

Archives des trucs et astuces

CONSEILS CULINAIRES UTILES

A la place du parmesan, râpez une tête de fenouil cru au-dessus de vos pâtes fraîches à l'huile d'olive... le goût épatera vos invités !

Pour obtenir une chapelure originale : ajoutez de la poudre de noisette et des herbes hachées.

Pour éviter que les pommes épluchées s'oxydent au contact de l'air, réservez les dans de l'eau légèrement citronnée.

A l'apéritif, remplacez le pain par des tranches de radis noir épluché tartinées de tapenade, tarama, beurre d'anchois, saumon fumé...

Pour éviter que le beurre brûle lors de la cuisson d'un aliment : chauffez la poêle, y ajouter un filet d'huile et, quant il est bien chaud, ajouter le beurre : il va colorer immédiatement. Baissez le feu et faite tourner le beurre dans la poêle, il ne brûlera pas.

Pour donner du crémeux à un risotto : ajoutez du beurre très froid en petits morceaux, après 22 min de cuisson.

A la fin de cuisson de vos rôtis : enveloppez-les dans une feuille d'aluminium et les réserver un temps égal à celui de la cuisson pour qu'ils soient bien moelleux et juteux.

Pas de peau sur une crème refroidie : si vous posez une noix de beurre sur la surface lorsqu'elle est chaude.

Pour un poulet rôti croustillant et moelleux : déposez le dans une casserole, recouvrez-le d'eau froide et portez le à ébullition. Egouttez et faites le rôtir le temps indiqué. Vous pouvez pratiquer de la même façon pour le canard, qui sera moins gras.

Préparez la pâte de vos moelleux au chocolat la veille : déposez les moules au frigo jusqu'au lendemain. Au moment du fromage, enfournez les : ils seront parfaits au dessert !

Pour récupérer encore plus de jus de citron : passez le 15 secondes au four à micro-ondes, il donnera deux fois plus de jus.

Vous avez trop de sauce tomate : étendez l'équivalent d'une cuillère à soupe de pâte de tomate sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis congelez quelques heures. Transférez ensuite les boules dans un sac de plastique, que vous garderez au congélateur.

Pour râper du fromage plus facilement : enduisez la râpe d'un peu d'huile. La tâche sera beaucoup plus facile, rapide et propre !

Pour faire du bacon parfait : ajouter 1/4 de tasse d'eau dans la poêle. L'eau empêche la graisse de gicler et une fois celle-ci évaporée, on obtient des tranches de bacon extra-croustillantes !

Pour onduler le bacon : faites des plis dans du papier d'aluminium et déposez-y les tranches de bacon cru. Placez sur une plaque et mettre au four pendant 10 à 20 minutes à 190°C. Résultat : du bacon parfaitement ondulé !

Des glaçons originaux : servez-vous de raisins congelés pour refroidir un verre de vin blanc, sans pour autant le diluer !

Des glaçons bien transparents : faites bouillir de l'eau, après qu'elle soit légèrement refroidie utilisez là pour remplir vos bacs à glaçons.

Chips maison au four à micro-ondes : tranchez une pomme de terre avec une mandoline, déposez les dans une assiette recouverte de papier sulfurisé, versez un peu d'huile sur les tranches et sur le papier, salez ou assaisonnez les tranches au goût. Cuire environ 5 minutes aux micro-ondes.

Chips de pommes maison : tranchez 4 pommes avec une mandoline, mélangez avec le jus d'un demi-citron, du sucre et éventuellement de la cannelle. Étalez sur une plaque et laissez cuire au four pendant 1 H à 120°C.

Coup de fouet pour la moutarde : pour redonner du peps à une moutarde oxydée, versez quelques gouttes de pastis dans le pot. Mélangez vigoureusement avec une cuillère ; elle retrouvera sa bonne mine des premiers jours !

Champagne frappé en dix minutes : des amis arrivent à l'improviste ! Le Champagne n'est pas au frais... Plongez la bouteille « chaude » dans un seau à glace et ajoutez-y du gros sel. 10' plus tard vous devriez pouvoir porter un toast !

Moule à caramels : faites vos propres carrés de caramel facilement et rapidement ! Tout ce dont vous avez besoin : du sucre, du lait et du beurre. Chauffez les trois ingrédients ensemble, versez le mélange dans les compartiments d'un bac à glaçons et laissez figer sur le comptoir, à l'air ambiante. Ne mettez pas les caramels au réfrigérateur, sous peine qu'ils deviennent trop durs.

Gelée express : faites bouillir 4 minutes 750 ml de n'importe quel jus de fruits (du vrai) avec 1 kg de sucre.

Œufs parfumés : pour donner aux œufs un gout 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 !

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 !

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.

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

Avec les châtaignes :

Pour éplucher les châtaignes facilement : il faut les mettre au frigo une nuit et ensuite les plonger dans l'eau bouillante.

Châtaignes bouillies : après incision, plongez les dans une grande casserole d'eau ; laissez les cuire à gros bouillons de 25 à 30 minutes. Vérifiez la cuisson avant de les retirer définitivement du feu. Non seulement elles doivent s'éplucher facilement mais être farineuses et fondantes.

Châtaignes au lait : après incision, plongez les 5 à 10 minutes dans une marmite d'eau bouillante. Epluchez les et achever la cuisson dans du lait bouillant légèrement salé. Sucrez selon son goût peu avant de servir.

La châtaigne, un fruit frais à conserver au réfrigérateur ! C'est donc le bac à légumes du réfrigérateur qui est tout indiqué et dans lequel elle conserve toutes ses qualités durant environ 7 à 8 jours. La châtaigne craint la chaleur et l'humidité.

CONSERVATION DES LEGUMES :

Pour qu'ils gardent leurs couleurs : versez la moitié d'une cuillère à café de bicarbonate de soude dans l'eau de cuisson de vos légumes. Ils garderont leurs couleurs vives.

