Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse

Herausgeber: Aînés

Band: 23 (1993)

Heft: 12

Rubrik: SOS consommateurs : Noël : plus d'idées que d'argent

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

NOËL: PLUS D'IDÉES QUE D'ARGENT

SOS Consommateurs

Fédération romande des consommatrices

Noël approche, les magasins, grands ou petits, nous le rappellent de plus en plus tôt, d'ailleurs. Certains s'en irritent, d'autres au contraire sont ravis. Celà leur permet de faire quelques achats tranquillement, lorsque le choix est plus grand et que les produits les moins chers, tout en étant attrayants, sont encore sur les rayons. Les amateurs du cadeau «fait maison» de la décoration patiemment réalisée, eux, sont enchantés. Du reste, les éditeurs de magazines allemands et anglo-saxons l'ont bien compris. Dès septembre, ils proposent toutes sortes de cahiers à thème: culinaire (on apprend à surgeler ses mets de fête), bricolages, broderies, ornements, il y en a pour tous les talents. Outre le gain réel, on y trouve aussi le plaisir créatif.

En ces temps difficiles pour beaucoup, on se souvient peut-être qu'il y a longtemps Noël ce fut UNE orange, 20 centimes et un biscôme. Actuellement, si on ne peut offrir un gros cadeau, pourquoi ne pas faire travailler un peu son imagination et ses doigts. Nous vous proposons ici une idée, un fil conducteur. A vous de l'adapter en trouvant d'autres thèmes convenant à ceux que vous aimez. Au lieu de la «collection» suggérée, vous ne pouvez choisir que deux éléments. Vous pouvez tenir compte des offres du commerce local. En pensant, tout en faisant vos courses aux thèmes choisis, vous découvrirez sûrement des merveilles à bon compte et vous en ferez vous-même d'autres.

Dans mon corbeillon, qu'y met-on?

Des tas de choses, des petites choses, mais qui, réunies, feront un présent différent. On trouve partout des petites corbeilles, petits paniers pas chers peut-être même dans votre placard...). Il s'agit de les garnir, de les emballer joliment, en pensant à celui qui les recevra et... tout en jouant.

Jeux de mains

Une parie de gants/moufles achetés ou tricotés. Une savonnette de fête ou des petits savons miniatures, une crème pour les mains, des biscuits-doigts. (Recette ci-contre)

Jeux de cartes

(Pour l'amateur de jass/bridge). Une jolie boîte à cartes, quelques craies entourées de cellophane et nouées d'un ruban. Des sucres, dits porte-bonheur et qui ont la forme de cœurs-trèfles, etc. (Migros), des biscuits de même forme (recette milanais ci-contre) à découper à l'emporte-pièce ou au chablon carton.

Jeux de pieds

Des chaussettes ou des chaussons de chalets, un chausse-pieds, des sels de bains pour jambes fatiguées, une paire de jolies jambes en massepain (Mercure et pâtissiers)

Jeux de cuisine

Epices en pots, cuillers et fouets dans un gant ou une manique, une cuiller-mesure, un ouvre-boîte à aimant (qui retient le couvercle). Ou bien: tous les ingrédients destinés à la confection d'un gâteau ou plat avec la recette. Le panier peut être remplacé par un bol ou plat à feu.

Jeux d'esprit

Dictionnaires de mots croisés (Marabout), ou une ou deux revues spécialisées, un Scrabble de voyage ou tout autre jeu en version de poche (plus nombreux que vous n'imaginez... on y trouve même le Cluedo). Un gâteau damier (simple génoise toute prête, ou votre recette, coupée en un carré, à glacer au glaçage blanc; et coller des carrés de chocolat dits extra-minces).

Jeux de lettres

(Pour ceux qui aiment encore écrire.) Bien sûr du joli papier à lettres (même le recyclé est beau), une bouteille d'encre retro (on les refait). On refait aussi les stylos à réservoir (mais prix assez élevés), des crayons à papier, marbrés (à la pièce ou en boîte), un carnet de timbres et... une télécarte (taxcard). Des biscuits qui forment les initiales du destinataire (découper un chablon de 10-12 cm de haut).

Jeux verts

Plutôt qu'une plante géante, 1 ou 2 mini-plantes dans une jolie tasse dépareillée, des sachets de graines pour le printemps (vérifier la date), des outils pour plantes d'appartement, des légumes en massepain et/ou peut-être un des livres signalés ci-contre.

Milanais

250 gr beurre ou margarine à pâtisserie ramolli au fouet, 250 gr sucre, 1 pincée de sel, 3 œufs, ajouter au beurre, battre en mousse ▶

1 zeste de citron + 500 gr farine, ajouter, mélanger, mettre au frais.
On peut diviser en plusieurs portions. On peut aussi surgeler. Abaisser la pâte sur 3-4 mm. Un peu plus pour les grandes lettres. Découper les formes, dorer au jaune d'œuf. Cuisson: 10 min à 200°, milieu four.

