

La recette de Tante Jo : jarrets de veau

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **10 (1980)**

Heft 1

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

La recette de Tante Jo

Vous avez envie d'une viande qui vous change un peu du beefsteack, de la tranche de veau ou de porc, et vous disposez d'un peu de temps pour préparer votre repas... ou plutôt pour le surveiller, car la préparation, à vrai dire, est réduite à zéro ou presque. Il s'agit de

Jarrets de veau

(Ossobuco)

Il vous faut:

un jarret de veau par personne;
une ou deux tomates (ou un peu de concentré);
un peu de jus de citron, un peu de paprika; un peu de farine, de sel, de persil, de crème et de vin blanc.

Epicez vos jarrets avec un peu de sel et de paprika. Passez-les dans la farine. Faites-les dorer dans un peu de graisse ou d'huile d'olive. Déglacez avec un petit verre de vin et un doigt de jus de citron. Laissez cuire à couvert pendant 45 minutes environ, en compagnie des tomates (si possible pelées). Quand votre viande est bien tendre, ajoutez un peu de persil et, au tout dernier moment, une «tombée» de crème fraîche.

Vous pouvez servir ce mets avec de la purée de pommes de terre ou du riz.

Systeme D

Que l'on occupe une vaste villa ou un studio perché au sommet d'une tour, la poussière saura nous retrouver et, chaque jour, il faudra lutter contre taches, vieillissement des étoffes, des murs, des meubles ou autres dégâts qui guettent ces objets familiers que nous aimons.

Pour certaines réparations, certains nettoyages spéciaux, il existe des «trucs» qui simplifient la tâche et garantissent de bons résultats.

Les taches en fuite

Vin rouge sur tissus : si possible mouiller la tache encore fraîche avec de l'eau claire qui souvent suffira au nettoyage si vous la couvrez ensuite de sel fin. Si cela n'a pu être fait, essayez :

– sur tissus blancs ou coton grand teint, une solution d'un bol d'eau chaude additionnée de 3 cuillerées à soupe d'eau de Javel;

– sur tissus fragiles, une solution d'eau oxygénée 30 volumes (1 cuillerée à café pour un verre d'eau tiède);

– sur tissus très colorés, une solution d'hyposulfite de soude (1 cuillerée à soupe) et de perborate de soude (2 cuillerées à soupe) pour un quart de litre d'eau tiède.

Vin rouge sur tapis : essayez d'abord avec une eau tiède savonneuse (ne pas trop mouiller et sécher rapidement en tamponnant avec un linge éponge). Si cela n'a pas suffi, tamponnez la tache avec le mélange suivant : 20 g d'acide chlorhydrique et 50 g d'hyposulfite de soude pour un demi-litre d'eau chaude.

Il est recommandé de faire un essai sur un coin caché du tapis (sous un meuble par exemple), car les colorations de

moquette sont assez fragiles et un halo plus clair ou des cernes seraient aussi laids que la tache!

Siège recouvert de velours ancien, fané et taché

Faites chauffer dans une poêle propre (dégraissée) une bonne quantité de sable fin. Lorsqu'il est bouillant, répandez-le sur toute la surface du siège (pour le dossier, on renverse le siège afin de travailler sur un plan horizontal). Laissez refroidir au moins 40 minutes, puis ramassez le sable avec votre aspirateur. Un bon coup de brosse et votre velours aura retrouvé tout son éclat.

Comment entretenir un collier de perles (véritables ou de culture).

Surtout, n'utilisez jamais un produit de nettoyage du commerce qui risquerait de contenir un élément acide. Pas de savon non plus; il ternit la nacre. Par contre, il serait excellent, de temps à autre, de réhydrater vos perles, car il ne faut pas oublier qu'elles sont à l'origine des corpuscules vivants, dont l'élément naturel est la mer. Pour cela, plongez le collier (ou la bague, broche, bracelet...) dans une solution d'eau salée à raison de 8 gr par litre (gros sel marin iodé).

Si vos perles ont besoin d'un nettoyage, le traitement suivant leur rendra leur éclat : plongez-les 2 heures dans une solution de blanc d'Espagne (1 cuillerée à soupe) et d'ammoniaque (2 cuillerées à soupe) pour un litre d'eau froide. Deux heures plus tard, sortez-les de cette solution, rincez plusieurs fois et frottez vivement avec un linge de fil bien sec.

Pour un collier de fantaisie

Plongez-le cinq minutes dans un bain pur d'alcool à 90°, puis sortez-le et séchez-le rapidement en le frottant avec une brosse à dents très souple et bien sèche.

M. B. et M. F.

