

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 11 (1981)
Heft: 12

Rubrik: La recette de Tante Jo : gratin d'épinards

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

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

Travaux à l'aiguille

Bricolage

Dorianne



Sur la table, en compagnie de quelques bougies, suspendus à différentes hauteurs ou encore sur l'arbre de Noël, ils donnent un air de fête...

En utilisant un petit rouleau de carton comme base, j'ai posé une collerette autour, en la pliant de chaque côté pour lui donner la forme des manches. Puis, j'y ai glissé et collé les petites mains.

Décorations de Noël

Avec des collerettes de pâtisserie, blanches, dorées ou argentées, celles qui ressemblent à de la broderie anglaise, j'ai créé des anges de décoration pour Noël.



Une deuxième collerette, pliée en deux et collée, est fixée dans le dos. La tête est faite d'une balle de ping-pong, colorée et décorée avec des cheveux d'ange...

Dorianne

La recette de Tante Jo

Voici revenu le temps des légumes d'hiver. Mais la recette que je vous donne aujourd'hui peut très bien se préparer aussi au moyen de légumes surgelés.

Gratin d'épinards

Il vous faut (pour deux personnes):

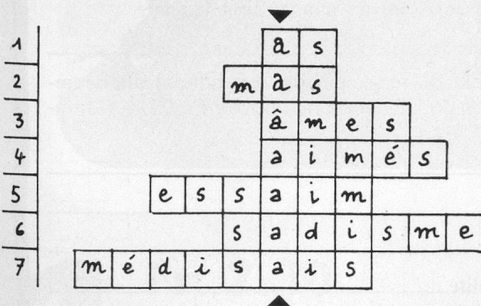
- 1 kilo d'épinards;
- 75 g de beurre;
- 40 g de gruyère;
- un peu de chapelure;
- sel et poivre.

Eplucher et laver les épinards. Les cuire à l'eau bouillante salée pendant 8 minutes. Les passer ensuite à l'eau froide et les égoutter en les pressant dans les mains. Les passer à la moulinette pour obtenir une purée que vous mettez dans une casserole avec 40 g de beurre. Bien remuer. Ajouter 35 g de gruyère râpé, un peu de sel et de poivre. Mettre le mélange dans un plat allant au four; saupoudrer avec un peu de chapelure et le reste de gruyère; parsemer de petites noisettes faites avec le restant du beurre. Mettre à four chaud pour gratiner.

Solutions des jeux

des pages 36 et 37

Mots dans l'axe



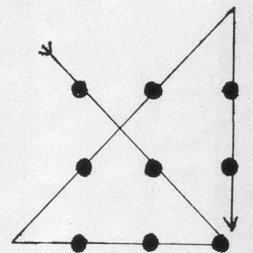
Les enquêtes de l'inspecteur Bazot

Le témoignage du valet de chambre Dusavon ne pouvait correspondre à la vérité. Il prétendait avoir vu se profiler sur le rideau de la bibliothèque l'ombre d'un homme qui se tenait au milieu de la pièce. Or, cela était impossible, puisque la lampe est posée sur la table près du rideau de telle façon que l'ombre d'un homme se tenant au milieu de la pièce devait tomber dans la pièce, mais ne pouvait en aucun cas se profiler sur le rideau.

Rébus

Le célèbre navigateur portugais: Vasco de Gama
(vase - k'eau-d'œufs-gamme-A)

Bonne route



Le jeu des 7 erreurs

Le bracelet du Père Noël n'a plus de reflet. Son bras gauche porte un tatouage. Une cloche supplémentaire sur le paquet, à gauche. Le personnage de gauche a une boucle à sa ceinture. Une goutte de sueur de plus, personnage de droite. Le regard du Père Noël ne se dirige plus dans la même direction. Le reflet sur la tranche gauche du calendrier a disparu.