

**Quelques astuces à retenir ; ça peut servir .....**

**BOUCHONS REUTILISES.** *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.*

**GELEE EXPRESSE.** *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.*

**DETACHANT MAGIQUE.** *Mettez un comprimé de spasfon dans le tambour de la machine en même temps que le linge. Les pires tâches ne résistent pas.*

**FEUTRES RESSUCITES.** *Vos enfants laissent systématiquement leurs feutres décapuchonnés ? Pour les raviver, trempez les mines dans du vinaigre.*

**LES GUÊPES.** *Pour éloigner les guêpes de l'endroit où vous êtes, écrasez sommairement quelques clous de girofle et mettez dans une ou plusieurs soucoupes sur la table. Elles ne supportent pas l'odeur et s'éloignent.*

**LESSIVE CITRON.** *Une tâche 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 votre panier de fruits.*

**NOIR RAVIVE.** *Ajoutez quelques feuilles de lierre à la lessive de vos vêtements noirs : elles vont raviver le noir sans frais !*

**TÂCHES DE VIN.** *Pas de panique versez immédiatement dessus de l'eau gazeuse et absorbez avec une éponge.*

**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 retrouveront leur éclat.*

**FRUITS.** *Mettez des bouchons de liège dans votre corbeille pour empêcher qu'ils s'abiment.*

**GROS GLACONS.** *Vous avez besoin de gros glaçons ? Remplissez chaque moitié des emplacements d'une boîte à œufs en plastique avec de l'eau.*

**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.*

**ALLEGER 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.*

**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.*

**DORE UN RÔTI.** *Avant la cuisson arroser votre rôti de jus de citron, cela vous permettra d'obtenir un rôti bien doré et parfumé grâce au jus de citron.*

**DUREE DE CUISSON D'UN ROSBIF.** *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 20 minutes.*

**On fait suivre à sa famille, à ses amis, les astuces, ça peut servir ...**

**MERCI, Jean-Claude. – 11/01/ 2017.**