

## **Quelques trucs et astuces :**

### **Bougies**

Pour empêcher les bougies de couler,  
il suffit de les tremper toute une nuit dans un récipient d'eau.

### **Bougies toujours**

Pour qu'une bougie se consume moins vite,  
placez quelques grains de gros sel  
à la base de la mèche.

### **Braises ravivées**

Jetez une poignée de gros sel sur les braises  
permet au feu de reprendre vigueur très rapidement

### **Bouchons réutilisés**

Ne jetez plus les bouchons en liège des bouteilles de vin :  
ils serviront d'allume-feu si vous les gardez  
dans un récipient rempli d'alcool ménager.

### **Gelée express**

Cette recette est super et je vous la recommande:

Faites bouillir 4 minutes 750 ml de n'importe quel jus de  
fruits

(du vrai)

avec 1 kg de sucre.

C'est tout et c'est génial.

*(Donc, si j'ai bien compris, on prend 4 minutes et on les fait  
bouillir 750ml)*

### Détachant magique

Mettre un comprimé de Spasfon dans le tambour de la machine en même temps que le linge.

Les pires taches ne résistent pas

### Economie d'eau

Une astuce pour économiser de l'eau au quotidien :  
en ouvrant le robinet d'eau chaude,  
de l'eau froide s'écoule avant l'arrivée d'eau chaude.

Pour éviter de gâcher cette eau,  
la récupérer dans une bouteille d'eau en plastique  
pour arroser les plantes par exemple.

Cela peut paraître banal, mais à la fin du mois ça fait beaucoup d'eau.

### **Feutres ressuscités**

Vos enfants laissent systématiquement leurs feutres décapuchonnés ?

Pour les raviver, trempez les mines dans du vinaigre

### Guêpes

Pour éloigner les guêpes de l'endroit où vous êtes,  
écrasez sommairement quelques clous de girofle,  
et mettre dans une ou plusieurs soucoupes sur la table.

Elles ne supportent pas l'odeur et s'éloignent et de plus c'est écologique.

### Lessive citron

Une tache de café macule votre belle nappe ?

Mettez dessus du jus de citron et lavez-la comme d'habitude

## Mouches

Pour chasser les mouches noires de votre plat de fruits, conservez les bouchons de liège de vos bouteilles de vin et mettez-les dans le panier de fruits

## Noir ravivé

Ajoutez quelques feuilles de lierre à la lessive de vos vêtements noirs:

elles vont raviver le noir sans frais !

## Taches de vin -

Du vin sur un tapis ?

Pas de panique, versez immédiatement dessus de l'eau gazeuse et absorbez la avec une éponge

## Téléphone dans l'eau

Votre téléphone portable a pris l'eau ?

Vous pouvez le sauver en le mettant dans un saladier de riz qui absorbera l'eau en quelques heures

## Verres rénovés

Donnez un coup de neuf à vos verres: frottez-les avec un chiffon doux et un peu de dentifrice: les éraflures vont disparaître et les verres retrouver leur éclat.

## Fruits

Mettez des bouchons de liège dans votre corbeille pour empêcher qu'ils ne s'abiment

### Fromage frais

Le fromage restera frais plus longtemps si vous ajoutez un morceau de sucre dans la boîte : il va absorber l'humidité.

### Gros glaçons

Vous avez besoin de gros glaçons ?  
Remplissez chaque moitié des emplacements d'une boîte à œufs en plastique

### Œufs parfumés

Pour donner aux œufs un goût particulier, il suffit de les enfermer quelques jours dans une boîte hermétique avec, au choix : basilic, curry, estragon, lard fumé, ail, truffe...

En effet, l'odeur passe à travers la coquille !

### NETTOYAGE DU FOUR A MICRO ONDE

Mettre un torchon humide dans le micro onde pendant 1 minute et ensuite nettoyer le micro onde avec le torchon et plus rien n'y colle mais faire attention car le torchon est extrêmement chaud alors il faut mettre des gants.

### Omelette : Alléger une omelette.

Versez une cuillère à soupe d'eau (ou de lait) par jaune d'œuf dans votre omelette.

Cela va l'alléger et la rendre plus digeste.

Utilisez la même méthode pour les œufs brouillés,  
ce qui offrira les mêmes avantages !

### Pâtes : Cuisson des pâtes

Le sel que vous mettez dans vos pâtes retarde son ébullition  
et

cela consomme plus d'électricité et de gaz.

Il suffit de ne mettre le sel qu'au moment

de l'ébullition juste avant de mettre vos pâtes.

### Rôti : Dorer un rôti

Avant la cuisson, arrosez votre rôti de jus de citron.

Cela vous permettra d'obtenir un rôti bien doré et parfumé  
grâce au jus de citron

### Rosbif durée de cuisson

Un doute sur le temps de cuisson d'un rosbif ?

Avant de l'enfourner, mesurez sa circonférence  
avec un mètre de couturière.

Son "tour de taille" vous donnera son temps de cuisson:

20 cm pour 20min

### Sauce tomate

Pour éviter les traces orangées dans les contenants

en plastique qui résulte de la sauce aux tomates,

il suffit de rincer à l'eau très froide le contenant avant d'y  
mettre la sauce.

Au lavage, il ne restera rien.

Après utilisation pour le laver : (également si le contenant est

gras)

liquide vaisselle et eau FROIDE

une fois bien nettoyé vous pourrez peaufiner le nettoyage en

le lavant à l'eau tiède et rincer

### Tarte aux fruits

Pour cuire vos tartes aux fruits sans risque

que les fruits détremper la pâte au cours de la cuisson,

il suffit de pré cuire la pâte un quart d'heure environ

dans le four préchauffé, thermostat 6.

Vous pouvez aussi verser sur votre pâte de la poudre d'amande

(ou de noisette) juste avant de placer vos fruits.

Pour parfaire la cuisson de votre tarte,

et rehausser le goût des fruits,

faites chauffer dans une casserole un peu de marmelade de fruits,

que vous étalerez sur votre préparation à l'aide d'un pinceau.

|

>  
>  
>