



MM-NEWS



**LA PHOTO
DU MOIS**

SUI-micromagic

Numéro 5 Juin 2008



N°6

LE TEMPS DES GRILLADES

FIXEZ L'IMAGE

ESPIONNAGE INTÉRIEUR

Les "News" sont à la disposition des membres de l'association SUI-micromagic. Libre divulgation du document recommandée. Droits de copies pour les photos.

SOMMAIRE

| | |
|----|----------------------------|
| 2 | Edito |
| 2 | Sommaire |
| 3 | Espionnage intérieur (1) |
| 4 | Espionnage intérieur (2) |
| 4 | Espionnage sur le pont (1) |
| 5 | Espionnage sur le pont (2) |
| 6 | Espionnage sur le pont (3) |
| 7 | Espionnage sur le pont (4) |
| 8 | Espionnage sur le pont (5) |
| 9 | Espionnage sur le pont (6) |
| 10 | Espionnage sur le pont (7) |
| 11 | Les grillades (1) |
| 12 | Les grillades (2) |
| 13 | Protection des radios (1) |
| 14 | Protection des radios (2) |
| 15 | La photo du mois |

LES BEAUX JOURS ARRIVENT !

EDITO

Le temps idéal pour...



Les beaux jours sont de retour.
 Les températures remontent, c'est le moment pour naviguer
 et régater et... pour les grillades...
 Nous continuons aussi notre espionnage en photos...

Et... dès fois qu'il se mette à pleuvoir, à faire froid, alors
 passez aux pages 13 et 14 et confectionnez-vous une
 protection pour les mains et l'émetteur.

LE TEMPS IDEAL POUR LA BONNE HUMEUR

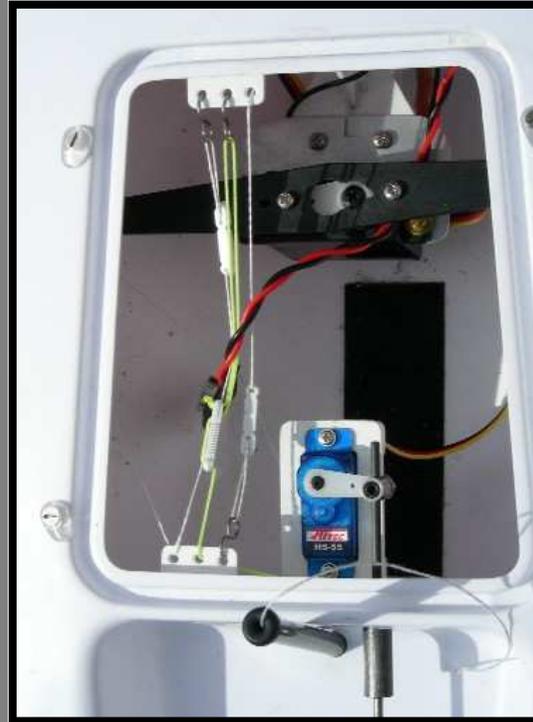
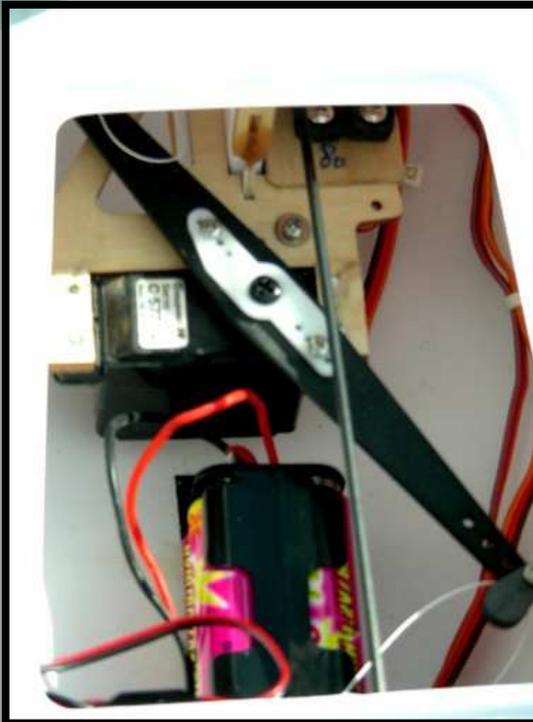
- Un peu "d'espionite" à l'intérieur de nos chers MM
- Les petits trucs pour une grillade réussie
- Le sac de protection pour émetteurs
- Et la photo du mois

BONNE LECTURE A TOUS.