Légumes secs cuits à point : difficile d'évaluer si la cuisson des haricots secs ou les lentilles est suffisante. Il existe une ruse : souffler dessus. Lorsque la peau s'ouvre en pétale, se décolle, c'est qu'ils sont cuits !

Le navet anti-graisse : les navets agissent comme des éponges en éliminant les graisses, tout en parfumant la préparation. Dès la fin de la cuisson, jetez les navets imprégnés de graisse pour les remplacer par d'autres cuits à la vapeur, qui auront cuits 2' dans la sauce.

Avocat pas assez mûr : mettez-le en présence d'une banane dans une pochette en papier. Il mûrira en l'espace d'une nuit et vous pourrez vous régaler.

Légumes sans petites bêtes : elles se cachent dans les légumes ! Pour les faire déguerpier, rien de plus facile : plongez les légumes dans de l'eau très salée. Rincez.

CONGELEZ MALIN

Les fines herbes : basilic, ciboulette, estragon, menthe, persil, romarin, thym se congèlent très bien. Emballez-en des portions dans du papier alu. Ne les décongelez pas avant utilisation, ajoutez-les encore congelés aux plats.

Pour garder vos herbes fraîches : déposez-les dans des bacs à glaçons, recouvrez d'huile d'olive (ou autre) et congelez. Ce «glaçon» aromatisé pourra être déposé dans une poêle au lieu de votre huile. Ils se garderont environ 1 an au congélateur

Fruits et légumes : les légumes ne sont pas tous faits pour être surgelés : seuls les sortes moins riches en eau à chair ferme s'y prêtent, comme carottes, poivrons, choux, myrtilles, prunes... Des fruits riches en eau comme les tomates, mais également fraises et framboises perdent leur consistance et leur saveur lors de la décongélation. Réduisez-les en coulis que vous pourrez congeler.

Laitages : le lait frais, le yaourt et la crème ne se congèlent pas, ils changent de texture après la décongélation. Les fromages à pâtes dure, comme comté, gouda ou parmesan se congèlent bien, mais quand ils sont trop affinés, ils risquent de faire des grumeaux. Emballez-les parfaitement avant de les mettre dans des sachets congélation ; les fromages frais à haut pourcentage de matière grasse se congèlent bien tout comme le lait homogénéisé et le lait UHT. Camembert et brie se congèlent bien, mais veillez à les mettre au congélateur à maturité car le froid arrête l'action des bactéries qui les font mûrir. Le lait frais, la crème et le yaourt forme des flocons après la décongélation et deviennent difficilement comestibles.

Le pain : si vous congelez le pain tranché, vous pourrez ensuite prélever la quantité désirée. Pour qu'il ne dessèche pas à cause de la « brûlure du froid », emballez chaque tranche dans un film alimentaire avant de la glissez dans le sachet de congélation. C'est également valable pour les brioches, cakes et gâteaux.

Les œufs : les blancs et les jaunes se congèlent très bien, ensemble ou séparés. Une fois cuits, en revanche, les œufs perdent à être congelés car ils deviennent caoutchouteux.

Les aliments secs : le micro-ondes est capable de venir au secours des aliments desséchés. Fruits secs et champignons revivent ! Pour cela il vous faut mettre les aliments dans un bol rempli d'eau et enfourner le tout 10' à moyenne puissance. Ils ressortiront transfigurés !

Congelez ses châtaignes pour les conserver !

La châtaigne congelée est idéale à griller. Pour cela, incisez la coque avant congélation. Vous pouvez les utiliser sans les décongeler en les grillant immédiatement. Le temps de cuisson sera quelque peu allongé.

Pour cuire les châtaignes à l'eau : il faut les congeler après avoir enlevé la première peau. La cuisson à l'eau se fait sans décongélation préalable. La deuxième peau s'enlève à chaud après quelques minutes de cuisson.

Après cuisson : les châtaignes peuvent aussi être congelées une fois cuites, vous pouvez alors simplement les décongeler et les cuisiner en les incorporant à vos recettes.

Décongelez sans risque : pour éviter la prolifération de microbes sur les aliments fragiles comme les viandes et poissons, **faites-les décongeler au frigo.**

LES BIENFAITS NATURELS :

Du sel : il ne donne pas que du goût :

Mycose des pieds : en usage externe, le sel possède des propriétés médicinales : il est antiseptique et antifongique. Préparez une solution concentrée en laissant dissoudre un demi-verre de gros sel gris dans 2 l d'eau tiède. Pratiquez un bain de pieds 1 à 2 fois par jour

Contre le rhume : faites fondre 1 cuillerée à soupe de gros sel de Guérande et 1 cuillère à café de bicarbonate de soude alimentaire dans 1 litre d'eau non chlorée. Pratiquez un lavage de nez à l'aide d'une pipette ou d'une petite poire, 2 à 3 fois par jour.

Un bain qui défatigue : faites diluer 200 g de gros sel gris dans une baignoire d'eau à 37°. Les bienfaits ressentis s'apparentent à ceux d'un bain de mer. Les personnes souffrant d'arthrite y trouveront un soulagement.

Mal de gorge : pratiquez un gargarisme 3 fois par jour avec une bonne cuillerée à soupe de gros sel gris et le jus d'un citron dans un verre d'eau tiède.

Solution anti-aphtes : faites fondre 1 cuillerée à soupe de gros sel gris dans un quart de litre d'eau ; pratiquez un bain de bouche plusieurs fois par jour.

Du miel :

Le miel, est un puissant antiseptique naturel.

Contre la diarrhée : si le miel a une action laxative, c'est aussi un remède naturel largement utilisé dans le Tiers Monde en cas de diarrhée. Il conserve ses propriétés antiseptiques même dans les intestins et y détruit les bactéries comme le colibacille ou les salmonelles responsables de certaines diarrhées.

