



BOISSONS DE LA VIEILLE CHOUETTE

LA "MONADE" et LA "RANGEADE" de TOINETTE

Lorsque la "vieille Chouette" était petite (ça fait très très longtemps), Mémé Toinette nous emmenait à la plage . Je portais le parasol sur l'épaule. Toinette marchait devant avec sa canne d'une main et son petit pliant de l'autre . On partait avec le grand cabas en paille qui contenait les maillots de rechange, les serviettes, le tricot de Toinette et la couture "en cours", les jouets ... et "le goûter". Ah le goûter ... c'était tout un protocole !

Les tartines ? un côté beurré + l'autre côté "confituré" ou "miellé" copieusement et on appuyait bien à plat pour que "ça rentre" bien dans le pain. Il fallait qu'il y en ait beaucoup pour la gourmandise, mais pas trop pour que ça ne déborde pas dans "l'emballage" . Mémé coupait des carrés de "papier-beurre" . On posait le pain en biais et on repliait la pointe puis chaque côté et ensuite on faisait faire une ou deux "pirouettes" pour que ce soit bien fermé . On rangeait les tartines dans la boîte à biscuits en fer blanc et elle allait au fond du panier .

Et puis il y avait les abricots ou les pêches que "parrain" envoyait par le train dans des cageots ovales en bois. Ah ces cageots ! : on les transformait en berceaux de poupées à grand renfort de "pelhas" , "ratrapates" dans les vieilles robes de l'été précédent devenues trop petites . Nous les "ravaudions" (on finissait de les coudre) sur la plage après le bain.

Sur le côté du panier on "coinçait" la "**monade**" ou "**la citronnade**" du jour . La bouteille , bien fraîche de l'eau du puits, était enfilée dans une double chaussette de laine avec une tirette nouée pour "tenir le frais"

On recouvrait le tout des maillots et autres serviettes ... Et, le chapeau vissé sur chaque tête ... on partait à la plage

Je ne peux plus rien vous partager de tout cela mais je vais vous donner les recettes de la "Monade" et de la "Citronnade" de Toinette

LA "MONADE" de TOINETTE

INGRÉDIENTS :

de l'eau très fraîche (note 1)
bicarbonate de soude (note 3)

des citrons BIO (1 à 2 par litre d'eau) (note 2)

MÉTHODE :

Dans une bouteille parfaitement propre et qui bouche vraiment bien (la meilleure étant l'ancienne bouteille de bière à bouchon mécanique), Mettez de l'eau bien fraîche



ATTENTION pas tout à fait jusqu'en haut :
la pression du gaz ferait exploser la bouteille !

T.S.V.P --->>

Maintenant vous coupez vos citrons en quartiers de façon telle que vous puissiez d'une part voir par transparence (et donc pouvoir enlever les éventuels pépins) d'autre part pouvoir les rentrer **pas trop** facilement dans la bouteille ainsi ni les pépins, ni les quartiers ne tomberont dans le verre lorsque vous verserez la boisson

Toutefois , coupez vos citrons en quartiers d'une taille telle que vous puissiez les récupérer pour réutiliser la bouteille la prochaine fois .

Je vois que vous vous inquiétez déjà : sortez votre gros crochet pour tricoter la grosse laine, penchez la bouteille et avec le crochet les morceaux sortiront quasi tous seuls du goulot ,

Secouez énergiquement : vous voyez que l'eau se colore , des petites plumes de pulpe brillent dans le "jus" qui prend du goût . Et de l'acide du fruit passe en solution dans l'eau

Versez délicatement une demie CUILLÈRE Á MOKA de bicarbonate par litre d'eau **ET VITE** vous refermez à fond la bouteille

Secouez suffisamment pour que vous voyiez le mélange "bouger" dans le flacon . Je sais, souvent les anciennes bouteilles de bières sont colorées mais vous vous en rendez compte quand même si vous observez bien "Avant-Après "

De même, si vous avez une bouteille de plastique comme sur les photos vous verrez votre bouteille "prendre du ventre" parce que le gaz se dégage !!

Tout va bien . Rangez au frigo et régalez-vous sur la terrasse au soleil .



ATTENTION: Ce n'est pas une boisson de garde !

