

# À la recherche du mot PERDU

Solution page 30

Par Odette Morin

Placez dans la grille la première lettre de la réponse de chaque énigme. Vous obtiendrez ainsi le mot ou le nom recherché.

- 1 - Nautique, il se fait sur l'eau.
  - 2 - Petit parasol portatif.
  - 3 - Né entre le 22 juillet et le 23 août.
  - 4 - Commence le 21 juin.
  - 5 - De la Madeleine, elles sont populaires l'été.
  - 6 - Le Mistassini est le plus grand ... du Québec.
- Mot (ou nom) recherché: Son cirque est célèbre.

1 2 3 4 5 6

- 1 - Relatif au Moyen Âge.
  - 2 - Celle de Damoclès est un danger qui plane sur quelqu'un.
  - 3 - Exerce le pouvoir souverain dans une monarchie.
  - 4 - Outrage à un prince, un crime... — majesté.
  - 5 - Image sacrée.
  - 6 - C'était la classe sociale de l'aristocratie.
- Mot (ou nom) recherché: Personnage de magicien des légendes celtiques.

1 2 3 4 5 6

## MOTS CROISÉS

Odette Morin

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

Solution page 30

par Odette Morin, juin 2023

### Horizontal

- 1- Lafayette s'y trouve - Naît dans les Alpes.
- 2- Ivresse - Pourris.
- 3- Décilître - Religieuses.
- 4- Individu - Au sud de l'Autriche.
- 5- Invariable - À la mode - Pas pressé.
- 6- Exprime un coup de feu - Avérée.
- 7- Platine - Aux soins d'un tiers - Césium.
- 8- Homme politique portugais - Personnel - Va au premier.
- 9- Pile de billets - Instrument.
- 10- Donne des couleurs - Tente.
- 11- Ne fond pas - Ministre d'un culte.
- 12- Elle enchâsse des pierres..

### Vertical

- 1- Précurseur du hard rock.
- 2- Porteurs d'obligations.
- 3- Vieille ville - Dialecte - Crédule.
- 4- Romains - Stopper.
- 5- Pour adoucir le bain - Bat violemment.
- 6- Vit peut-être à Naples - Lettre.
- 7- Capables de décoller - Lentilles.
- 8- Quatre - Joies collectives.
- 9- Peut se dire d'un cheval - Villa avec jardins.
- 10- Lichen - Port du Japon.
- 11- Rempli - Calcaires tendres.
- 12- Peuple russe - Note.



Avec Odette Morin

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

## Boissons et cocktails pour célébrer l'été!

**Quel bonheur que de déguster une bonne boisson glacée en se prélassant dans un hamac ou de partager un délicieux cocktail sur la terrasse en bonne compagnie!**

Voici quelques idées de recettes de boissons avec ou sans alcool, pour nous mettre dans l'ambiance estivale en espérant que le soleil et la chaleur finissent par s'imposer. La plupart de ces recettes mettent en valeur le goût incomparable de la fraise du Québec. La saison est courte, alors profitons-en!

### Glaçons fruités

Vous pouvez créer de très jolis glaçons en ajoutant à l'eau (des compartiments de vos bacs) des petits fruits entiers (framboises, bleuets, etc.), des fruits broyés ou hachés (fraises, mangues, ananas, etc.) ou en morceaux (quartiers de tranche de citron, tranches de fraises, etc.), des feuilles de menthe, des pétales de fleurs comestibles. En plus de les garder fraîches, ces glaçons ajouteront de la beauté à vos boissons estivales.

### «Agrumade» rosée à la fraise

Voici une boisson rafraîchissante et très vitaminée que vous pouvez transformer en punch ou en cocktail en y ajoutant du rhum ou de la vodka. Faute de fraises, le sirop de grenadine ou la crème de cassis lui donnera une jolie teinte rosée. Pamplemousse, lime, citron Meyer, orange sanguine, le choix des agrumes peut varier selon ce que vous avez sous la main.

### Ingrédients

- Jus de 1 ou 2 citrons
- Jus de 1 ou 2 oranges
- Jus de 1 pamplemousse rose ou blanc
- En tout, 375 à 500 ml de jus d'agrumes (1 ½ à 2 tasses)
- Sucre, miel ou sirop, 60 ml (4 cuil. à soupe) ou plus au goût
- Eau froide, 500 ml ou plus au goût
- Zeste d'orange, 5ml (1 cuil. à thé) (facultatif)
- Fraises broyées, 125 ml (environ ½ tasse) (ou sirop de grenadine, crème de cassis, 5 à 10 ml)

### Préparation

Mettez le jus d'agrumes, les fraises broyées, le sucre et le zeste d'orange dans un pichet. Remuez le tout

jusqu'à ce que le sucre soit presque dissout. Ajoutez l'eau et remuez à nouveau. Réfrigérez la préparation avant de servir.

### Thé vert glacé aux parfums d'Orient

Ce thé est aussi bon chaud que froid. Le goût très subtil des épices et du gingembre, rehaussé par le citron persiste en bouche et laisse une très agréable sensation de fraîcheur.

N.B. N'oubliez pas que le gingembre stimule la digestion et qu'il est très efficace contre la nausée. La boisson idéale pour un lendemain de veille!