Le pollen d'abeille est un remède naturel efficace contre les allergies et l'asthme pour avoir un remède naturel contre les allergies avec plus d'efficacité, essayez de trouver un apiculteur dans votre région. Le pollen qu'il vous vendra sera fait avec les plantes qui vous entourent et c'est parmi elles que se trouvent celles auxquelles vous êtes allergique.

Contre le stress et l'insomnie : le miel pur est comme le sucre, un calmant qui vous aidera à vous détendre et à trouver plus vite le sommeil. Pour préparer votre remède naturel contre l'insomnie, ajoutez le jus d' 1 citron et d' 1 orange et 2 cuillerées à soupe de miel a un verre d'eau chaude.

Contre la fatigue et l'arthrite : mélangez du miel et du vinaigre de cidre avec de l'eau pour redonner de l'énergie et combattre la fatigue : ajoutez 1 cuillerée à café de vinaigre à un verre d'eau. Cette boisson est également un remède naturel efficace contre l'arthrite.

Remède naturel contre l'angine : faire des gargarismes à l'eau salée (une cuillère à soupe de sel marin dans un verre d'eau tiède), en alternance avec des gargarismes au citron (un jus de citron par verre d'eau tiède) et au **miel** (une cuillère par verre d'eau chaude).

Remède naturel contre l'incontinence urinaire chez l'enfant : donner simplement **une cuillère à café de miel** à votre enfant le soir avant d'aller dormir. Cela calmera son angoisse et retiendra l'eau en excès dans l'organisme jusqu'au matin.

Pour les enfants, le meilleur miel est celui de lavande, qui possède des propriétés adoucissantes et favorise l'endormissement, ainsi que le miel de tilleul, sédatif et calmant sur l'ensemble du système nerveux.

Du savon de Marseille :

Les vêtements de bébé : lavés aux copeaux de savon de Marseille cela évitera d'éventuelles irritations et allergies.

Une tache frottée : avec le savon de Marseille légèrement humide (avant la lessive) disparaîtra plus facilement qu'avec tous les détergents synthétiques.

Gommage des petites peaux mortes : il suffit de l'utiliser comme une brosse en le passant à sec sur la peau avant la douche, ou glissé dans un gant de massage, légèrement humidifié.

Crampes nocturnes : mettre le savon dans un collant et le glisser sous le matelas au niveau des pieds. Les crampes devraient s'estomper en dix jours !!

Calmer les rhumatismes : remplir des petits sacs de toile de copeaux de savon et les placer au bout du matelas. Le savon absorberait l'humidité...

Pour de légères brûlures : frotter légèrement, mais longuement puis rincer abondamment sous l'eau froide. **A ne pas faire si la brûlure est importante.**

Adoucir les mains : lavées au savon de Marseille, elles deviendront plus douces. Et si vous avez des travaux salissants, passez du savon sous vos ongles, ils seront protégés !

Du vinaigre de cidre :

Action anti-âge de la peau : il peut être consommé ou appliqué directement sur la peau.

Des cheveux brillants : il ne faut pas trop en abuser, mais le rinçage des cheveux au vinaigre est un grand classique (moitié eau, moitié vinaigre).

Contre l'eczéma et l'acné : on utilise alors le vinaigre dilué comme tonifiant après le nettoyage.

Contre les taches sur les dents : frotter le vinaigre contre les dents avant rinçage. S'en servir également comme **bain de bouche**, le tout avant brossage.

Le vinaigre de cidre aide aussi à **combattre la mauvaise haleine** et peut s'associer dans ce but à la menthe (faire chauffer les deux dans de l'eau).

Contre les pellicules : le vinaigre de cidre a pour particularité d'assainir le cuir chevelu et de supprimer les démangeaisons, de quoi lutter efficacement contre les pellicules. Appliquez le produit directement sur vos cheveux et massez bien les racines afin que le produit s'imprègne. Laissez poser une heure avant de rincer soigneusement.

De la peau d'orange :

Préparez votre produit multi-usages : mélangez l'écorce d'une orange avec 500 ml de vinaigre blanc dans un l'ancien vaporisateur vide. Gardez fermé pendant 2 semaines. Ajoutez ensuite 250 ml d'eau. Vaporisez les surfaces critiques à nettoyer avec cette eau : l'acide citrique de l'écorce, combinée au vinaigre blanc viendront à bout des salissures grasses !

Pour éloigner le chat de vos plantes : émincez l'écorce de deux oranges, parsemez-en la surface du pot : les chats n'aiment pas cette odeur !

Pour empêcher le sucre roux de former des blocs : placez une pelure d'orange dans la boîte. L'huile qu'elle relâchera gardera le sucre fluide. Renouvelez la pelure une fois par mois

Pour nettoyer des restes incrustés aux parois du micro-ondes : placez quelques peaux d'orange dans un bol allant au micro-ondes, recouvrez avec de l'eau et faites tourner à haute température pendant 5 minutes. Il vous suffira d'essuyer ! Si les parois ne sont pas parfaitement nettoyées, répétez l'opération.

Cela sent le renfermé : placez l'écorce d'une orange dans la chaussette d'un vieux collant et suspendez-le dans l'armoire : les mauvaises odeurs seront neutralisées.

Du citron :

Attention : les agrumes (notamment le pamplemousse) peuvent interférer avec certains médicaments, comme les anti-inflammatoires, l'aspirine, les immunosuppresseurs mais aussi certains traitements contre le cancer, le cholestérol et les troubles cardiaques. En cas de doute, assurez-vous auprès de votre médecin que vous pouvez en consommer.

En jus : il rehausse les plats de poissons, vitamine les salades et vinaigrettes, aromatise les laitages. Préférez un citron issu de l'agriculture biologique (sans pesticides) et consommez-le sans tarder, afin de bénéficier des vitamines qu'il perd rapidement une fois coupé.

