

Air de familles



Belgaimage

La guerre des poux

Ça y est, ils sont de retour ! Qui ça ? Les poux, bien sûr ! Dans nos écoles et surtout sur la tête des écoliers. Chaque année, c'est le même branle-bas de combat pour s'en débarrasser ou, mieux, les éviter. Pas dangereux, mais très contagieux, ils s'installent en effet sur toutes les têtes accessibles et y restent jusqu'à l'application d'un traitement efficace et généralisé : cheveux, mais aussi bonnets, écharpes, doudous, peluches, vêtements, literie, siège auto, canapé... Il faut tout vérifier et tout traiter, car s'ils ne survivent pas longtemps sans pouvoir se nourrir, ils sont devenus super-résistants !

Si un enfant (ou un adulte) se gratte la tête, il faut l'inspecter minutieusement en utilisant un peigne à poux (pour repérer et éliminer les indésirables). Si on constate la présence de lentes ou de poux, il faut traiter le plus rapidement possible toutes les personnes ayant des poux en même temps (le même jour) et donc prévenir les lieux de vie : école, crèche, club de sport, plaine, stage, camp... afin que les autres parents puissent réagir. Et non, il n'y a pas de honte à avoir des poux car contrairement à une idée reçue, ils ne s'installent pas là où l'hygiène est défaillante.

Les seuls produits efficaces se trouvent dans le commerce et ne fonctionnent réellement que si on respecte scrupuleusement le mode d'emploi : réaliser le soin, passer le peigne à poux et lentes tous les deux jours et recommencer un shampoing/soin suivi d'un passage au peigne après une semaine... Attention : le traitement ne sera complètement terminé que lorsque tous les poux et toutes les lentes vivantes ou mortes auront été éliminés.

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

Le cornet de glace

On ne compte plus le nombre de gens qui ont déclaré avoir inventé le premier cornet de glace. Le plus cabotin fut sans conteste Ernest Hamwi, un pâtissier syrien qui vendait des « zlabias », sortes de galettes cuites dans un moule à gaufres en 1904. À un moment donné, son voisin de stand qui vendait des glaces se trouvant à court de petits raviers, Hamwi lui roula en forme de cônes quelques-unes de ses galettes... Hélas ! Des années plus tard, on réalisa que le pâtissier avait inventé cette histoire pour pouvoir bénéficier d'une publicité dans l'« Ice Cream Trade Journal ». Une chose est sûre : le « Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers » mentionnait déjà l'existence du « cornet en pâtisserie » au XVIII^e siècle. Il s'agissait alors d'une sorte de gaufre composée de farine, de sucre et de miel, cuite entre deux fers

gravés qui lui donnaient son aspect tricoté. En 1825, Julien Archambault, auteur de « Le cuisinier économe », en parla à son tour, ajoutant que le cornet pouvait être garni à volonté. Ensuite, la famille Marchiony s'en mêla. Italo Marchiony, un restaurateur italien arrivé aux États-Unis en 1800, déposa un brevet en 1903 pour avoir, dit-il, inventé le cornet de glace industriel. Manque de bol (c'est le cas de le dire), il fut accusé de contrefaçon dix ans plus tard par son cousin Frank Marchiony,

codirecteur de la société Valvona qui, depuis... 1902, détenait le brevet d'un appareil servant à la fabrication de coupes en biscuit spéciales pour glaces. La loi donna raison à Frank. Entre-temps, les recettes de cornets foisonnèrent. Jusqu'à ce qu'en 1959, à Naples, afin de pouvoir congeler le cornet déjà rempli de glace, le fabricant Spica imagina isoler le cône de biscuit en l'enduisant d'un mélange d'huile, de sucre et de chocolat : « Cornetto » était né.

Myriam Bru



Belgaimage

La recette

Aubergines à la milanaise

INGRÉDIENTS

- 2 aubergines, 2 poivrons rouges, 2 tomates, 400 g de tomates cerise
- thym
- sel et poivre
- 40 g de maïzena
- 100 ml de lait d'amande
- 150 g de chapelure

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 200 °C.



Photos : Marabout

- Nettoyer les aubergines et les couper en tranches dans le sens de la longueur. Parsemer les tranches de sel et laisser reposer 5 minutes. Pendant ce temps, nettoyer les poivrons et les couper en quartiers. Nettoyer les tomates et les tomates cerises puis les couper en deux.
- Dans un grand bol, mélanger les poivrons, toutes les tomates, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive et les feuilles de quelques branches de thym.
- Étaler les légumes sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Verser la maïzena, le lait d'amande et la chapelure dans 3 assiettes creuses. Tremper chaque tranche d'aubergine dans

la maïzena, le lait d'amande et enfin la chapelure, puis disposer les tranches sur une plaque de cuisson légèrement huilée. Verser un filet d'huile d'olive dessus.

- Enfourner le mélange de poivrons et tomates ainsi que les tranches d'aubergines pour 20 minutes. Retourner les tranches d'aubergines à mi-cuisson.

- Servir dans des assiettes, saler, poivrer.

Recette extraite de

« **Lundi c'est veggie. Dîner express d'Émilie Franzo** (éd. Marabout)

