

# Plantes d'intérieur : exposition des plantes

Autor(en): **Alexandre, Elisabeth**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **12 (1982)**

Heft 1

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-829237>

## **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.

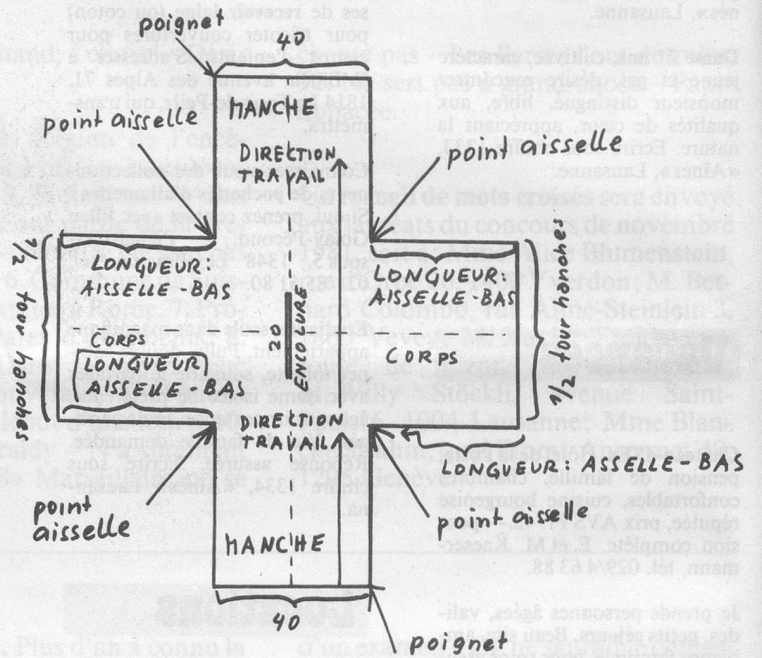
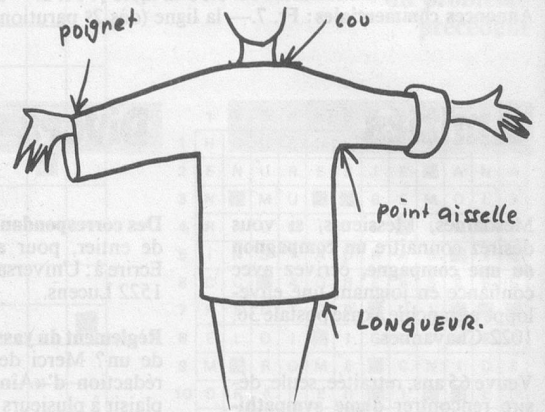
# Travaux à l'aiguille

## Bricolage

Dorianne



### Pull-kimono travaillé d'une pièce



### Plantes d'intérieur

### Exposition des plantes



## Une recette insolite

Pour crocheter ce pull confortable, choisissez une laine assez épaisse pour donner du corps au vêtement.

On commence ce travail par la manche.

Direction du travail: manche à manche.

Montez une chaînette de mailles libres d'environ 40 cm (largeur de la manche) et continuez en brides, tout droit sur 50 cm environ (longueur poignet-aisselle mesurée sous le bras). A cette hauteur, ajoutez à gauche et à droite de l'ouvrage, en mailles en l'air, la longueur du futur pull, 50 cm environ (aisselle-base du pull). Continuez l'ouvrage pendant 25 cm environ, toujours en bride. Pour l'encolure, partagez le travail et continuez chaque partie séparément sur environ 20 cm.

Rassemblez l'ouvrage et continuez encore une fois sur 25 cm: de ce fait, dos et devant du pull auront réciproquement la largeur du 1/2 tour de hanches mesuré généreusement. A cet endroit, rabaissez les mailles ajoutées de chaque côté de la première manche. Terminez la seconde de la même façon que la première.

Pliez alors l'ouvrage du haut vers le bas, depuis la ligne d'épaules et assemblez les côtés et les manches.

Dorianne

## Chou-rouge en casserole

avec lard, chipolatas et bananes. Même celui qui n'apprécie pas tellement le chou-rouge sera séduit par cette recette inédite. Grâce à l'apport de la banane, ce plat prend un goût fort agréable; on peut ainsi varier un peu la cuisine traditionnelle à base de chou-rouge.

### Ingrédients pour 6 personnes:

500 g de lard en tranches, entrelardé,  
1 kg de chou-rouge, haché,  
1 gros oignon, coupé en fines rondelles,  
1 cuillerée à café de cumin,  
1 cuillerée à soupe de sucre de canne,  
sel et poivre  
150 ml de vin rouge,  
150 ml de bouillon,

1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin,  
3 cuillerées à soupe de gelée de groseilles,  
8-10 chipolatas,  
3 bananes Chiquita, débitées en rondelles.

**Préparation:** recouvrir le fond d'une casserole de tranches de lard. Ajouter le chou-rouge haché; l'oignon émincé, le cumin, le sucre de canne; saler et poivrer. Arroser de vin rouge et de bouillon. Faire chauffer le tout — casserole couverte — au four pendant 1 1/2 h., à 160°C. Sortir du four; avec une louche, puiser délicatement le jus de cuisson et le verser dans une saucière allant au feu; cuire la sauce et la laisser réduire d'un tiers, à petit feu. Ajouter vinaigre de vin et gelée de groseilles: remuer. Déposer les chipolatas et les bananes sur le chou dans la casserole, et recouvrir de sauce. Remettre la casserole — couverte — au four pour finir la cuisson 30 min. encore. Servir. Remarque: les chipolatas peuvent être remplacées par du saucisson ou des luganese (durée de cuisson un peu plus longue!).

## Solutions des jeux des pages 20 et 21

### Rébus

Rien n'est fait aujourd'hui, tout sera fait demain.

Riz - un - nez - fée - aujourd'hui - t'houx - s'œufs - rat - f'haie - deux - mains)

### L'inspecteur Bazot

La cigarette dans le cendrier porte une trace de rouge à lèvres. Et la femme de

ménage nettoie le bureau chaque jour...

### Le jeu des 7 erreurs

1. L'épouvantail a un doigt de plus.
2. Le bord du chapeau est plus bas.
3. La feuille à droite en haut est à nouveau reliée à la tige de la plante.
4. Le clocher a reçu un cadran.
5. Un épis de maïs de plus.
6. Une ombre de plus à la jonction des deux piquets.
7. L'épouvantail regarde le ciel.

Texte: Elisabeth Alexandre

Dessins Joël Pavard

Editions Chancercel



A suivre