Trucs et astuces

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): **- (2010)**

Heft 9

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

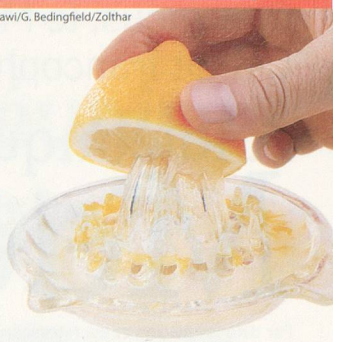
http://www.e-periodica.ch

Photos: R. vVllalon/A. P. Palmer/Felinda/G.N. Bebawi/G. Bedingfield/Zolthar

On pique les pommes de terre

Faire cuire en même temps des patates de calibre différent, c'est possible. Tout simplement en transperçant dans le sens de la longueur les plus grosses, avant la cuisson. Attention, ce procédé très efficace ne fonctionne que pour les variétés qu'on cuit avec la peau.

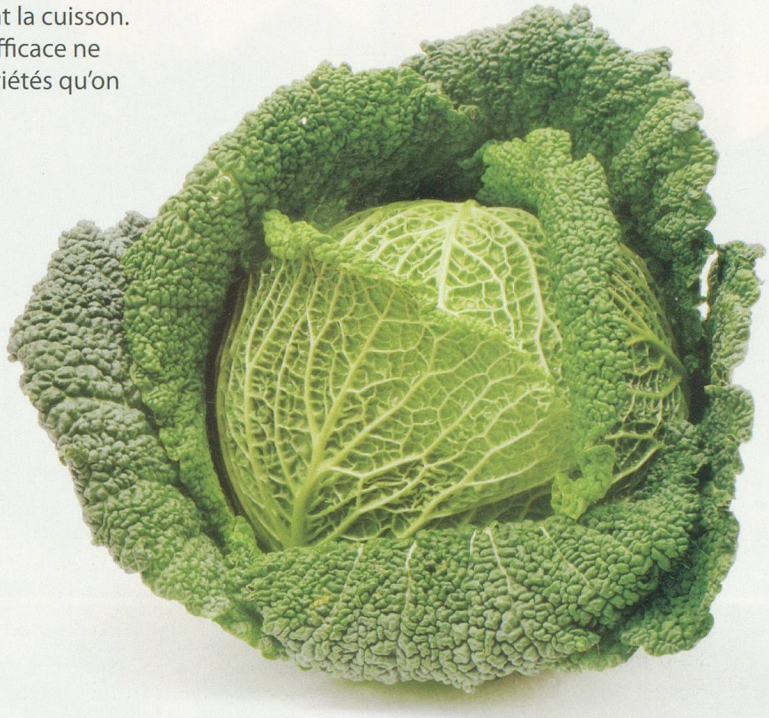
Casser l'épi



Un épi de cheveux indomptable, ça énerve. Pour le maîtriser, c'est pourtant des plus simple. Il suffit de l'humecter avec du jus de citron et le rebelle rentrera dans le rang.

La guerre aux cafards

Sales bêtes va! Pour faire déguerpir ces insectes répugnants qui se sont invités chez vous, on peut utiliser du concombre dont l'odeur est réputée les faire fuir, comme le mastic d'ailleurs. Plus radical, on peut confectionner un piège avec un bocal rempli de bière et entouré de chiffons. Attirés par l'odeur, les cafards vont s'y hisser et tomber dans le breuvage où ils vont se noyer.

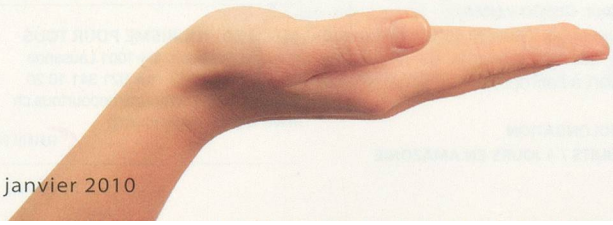


Le chou qui décrasse

Impossible de venir à bout de la saleté incrustée sur le tapis de l'entrée. Et pourtant: coupez en deux un chou pommé bien serré et servez-vous de chaque moitié comme une brosse. Il suffit ensuite de passer l'aspirateur. Le résultat se passera de commentaire. Tout simplement magique.

Contre les mains moites

On n'est jamais à l'aise avec des mains qui transpirent. Heureusement, il y a un truc. Il suffit de faire bouillir 100 grammes de feuilles de bettes dans 50 cl d'eau pendant 10 minutes. Ensuite, filtrez et versez dans une cuvette. On laisse refroidir un peu avant de plonger les mains dans cette décoction pendant quinze minutes, en tenant les doigts bien écartés. Recommencez tous les jours, vous pourrez à nouveau donner des poignées de main sans angoisser.



Des épluchures précieuses

Vous voulez donner de la couleur à vos pâtes? Si vous pelez des courgettes, ne jetez pas les bandes de peau. Il suffit de les blanchir une minute, de les cuire ensuite. Mélangées à des tagliatelles, elles feront le petit plus qui épatera les convives.