Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Générations plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): **- (2012)**

Heft 38

PDF erstellt am: **04.06.2024**

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

L'oignon que vous vous apprêtez à découper a été choyé pendant des mois.

Tout débute dans les mains du maraîcher: il contrôle les jeunes pousses avant de les planter dans la terre meuble. Dès cet instant les petits oignons seront régulièrement arrosés, fumés, aérés et réchauffés. Mais ce n'est pas tout. Les jeunes pousses sont soignées jour après jour, jusqu'à ce que l'agriculteur remarque un reflet marron sur son champ. Cette coloration indique que l'oignon doit être récolté dans les meilleurs délais. Il est ensuite séché pendant plusieurs jours, sur tous les côtés. Des mains habiles se chargent ensuite de retirer l'enveloppe extérieure et de couper soigneusement les fanes. Nettoyé une dernière fois par le maraîcher, l'oignon est livré au magasin. Une employée se charge encore d'enlever les restes de pelure inutiles.

Ce serait dommage que tous ces efforts soient vains. Préparez de bons petits plats avec des oignons.

Grâce aux recettes, aux conseils et aux reportages de Cuisine de Saison.

Abonnez-vous sur www.saison.ch/fr/abo ou au 0848 877 848.
12 numéros pour Fr. 39.– seulement