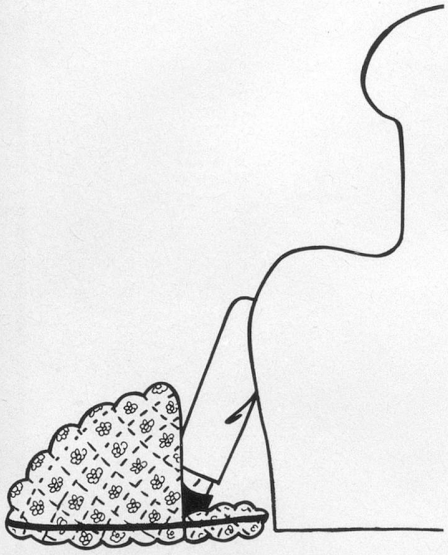
Pour casser une **noix de coco,** trouez ses yeux à l'aide d'un tournevis et d'un marteau. Recueillez le lait et ensuite cassez la coque au marteau. Vous pouvez aussi mettre votre noix de coco dans le four chaud pendant environ ½ heure: avec un peu de chance, elle se fendra toute seule...

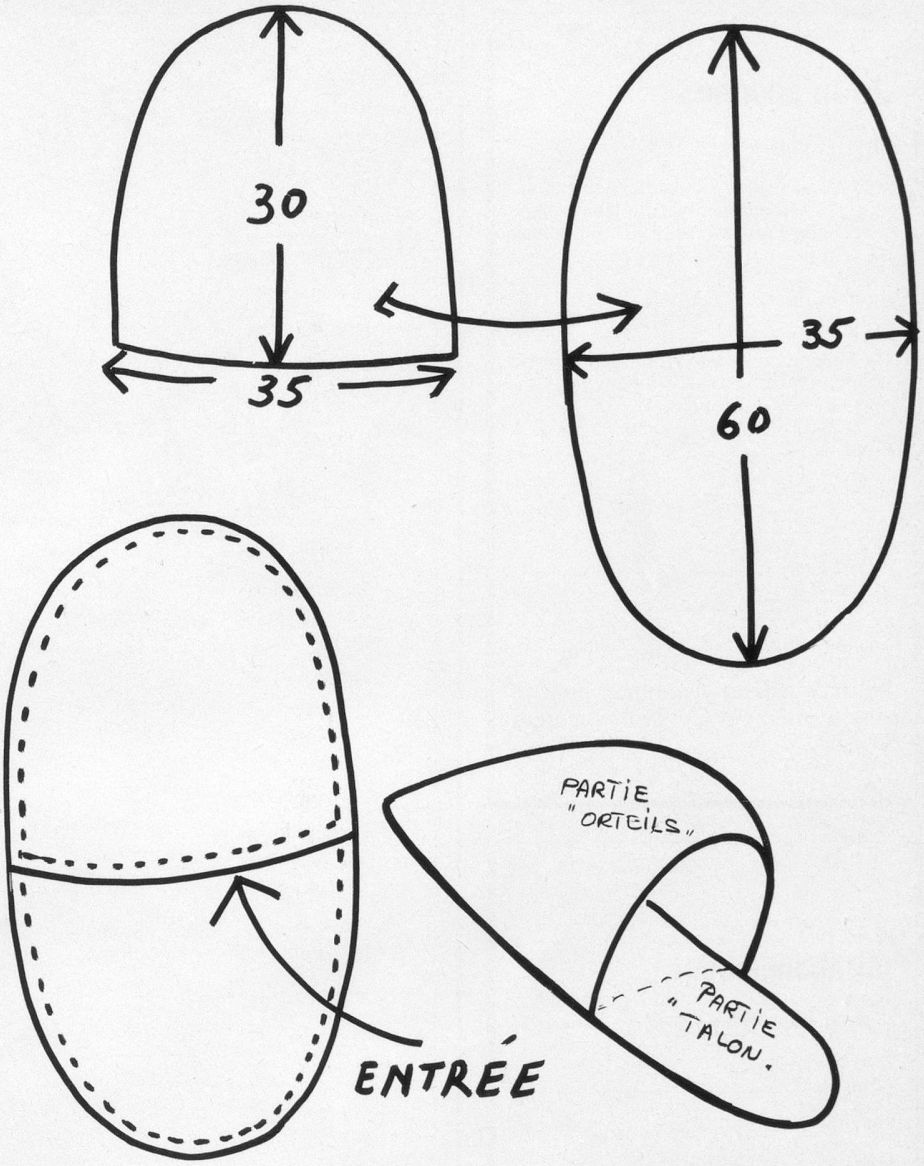
...et voici la recette d'un délicieux **dessert d'automne.** Egrenez une belle grappe de raisin. Beurrez un plat allant au four et tapissez-le avec les grains assez serrés. Nappez de pâte à crêpes assez épaisse. Saupoudrez de sucre, parsemez de quelques noisettes de beurre et faites cuire à four chaud...

Citation

A quoi bon charger votre vie
Des soins d'un avenir qui n'est
[pas fait pour vous?
La Fontaine, Fables
(Le Vieillard et
les trois jeunes hommes)

Voici une suggestion pour confectionner un cadeau de Noël douillet, pour une personne frileuse:





Le chauffe-pieds

Dans un tissu moelleux et chaud (vieille robe de chambre, couverture), découpez 2 ovales de 60 cm de long et de 35 cm de large. Pliez l'un des deux par le milieu et coupez sur le pli: vous obtenez ainsi 2 demi-ovales. Mettez-en un de côté, il servira de dessus de pieds.

Il reste devant vous un ovale entier et un demi-ovale: posez-les l'un sur l'autre et cousez-les ensemble (partie «talon»).

Reprenez le demi-ovale mis de côté et posez à sa base un ruban de biais. Placez ce demi-ovale sur la première partie de l'ouvrage (pour la partie «orteils») et cousez.

Garnissez d'un ruban de biais.
Vous aurez ainsi confectionné une pantoufle géante qui gardera vos deux pieds au chaud durant l'hiver. Mais attention! Placez-la de préférence sur un tapis afin de ne pas glisser...

Dorianne

La recette de Tante Jo

Tsasiki bulgare

En Bulgarie, en Grèce, dans d'autres pays encore, on vous sert en entrée un petit plat très relevé que vous pouvez facilement préparer chez vous, à condition de n'être pas allergique à l'ail... Essayez, c'est délicieux.

Il vous faut (pour 4 personnes):

1 concombre
une demi-livre de yoghourt
1 gousse d'ail
un peu de persil haché
quelques noix épluchées
quelques feuilles de menthe
sel, poivre, éventuellement paprika.

Coupez dans le yoghourt le concombre en très petits morceaux en enlevant les grains. Ajoutez le sel, le poivre, éventuellement le paprika, puis la gousse d'ail bien pilée et un peu de persil haché finement. Mettez au réfrigérateur pendant une bonne heure. Au moment de servir, garnissez de feuilles de menthe et de cerneaux de noix.