Consommation : odeurs et saveurs de fêtes...

Autor(en): **Chassot, Janine**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **24 (1994)**

Heft 12

PDF erstellt am: **01.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-829179

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

Vous cherchez une maison de retraite où les jours sont moins tristes et où l'on est encore actif?

Alors venez visiter

La Fontanelle

Résidence pour personnes âgées

située à 10 min à pied du cœur de Vevey, dans un quartier calme.

Demeure ancienne, aménagée confortablement et jouissant d'un beau jardin.

Jour et nuit:
équipe médicale qualifiée, médecin responsable.
Physiothérapie, ozonothérapie, réflexologie, relaxation.

Animations fréquentes: films, jeux, promenades, théâtres, conférences, etc.

Bd Saint-Martin 12 – 1800 VEVEY
Téléphonez-nous au 922 66 72

HÔTEL DES MÉLÈZES***
3963 Crans-Montana

Situation calme en bordure des pistes de ski de fond - Conditions intéressantes

Tél. 027/43 18 12 **Fax 027/43 16 08**

MOTS FLÉCHÉS: SOLUTION DE LA PAGE 22

●	G	●	O	●	F	●	O	●	E	●	P	●
C	R	E	S	S	O	N	N	E	T	T	E	S
●	I	C	T	E	R	E	●	T	I	E	D	E
A	B	A	I	S	S	E	R	●	E	T	E	L
●	O	I	E	S	●	R	E	P	R	I	S	●
N	U	L	●	I	U	L	E	S	●	E	T	C
●	I	L	●	O	R	A	L	●	E	R	R	E
A	L	E	●	N	I	N	●	N	U	E	E	S
●	L	●	I	●	●	D	A	I	S	●	●	●
B	E	C	D	E	C	A	N	E	●	B	U	T
●	●	H	E	N	R	I	●	C	O	R	N	E
A	L	E	A	●	U	S	E	E	●	A	I	L
●	O	R	L	Y	●	●	N	●	R	I	T	E
A	C	C	E	P	T	E	R	●	E	S	E	●
B	E	R	I	B	E	R	I	●	P	O	L	E
●	A	H	●	R	E	N	O	N	C	E	●	L
A	T	E	L	E	●	F	U	I	R	●	R	A
●	I	R	R	A	D	I	E	●	U	B	A	C
I	F	●	V	U	●	N	E	M	E	S	I	S

ODEURS ET SAVEURS

Il y a des parfums liés à Noël qui remontent parfois aux souvenirs d'enfance. Marrons grillés, mandarines, feu de sapin, cannelle des friandises, vin chaud. Et bien d'autres. Les senteurs d'aujourd'hui sont un peu différentes parfois. Petit abécédaire savoureux, agrémenté ci et là de quelques conseils!

A. ANIS. Il y en a deux sortes qui proviennent de deux plantes très différentes. L'anis vert, celui des pains d'anis et des biscuits. L'anis étoilé (badiane) utilisé entre autres en herboristerie, car il est plus piquant, dans les pains d'épice et marinades, et sous forme d'essence dans la confection de liqueurs. Les biscuits resteront durs dans une boîte fermée, et plus tendres dans une boîte entrouverte.

B. BISCOMES en Suisse romande, «lebkuchen» dans les régions germaniques, «gingerbread» en Angleterre, «couque» chez les Belges, le pain d'épices est de toutes les fêtes et son histoire rempli des livres! Plat et parfois très artistiquement décoré, en cake prétranchés, et en biscuits. Chaque région a sa recette (la farine de base, la présence ou non de miel, le dosage des épices). Autrefois, cloué sur le volet, le petit cochon indiquait la pluie ou le beau temps.

C. CANNELLE. Il y a la vraie, et il y a la casse. Les bâtons de vraie cannelle s'enroulent des 2 côtés, et sont plus foncés que la casse qui s'enroule d'un seul côté et est plus claire. La poudre est souvent de la casse ou un mélange des deux. De toute façon ça sent bon. Elle va bien avec les pommes, les thés et vins chauds, la crème liquide, et la glace.

D. DATTES. Autrefois on ne trouvait guère que des dattes séchées, enrobées ou non de sirop sucré. Les meilleures sont les dattes-muscades, appelées «deglet-nour» (qui veut poétiquement

DE FÊTES...

dire «doigts de lumière»). Aliment très énergétique. Respecter impérativement la... date de conservation. Consommer rapidement le paquet ouvert.

E. EXOTIQUES. Comme tous ces nouveaux fruits dont on a déjà parlé. Un seul parfume une salade. Attention ne mélangez pas de kiwis avec de la crème, elle prendrait un goût amer. Immangeable.

F. FLEURS. Elles ne supportent pas toujours l'atmosphère des pièces chauffées. Si vous avez reçu des roses, et qu'elles penchent la tête, laisser 15 cm de tige. Lier ensemble. Suspendre la tête en bas. Vous aurez en quelques jours un petit bouquet de roses séchées tout à fait romantique.

G. GINGEMBRE. Dans les recettes anglaises, en poudre ou frais râpé. Il paraît que manger quelques biscuits au gingembre, préserve du mal des transports.

