

Gazoduc

Sensé • Chaleureux • Propre • Efficace

Voici l'édition de février 2010 de *Gazoduc*. Lisez-le pour apprendre comment assurer le fonctionnement optimal de votre appareil à gaz naturel, améliorer votre efficacité énergétique, et vous réchauffer avec une excellente recette.



Conseils de sécurité pour l'hiver

Suivez nos conseils pour assurer un fonctionnement optimal de votre appareil à gaz naturel pendant la saison hivernale :

- Faites entretenir votre équipement de gaz naturel par un technicien certifié.
- Si vous partez pour une longue période (plus de deux jours), demandez à quelqu'un de venir vérifier régulièrement la maison.
- N'oubliez pas de dégager le chemin menant au compteur de gaz naturel et de vous assurer que tous les conduits ainsi que l'appareil ne sont pas recouverts de glace ou de neige.
- Assurez-vous que la neige qui fond du toit, la pluie verglaçante ou l'eau qui fuit d'une gouttière ne crée pas d'amoncellement de glace sur le compteur, car cela pourrait interrompre l'approvisionnement en gaz naturel ou provoquer un mauvais fonctionnement de l'appareil. Si votre compteur est recouvert de glace, ne tentez pas d'enlever la glace vous-même. Communiquez avec Enbridge Gaz Nouveau-Brunswick au **1-800-994-2762**.

Économies par temps froid

Réduire la consommation d'énergie cet hiver

La baisse des températures au Nouveau-Brunswick aura sans doute pour effet d'augmenter votre consommation de gaz naturel. D'ailleurs, 60 % de votre consommation annuelle de gaz naturel pour votre maison et d'eau chaude s'effectue entre décembre et mars.

Pour améliorer l'efficacité énergétique de votre maison, vous pouvez régler le thermostat à une température convenable. En diminuant la température de trois degrés Celsius pendant la nuit ou lorsque vous n'êtes pas à la maison, vous réduirez votre consommation de gaz naturel.

Les filtres sales peuvent réduire la circulation d'air et forcer votre système à consommer davantage d'énergie qu'il ne le devrait. Un nettoyage régulier et un remplacement du filtre contribueront au fonctionnement optimal de votre système.

Les portes et les fenêtres fissurées laissent échapper de la chaleur utile. Intempérissez votre maison par l'ajout de coupe-bise et de produits de calfeutrage aux portes et aux fenêtres pour conserver la chaleur là où vous la voulez le plus.

En appliquant de simples règles pour une consommation responsable, vous aiderez l'environnement et diminuerez votre facture de gaz naturel.

Pour obtenir plus de renseignements sur la consommation énergétique, consultez notre site Web à www.gaznaturelnb.com et lisez l'article d'Efficacité Nouveau-Brunswick, *Gardez la chaleur à l'intérieur à l'aide de matériau isolant et de garniture d'étanchéité*.



Ragoût au fromage de chèvre et aux champignons

« Ces délicieux hors-d'œuvre sont à déguster en bonne compagnie, mais je ne blâmerais personne de vouloir tout les manger seul. C'est une recette simple et rapide à réaliser ».

Par le chef Aaron Fraser, Garrison District Ale House Fredericton, Nouveau-Brunswick



Ingrédients :

30 ml	Huile d'olive extra vierge
3 clous de girofle	Ail frais, haché fin
8	Champignons de Paris, en tranches
1 grand	Champignon portobello, en fines tranches
60 ml	Crème fouettée
60 ml	Pinot Noir
50 g	Fromage de chèvre (à pâte molle)
2 brins	Thym frais, sans les tiges
	Sel de mer
	Poivre noir concassé

« Le gaz naturel fait une énorme différence dans le temps qu'il faut pour réaliser ce plat; une cuisinière ou un four électriques prennent beaucoup trop de temps à réchauffer et la cuisson est inégale à mon goût. » - Chef Aaron Fraser

Préparation :

- **Faire revenir** l'ail dans l'huile d'olive à feu doux jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
- **Ajouter** le vin, le thym et les champignons, remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les champignons soient tendres.
- **Ajouter** la crème fouettée et mélanger. Laisser cuire jusqu'à ce que le mélange s'épaississe puis ajouter le sel et le poivre au goût.
- **Verser** le mélange dans un plat résistant à la chaleur. Étaler le fromage de chèvre sur le ragoût et enfourner le plat dans un four à 450°F jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré.
- **Dresser et servir** chaud sur des craquelins, des tranches de pain ou même des croustilles. Pour ma part, j'ai opté pour du pain focaccia grillé.

Salons de l'habitation

Pour trouver des idées et des solutions relatives à la construction ou à la rénovation, et à l'aménagement, les salons de l'habitation sont des rendez-vous à ne pas manquer.

Saint John Atlantic National Home Show

Harbour Station de Saint John
Du 12 au 14 mars

Salon de l'habitation de Moncton

Colisée de Moncton
Du 12 au 14 mars

Salon de l'habitation de Fredericton

Centre d'exposition de Fredericton
Du 26 au 28 mars



Le confort et la tranquillité d'esprit...

Inscrivez-vous en ligne !

Pour rendre la planète plus verte, optez pour la version électronique de *Gazoduc* en vous inscrivant en ligne à www.gaznaturelnb.com et vous pourriez **gagner un crédit de 100 \$** sur votre facture de gaz naturel!