En hiver, avec de l'eau chaude et une cuillerée de miel, il procure un excellent remède contre le refroidissement et les maux de gorge. Un jus de citron (50 ml) couvre plus d'un quart des besoins quotidiens en vitamine C.

En aromathérapie: l'huile essentielle de Citrus limonum permet de bénéficier des propriétés du fruit.

Pour renforcer l'immunité, versez-en 2 gouttes dans une cuillerée d'huile d'olive, de miel ou encore sur un comprimé neutre à avaler tous les matins pendant 15 jours.

Pour assainir l'air de la maison, diffusez 20 gouttes pendant 1 heure.

En cas de nausées ou de mal des transports, 1 goutte sur un sucre ou diluée dans 1 cuillère de miel, avant le départ. À renouveler pendant le trajet si nécessaire (jusqu'à 6 fois par jour).

Du thé :

Faciliter la digestion :Après un repas, un thé est tout indiqué pour aider votre organisme à digérer. Déjà puisqu'une bonne hydratation contribue à réduire les troubles du transit, mais aussi parce que la menthe poivrée, qu'on retrouve dans certains thés mais aussi dans des tisanes, aident à activer la digestion.

Entamer une cure détox et rester jeune :

Quoi de mieux qu'une cure détox pour purifier son organisme ? Le thé vert a des propriétés anti oxydantes grâce aux polyphénols, il empêche donc l'excès de radicaux libres responsables du vieillissement cellulaire. Consommer du thé vert permet également de clarifier le teint. Et, un lendemain de fête, le thé peut être un allié précieux en cas d'abus d'alcool.

Perdre quelques kilos :

La teneur en théine du thé vert aide à brûler les graisses, ce qui en fait un excellent atout minceur. Si la consommation de thé ne risque pas de vous délester de quelques kilos à elle seule, elle peut s'avérer efficace dans le cadre d'un régime. Certains thés sont par ailleurs drainant, ce qui limite l'apparition de cellulite. Dernier bon point minceur du thé, son action coupe faim naturelle, idéale en cas de fringale.

De l'oignon cru :

Faites briller vos vitres : pour nettoyer facilement les dépôts de suie et de poussière, frottez vos vitres avec la moitié d'un oignon coupé en deux. C'est également un bon moyen d'ôter les insectes du pare-brise de votre voiture.

Estompez une trace de brûlé : une casserole brûlante a laissé une trace sur votre table en bois ? Mixez deux oignons pour obtenir du jus, appliquez sur la trace et laissez agir plusieurs heures jusqu'à ce qu'elle ait blanchi. Cela marche aussi si le fer a brûlé un tissu : versez du jus d'oignon, laissez agir et passez en machine.

Dérouillez vos outils : qu'ils restent à l'extérieur ou dans leur coffre, les outils rouillent et tachent ensuite les vêtements. L'oignon est un antirouille efficace : frottez vos outils avec un oignon cru et faites goutter un peu de jus sur le vêtement taché. Pour ce dernier, laissez agir pendant 24 H et lavez ensuite, comme d'habitude en machine.

Faites étinceler vos bijoux : vos bagues et colliers en or ont terni ? Frottez-les vigoureusement avec un morceau d'oignon cru et faites ensuite étinceler avec un chiffon doux.

Du Bicarbonate de soude :

Chassez les odeurs de cuisine : Lorsque vous faites cuire des choux, du fenouil ou du poisson au court-bouillon, leurs odeurs risquent de se propager dans toutes les pièces. Pour y remédier, ajoutez simplement une cuillerée à café de bicarbonate à l'eau de cuisson.

Assainissez l'air : au lieu de vaporiser un déodorant chimique chez vous, versez cette solution maison dans un vaporisateur : diluez un jus de citron et 2 cuillerées à café de bicarbonate de soude dans un litre d'eau. Vous pourrez ensuite vaporiser ce produit naturel dans toutes les pièces.

Désodorisez les coussins : vos chaises longues et coussins de jardin sentent le moisi ? Imprégnez-les de poudre de bicarbonate. Laissez reposer toute une nuit, puis brossez-les et passez dessus l'aspirateur. Renouvelez l'opération si nécessaire.

Décrassez glacière, frigo, boîte isotherme... : déposez du bicarbonate de soude dans le fond de la glacière, du bac à légumes ou versez-en quelques cuillerées dans le fond du thermos. Laissez reposer. Confectionnez une pâte en mélangeant 2 volumes de bicarbonate avec un volume d'eau. Utilisez cette pâte comme détergent pour laver ces appareils. Rincez à l'eau claire et laissez sécher à l'air libre. Si vous entreposez la glacière durant tout l'hiver, laissez un bol de bicarbonate à l'intérieur. De même pour votre frigo, déposez y une coupelle remplie de bicarbonate.

Prolongez la vie de vos bouquets : l'eau des fleurs a tendance à croupir vite... Pour ralentir la prolifération bactérienne malodorante, versez une cuillerée de bicarbonate de soude dans l'eau du vase après avoir coupé l'extrémité des tiges.

Faites un shampoing sec à votre chien : votre chien sent fort ? 2 solutions s'offrent à vous : le laver en ajoutant 3 cuillerées à soupe de bicarbonate de soude à l'eau de rinçage ou lui faire un champoing sec de bicarbonate. Pour ce faire, versez directement la poudre sur ses poils. Frottez-le et brossez-le. Ce soin supprimera en plus les puces.

ASTUCES ANTI TACHES

Les aliments :

La sauce colorée :

- **Sur tout type de tissus** : mouiller l'envers du tissu à l'eau claire, puis appliquer du savon de Marseille, ou de la glycérine diluée à l'eau, de la benzine ou de l'alcool.
- **Sur la moquette** : idem que pour les tissus.
- **Sur le parquet** : tamponner avec un mélange de benzine et d'alcool ; la glycérine tiédie peut être efficace.

