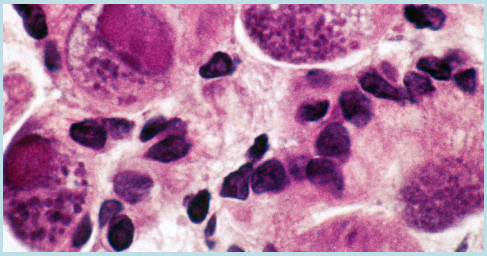
Air de familles



Belgaimage

Une maladie pas si bénigne

Le cytomégalovirus ou CMV fait partie de ces maladies bénignes en temps normal mais qui peuvent provoquer de graves troubles du développement lorsqu'une femme l'attrape quand elle est enceinte. Dans 90 % des cas, il n'y a aucune séquelle pour l'enfant. La séquelle la plus grave est une atteinte neurologique qui peut aller jusqu'à la déficience mentale. Une séquelle plus fréquente est la surdité qui peut se développer jusqu'à l'âge de 5 ans. Le risque est plus important si le virus est contracté au premier trimestre de la grossesse. Le CMV est un virus très contagieux qui se transmet par les différentes sécrétions du corps (larmes, salive, sécrétions nasales, selles, urines, sang) et que l'on trouve surtout chez les enfants de moins de 3 ans. Mais il peut aussi être contracté lors de rapports sexuels avec un conjoint infecté. Pour savoir si on a déjà été infecté par le CMV, il faut faire une prise de sang. Si l'analyse révèle la présence d'anticorps, cela signifie que l'on a déjà fait une infection par le CMV. Malheureusement, contrairement à ce que l'on croit souvent, on n'est pas immunisé contre la maladie même si l'analyse de sang montre la présence d'anticorps. On peut en effet refaire une infection au CMV soit par réactivation du virus soit par une nouvelle souche du virus qui aurait subi une mutation. Et bien sûr cette réinfection est tout aussi dangereuse pour le fœtus. Toutes les femmes enceintes sont donc à risque et il n'existe pas de vaccin contre le CMV. La seule façon de s'en protéger est de suivre des mesures d'hygiène strictes lorsque l'on est enceinte.

Julie Rouffiange

ONE Office de la Naissance et de l'Enfance

air de familles

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 bx1 Médias de Bruxelles

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

L'Histoire à table

Le spaghetti bolognaise

Chacun a en mémoire les meilleurs spaghettis à la bolognaise du monde, ceux que prépare ou préparait qui sa maman, qui son papa, qui sa grand-mère... mais rarement la « nonna ». Car le spaghetti bolognaise ou *bolognese*, ce fameux « spag bol », bref le plat italien le plus célèbre du monde, n'existe pas en Italie, sauf dans les restos attrape-touristes ! *« La bolognaise est le plus absurde des plats italiens »*, avait déclaré en 2010 au « Corriere della Sera » le chef Massimo Bottura, dont le restaurant Osteria Francescana détient trois macarons au « Michelin ». D'abord, si cette sauce venait vraiment de Bologne, il faudrait l'appeler « bolonaise ». Ensuite, c'est une pâle copie mal inspirée de la recette originale. À Bologne, on prépare certes un « ragù », une sauce à base de viande de bœuf effilochée, pancetta, oignons, carottes, céleri, passata, vin rouge, huile d'olive, sel et poivre, et du lait, pour un résultat bien plus raffiné que la sauce bolo de chez nous. Mais pour les... Bolonais, c'est un non-sens de l'accompagner de spaghettis, pâtes sèches à base de blé originaires de la région de... Naples ! À Bologne, on a inventé les pâtes fraîches à base d'œufs, comme les tagliatelles, les tortellinis et les lasagnes ! Trois hérésies pour les Bolonais dans le plat international : 1. Le spaghetti n'est pour eux qu'un bout de ficelle qui ne retient pas la sauce, au contraire de la tagliatelle qui agit comme un ruban de papier collant. 2. La sauce est une bouillie informe et mal cuite. À Bologne, on préfère une viande qui s'effiloche lentement dans une sauce qui doit mijoter des heures, au contraire des 30 minutes prescrites pour la bolo. 3. Le gruyère râpé est pour le peloton d'exécution. À Bologne, seuls le parmesan et gran padano sont autorisés. Et à la limite, le pecorino. Le reste peut aller au diable !

Pierre De Vuyst

Belgaimage

La recette

Pot-au-feu asiatique

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

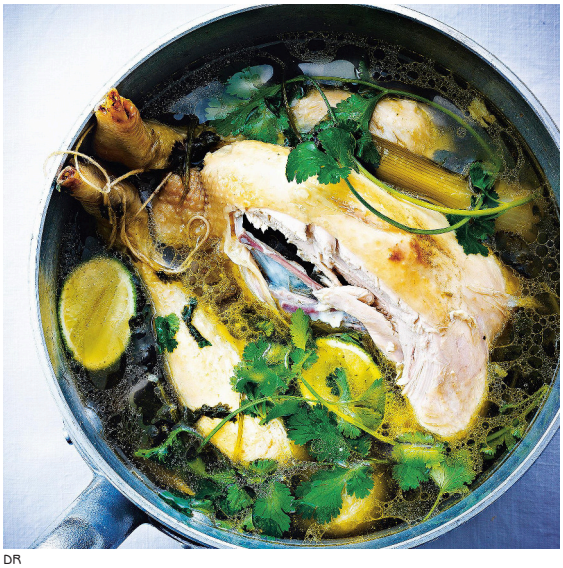
- 4 cuisses de poulet
- 4 à 6 oignons nouveaux
- 2 ou 3 oignons
- 4 à 6 gousses ail
- 7 à 10 branches de coriandre
- un morceau de 3-5 cm de gingembre frais

PRÉPARATION

Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 3 heures

- Couper les cives en deux.
- Mettre le poulet dans une casserole d'eau froide, porter à ébullition et compter 2 minutes. Jeter l'eau de cuisson, rincer le poulet.
- Placer le poulet dans une grande casserole avec tous les ingrédients, dix grains de poivre et du sel. Porter à ébullition puis réduire le feu et faire cuire à frémissement pendant 3 heures. Écumer si nécessaire.
- Servir avec un peu de coriandre fraîche.

Recette extraite de « 100 petits dîners – Superdébutants » édité chez Marabout.



DR