Y.W.

Yves.walther@bluewin.ch

ESPIONNAGE INTÉRIEUR (1)



Un peu d'espionnage ?

Alors à vos loupes

Et

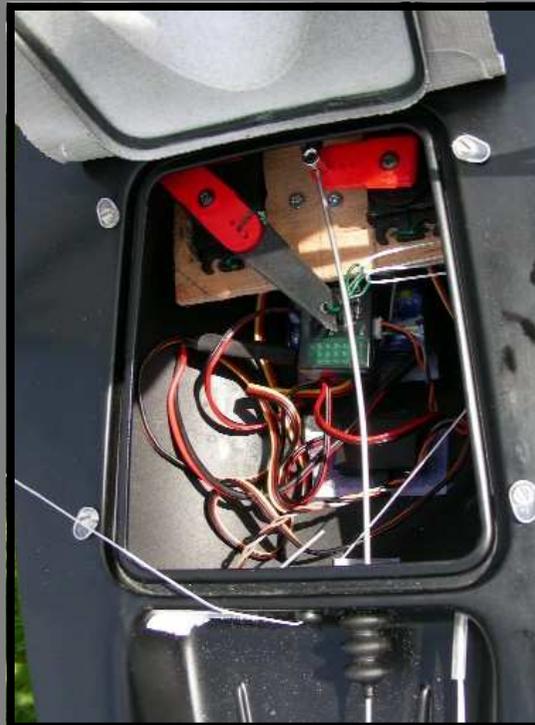
Bonne visite.

Chaque solution
fonctionne.

Est-elle meilleure
qu'une autre ?

Ce n'est pas sûr !

ESPIONNAGE INTÉRIEUR (2) ET SUR LE PONT (1)



Intérieur



Sur le pont

ESPIONNAGE SUR LE PONT (2)



Sur le pont

ESPIONNAGE SUR LE PONT (3)



Sur le pont

ESPIONNAGE SUR LE PONT (4)



Sur le pont

ESPIONNAGE SUR LE PONT (5)



Sur le pont

ESPIONNAGE SUR LE PONT (6)



Sur le pont

ESPIONNAGE SUR LE PONT (7)



Sur le pont

LES GRILLADES (1)

Le temps des grillades est arrivé.

Il est bien là, malgré quelques journées un peu plus fraîches, les beaux jours reviendront bientôt et les grillades avec.

Donc on se prépare, les batteries sont chargées, le Micro Magic est fin prêt pour la régates de dimanche, et surtout, oui, surtout tout est aussi prêt pour se faire plaisir avec une grillade pendant la pause de midi.

Alors, voici quelques trucs, quelques conseils pour que la grillade se passe au mieux et vienne régaler les palais.

Trucs / astuces et conseils (glanés sur le net au fil des recherches)

- Ne pas saler une grillade à l'avance: le sel fait soudre les sucs.
- Se servir de spatules pour retourner les pièces à griller, surtout les viandes: en les piquant, on fait couler leur jus et on les dessèche.
- La cuisson au barbecue, à la braise, est certainement la moins facile: pas de thermostat pour régler la température! attendre que les flammes soient éteintes et que la braise - qui doit être bien épaisse - commence à se couvrir d'une pellicule de cendre grise.
- Les temps de cuisson au barbecue sont une base très approximative: la chaleur et son intensité dépendant du grill utilisé, de l'éloignement entre le grill et le foyer et de l'épaisseur des morceaux à cuire.



- En fin de cuisson, mettre directement sur le foyer, des branches d'herbes aromatiques telles que laurier; romarin, fenouil; en brûlant, elles parfument les grillades.

- Les herbes aromatiques sont toujours largement utilisées dans les grillades... trop largement souvent! elles doivent rehausser une saveur, pas la masquer!... Les doser avec parcimonie.

- les saucisses, les boudins, etc... éclatent à la cuisson. Prévenir ce désagrément en piquant leur peau avec les dents d'une fourchette avant de les mettre à griller; la présentation du plat y gagnera.

