|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Quelques astuces économiques, écolos et efficaces - A garder> > > > > > >** > > > > > > > **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.**> > > **> > > > > > >   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 > > > > > > >  > > > > > > > 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 > > > > > > >  > > > > > > > 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 disparaitre 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 boite : > > > > > > > il va absorber l'humidité. > > > > > > >    > > > > > > > Gros glaçons > > > > > > > Vous avez besoin de gros glaçons ? > > > > > > > Remplissez chaque moitié des emplacements d'une boite à œufs en plastique > > > > > > >  > > > > > > > Œufs parfumés > > > > > > > Pour donner aux œufs un gout particulier, il suffit de les enfermer quelques jours > > > > > > > dans une boite 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 :**> > > **EX... 20 cm pour 20 minutes > > > > > > >  > > > > > > >   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 rincez > > > > > > >  > > > > > > > Tarte aux fruits > > > > > > > Pour cuire vos tartes aux fruits sans risque que les fruits détrempent 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 gout des fruits, faites chauffer dans une casserole un peu de marmelade de fruit que vous étalerez sur votre préparation à l’aide d’un pinceau. > > > > > > >  > > > > > > > Alors, qu'est-ce qu'on dit ?? > > > > > > >** > > > **Hein ? On imprime ce document, on le conserve ! > > > > > > >   Et On dit = merci , je fais suivre aux amis**     |

 |

|  |  |
| --- | --- |
|   |   |

 |
|   |