Elle doit être consommée très rapidement dans la journée, au plus le lendemain

Pensez à boire votre "Monade" bien fraîche nature . Pour les gourmands, sachez que vous pouvez la servir avec du sirop de cassis , de cerise ou de framboises (type LVC) : ce sont des "cocktails" sans danger pour les petits (et les "vieux" gourmands)

NOTES TECHNIQUES :

(Note 1) L'eau , tout tient dans de la "bonne "eau voir [le fichier boisson au mot eau](#) . Tout le goût de votre boisson dépend en partie de la qualité de votre eau de base

(Note 2) Bien entendu il vous faut des citrons non traités puisque vous allez utiliser tout le fruit peau comprise

Si votre citron est un peu sec, cela n'a aucune importance : il sera simplement un peu moins acide le plus souvent . Mais surtout veillez bien à ce qu'il soit parfaitement sain : un seul morceau abîmé sur un agrume rend tout le fruit inutilisable

T.S.V.P --->>

(Note 3) ATTENTION le bicarbonate est un produit "chimique" même s'il est généralement bien supporté par la majorité des gens (le bicarbonate se "combinant " avec l'acide soulage l'acidité gastrique par exemple mais ATTENTION chez certaine personnes il a tendance à être .."laxiatiu") Par sécurité posez la question à votre médecin : il peut être incompatible avec certains régimes
Dans tous les cas , il n'est pas nécessaire d'en utiliser inutilement : la bonne dose donne le bon résultat

NOTES DIÉTÉTIQUES :

Certes il y a un peu de sucre dans la citron, mais je ne crois pas que cela puisse poser un problème même pour les "sans sucre"

mais relisez la (note 3) attention pour les allergiques ou les malades qui n'ont pas droit au bicarbonate de soude . Mais on peut dire que dans la majorité des cas, pour une fois ça marche pour tout le monde !

Alors vous changez ma formule

ON FRA ÇA KOI KON VEU, AVÉ CA KOI KON A FÉ

T.S.V.P --->

LA "RANGEADE" de TOINETTE

Une de ces boissons d'été que notre chère Toinette sortait de son panier sur la plage ... sortez-là de votre frigo et désaltérez-vous au jardin, ou sur votre balcon ...

INGRÉDIENTS :

de l'eau très fraîche (note 1)

oranges BIO (1 à 2 par litre d'eau) (note 2)

une pincée de [poudre de Perlimpimpin de Noël](#)

MÉTHODE :

La technique est en grande partie la même que pour la "Monade" . Prenez une bouteille parfaitement propre et , cette fois-ci, si possible une bouteille avec un couvercle à vis . Vous mettez de l'eau bien fraîche mais laissez de la place pour vos morceaux d'orange et pour pouvoir secouer

Maintenant vous mettez un petit peu de votre poudre de Perlimpimpin dans l'eau et secouez . **GOÛTEZ** si vous le souhaitez vous pourrez en ajouter . Mais s'il y en a trop, ce ne sera plus de la "Rangeade" mais une boisson aux épices . Une 1/2 cuillère à moka d'épices MAXIMUM par litre à mon avis .

Maintenant vous coupez vos oranges en grosses rondelles de façon telle que vous puissiez d'une part voir par transparence (et donc pouvoir enlever les éventuels pépins) d'autre part pouvoir les rentrer **pas trop** facilement dans la bouteille ainsi ni les pépins éventuels , ni les morceaux ne tomberont dans le verre lorsque vous verserez la boisson

Toutefois, ne faites pas des morceaux trop gros : ils parfumeraient moins vite et vous ne pourriez plus les ressortir pour récupérer votre bouteille la prochaine fois. Quoiqu'avec votre gros crochet pour tricoter la grosse laine, en penchant la bouteille, les morceaux sortiront facilement du goulot ,

Secouez énergiquement : vous voyez que l'eau se colore votre "jus" prend du goût . Les morceaux de fruit "montent" vers le bouchon : c'est normal . Mettez-le vite au frigo.

Avant de vous servir , secouez bien la bouteille : il y aura des petits morceaux de pulpe donc pour ceux qui n'aiment pas , filtrez avec une passette ...A moins que ... vous n'ayez trouvé sur un vide-grenier, chez un brocanteur ... ou dans le grenier de grand'mère une passette à thé à mettre dans le goulot de la théière : mettez-la dans le goulot de votre bouteille au moment du service , le tour est joué ... et c'est si élégant !

NOTES TECHNIQUES :

(Note 1) L'eau , tout tient dans de la "bonne "eau voir [le fichier boisson au mot eau](#) . Tout le goût de votre boisson dépend en partie de la qualité de votre eau de base

(Note 2) Bien entendu il vous faut des oranges non traitées puisque vous allez utiliser tout le fruit peau comprise

Si votre orange est un peu sèche cela peut être un avantage : elle sera moins acide . Inversement veillez bien à ce qu'elle ne présente le moindre point de moisissure ni de pourriture : un **seul morceau abîmé sur un agrume rend tout le fruit inutilisable**

NOTES DIÉTÉTIQUES :

ET en plus cette fois c'est fait pour tout le monde, pour les "sans sel", "sans sucre", "sans gluten" , "sans gras" et même pour les "sans calories "

et en plus c'est bon

Alors j'ai changé ma formule

ON FRA ÇA KOI KON VEU, AVÉ CA KOI KON A FÉ