

Air de familles



Belgimage

Entre chien et chat

L'arrivée d'un enfant dans une famille entraîne de grands changements pour tous ses membres... y compris pour les chats et les chiens dont le comportement peut changer face à ce nouvel « arrivant ». Dans la très grande majorité des cas, un chien ou un chat s'adapte naturellement à l'arrivée d'un enfant. Mais il y a des règles élémentaires à respecter en matière d'hygiène et de surveillance pour que tout se passe bien.

Tout d'abord, une visite chez le vétérinaire s'impose pour vermifuger l'animal et le traiter contre les parasites externes (puces et tiques). Ensuite, il faut le préparer progressivement et en douceur à l'arrivée du bébé. Plusieurs semaines avant la naissance, commencez à modifier votre routine quotidienne afin d'habituer votre animal aux changements que vous adopterez quand votre enfant sera là. Avant votre retour de la maternité, demandez à un proche de ramener à la maison une couverture dans laquelle votre enfant a été enveloppé et de la faire sentir à votre chien ou votre chat pour qu'il connaisse son odeur avant qu'il n'arrive.

À l'arrivée de bébé à la maison, laissez votre chien prendre l'initiative du premier contact, sous étroite surveillance bien entendu, et présentez votre enfant à votre chat pour qu'il le sente. Ensuite, continuez à ménager des moments de jeux et de câlins avec votre animal pour qu'il ne se sente pas délaissé. Surtout lorsque vous êtes avec votre enfant. De cette façon, il associera la présence de votre enfant au fait que vous vous occupez de lui et il l'appréciera d'autant plus !

Julie Rouffiange



Anne Pochet.

À la télé : tous les jours à la

rtbf

sur La Une et La Deux, tous les jours à 12h12 et 17h12



Sur internet (www.one.be) : toutes les émissions, les spécialistes et les infos pratiques.

L'Histoire à table

Le Martino hot & spicy !

Plusieurs villes revendiquent la paternité du Martino, ce sandwich à l'américain agrémenté de condiments et d'une sauce piquante. Selon la légende, cette recette serait gantoise. Ce sandwich a vu le jour à la fin de la Seconde Guerre mondiale dans un café (qu'on n'appelait pas encore snack-bar) du Zuid, ce quartier sud de l'ancienne cité drapière, comme le raconte la pièce de théâtre de l'auteur gantois Arne Sierens « Martino ». Une dizaine de soldats américains en permission entrèrent un jour dans l'établissement et demandèrent de manger « something really hot and spicy » (« quelque chose de très fort et épicé »). L'exploitant eut

alors l'idée de relever son classique sandwich au filet américain d'une sauce à base d'oignon, de cornichon, d'anchois, ketchup, sel, poivre, sauce Worcester, moutarde, tabasco et poivre de cayenne. Le sandwich ravit non seulement les Américains, mais les Gantois et puis tous les Belges. Mais non, s'exclament les Anversois ! C'est à Anvers qu'est née la recette, en 1951 très exactement.



DR

L'inventeur serait un ancien footballeur du Berchem Sport et Diable rouge à dix reprises, Albert De Hert (décédé en 2013), plus connu pour son Martino que pour ses actions sur la pelouse. Albert De Hert se trouvait en compagnie d'un ami footballeur, Theo Maertens, lorsqu'il a eu l'idée de sa vie. Lui qui, pour arrondir les fins de mois, travaillait dans une sandwicherie, remplit un petit pain avec tout ce qu'il a trouvé dans la cuisine, ce qui a suscité ce mélange inédit : américain préparé, sel, pili-pili, tabasco, poivre de Cayenne, cornichons, ketchup et Worcestershire sauce. Quant au nom, la mode à l'époque était à l'italien. Il a italianisé celui de son copain Maertens en... Martino ! Un détail piquant...

Pierre De Vuyst

La recette

Thé glacé rooibos fraises & kaffir



Prod

INGRÉDIENTS (2 LITRES)

- 4 c. à soupe (15 g) de thé rooibos vanille ou nature
 - 1,75 litre d'eau pour le thé + 250 ml d'eau à part
 - 50 g de sucre
 - 200 g de fraises équeurtées, coupées en deux
 - 2 brins de menthe fraîche
- Déco**
- 3 feuilles de kaffir séchées
 - des brins de menthe

- fraîche
- glaçons

PRÉPARATION

Temps de préparation : 15 minutes

Temps d'infusion : 7 heures au réfrigérateur

- La veille, remplir un grand bocal avec 1,75 litre d'eau et le thé rooibos, remuer et placer au réfrigérateur. Le lendemain, filtrer le thé.
- Porter à ébullition 250

ml d'eau avec le sucre, les fraises et la menthe pendant environ 10 minutes.

- Écraser les morceaux de fraises (pour bien extraire le jus), puis filtrer l'ensemble pour obtenir un sirop.

- Verser le sirop refroidi sur le thé froid, ajouter les feuilles de kaffir et la menthe. Remuer et verser des glaçons.

Recette extraite de « Thé glacé » de Lene Knudsen publié chez Marabout.



thé glacé

RAFRÂCHISSANT & NATUREL

LENE KNUDSEN
PHOTOGRAPHIEUR DE PÂTISSERIE
LENE KNUDSEN
PHOTOGRAPHIEUR DE PÂTISSERIE