**\* ASTUCES \***

**2**

**TELEPHONE 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 RENOVES**

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 GLACONS**

Vous avez besoin de gros glaçons ?

Remplissez chaque moitié des emplacements d’une boîte à œufs en plastique

**ŒUFS PARFUMES**

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 ….

ATTENTION !!! Car le torchon est extrèmement chaud alors il faut mettre des gants.

**OMELETTE ALLEGEE**

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 vous offrira les mêmes avantages.

**PATES : CUISSON DES PATES**

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

plus d’éléctricité et de gaz

Il suffit de mettre le sel qu’au moment de l’ébullition, juste avant de mettre vos pâtes

**ROTI – DORER UN ROTI**

Avant la cuisson, arroser votre rôti de jus de citron

Cela vous permettre d’obtenir un rôti bien doré et parfumé grâce au jus de citron