### Ingrédients

- Eau froide, environ 1.5 litre (6 tasses)
- Gingembre frais, 2 à 4 tranches minces selon leur grandeur
- Anis étoilé, 2
- Graines de fenouil entières, 5 ml (1 cuil. à thé)
- Sucre (ou sirop d'érable, miel, etc.) 45 à 60 ml (3 à 4 cuil. à soupe) au goût
- Thé vert en vrac (dans une boule à thé), 15 ml (1 cuil. à soupe) ou 1 sachet
- Jus de ½ citron (environ 15 ml)

### Préparation

Dans une casserole (en inox ou en verre), mettez l'anis étoilé, les graines de fenouil, les tranches de gingembre et 2 tasses d'eau. Portez le tout à ébullition et laissez mijoter doucement de 3 à 5 minutes. Retirez la casserole du feu, attendez 1 minute et ajoutez le thé. Après avoir laissé infuser le thé pendant au moins 4 minutes, retirez la boule de thé et ajoutez le sucre, le jus de citron, puis remuez. Tamisez la préparation, puis ajoutez le reste de l'eau (4 tasses). Réfrigérez au moins 3 heures et servez avec des glaçons et une tranche de citron.



### Kir aux fraises

En ajoutant du jus de fruits à cette recette (2 tasses ou 500 ml), vous obtiendrez un « cooler » au vin.

- Fraises broyées (ou framboises), 250 ml (1 tasse)
- Sirop d'érable (miel ou sucre), de 30 à 45 ml (2 à 3 cuil. à soupe) ou plus au goût
- Vin blanc sec froid, 1 bouteille (750 ml)

### Préparation

Écrasez les fraises avec le sucre à l'aide d'un pilon ou broyez-les dans le mélangeur. Dans un pichet, mélangez les fraises broyées et le vin. Servez avec des glaçons.

### Sangria à la fraise

Certains disent qu'il y a autant de versions de sangria qu'il y a de familles espagnoles! À part les fraises, la recette qui suit est assez authentique. Vous pouvez y ajouter du jus de fruits, du sucre ou d'autres fruits.

### Ingrédients

- Glaçons, plus ou moins une dizaine
- Fraises (du Québec) broyées et sucrées au goût, 185 ml (¾ de tasse)
- Pomme en dés ou en fines tranches, 1
- Orange taillée en demi-tranches, 1
- Citron taillé en demi-tranches, 1
- Eau minérale ou Ginger ale (froid), environ 750 ml
- Vin rouge corsé (froid), 1 bouteille (750 ml)

### Préparation

Dans un grand pichet ou un bol à punch, mélangez tous les ingrédients et servez.

Bon été!

MANON CHALIFOUX – SOMMELIÈRE ET CONSEILLÈRE EN VINS manon@journaldescitoyens.ca

Pour voir une dégustation: chronique de NousTV: les produits du Québec avec Manon Chalifoux (aussi sur YouTube)



## Bons vins polyvalents

À la veille de l'été, il est temps de penser à se faire quelques provisions de bons vins polyvalents qui allieront plaisir et convivialité à tous les coups! Je vous propose donc un trio gagnant qui fera plaisir à vos papilles et vos invités.



Pour débuter comme il se doit, un très joli vin rosé en provenance de l'Autriche. Élaboré avec du Zweigelt 50 %, du Blaufränkisch 25 %, du Saint-Laurent 15 % et du Pinot noir 10 %. Le Meinklang Prosa 2021 est léger en alcool (10,5 %) et le sucre résiduel de 8,8 g passe inaperçu grâce à l'acidité très vive. Issu du pressurage direct, le Prosa est rose éclatant et les arômes des fruits des champs nous enveloppent. Un vin qui saura vous charmer sur la terrasse, avec des crevettes grillées ou un burger de saumon! **Meinkland Prosa 2021, Burgerland**

**DAC à 18,15 \$ (14651 824)**, vin bio et nature.

Puis en blanc, Yllera 2021, Vendanges Nocturnes, Rueda DO. Élaboré avec le cépage verdejo, le Yllera est vendangé pendant la nuit pour préserver toute la fraîcheur du vin. Nous avons donc un magnifique vin blanc à la robe pâle et brillante. L'exubérance des arômes nous enveloppe et nous emmène tantôt sur la poire, tantôt sur la pomme et puis dans un jardin fleuri. Le vin est sec, vif et présente une belle rondeur. Vous dégusterez ce vin à l'apéro, bien



sûr, mais aussi avec une paëlla aux fruits de mer, une brochette de poulet légèrement épicé ou du homard! **Yllera 2021, Vendanges Nocturnes Rueda DO à 17,20 \$ (13602 019)**.

Et en rouge, un Côtes-du-Rhône Villages Vaison La Romaine 2020 du Domaine Fond. Les vieux ceps de Raymond est composé exclusivement de vieilles vignes de Carignan, la vendange est triée et égrappée pour ensuite fermenter en cuve béton et finalement un élevage en

cuve béton également pour une période d'un an. Nous avons donc un vin à la robe rubis intense avec des arômes de fruits noirs, de tabac, de kirsch. En bouche, le vin est sec et vif. Les tanins sont serrés, mais déjà tout en finesse. Un vin persistant et riche, à boire maintenant avec un burger de bison ou une bavette de bœuf. On pourrait aussi le faire patienter quelques années au Cellier pour obtenir encore plus de complexité. **Les Vieux Ceps de Raymond 2020, Côtes-du-Rhône Villages Vaison la Romaine à 22,80 \$ (14819 682)**, vin bio.

