Pêle-mêle

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **18 (1988)**

Heft 7-8

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

Maison du Blé et du Pain à Echallens

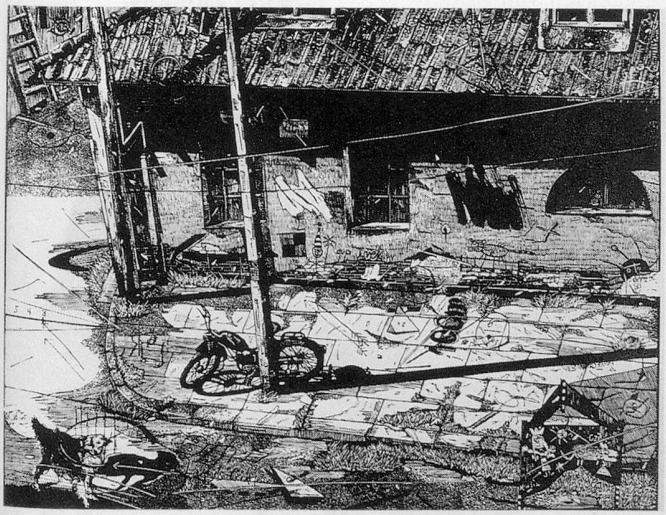
A l'occasion de **Cereals 88,** la **Maison du Blé et du Pain** à Echallens vient d'ouvrir ses portes et demeurera partiellement accessible au public durant les travaux d'aménagement en cours. Ce musée vivant offre au visiteur la captivante histoire des céréales, de la meunerie et de la panification. Une boulangerie de démonstration permet d'assister – voire de participer – à la préparation comme à la cuisson du pain, des petits pains, tresses et croissants. Avant de les savourer sur place dans l'ambiance chaleureuse du «Fournil de Cérès».

Ouverture jusqu'au 15 décembre, de 9 à 18 h, tous les jours sauf le lundi.
Tél. (021) 881 50 71.
Actuellement: entrées à prix réduits de préouverture.

Xylon 10 au Musée gruérien

Jusqu'au 28 août 1988, le Musée gruérien de Bulle a le privilège d'accueillir, pour la deuxième fois, la Triennale internationale de gravure sur bois. Xylon 10 présente 200 gravures de 123 artistes représentant 24 pays. Le jury a examiné 1940 envois.
La Pologne, avec une trentaine de graveurs, apparaît comme le centre le plus actif dans le domaine de la gravure sur bois. Le Premier Prix Xylon et le Prix de la Ville de Winterthour ont été décernés à des artistes polonais. La Suisse est présente avec seize graveurs, au nombre desquels Rudolf Kuenzi, Troisième Prix Xylon. La participation du Japon, de l'Australie, de l'Amérique du Nord et du Sud attestent de l'universalité de la gravure en relief.
Xylon 10 reflète la multiplicité de l'art d'aujourd'hui. Elle montre que la gravure sur bois classique suscite encore de belles créations mais aussi que les techniques mixtes, souvent raffinées, séduisent toujours plus les graveurs.

Du mardi au samedi: 10-12 h, 14-17 h, dimanche et fêtes: 14-17 h.



Les pommes frites si décriées

Ce qui fait notre régal, nous fait aussi grossir.

C'est ce qu'on entend souvent à propos des pommes frites. Est-ce vrai?
En fait, les pommes frites peuvent être de véritables concentrés de calories: c'est le cas de celles qui regorgent d'huile. Ainsi, 100 grammes de ces soi-disant pommes frites peuvent bien contenir 400 calories. Par contre, les pommes frites bien préparées, croustillantes, ne contiennent que quelque 170 calories.

Dans les laboratoires Nestlé à Vevey on a pu préparer, dans des conditions idéales, des frites croustillantes avec une part d'huile de 5,5% seulement!

On obtient des pommes frites croustillantes, pauvres en calories – les seules dont on se régale – en respectant les conditions suivantes:

- l'absorption de graisse est d'autant plus faible que les pommes de terre sont fraîches et les frites grandes. La dimension idéale de la surface de coupe est de 8 × 8 mm.
- Utilisez une huile bien stable à la chaleur (point de fumée élevé) comme par exemple l'huile d'arachides ou une des huiles spécialement proposées à cet effet.
- Il est important d'utiliser une grande quantité d'huile par rapport à la masse à frire, afin que l'huile ne refroidisse pas lors de la friture; ainsi on ne devrait pas mettre plus de 120 grammes de frites à la fois par litre d'huile.
- Lors du premier trempage, la température de l'huile devrait être de 160 à 180 degrés, lors de la seconde opération de 180 à 190 degrés.
- N'utilisez pas plus de 15 à 20 fois la même huile.

Dans ces conditions, vous obtenez des frites véritablement bonnes. Ce qui fait notre régal, ne nous fait donc pas nécessairement grossir!