De fruits :

- Mélangez du jus de citron avec du sel pour enlever des taches de fruits sur les nappes

De graisses, goudron :

- Frottez la tache avec une matière grasse (beurre, lard...) puis savonnez. Attendez quelque temps et lavez alors tour à tour à l'eau et à l'essence de térébenthine.

De vin :

- Si vous renversez du vin sur un vêtement ou une nappe, tamponnez immédiatement avec du papier absorbant, poudrez de sel fin et rincez tout de suite avec de l'eau froide.
- Sur du tissu non lavable, tamponnez la tache avec un mélange de liquide vaisselle, d'eau et de quelques gouttes de vinaigre.
- Si vous avez renversé le vin route sur le tapis, épongez, puis poudrez de sel et laissez le absorber le vin. Nettoyez avec du liquide vaisselle et rincez à l'eau claire. S'il reste des traces, brossez-les avec de l'eau additionnée de vinaigre blanc.
- Versez immédiatement dessus de l'eau gazeuse et absorbez la avec une éponge.

De café :

- Trempez un linge blanc dans un jaune d'œuf battu et frottez la tache. Rincez ensuite à l'eau claire.
- Frottez la tache avec de l'alcool à brûler et rincez à l'eau.
- Epongez avec un chiffon clair. Si la tache persiste, utilisez un mélange à parts égales d'eau et de vinaigre blanc.
- Mettez dessus du jus de citron et lavez-la comme d'habitude

De chocolat :

- Epongez ou grattez les marques de chocolat, puis frottez le linge avec une solution composée de 1 cuillère à café de détergent doux (liquide vaisselle) dans 1 litre d'eau. Si la tache persiste, appliquez une solution composée de 1 cuillère à soupe d'ammoniaque dans un verre d'eau. Rincez. **Attention : ne jamais mettre d'ammoniaque sur de la laine.**
- Si décidément la tâche ne disparaît pas, nettoyez avec un mélange d'eau et de vinaigre blanc à parts égales et tamponnez avec un linge propre.

D'huile ou de beurre :

- **Sur un tissu naturel** : frotter avec un morceau de savon sec. Si besoin, placer un papier absorbant, sous la tâche, et tamponner avec un linge imbibé de benzine ou d'ammoniaque.
- **Sur un tissu synthétique** : frotter à l'eau savonneuse ou additionnée d'un peu d'ammoniaque, ou avec un linge imbibé d'essence minérale.
- **Sur la moquette** : idem que pour les tissus.
- **Sur le parquet** : si la tache est récente, verser du talc ou de la farine, laisser agir une heure et épousseter. Si la tache est incrustée, passer une éponge humide saupoudrée de bicarbonate de soude ou un chiffon imbibé de benzine.

Attention : ces deux produits risquent d'abîmer la vitrification du parquet.

Divers :

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 sans le capuchon ? Pour les raviver, trempez les mines dans du vinaigre.

Trace de sauce tomate dans les contenants en plastique : pour éviter les traces, 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

Nettoyer facilement une poêle brûlée : une méthode simple, rapide et efficace pour nettoyer une poêle brûlée : saupoudrer un peu de bicarbonate de soude dans la poêle,

verser de l'eau, puis porter à ébullition. Après refroidissement il ne vous restera plus qu'à nettoyer avec une éponge.

Les tâches de bougie :

Avant tout, grattez délicatement la bougie durcie avec une spatule ou une cuillère.

- **Sur tout type de tissus (moquette incluse) :** placez plusieurs couches de papier absorbant sur la tache restante et passez un fer chaud (efficace également sur la pierre). S'il reste une tache de gras, saupoudrez de terre de Sommières, laissez agir au moins une heure et brossez ou tapotez avec un chiffon humecté de benzine.
- **Sur un mur peint ou du bois (efficace également sur du cuir) :** utilisez de l'essence de térébenthine avec un chiffon.
- **Sur le sol (sauf moquette) :** éliminez les taches grasses en les frottant doucement avec une éponge saupoudrée de bicarbonate de soude.

Les tâches de moisissures :

- Pour ôter des taches de moisissures, vous pouvez frotter ces tâches avec une éponge imbibée de bicarbonate de soude, puis rincez le vêtement à l'eau vinaigrée avant de le laver normalement.

Avec du dentifrice :

Vos ongles sont jaunes après des couches successives de vernis ? Mettez un peu de dentifrice blanc sur une brosse à dents et brossez vos ongles : le détergent ôtera les traces de vernis et rendra à vos ongles leur couleur naturelle.

Nettoyez vos chaussures : après une promenade, vous découvrez des traces sur vos chaussures en cuir... enduisez-les d'un peu de dentifrice blanc, frottez doucement et essuyez avec un chiffon doux.

Enlevez les bavures de coloration : des traces de couleur ont teinté votre front ? Pour les enlever, frottez les traces avec du dentifrice blanc jusqu'à leur disparition et lavez ensuite avec de l'eau tiède.

POUR NEUTRALISER LES MAUVAISES ODEURS :

Dans vos chaussures :

Le bicarbonate : saupoudrez allégrement l'intérieur de vos chaussures et laissez agir toute la nuit. Le lendemain, secouez-les énergiquement, les mauvaises odeurs de pieds et de transpirations auront disparues !

Le vinaigre : prenez un chiffon que vous imbibe de vinaigre avec lequel vous tamponnez l'intérieur de vos chaussures. Laissez sécher pendant la nuit, ou tout du moins plusieurs heures. Les odeurs ont disparues !

Pour éliminer les odeurs des tissus :

Munissez-vous d'un spray vide (nettoyant pour vitre par exemple) et remplissez le avec trois quarts d'eau chaude, un quart de jus de citron et une cuillère à café de bicarbonate de sodium. Agitez le tout et vaporisez sur vos tapis, rideaux et autres tissus. Après quelques instants seulement, les odeurs auront disparues et vous venez d'éviter un passage au pressing !

