

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 20 (1990)
Heft: 9

Rubrik: Astrologie culinaire : vierge (du 24 août au 23 septembre)

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: 16.03.2025

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

Vierge (du 24 août au 23 septembre)

De petits plats à votre mesure? C'est ce que vous offre à partir de notre édition de septembre, chaque mois, cette nouvelle rubrique, basée sur les préférences des personnes selon le signe du zodiaque auquel elles appartiennent. Une idée pas comme les autres que l'on doit aux Editions Silva.

ASTROLOGIE CULINAIRE



Le signe de la Vierge est régi par la planète Mercure, et c'est le mercredi qui est le jour de chance de ses natifs. Ceux-ci apprécient principalement le poisson, les crustacés et la volaille. Dans le domaine des légumes et des fruits, la liste de leurs préférences est longue: artichauts, brocolis, asperges, pommes de terre, épinards, laitues, raisins, cerises, châtaignes et agrumes. Enfin, pour ce qui est des fines herbes, ils ont un faible pour la menthe, le thym, l'aneth et l'anis.

Les gens tributaires du signe de la Vierge ne manquent pas d'esprit critique. Ils analysent attentivement ce qu'ils mangent et boivent. C'est qu'il leur importe beaucoup de manger sainement. Car, ce faisant, ils jouissent impunément des plaisirs de la table, qui leur sont chers.

Ils préfèrent d'habitude les petits plats, mais ne refusent aucunement le rôti ou la grillade, s'il y en a. La Terre exerçant sur eux une certaine influence, les vierges marquent une préférence nette pour les plats simples, mais soigneusement préparés. Les faiseurs de chichis ne les impressionnent point. Néanmoins, étant donné leur curiosité, ils s'intéres-

sent aussi à la cuisine exotique, à condition pourtant que l'on ne dénature point la saveur des «matières premières»: ils tiennent à ce que le poisson ait le goût du poisson, la viande celui de la viande.

Les vierges boivent volontiers. Du champagne de préférence, mais ils estiment également un bon bordeaux ou un bourgogne. Si, en général, ils «consomment avec modération», ce n'est pas tant par discipline que par égard à leur estomac, qui est leur point faible. Ils ne supportent en effet ni l'alcool en grande quantité ni la nourriture grasse.

Invité par une personne née sous le signe de la Vierge, vous pourrez donc vous attendre à un repas parfaitement bien préparé et à des vins très corrects. Ce sera même une soirée très agréable, pourvu que l'hôte ne se lance pas dans une longue explication sur des sujets diététiques.

Brocoli aux scampi

Pour 4 personnes:

800 g de brocoli
sel, poivre blanc du moulin
12 scampi
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail
4 cuillerées à soupe de jus de citron
1 ½ dl de vin blanc sec
½ bouquet de persil

Epluchez les brocoli, détaillez-les en bouquets et blanchissez-les dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Versez dans une passoire et égouttez bien.

Faites bien revenir les scampi de toute part dans l'huile d'olive très chaude. Ajoutez l'ail finement haché, étuvez brièvement, puis mouillez avec le jus de citron et le vin blanc. Assaisonnez de sel et d'une dose généreuse de poivre blanc du moulin. Ajoutez les bouquets de brocoli, faites bouillir à grand feu jusqu'à réduction presque totale du liquide. Au tout dernier moment, ajoutez le persil haché.

Rectifiez l'assaisonnement et servez avec du pain parisien et un vin blanc très sec.

Cuisez avec «Les légumes», de Irma Ruche/Raymonde Chapuis, Editions Silva, Zurich.