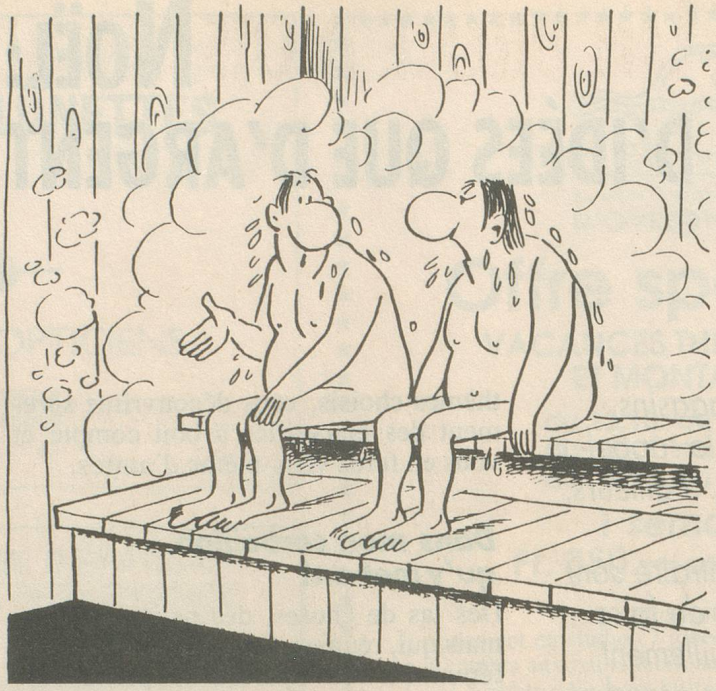
Doigts

200 gr beurre, 200 gr sucre, 4 jaunes d'œuf. Bien battre.
1 sachet sucre vanillé/jus et zeste 1/2 citron, 1/2 dl crème, 2 cuillers de kirsch (à option). Ajouter.
300 gr farine et 50 gr Maïzena. Tamiser et ajouter.
A l'aide d'une douille déposer des bâtonnets de la longueur d'un doigt sur une plaque garnie de papier-cuisson. 50 gr d'amandes *entières*, mondées. Déposer une amande, pour l'ongle, sur le bout de chaque doigt. Cuisson: 12 min à 200°.
Certains boulangers vendent des doigts tout prêts...

Rappelons que tous les récipients (jolis bocaux, boîtes, moules, assiettes dépareillées, petits pots, garnis d'un papier-tourte, font des présentoirs à biscuits-cadeaux, toujours appréciés. Soignez bien l'emballage et le décor.

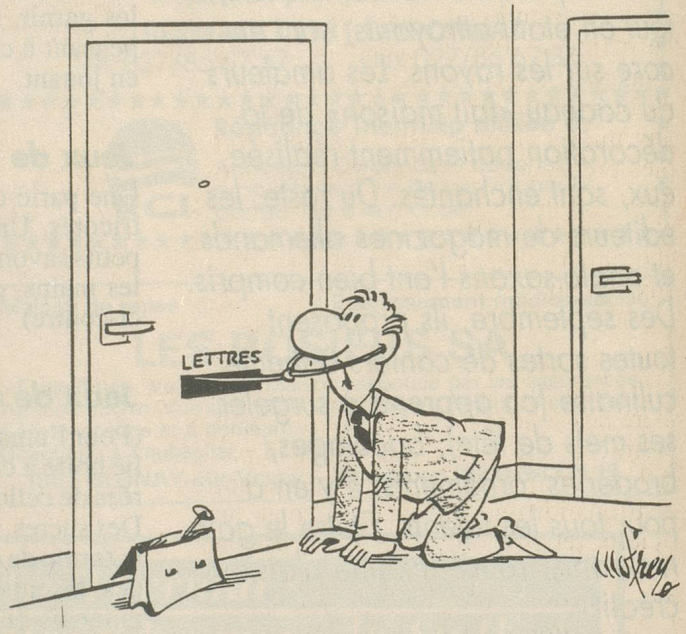
Des livres délicieux

Pour les amateurs de fleurs et tous les autres, la collection «Petite bibliothèque parfumée», Ed. Solar, est un enchantement. Chaque petit livre présente ce qu'on peut faire avec des plantes. Quelques titres: «Lavande», «Roses», «Pots-pourris», «Bouquets en fête, «Sachets et coussins», «Cadeaux parfumés». Traduits de l'anglais ils ont tout le charme du passé au présent. Ainsi dans celui consacré à la lavande on apprend à faire huiles ou savons, mais aussi miel et moutarde parfumés, sachets, décor.
Prix: environ Fr. 18.-.



- Avec tes histoires, tu commences à me faire suer!...

Dessin de Mofrey
Cosmopress/Genève



- Effectivement vous avez un gros rhume, mais je trouve votre pudeur excessive!

Dessin de Mofrey
Cosmopress/Genève

- Tu m'ennuies avec ton envie, va faire le long d'un arbre, comme je t'ai appris!

Dessin de Mofrey
Cosmopress/Genève