Vous pouvez également saupoudrer vos canapés et tissus directement avec du bicarbonate, laisser agir une heure et passer l'aspirateur. L'odeur de tabac froid aura disparue.

Les odeurs de tabac à la maison :

La lavande : pour se débarrasser de l'atmosphère du tabac tout en donnant une touche de frais dans votre maison, faites bouillir un litre d'eau avec quelques gouttes d'essence de lavande. En plus de parfumer votre intérieur, la lavande neutralisera la mauvaise odeur de cigarette.

Pour le cendrier, le bicarbonate : placez-en au fond de vos cendriers. Elle absorbera la mauvaise odeur des cendres de cigarettes.

L'odeur tenace de renfermé :

La lavande : prenez une grande casserole et faites-y bouillir de l'eau. Ajoutez quelque brins de lavande et - pourquoi pas - des clous de girofles. Laissez le tout "mijoter" quelques temps sans couvrir, et ouvrez les portes et fenêtres de la maison. Autre solution : faire brûler directement quelques graines de lavandes dans un bol.

Le vinaigre blanc : si vous disposez de tapis ou de moquette dans votre maison, l'odeur de renfermé sera sûrement incrusté dedans ! Pour s'en débarrasser, il faut les vaporiser avec du vinaigre blanc. Gardez les fenêtres fermées pendant une bonne heure puis aérez toutes les pièces.

Les odeurs votre four : (poisson ou oubli d'un plat) :

Le citron : mélangez de l'eau avec le jus d'un citron, puis placez le tout dans un plat adapté dans votre four chaud puis laissez bouillir quelques minutes. Eteignez le four, puis attendez encore quelques instant... Passez ensuite un coup de chiffon à l'intérieur. Le citron absorbera facilement les mauvaises odeurs et la vapeur vous aidera à décoller les saletés de votre four.

Le bicarbonate de soude : pour enlever les odeurs tenaces de son four, on peut également le laver entièrement avec une éponge et du bicarbonate de sodium. Il suffit ensuite de bien rincer et votre four est enfin propre et frais !

L'extrait de vanille : placez dans le four une coupelle d'eau à laquelle vous avez ajouté quelques gouttes d'extrait de vanille. Faites chauffer jusqu'à ce que l'eau frémisses, puis éteignez le four. Laissez le plat en place toute la nuit.

Enlever les odeurs du linge :

Le vinaigre blanc : il vous suffit simplement d'imprégner la zone du tissu que vous voulez nettoyer de vinaigre blanc. Faites en sorte que le tissu soit bien mouillé et non juste humide. Mettez ensuite le vêtement à la machine et lavez-le avec votre lessive habituelle. Le résultat est surprenant ! Non seulement vos vêtements ne sentent plus mauvais aux endroits que vous avez imprégnés de vinaigre, mais ils ne sentent pas le vinaigre non plus !

CONSEILS PRATIQUES POUR LA SANTE ET LE BIEN-ETRE :

Arrêter le saignement d'une coupure : lorsque que vous vous coupez, versez du poivre sur la plaie. Cela aura pour effet d'arrêter le saignement immédiatement. **Attention**, à ne pas confondre avec le sel, qui lui pique ! Le poivre ne fait pas le même effet et cela coûte moins cher que le miel.

Refermer les plaies : il suffit, tout simplement d'appliquer du miel naturel à même la blessure. Les cataplasmes de miel sont utilisés, encore maintenant, dans des services pour grands brûlés d'hôpitaux.

Avoir les dents plus blanches : pour avoir des dents de star, il suffit d'ajouter, à chaque brossage, une pincée de bicarbonate de soude sur le dentifrice... et petit à petit, elles blanchiront...

Cicatriser une petite coupure : pour que les petites coupures et écorchures légères cicatrisent plus rapidement, écrasez quelques feuilles de vos géraniums sur un linge et appliquez-les directement sur la plaie.

Adieu aux aphtes : pour faire disparaître un aphte aussi vite qu'il est apparu, tamponnez-le avec un Coton-tige imbibé d'alcool à 90° (ou à défaut, d'alcool à 70° ou tout autre désinfectant). C'est très efficace !

Oter un pansement sans souffrir : passez-le sous le robinet en faisant mousser du savon dessus et tirez délicatement. Si le pansement fait de la résistance, trempez la peau incriminée dans de l'eau oxygénée à vingt volumes.

Soulager un abcès : en attendant la visite chez le dentiste, soulagez la douleur en faisant ramollir une figue sèche dans du lait bouillant que vous appliquerez sur l'abcès. Vous vous sentirez mieux !

BARREZ LA ROUTE AUX PETITES BETES :

Les puces : elle n'apprécie guère l'odeur de la menthe. Vous pouvez donc placer des petits bouquets de cet aromate à divers endroits de votre maison notamment là où vous les soupçonnez d'avoir élu domicile (sous le matelas, dans le panier du chien...). Renouvelez l'opération le plus souvent possible.

Le citron est aussi très efficace pour éloigner les puces. Rincez vos sols, avec un mélange composé de jus de citrons et d'eau (environ 2 citrons par litre).

Les Moustiques : comment confectionner un piège anti-moustiques écologique : Découpez une bouteille en plastique au milieu. Versez dans le fond de la bouteille 50 g de sucre puis le sachet de levure. Entourez la demi-bouteille de plastique noir car les moustiques aiment pondre dans les endroits sombres. Déposez la bouteille dans un endroit humide et à l'ombre, près d'une plante. Découvrez le résultat au bout de 15 jours.

Pour se débarrasser des mites alimentaires :

Les clous de girofle : disposez dans vos placards de cuisine des coupelles de clous de girofle. Les mites ne supportent pas son odeur forte

Le vinaigre : nettoyez et désinfectez vos placards en vaporisant 2/3 de vinaigre blanc dilué avec 1/3 d'eau. Cette méthode permet d'éliminer les mites, et de surcroît, les éloigner de votre maison.