H. HYPOCRAS. C'est le vin de fête des Bâlois, épicé, et qui se boit en dégustant les leckerlis. On le trouve tout prêt.

I. IRIS. La racine d'iris (orris root) fixe le parfum des pots pourris.

J. JUS. Jus de pomme, cidre ou vin chaud ou même thé, on peut utiliser les sachets pour vin chaud du commerce. Pour du vin chaud maison, bouillir 5 min. 3 dl d'eau avec 4 clous de girofle, 1 bâtonnet de cannelle, 1 citron et 1 orange en tranches fines, 120 gr. de sucre. Infuser 10 min. Ajouter 1 bouteille de vin rouge. Chauffer sans bouillir.

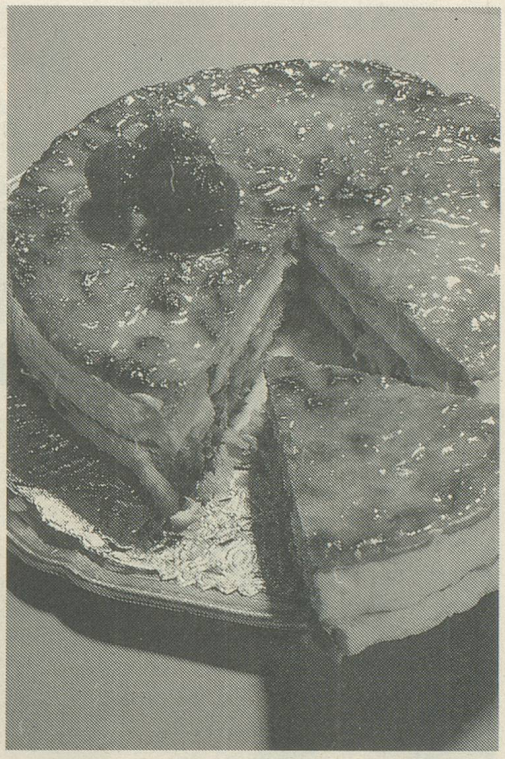
K. KUMQUAT. Ressemble à une toute petite orange. Bien laver. Se consomme avec la peau.

L. LIVRE. Beau, pas cher (Fr. 29.50), savoureux. «La route des épices», Edition Silva.

M. MANDARINE. La vraie mandarine est la plus juteuse, la plus parfumée, la plus riche en pépins! Son écorce embaume la chambre. La tangerine est une petite mandarine parfumée elle aussi, mais moins juteuse et presque sans pépins. La clémentine, plus banale, est issue d'un croisement entre orange et mandarine.

N. NOIX. Leur qualité laisse parfois à désirer. Ne jamais consommer une noix qui présente la moindre trace de moisissure. Attention aux produits de son propre verger.

O. ORANGEAT et citronnat. Ce sont les écorces confites de ces fruits utilisées en pâtisserie. Elles se déssèchent vite, consommer rapidement le paquet ouvert. Essayer dans un yogourt, une compote de pommes ou une crème vanille du commerce.



Millefeuilles bien garni pour un dessert de fêtes apprécié.

P. POT-POURRI. Il est de nouveau à la mode. Tous les commerces en vendent, plus ou moins chers ou raffinés. Si vous en recevez un, mettez-le dans une jatte. Jamais dans ou sur du bois. Remuez-le souvent. Les copeaux qu'il contient (cèdre) fixent le parfum. S'il a un arôme «Noël», vous pouvez le décorer avec des pommes de pin, des bâtons de cannelle liés, un citron vert piqué de clous de girofle. Pour le raviver, on vend des mini-flacons d'essences spéciales.

Q. QUATRE-EPICES. C'est le fruit d'un arbre tropical qui possède à lui tout seul la saveur du poivre, du girofle, de la muscade et de la cannelle réunis. En fait, c'est plus souvent un mélange préparé de ces épices qu'on vous vend.

R. ROSE. L'eau de roses (en vente en droguerie) parfume certaines crèmes et gâteaux orientaux et des pralinés au massepain. Un pot de confiture de roses constitue un cadeau original et pas cher. Le thé de roses contient des pétales séchés.

S. SAPIN. Petit ou grand, noble ou pas. Sec ou non, il est inflammable!

T. TIERGEL. Petit biscuit plat, très miellé, porteur de dessins et de devises, spécialité zurichoise. On le laisse fondre sur la langue et on hume son étonnant arôme.

V. VANILLE. Les taches blanches qui parsèment la gousse sont un indice de qualité. Le sucre vanillé doit contenir 10% de vraie vanille. Le sucre vanilliné contient 2% de vanilline, arôme artificiel. Lisez bien les emballages.

W., X. WHISKY, XERES, porto, cognac, rhum, il n'en faut parfois qu'une cuillerée pour une recette. Pensez aux flacons mignonettes. Il existe des essences non alcoolisées (rhum, kirsch).

Y. YLANG-YLANG, bergamote, lavande, fraise, cannelle, mille odeurs parfument les bougies. Il faut les surveiller. Six morts l'an passé! Les couronnes de l'Avent qui se dessèchent pendant 4 semaines sont les plus dangereuses. Les bougies flottantes parfumées sont un peu plus sûres.

Z. ZESTE. Avant de zester, râper ou de le prélever avec un couteau éplucheur, laver l'agrume à l'eau chaude, essuyer. Un test a montré que des fruits dits traités ne l'étaient pas, et... vice-versa.

Un Noël savoureux et odorant à tous les lecteurs!

Janine Chassot (FRC)