- Une autre astuce consiste, en particulier pour les saucisses et boudins, à les tremper 5 minutes dans l'eau froide avant de les mettre sur le grill. Ainsi ils n'éclateront pas et comme la peau n'aura pas été percée, il n'y aura pas d'écoulement de la chair.

- Ce que l'on fait griller doit être saisi, au départ, pour former une légère croûte qui emprisonnera les sucs, mais cette croûte ne doit pas former une carapace imperméable à la chaleur! Surveiller donc la cuisson afin qu'elle ne soit pas trop vive au début.

- Pommes de terre sous la cendre: laver et brosser soigneusement les pommes de terre non pelées; les envelopper séparément dans des feuilles d'aluminium en emprisonnant dans chacune une feuille de laurier: les enfouir sous la braise qui commence à cendre pendant 30 minutes, en remettant un peu de braise par-dessus en cours de cuisson. Déplier les papillotes, fendre la peau des pommes de terre et déguster en ajoutant du beurre frais, salé et poivré, malaxé avec du persil haché et un soupçon d'ail.

LES GRILLADES (2)

- Pour les pommes de terre en robe des champs, l'accompagnement dépend de l'imagination: beurre parfumés, fromage blanc aux herbes. Mais pourquoi pas la tapenade? essayez et vous l'adopterez. Il y a également la fine tranche de foie gras cru, qui cuit simplement à la chaleur de la chair de la pomme de terre.

- Lorsque l'on fait des brochettes de viandes mixtes, ne pas associer celles qui demandent des temps de cuisson courts (bœuf, rognon, foie) avec celles qui réclament des temps de cuisson plus longs (veau, porc, volaille). On peut sans inconvénient associer le poulet avec le filet de porc et le lard fumé.

- Lorsque l'on badigeonne avec du beurre fondu ou de l'huile, le faire légèrement. La graisse ne doit pas couler: sur la braise en particulier, elle brûle et communique une saveur âcre aux ingrédients qui grillent. De plus, cela peut être dangereux!

Selon la plupart des spécialistes, vous pouvez griller tout ce que vous voulez! Cela va des saucisses, à la viande (volaille, agneau, veau, porc), le poisson et les légumes. On conseille de persiller les viandes pour qu'elles restent bien juteuses et ainsi qu'elles ne sèchent pas trop vite lors de la cuisson sur le grill.

Une marinade est l'idéal pour les grillades.
La marinade est généralement à base d'huile (tournesol, arachide ou d'olive),
De l'ail, des oignons et de la moutarde. Ajoutez les herbes pour lui donner un goût à votre convenance.

Et en attendant que la cuisson se fasse ?

A boire et à manger...

Pensez à des salades prêtes à être dégustées. Cela permettra de passer le temps pendant la grillade.

Et une certaine "expérience" des grillades que j'ai pu apprécier en Argentine

En argentine, les grillades se font uniquement avec les braises d'un feu de bois, **jamais** avec du charbon de bois! Le bois est brûlé sur le côté du grill, puis les braises obtenues sont ensuite déposées sous la grille.
L'espace entre les braises et la grille est d'au moins dix centimètres, plus bas, la viande cuirait trop et trop vite !

Y.W.

**Pour finir quelques conseils utiles:
(Les accidents sont évitables à condition de ne pas les provoquer !)**

- Évitez l'utilisation d'alcool à brûler, préférez les bâtonnets allume-feu.
- En cas de fort vent, assurez-vous qu'aucune braise ou autres sources de feu ne puissent s'envoler et bouter le feu alentour.
- Utilisez des outils adéquats et suffisamment longs lors de la manipulation des braises.
- Ne posez jamais trop près du foyer vos assiettes (surtout lorsqu'elles sont en carton).
- Ne laissez jamais un foyer sans surveillance (surtout si des enfants participent à la fête).
- Avant de quitter l'endroit, assurez-vous que le foyer est parfaitement éteint et froid.
- Nettoyer la place, pour avoir le plaisir de pouvoir revenir l'utiliser.



LA PROTECTION DE L'ÉMETTEUR (1)

S'il fait beau et chaud, surtout ne lisez pas !

Mais par contre si le temps devient capricieux, les nuages un peu plus menaçants, alors dépêchez-vous de sortir votre protection pour l'émetteur.