L'ail : coupez des gousses d'ail en deux, sans les éplucher. Placez-les dans vos aliments ou dans vos placards. Renouveler l'opération toutes les 2 semaines. L'odeur de l'ail va repousser les mites alimentaires.

Les feuilles de laurier : mettez des feuilles de laurier aux coins de vos placards et dans vos sachets de nourriture. L'odeur fera fuir les mites.

Les noix de muscade : les grands-mères utilisaient aussi des noix de muscade pour repousser les mites. Encore une solution naturelle qui mérite d'être testée.

Pour éloigner les guêpes : 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. De plus c'est écologique !

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.

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.

CONSEILS UTILES LORS DE VOS BRICOLAGES :

Protéger les carreaux de la peinture : Si vous ne disposez pas de ruban adhésif pour protéger vos fenêtres de la peinture, vous pouvez le remplacer par un oignon ! Coupez votre oignon en deux, puis passez le tout autour des bords de vos fenêtres. L'oignon remplacera efficacement votre ruban adhésif

Pour nettoyer les souillures de mouches : Pour nettoyer les souillures de mouches sur des fauteuils en cuir, passez un coton ou un sopalin enduit de lait, le résultat est instantané.

Recoller une page déchirée : pour recoller au mieux une page déchirée, en évitant le scotch et les traces disgracieuses, prenez un pinceau fin et appliquez un peu de blanc d'œuf sur les bords de la déchirure. Replacez ensuite délicatement la partie déchirée, puis laissez sécher. Les séquelles seront moins visibles et beaucoup plus esthétiques.

Débloquer l'écrou du boulon : faites tremper l'écrou et le boulon dans du Cola (marque bien connue) toute la nuit. Le lendemain, vous n'aurez plus aucun mal à dégripper l'ensemble coincé à cause de la rouille !

Enlever une vis bloquée : pour retirer une vis bloquée, chauffer "au rouge" le bout d'un vieux tournevis et l'appliquer sur la tête de la vis. La chaleur qui se communique à la vis la fait se dilater et la débloque, elle est alors plus facile à retirer. **Attention** : cette technique ne doit pas être utilisée pour une vis bloquée dans de la matière plastique !

CONSEILS UTILES POUR VOS TRAVAUX DE JARDIN :

Pour que les plantes respirent bien dans les pots en terre cuite un petit traitement s'impose : mettre à tremper le pot neuf dans de l'eau pendant environ une journée. Il faut vérifier avant de le retirer qu'aucune bulle d'air ne remonte à la surface.

Comment désherber entre les dalles d'une allée de jardin sans utiliser de produit chimique : répandre dans les zones concernées de l'eau chaude de cuisson de pommes de terre, les herbes mourront d'elles-mêmes. **Attention** à ne pas déborder sur la pelouse ou les plantes car l'eau de cuisson des pommes de terre les ferait dépérir.

Pour protéger les jeunes plants et les boutures : utiliser une demi-bouteille en plastique, elle remplace économiquement une cloche de culture. Dans le même principe les bouteilles de 5 litres d'eau peuvent être utilisées pour les salades ou les plantes fragiles.

Pour arroser des plantes en pot sans risquer de débordements lorsque la terre arrive en haut du pot : il faut utiliser un entonnoir que l'on enfonce dans la terre et verser dedans délicatement de l'eau à température ambiante.

CONSEILS UTILES LORS DE VOS BARBECUES :

Fines herbes : dans le cas d'une cuisson sur barbecue au charbon, n'hésitez pas à saupoudrer les braises de laurier, de thym, de romarin. Ces quelques feuilles déposées sur le charbon, juste avant de griller votre aliment, ajouteront un arôme exceptionnel d'herbes fumées à votre viande ou poisson.

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.

Braises ravivées : jetez une poignée de gros sel sur les braises permet au feu de reprendre vigueur très rapidement.

Vos viandes plus tendres et plus savoureuses : badigeonnez sans réserve votre morceau de viande de votre délicieuse sauce durant la cuisson au barbecue : il restera tendre et, surtout, il absorbera les saveurs de votre sauce. Particulièrement efficace pour les longues cuissons, car cela empêche la viande de s'assécher.

LES ERREURS A NE PLUS COMMETTRE SUR VOTRE PC

Télécharger tout et n'importe quoi

Une fenêtre s'affiche sur l'écran et, sans réfléchir, on clique sur «installer». Grosse erreur. En installant toutes sortes de freewares (logiciels distribués gratuitement), certains logiciels risquent d'entrer en conflit, et le disque dur se retrouver rapidement encombré.

Le bon réflexe > Bien lire la description d'un freeware avant de l'installer. Inutile de télécharger plusieurs logiciels ayant la même fonctionnalité.

Mal désinstaller un logiciel

Trop souvent, on croit qu'il suffit d'envoyer à la corbeille son raccourci pour supprimer un logiciel. En fait, et c'est logique, seule l'icône a été supprimée.

Le bon réflexe > Pour désinstaller correctement un logiciel, deux méthodes sont possibles

- Cliquez sur «démarrer» puis sur «tous les programmes». Choisissez le logiciel concerné, puis sélectionnez «désinstaller» ou «uninstall». Si le message «contrôle de compte utilisateur» apparaît, cliquez sur «oui».
- Double-cliquez sur l'icône «panneau de configuration» ou passez par le menu «démarrer» pour ouvrir le dossier. Choisissez «programmes», puis cliquez sur «désinstaller un programme». Sélectionnez le logiciel voulu et cliquez sur «désinstaller/modifier» ou sur «désinstaller». Vous n'avez plus qu'à suivre les instructions.

