

Air de familles



Belgaimage

Tiques... et toc !

Les tiques sont des parasites qui vivent dans les bois, les prairies et les jardins. Elles s'accrochent à la peau d'un animal ou d'un humain pour se gorger de son sang, puis s'en décrochent. Dans nos régions, les tiques sont actives toute l'année mais davantage entre mars et octobre. Dans la grande majorité des cas, les morsures de tiques sont inoffensives et ne provoquent qu'une réaction locale avec une rougeur et des démangeaisons. Dans certains cas cependant, la tique peut être porteuse de virus ou bactéries. En Belgique, on estime qu'environ 10 % d'entre elles sont infectées par la Borrelia, une bactérie qui peut provoquer la maladie de Lyme ou borréliose. Une tique doit rester accrochée entre 12 et 24 heures pour avoir le temps de se nourrir du sang de son hôte, et donc de le contaminer. Si vous réussissez à l'enlever avant ce délai, il n'y a pas de risque d'infection par la bactérie Borrelia.

En cas de morsure, si vous constatez, durant les huit semaines qui suivent, l'apparition d'une tache ou d'un anneau rouge qui s'étend lentement sur la peau et/ou de la fièvre accompagnée de douleurs musculaires ou articulaires, consultez votre médecin sans tarder. La maladie peut être soignée, mais il faut la diagnostiquer le plus tôt possible afin d'éviter les complications comme l'arthrite ou la névrite.

Et comme la prévention est le meilleur des remèdes, inspectez le corps après une balade dans les bois, des jeux ou des travaux au jardin afin de détecter la présence éventuelle de ces parasites et de les retirer immédiatement avec une pince spéciale (vendue en pharmacie).

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 corbeau et son fromage

« Maître Corbeau, sur un arbre perché, Tenait en son bec un fromage. Maître Renard, par l'odeur alléché, Lui tint à peu près ce langage... » Mais, au fait, quel fromage au juste le noir volatile de la fable de Jean de La Fontaine tient-il dans son bec ? Il s'agit du « Brie de Melun », une variante du brie classique, affiné deux semaines de plus, remarquable par l'apparition de taches rouges sur sa croûte et un goût plus prononcé rappelant le foin humide. On ne sait pas à quand remonte l'invention du brie ou plutôt des bries, car plusieurs régions protégées depuis par une appellation d'origine contrôlée ont développé leur variante de ce fromage au lait de vache cru affiné en quatre et huit semaines. Au Moyen Âge, ces fromages élaborés dans le comté de Brie (en Seine-et-Marne actuelle) sont destinés à l'origine à sustenter les ouvriers

agricoles et leurs familles. Mais ces pâtes molles de qualité vont s'inviter également à la table des seigneurs, en attendant les rois de France. Le plus connu d'entre eux est le Brie de Meaux, né à l'abbaye de Jouarre, qu'appréciait ce sacré empereur de Charlemagne au IX^e siècle. Un millénaire plus tard, en 1814, au Congrès de Vienne, l'habile Talleyrand le fit sacrer meilleur fromage d'Europe (nous y reviendrons dans cette chronique la semaine prochaine). La reine Marie (Leszczyńska), épouse de

Louis XV, préférait le Coulommiers, plus petit et râblé, considéré souvent comme l'ancêtre de tous les bries, qui en mettait jusque dans ses célèbres « bouchées à la reine ». Enfin, ce fameux Brie de Melun, au goût plus piquant, est apprécié par Robert dit le Pieux, le roi de France du premier millénaire. Mais aussi donc quelques siècles plus tard par le génial fabuliste Jean de La Fontaine qui l'évoque dans son travail. Cette leçon valait-elle un fromage ? Sans doute !

Pierre De Vuyst



Belgaimage

La recette

Chakchouka aux pois chiches

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

1/2 oignon jaune
1 gousse d'ail
1/2 poivron rouge
Quelques feuilles de persil
Sel et poivre
1 c. à s. d'huile d'olive
250 g de tomates pelées en conserve
1/2 c. à c. d'origan en poudre
1 c. à s. de concentré de tomates
1 c. à s. de sauce barbecue
200 g de pois chiches cuits
2 ou 3 œufs

PRÉPARATION

Peler et émincer l'oignon et l'ail. Dans une grande poêle, faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils com-

mencent à dorer légèrement.

Couper le poivron en morceaux, les mettre dans la poêle et faire cuire 2 minutes. Ajouter les tomates pelées, l'origan, le concentré de tomates



Ed. Marabout

et la sauce barbecue. Mélanger et laisser réduire pendant 5 minutes. Ajouter les pois chiches préalablement rincés et séchés. Mélanger et poursuivre la cuisson 5 minutes.

Creuser 2 ou 3 trous dans la chakchouka selon le nombre d'œufs utilisés. Casser les œufs et les verser dans ces creux. Laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes. Au moment de servir, parsemer de feuilles de persil grossièrement hachées. Saler, poivrer légèrement.

« Délicieusement veggie », par Émilie Franzo, éd. Marabout, 324 p., 19,90 euros.