L'émetteur étanche bon marché n'étant pas encore dans les rayons modélistes, c'est à vous de prévoir une protection suffisamment efficace pour lui. Toutefois, non seulement la pluie peut perturber l'utilisation d'un émetteur, mais le froid viendra vous gêner les doigts. Vous avez essayé les gants ? Oui, bien sûr cela fonctionne encore, mais quant au doigté sur les manches de l'émetteur...

Alors, voici la réalisation d'une protection à la fois contre la pluie et contre le froid.

Cette protection devra être assez large pour pouvoir contenir la radio, vos mains et vos avant-bras.

L'idée est simple, il vous faut trouver un cabas en toile plastifiée, pas cher, et assez large pour que vous puissiez y placer vos bras sans aucune gêne.

Le cabas de base.

Sur cette base, vous découpez la partie haute (avec les poignées), et vous découpez les passages pour l'antenne et la suspente.



C'est fini, votre protection d'émetteur est prête.

Pour le froid, sur la base du cabas que vous avez transformé, prenez une de ces couvertures polaires bon marché et découpez-la aux mesures de la protection anti-pluie que vous venez de faire. Un minimum de couture et du velcro pour la faire tenir à l'intérieur (n'oubliez pas les trous pour les passages de l'antenne et de la suspente).

Maintenant, quel que soit le temps, grand froid de canard ou petit crachin, votre émetteur est à l'abri et vos doigts de skippers émérite bien au chaud.

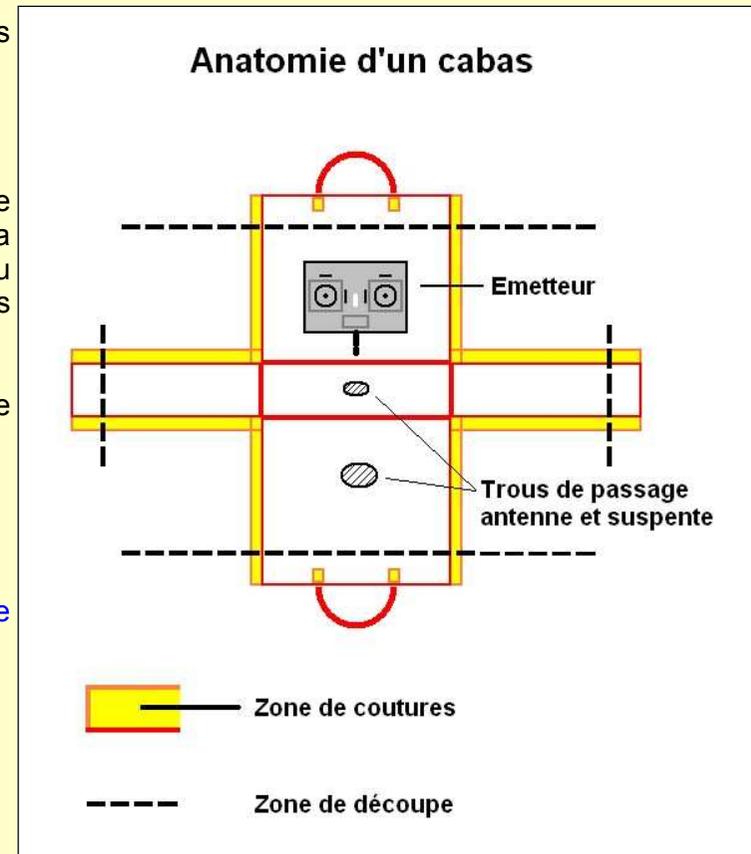
Voyez les photos sur la page suivante.

P.S.

Évidemment, si vous n'avez pas le temps de vous faire une protection aussi "évoluée", il vous reste le...



...de 60 litres !



Bien protégé, pas de problème !

LA PROTECTION DE L'ÉMETTEUR (2)



Les deux ensembles en photos.
Vous pouvez y rajouter des protections contre l'écoulement en faisant un minimum de couture.
Peut-être que la couleur vous gêne ? Cherchez bien, il y a sûrement un cabas à votre convenance et pas cher du tout dans
Le centre commercial d'à côté !



Vos radios vous
Remercent

Y.W.



