

Air de familles



Shutterstock

Un service universel

Les consultations pour enfants de l'ONE accueillent tous les parents et leurs enfants, de la naissance jusqu'à 6 ans. Ce service, gratuit, est un relais indispensable de médecine préventive et sociale en Fédération Wallonie-Bruxelles. Son but est de promouvoir, suivre, préserver la santé des enfants et prévenir d'éventuels problèmes. En plus des consultations pour enfants que l'on trouve dans les principales localités, l'ONE met à la disposition des familles des consultations mobiles, qui desservent les zones rurales des provinces de Namur, Liège et Luxembourg. Lorsqu'ils se rendent dans une consultation avec leur enfant, les parents sont accueillis par un ou plusieurs bénévoles qui assurent également certains aspects pratiques (mesure de la taille, du poids...) et se chargent d'animer les coins-lectures ainsi que d'autres activités stimulantes pour l'enfant. Parents et enfants rencontrent ensuite un médecin et un « TMS » (travailleur médico-social). Le médecin est un pédiatre ou un médecin généraliste qui a suivi une formation en médecine préventive de l'enfance. Il procède à toute une série d'examen afin de vérifier si l'enfant se développe bien, entend bien, voit bien, se nourrit bien... C'est lui aussi qui se charge des vaccinations si les parents le souhaitent, mais pas de soigner ou guérir. S'il détecte un problème, il orientera les parents vers leur médecin traitant ou un autre professionnel de santé. Quant au TMS, il se charge principalement des questions relatives à l'éducation de l'enfant, aux soins à lui donner ou aux soucis rencontrés par les parents. C'est donc un vrai travail d'équipe.

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



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

L'Histoire à table

Fricadelle ou fricandelle ?

Depuis des lustres, les adeptes de « finger food » se frittent sur la question : dit-on « fricadelle » ou « fricandelle » ? Si, dans votre entourage, Michel est adepte du 1^{er} terme, Nicolas soutiendra mordicus le 2^e ! Qui a raison ? Si l'on en croit le Hollandais François Halma, qui était un peu une huile en Europe en matière de lexicographie, cette « viande de veau avec des œufs et du pain » se définit par « frickedel ». Un siècle et demi plus tard, le « Dictionnaire universel de cuisine pratique » du Suisse Joseph Favre (1894) emploie le terme « fricadelle » pour désigner cette « boulette de viande hachée » propre à la cuisine belge. Notons qu'à Gand par exemple, on parlera de « fricandon » pour définir le « pain de viande ». C'est peut-être de là que vient la collision avec le terme « fricandelle ». La recette pourrait remonter... aux Croisades. En

effet, nos valeureux pourfendeurs de Maures, au nom d'une religion de paix et d'amour, devaient, au cours de leurs moult étripades, constater la perte de chevaux. Or, en ces temps de disette, nos chevaliers ne pouvaient faire une croix sur cette quantité importante de viande. Ils auraient donc haché menu lesdits équidés et mélangé le tout avec des épices orientales afin de conserver la viande. Cela expliquerait la forte tentation des industriels de vouloir fourrer du cheval dans

toute préparation hachée. Aujourd'hui, cette fricadelle a surtout été adoptée par les fritkots, sous forme de saucisse de haché de porc plongée dans la friture, pour accompagner habilement le cornet de frites à déguster, brûlantes et (trop) salées, à pleines mains ! On notera que la fricadelle enrobée d'une croûte croquante s'appelle « viandelle ». Et que toutes les deux sont des éléments de choix de toute « mitraille » qui se respecte.

Pierre De Vuyst



Isopix

La recette

Soufflé chocolat

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

Pour le soufflé : 100 g de chocolat à 70 % de cacao, 10 cl de crème liquide entière, 50 g de beurre, 70 g de farine, 50 cl de lait, 6 œufs.

Pour le moule : 20 g de beurre, 3 c. à café de sucre

Quatre moules standards de 12 cm de diamètre

PRÉPARATION

Beurrez les moules et tapissez-les de sucre. Tapotez pour ôter l'excédent, puis réservez au frais.

Faites fondre le chocolat avec la crème liquide au bain-marie. Réservez. Faites fondre le beurre dans une casserole. Mélangez progressivement au fouet avec la farine et

le lait jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Ajoutez les jaunes d'œufs et continuez à mélanger à l'aide d'une spatule. Versez le chocolat fondu dans la préparation et mélangez de nouveau.

Préchauffez le four à 220°C en mode traditionnel. Montez les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel, puis incorporez-les délicatement à l'appareil. Répartissez l'appareil dans les quatre moules. Enfourez pour 10 minutes. À la sortie du four, servez immédiatement.



Photos : Ed. Marabout



Recette extraite de « Soufflés ! » de Gérard Doux. Ed. Marabout.