

La recette de Tante Jo : crème aux fraises

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 5

PDF erstellt am: **20.04.2024**

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.

Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne



Cordelettes et pompons

La mode de ce printemps nous propose des accessoires en cordelettes et des pompons de soie.

Pour confectionner des ceintures ou colliers à la mode, qui s'accordent à notre nouvelle tenue d'été ou pour mettre au goût du jour une robe de l'année passée, prenons deux cordelettes de soie d'une épaisseur justifiée (plus mince pour un collier, plus épaisse pour une ceinture) et dans deux tons opposés, mais qui s'accordent ou rehaussent les couleurs du vêtement. Tournons-les l'une autour de l'autre, jusqu'à la longueur voulue, ce qui donnera une nouvelle cordelette à deux tons.

Fermons-la avec un nœud simple ou papillon et laissons tomber librement les bouts qui seront agrémentés de pompons de décoration aux extrémités.

Les cordelettes ainsi que les pompons de soie peuvent également s'acheter dans les magasins de rideaux.

Dorianne



Solution des jeux

des pages 20 et 21

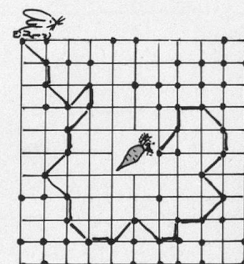
Rébus

C'est dans la peine que l'on voit ses amis.

(C - dans - La - P - nœud - queue - lon - voie - 16 - A - mi.)

Le clochard

Ont disparu: la bouteille de vin; la lampe de poche; le poulet; le pain (dans le panier); les pommes; le tire-bouchon; les allumettes; le sandwich; le chapeau; l'appareil de photo; le matelas pneumatique (dans la tente); le transistor; la couverture. Mais il reste à Marc... les yeux pour pleurer!



Le lièvre et la carotte

Devinettes

L'heure de la réparer.

L'ombre.

Une touche de piano.

Les mots imaginaires

Mots imaginaires: 1, 4, 7, 8, 9, 11, 14, 18 et 19.

Mots réels et leurs définitions: 2. Aisy: bouillon de culture de ferments lactiques. 3. Bothriocéphale: ver parasite de l'intestin grêle. 5. Azerolier: espèce d'aubépine. 6. Sphex: insecte voisin de la guêpe. 10. Staphisaigre: espèce de dauphinelle du Midi, appelée aussi «Herbe aux poux». 12. Washingtonie: palmier d'Amérique du Nord. 13. Yéchiba: école juive. 15. Zythogale: mélange de bière et de lait. 16. Adonques: alors (en vieux français). 17. Barachois: petit port naturel peu profond. 20. Drayoire: couteau à lame cintrée.

La recette de Tante Jo

La fraise est l'un des meilleurs fruits que nous donne la nature. On peut manger les fraises simplement avec du sucre, ou écrasées avec du sucre et du lait, ou avec de la crème battue ou non.

On peut aussi, pour varier, préparer une crème savoureuse.

Crème aux fraises

Il vous faut (pour deux personnes):

250 g de fraises bien mûres;
50 g de sucre en poudre;
2 œufs;
un demi-verre de bon vin rouge.

Ecrasez finement les fraises. Ajoutez le vin. Séparez les œufs en jaunes et blancs. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre. Mélangez avec les fraises et le vin. Faites cuire très doucement en remuant et sans laisser bouillir. Laissez ensuite refroidir. Pendant ce temps, battez les blancs d'œufs en neige aussi ferme que possible. Incorporez cette «neige» à la crème juste avant de servir dans des coupes. Dégustez...