

La recette de Tante Jo : poule panée

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

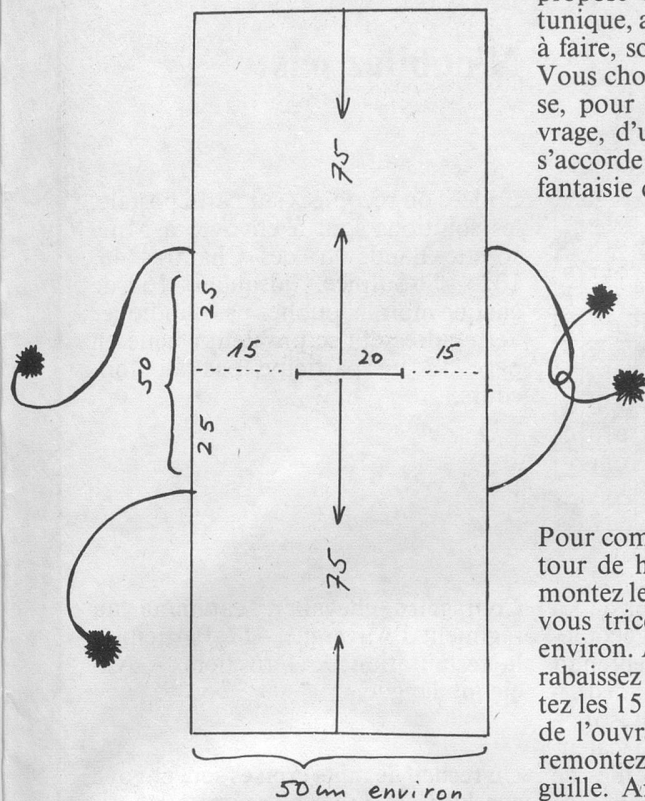
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



Pour les journées froides à venir, pour la maison ou à l'extérieur, je vous propose de vous confectionner cette tunique, agréable à porter et très facile à faire, soit en tricot, soit au crochet. Vous choisissez une laine assez épaisse, pour donner de la tenue à l'ouvrage, d'une couleur «mode» ou qui s'accorde avec tout, et le point de fantaisie que vous préférez.

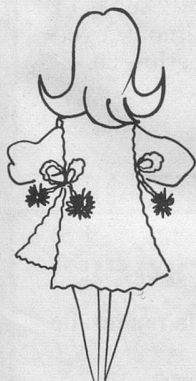
Pour commencer, vous mesurez votre tour de hanches, divisez par deux et montez les mailles à cette mesure. Puis vous tricotez, tout droit, sur 75 cm environ. A 15 cm du bord droit, vous rabaissez les mailles sur 20 cm, tricotez les 15 cm restants et de l'autre côté de l'ouvrage, à 15 cm du bord, vous remontez les mailles et terminez l'aiguille. Ainsi vous aurez obtenu une encolure «bateau», de 20 cm, qui correspond à la ligne d'épaule.

Pour le dos, vous continuez le travail sur une longueur de 75 cm et vous terminez.

En passant cette tunique par la tête, vous mesurez depuis la ligne d'épaule 25 cm, vers le bas, du côté dos et du côté devant et vous attachez à ces points un ruban que vous aurez confectionné au crochet, ou en tresse, d'une longueur de 50 cm chacun et agrémenté d'un joli pompon à chaque bout.

Nouez et votre tunique tiendra correctement et chaudement et sera bientôt un de vos vêtements d'hiver préférés.

Dorianne



Brr! Quelle bise et mon manteau d'hiver n'est pas très chaud. Par chance, je possède un manteau de pluie en plastique (grand magasin, à Fr. 4.—) que j'enfile sous mon manteau d'hiver, par très grand froid. Ni vu ni connu, et la bise ne me transperce pas!

Les bottes d'hiver, c'est bien pratique, mais comment faire pour qu'elles gardent leur forme quand on ne les a pas aux pieds? Bien sûr il existe des embauchoirs. Mais un moyen beaucoup plus simple est de planter un clou à 1 m de hauteur env., d'y fixer une ficelle terminée par une pincette. Vous

accrocherez vos bottes à cette pincette de manière que le talon ne touche pas le sol. Ainsi elles resteront bien droites.

Vous portez des lunettes et vous passez brusquement du froid au chaud. Il est désagréable de se retrouver en plein brouillard à cause de la buée qui s'est formée sur les lunettes! Pour éviter cet inconvénient, un bon conseil: avant de sortir, trempez vos lunettes dans une solution d'eau savonneuse (produit de vaisselle) et laissez-les sécher sans les essuyer. Ce truc ne dure pas très longtemps, il est à répéter.

La recette de Tante Jo

Pour changer un peu de l'éternel poulet grillé:

Poule panée

Il vous faut:

une poule;
1 oignon;
1 carotte;
un peu de jus de citron;
1 cube de bouillon;
1 œuf;
un peu de béchamelle (à base de bouillon);
un peu de panure;
sel et poivre.

Avant de faire cuire votre poule, frottez-la de jus de citron.

Cuisez-la ensuite dans du bouillon en compagnie de l'oignon et de la carotte.

Une fois la poule cuite, découpez-la en morceaux que vous passez ensuite dans une béchamelle assez épaisse, puis dans l'œuf battu et enfin dans la panure. Faites frire les morceaux à l'huile bouillante et servez bien chaud. Accompagnez de riz et d'une salade.

Solution des jeux de la page 17

Les verres récalcitrants

Voici les trois mouvements. En représentant par P un verre plein et V un verre vide, on a au départ PVPVPV. 1. Prendre le 2^e et le 3^e et les placer à gauche de la rangée VPP--VPV. 2. Prendre les deux derniers et les placer dans l'espace libre: VPPP VV. 3. Prendre les deux derniers verres VV et les placer en tête de la rangée: VVVPPP.

Le bon conseil

Après la noce la note.

Les bons pays

1. Espagne. 2. Brésil. 3. Chine. 4. Japon. 5. Inde. 6. Norvège (sprat). 7. France et non «Prusse» qui est une région. 8. Suède. 9. Canada. 10. Hongrie. 11. Pérou. 12. Russie.

Le partage des melons

Elle a coupé 4 melons en trois et 3 melons en quatre parts. Chaque convive a reçu un tiers et un quart de melon. En effet chacun devait recevoir $\frac{7}{12}$ de melon soit $\frac{3}{12} + \frac{4}{12}$ ce qui fait bien $\frac{1}{4}$ plus $\frac{1}{3}$.