

Astrologie culinaire : taureau du 21 avril au 20 mai

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **21 (1991)**

Heft 5

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.

Taureau

du 21 avril au 20 mai

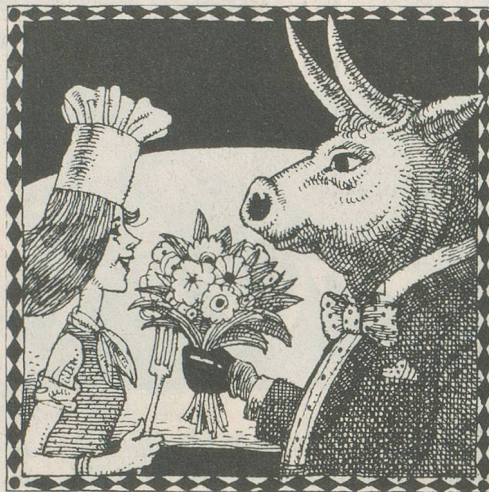
Tranches de gigot à la menthe

2 tranches de gigot
de 200 g environ
1 gousse d'ail écrasée
2 cs d'huile d'olive
1 dl de vin rouge
1 dl de bouillon
un peu de farine
sel, poivre du moulin
1 poignée de feuilles
de menthe fraîche

Saler, poivrer et fariner légèrement les tranches de gigot. Chauffer l'huile dans une poêle pour les faire dorer de part et d'autre. Déglacer avec le vin rouge, laisser réduire un moment, ajouter le bouillon et rectifier l'assaisonnement. Laisser mijoter 20 à 30 minutes à couvert, en ajoutant les feuilles de menthe finement ciselées au cours des cinq dernières minutes.

Servir avec des dés de pommes de terre sautés et des flageolets.

*Cuisinez avec Silva:
«La cuisine pour deux»
de Margrit Amstutz
Hansjörg Volkart, Edi-
tions Silva, Zurich.*



Le signe du Taureau est régi par la planète Vénus, et c'est le mardi qui est le jour de chance des personnes nées sous ce signe. Sur le plan gastronomique, les natifs du Taureau estiment surtout les fruits de mer, le poisson (notamment la sole et le turbot), le veau, le bœuf, l'agneau, l'oie et le pigeon. En guise d'accompagnement, ils aiment bien les pommes rissolées, la salade et, parfois, les pâtes. A condition cependant que tout cela soit modérément assaisonné. Grâce à l'influence de Vénus, les Taureaux sont en général des invités très agréables. Il est vrai que, lors d'un repas, ils ne jouent guère le rôle du boute-en-train. Ils préfèrent se consacrer entière-

ment aux plaisirs de la table. Tout au plus, un Taureau-homme s'animerait-il quelque peu au contact d'une voisine de table particulièrement jolie. Mais on peut également le placer à côté d'une dame plus âgée, puisque les sujets dominés par Vénus cherchent toujours à plaire. En effet, c'est avec une facilité étonnante qu'ils parviennent à gagner la sympathie de ceux qu'ils approchent.

Les Taureaux aiment donc une nourriture simple, mais bonne. Gourmands, ils apprécient aussi les desserts sucrés, toutes les sortes de crèmes, de poudings et de glaces. Le plus souvent, ils préfèrent les mets traditionnels bien connus préparés sans raffinement inutile: le poisson avec une simple sauce à l'aneth, le poulet à la citronnelle (pour changer un peu), le rôti d'agneau accompagné d'un bon gratin de pommes de terre. Ils exigent l'essentiel, faisant fi des décorations ajoutées et des accompagnements superflus.

Ils s'en offusquent même, parce qu'à leurs yeux, ces «futilités» coûtent trop d'argent. Car les Taureaux sont très économes, surtout ceux du sexe masculin. Au restaurant, par exemple, ils regardent avant tout le côté droit du menu, où sont marqués les prix. A la maison également, les cuisinières et les cuisiniers nés sous le signe du Taureau observent la même règle: à partir de produits de bonne qualité, ils préparent de bons plats, tout en ne dépassant pas d'un sou le budget prévu. ■

Naturopathe-Iridologue
Ostéopathie-Massages
Douleurs articulaires, rhumatisme
Yoga

Cours, petits groupes

N. Venard Sur rendez-vous Tél. 25 47 74

Robert Villard
LIBRAIRE

Sur-Villard 9, 1026 DENGES, tél. 802 15 60

*à votre service
pour toutes commandes de livres*

BEAU SOLEIL

Etablissement médico-social pour personnes âgées.
Vue sur le lac et les Alpes, jardin ombragé.
C. et H. Oulevey, 1806 Saint-Légier/Vevey
Parc Route des Epélévou Tél. (021) 943 11 74