

Trucs et astuces

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 18

PDF erstellt am: **23.09.2024**

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.

Il sent bon mon cendrier

Quoi de plus dégoûtant, pour un non-fumeur en tout cas, qu'un cendrier bien crasseux. Pour lui redonner tout son lustre et éviter qu'il ne sente le tabac froid, cette odeur si persistante, il faut évidemment le laver avant de frotter l'intérieur avec un citron coupé en deux. On saupoudre ensuite de sel fin et on rince une dernière fois. Voilà, le cendrier est prêt à recevoir de nouveaux mégots.



Décongeler les côtelettes

Tout le monde a un jour ou l'autre congelé des côtelettes de porc. Et tout le monde ou presque l'a fait en un bloc, rendant du coup impossible toute décongélation individuelle. La prochaine fois, glissez simplement une feuille de cuisson entre chaque morceau de viande. Vraiment pratique.



Une vitre recouverte de suie

Avant le retour des mauvais jours, c'est le bon moment pour nettoyer la vitre de la cheminée. Une fois de plus, le vinaigre fait des merveilles. Il suffit d'en verser 5 cl dans 3 litres d'eau chaude et d'y tremper une vieille éponge, qu'on essore légèrement avant de la passer dans la cendre. Ensuite, on passe à l'action. C'est-à-dire qu'on frotte la vitre pleine de suie avec le côté grattant de l'éponge, puis on rince avec la même eau et l'autre face. Pour terminer, on essuie avec une feuille de journal. On est paré pour l'hiver.



On savonne la vis Huître, ouvre-toi!

Pour enfoncer facilement une vis et, surtout, pour pouvoir la dévisser dans quelques années sans problème, il faut d'abord la frotter contre un savon sec. Elle entrera ainsi comme dans du beurre...

C'est bon, mais pas facile à ouvrir et c'est le moins qu'on puisse dire. Comment venir à bout proprement d'une huître si on n'a pas trop de force dans les mains. Tout simple: il suffit de la tremper quelques minutes dans de l'eau gazeuse, elle se montrera beaucoup plus coopérative.



Bien grillé le poulet



Pour donner un bel aspect grillé à votre viande blanche (poulet ou rôti) lorsqu'elle sortira du four, il faut verser un peu de jus de citron ou du miel sur la bête avant de l'enfourner. En plus, ça donne un petit goût, miam.

Aïe, une épine

Pour sortir une épine du doigt sans souffrir, on vous conseille de chauffer de l'eau et d'y jeter une bonne grosse poignée de sel. Un peu de patience ensuite, le temps que le mélange tiédisse. C'est le bon moment pour faire tremper le doigt blessé, pendant cinq minutes au bas mot. Ensuite, à l'aide d'une aiguille préalablement désinfectée, on extirpe sans peine l'intruse qui ne résistera pas, la chair étant bien ramollie.

