

WHAT'S COOKING IN OUR ARCHIVES!

A taste of the past



☆ Le bol à punch

Je m'en étonne toujours, des gens qui, sur tout autre point, se montrent des hôtes parfaits, oublient fréquemment ceux de leurs invités qui ne prennent pas d'alcool ou qui, à l'instar d'un nombre croissant de leurs concitoyens, se préoccupent de leur santé au point d'y toucher à peine. Dans la plupart des groupes, il se trouve aussi des jeunes, des personnes à la diète et de ces "sages" qui veulent passer une soirée agréable sans faire d'excès.

Trinquer gentiment avec des amis est une habitude que nous avons depuis fort longtemps; il n'est point question de la supprimer. Ce qu'il faut combattre, c'est la surconsommation d'alcool et ses suites désagréables.

Tous ceux qui n'ont pas envie d'alcool, ou qui savent dire: non merci, j'en ai assez, béniront l'hôte ou l'hôtesse qui leur offrira une alternative agréable. Il existe quantité de boissons non alcoolisées délicieuses. Celles que voici sont piquantes, corsées, sucrées, fruitées, crémeuses et toutes meilleures les unes que les autres!

☆ Punch bonne chance

1500	mL de rhubarbe, en morceaux de 3 cm
	Eau froide
750	mL de sucre
500	mL d'eau
	Le jus de 6 citrons
250	mL de jus d'ananas
1	bouteille d'eau de soda (750 mL)

COUVRIR la rhubarbe d'eau et la cuire, 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit très molle. La passer, après avoir garni le tamis de plusieurs couches de coton à fromage. Jeter la pulpe de la rhubarbe et en conserver le jus dont il devrait y avoir environ 2 L. MÉLER le sucre et 500 mL d'eau, dans une casserole moyenne. Chauffer, en brassant jusqu'à ce que le sucre soit dissous, et faire bouillir vivement 10 minutes, pour obtenir un bon sirop. Laisser refroidir.

METTRE un morceau de glace dans un petit bol à punch, au moment de servir. Verser dessus le jus de rhubarbe, le sirop et les jus de citron et d'ananas. Ajouter l'eau de soda et servir dans des verres ou des tasses à punch. (Environ 30 verres)

Si vous ne possédez pas d'ustensiles de mesures métriques, consultez le tableau de la dernière page pour des équivalents approximatifs.

☆ Punch chaud épicé

2	L d'eau froide
50	mL de gingembre frais, pelé et haché
8	sachets de thé
4	bâtons de cannelle, en morceaux
6	clous de girofle
2	L d'eau bouillante
125	mL de sucre
250	mL de jus de citron
250	mL de jus d'orange
1	L de jus d'ananas
1	L de "cocktail" de canneberge, du commerce
2	L de jus de pomme
	Tranches d'orange épaisses
	Clous de girofle

CHAUFFER 2 L d'eau froide, dans une grande casserole. Ajouter le gingembre, chauffer jusqu'à ébullition, baisser le feu, couvrir et faire mijoter 15 minutes. Laisser refroidir. Passer au tamis, remettre l'eau de cuisson dans la casserole et jeter le gingembre.

METTRE, dans un bol, les sachets de thé, la cannelle et 6 clous de girofle. Ajouter 2 L d'eau bouillante, brasser, couvrir le tout et laisser reposer 10 minutes.

Passer dans l'eau de cuisson du gingembre. Ajouter tous les autres ingrédients, excepté les tranches d'orange et les clous de girofle.

Bien chauffer le tout et verser ensuite dans un bol à punch. PIQUER un clou de girofle dans la pelure de chaque tranche d'orange. Faire flotter les tranches sur le punch et servir à la louche. (Environ 60 verres)