Ne pas mettre à jour son antivirus

«Mise à jour antivirus». Ça fait maintenant dix jours que vous voyez cette petite fenêtre apparaître au lancement de votre ordinateur. Et à chaque fois, vous cliquez sur «plus tard». Une mauvaise habitude, car les correctifs servent souvent à limiter le risque de piratage.

Le bon réflexe > Lorsque le message de mise à jour apparaît, lancez sans attendre le processus. De plus, vérifiez de temps en temps dans le menu «aide» du logiciel, si une actualisation est possible.

Choisir « 1234 » comme mot de passe

D'après une étude de la société Deloitte, parue en mars 2013, 9 mots de passe sur 10 seraient trop simples pour contrer un éventuel piratage. 79 % des utilisateurs utiliseraient l'une des 500 combinaisons les plus courantes, 40 % l'une des 100 plus répandues et 14 % l'un des 10 mots de passe les plus classiques, comme «1234». Des mots et des suites de chiffres bien connus des pirates.

Le bon réflexe > Changez votre mot de passe tous les six mois et choisissez une combinaison mélangeant lettres (majuscules et minuscules), chiffres et caractères spéciaux (*, @, etc.).

Cliquer plusieurs fois :

Un double-clic sur une icône et hop !... le logiciel est lancé. «Pourquoi il ne s'ouvre pas ?», On perd souvent patience quand un ordinateur met un peu de temps à exécuter l'action demandée. Pourtant, rien ne sert de s'acharner sur une icône, il vaut mieux... patienter. Car le logiciel sera lancé autant de fois que vous avez double-cliqué.

Le bon réflexe > Si vous venez de démarrer votre ordinateur, attendez quelques instants avant de dégainer la souris. Dans les autres cas, fermez les logiciels dont vous ne vous servez pas avant d'en lancer un nouveau. Vous devriez patienter un peu moins longtemps.

Oublier de vider la corbeille

Un fichier envoyé dans la corbeille n'est pas complètement supprimé. Il continue de prendre de la place.

Le bon réflexe > Si votre ordinateur rame un peu, commencez par vider la corbeille, en cliquant droit sur l'icône puis sur «vider la corbeille». Note : ne sélectionnez pas «supprimer» sinon vous effacerez l'icône. Si elle n'apparaît plus, pas de panique : cliquez droit sur le bureau, choisissez «personnaliser» puis «changer les icônes du bureau» et cochez la case « corbeille ».

Exécuter 15 actions en même temps

Votre boîte mail est ouverte, tout comme vos comptes Facebook et Twitter. Vous êtes en train de rédiger un document sur Word tout en écoutant de la musique via Window Media Player, votre barre de notification (en bas de l'écran) contient une dizaine d'icônes. Et, ça rame. La raison : Windows fatigue.

Le bon réflexe > Dès que vous avez terminé une tâche (consulter vos emails ou écrire une lettre sur Word), fermez le logiciel concerné. La quantité de mémoire vive d'un ordinateur est limitée. Dès que vous constatez un certain ralentissement, c'est le signe que votre PC sature. À noter : plus votre bureau est rempli, plus votre PC fonctionne au ralenti. Évitez d'y placer vos fichiers et ne réservez cet espace qu'aux raccourcis vraiment utiles.

Oublier ou retirer à la va-vite une clé USB

C'est le drame. Votre clé USB est hors-service alors que vous y aviez stocké des dizaines de documents. La faute, sûrement, à une fausse manipulation. En retirant trop rapidement un périphérique externe, vous risquez de perdre vos données. Et si vous oubliez de retirer la clé, votre ordinateur pourrait bien refuser de s'allumer.

Le bon réflexe > Avant de retirer un appareil USB (clé ou disque dur externe), cliquez sur l'icône correspondante dans la barre de notification (icône grise avec une flèche verte). Sélectionnez «retirer/éjecter périphérique de stockage». Un message vous précisera quand vous pourrez enlever l'appareil. Si, lorsque vous allumez votre ordinateur, un curseur blanc clignote à gauche de l'écran, c'est peut-être parce que vous avez oublié de retirer un matériel USB. Il suffit de l'enlever et le démarrage se fera normalement.

Utiliser une seule et unique partition

Avec les derniers modèles d'ordinateurs, il est possible de stocker des centaines de gigaoctets sur un disque dur. Des performances attractives mais dont il faut se méfier. Si votre disque ne contient qu'une seule partition, vous pouvez perdre toutes vos données en un instant.

Le bon réflexe > Divisez votre disque dur en créant au moins une autre partition, sur laquelle vous enregistrez vos documents. Avant cela, prenez soin de formater le disque dur pour effectuer une installation propre. Si vous réinstallez Windows ou formatez la partition principale, vos données seront conservées. Pour créer une partition, plusieurs logiciels sont à votre disposition : Acronis, Partition Suite... N'en choisissez qu'un seul !

S'obstiner à «nettoyer» le système trop souvent

Tout le monde vous dit qu'il faut nettoyer le système pour offrir une seconde jeunesse à votre PC. Alors vous téléchargez des logiciels comme CCleaner, l'un des plus populaires. Le problème, c'est que «tout le monde» n'a pas toujours raison. Certains outils de nettoyage peuvent se révéler néfastes.

Le bon réflexe > Plutôt que de «nettoyer» votre ordinateur, préférez la défragmentation du disque, plus efficace, à renouveler environ une fois par mois. Pour cela, double-cliquez sur « poste de travail » (ou passez par le menu «démarrer» et cliquez sur «ordinateur») et cliquez droit sur le disque à défragmenter, puis sur «propriétés». Sélectionnez «outils», puis «défragmenter maintenant». L'opération peut durer plusieurs minutes, voire plusieurs heures selon l'état de votre PC. Au-delà d'un certain âge (5-6 ans), inutile de croire au miracle. Mieux vaut investir dans un nouvel ordinateur.

Téléphone 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