



CUISINE et FOUR A ONDES

Aussi, si vous ne pouvait pas résoudre ce problème pratique de "l'unité de lieux " pour votre dîner , optez pour une des "aides disponibles, "changez votre fusil d'épaule". Pour les préparations faites vous aider . On fait "ensemble" le "montage" du dîner où chacun sera "en charge" d'un plat . On prépare le menu ensemble, on partage l'épluchage (c'est 4 fois plus rapide à 2 en racontant des blagues) , l'un se charge de couper, l'autre de farcir etc ...

Quand tout est prêt seulement on envisage "la salle à manger " et chacun, à son tour ira à la cuisine "finaliser" son plat

Et puis soyez raisonnable ,le frigo ça existe, le four à ondes (vous savez le FAO de la vieille chouette) ça existe aussi profitez-en !

Malgré les allégations de certaines mauvaises langues, cet outil est tout à fait fiable . Il fût découvert par hasard par Percy Le Baron Spencer dès 1940 avec son équipe d'ingénieur physiciens qui travaillaient chez Raytheon et s'occupaient des lampes à ondes des radars et sonars (dont l'efficacité n'est plus à démontrer) En fait ils ont découvert l'"effet résiduel" du fonctionnement de ces ondes : chauffer les molécules d'eau ! Ils ont ainsi inventé "le pop corn " en chauffant des grains de maïs

Il fallut bien du temps pour que , les mastodontes, nés après la guerre qui équipaient toutes les cuisines collectives deviennent ces petites "boîtes" si pratiques qu'elles trônent dans près des 2/3 des cuisines européennes ! Il est vrai que nos cosmonautes, qui n'ont jamais connu autre chose pendant leurs séjours dans l'espace , ont convaincus par leur longévité les plus récalcitrants !

Quant aux écologistes convaincus, je me permets de leur rappeler qu'en divisant par dix le temps de la cuisson dans le four à ondes (sur le gaz et à fortiori sur une plaque électrique (seule possibilité pour la majorité des habitants des buldings actuels) , on ménage les combustibles fossiles !

Certes, il reste la "mittonnée" au coin du feu, une mémé assise sous le "mantel"(se cuisant la figure et se gelant le derrière) qui pousse peu à peu les tisons sous "l'oule" . Dame la soupe est bonne mais ...c'est que la forêt est loin pour ramener le bois mort dans la brouette.. et il n'y a guère de bois mort place de la Concorde ! Pardon j'oubliais le Bois de Boulogne mais pas la nuit : c'est trop mal fréquenté pour une mémé sérieuse !... Et puis le "feu scout" sur le balcon du 18 eme étage ça risque d'ameuter les voisins, le Samu, les pompiersDommage car pas d'utilisation de carburants fossiles !

Et t je ne sais pas si nos édiles si "écolos" veulent nous ramener tous à l'âge de pierre pour boucher le "trou de l'ozone", mais j'attends qu'ils me montrent l'exemple! Qu'ils allument donc en forêt , un feu de bois mouillé (il a plu toute la journée, pas de briquet (c'est du gaz pétrolier) ni d'allumettes (y a plein de produits chimiques et du reste elles sont trempées), le tout en pleine nuit (sans lumière bien sûr car il n'a pas pu brancher son chargeur de piles) ... et il doit chauffer la soupe notre "vert" . A mon avis, il va se rouler en boule au fond de la caverne avec son chien , pour lui tenir chaud ... et le défendre contre le "loup", loup si gentil qu'il se contentera peut-être de sa "soupe-aux-céréales-si-bonnes-pour-la-santé" ... s'il n'a pas trop faim .

On a banni l'aluminium de nos cuisines mais mes deux grand'mères,(dont une fût une "cuisinière devant l'Eternel") qui m'ont légué leurs casseroles , n'ont cuisiné que la dedans et sont décédées à un âge fort respectable pour l'époque . J'ai regardé la batterie de cuisine de maman (les mêmes casseroles depuis que j'en ai mémoire) et elle y cuisine toujours aussi bien ,. Elle a un âge avancé et je voudrais bien avoir le même tonus qu'elle a son âge . Elle non plus n'a jamais eu le moindre problème avec ses casseroles !

Donc restons sereins

T.S.V.P -->

Dans ma jeunesse, il ne fallait plus manger que de la viande "grillée au barbecue" , toute autre cuisson était prohibée pour les "mai 68" et on c'est aperçu que ce n'était pas si sain que ça , que l'achroleïne était cancérigène etc... La mode est à "la plancha " jusqu' à ce que

Bref, utilisons les outils dont nous disposons le mieux possible : "il n'est qu'un mauvais ouvrier pour se plaindre de ses outils “!

C'est vrai, j'exagère mais en toutes choses,et surtout en cuisine , il faut de la modération, de l'astuce, de la patience, de l' "envie de savoir" et ne pas se "butter" : essayer et recommencer avec gourmandise !!. Vous exigez d'un enfant qui dit : - "j'aime pas ça" , qu'il goutte avant de dire "non" alors ... ??

Essayez le, il n'est pas miraculeux, mais il rend de grand services lorsqu'il est bien utilisé un FAO . Ce n'est pas la panacé universelle , tout n'est pas bon avec le FAO, loin de là , mais il va si bien pour tant de choses .

Je vous dirais toujours dans les recettes lorsqu'il pourra être utile et comment l'utiliser dans ce cas . Pour les cuisinières classiques je ne vous donnerais pas de chiffres car chaque four est différent et vous seule le connaissez bien

et puis

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A