



## NIAMANIAMAS et autres bonnes et moins bonnes choses pour le prévu ... et l'imprévu!

Je sais bien que vous avez déjà une vie suffisamment remplie entre les corvées du boulot, de la famille, de la maisonnée? voir de la paperasserie administrative, et je passe sous silence le téléphone et ses commerciaux qui veulent coûte que coûte vous vendre leur mère comme "première main".!!! Mais heureusement il y a les amis, les copains et il y a les "ZOKAZOU" alors je viens vous apporter l'aide de la vieille chouette

De mon temps on n'aurait jamais envisagé de "recevoir" sans avoir prévu la chose ... un certain temps auparavant . Les choses ont heureusement changées mes soeurs avec notre accession aux "em..." de ces messieurs qui s'additionnent dans notre cas à tout ce qu'il nous fallait faire avant !! Donc, c'est en connaissance de cause que je vous dit que même si vous avez la chance d'avoir une (un) moitié coopérative(f) voyez les choses en face : prévoyez ... et organisez l'"inorganisable"!

Prévoyez déjà l'intendance bien avant l'arrivée imprévue de la "horde" dans votre cher "home"

### UN "CADRE" Á IMPROVISER ... EN URGENCE mais Á L'AVANCE

Pensez à prévoir un grand sac poubelle dans la panier à linge : il y a des gens sympas qui comprendront qu'ils ne sont pas obligés de mettre leurs débris sur le vernis de la table de tante Agathe ou d'écraser le petit four qu'il n'aime pas sous le talon sur votre moquette vert amande. M... jamais plus je ne pourrais détacher la tomate ou le curcuma : mais que si!!!! voyez la fiche ["le ménage écolo"](#) et comme vous avez tout ce qu'il vous faut ce ne sera pas un problème!

Pour les "toxicos" à "l'herbe à Nicot" : prévoyez des boîtes de sardines (vides et propres My God!) lesquelles vous remplissez à moitié de sable + du bicarbonate de soude (ça éteindra les mégots à fond et ça absorbera l'odeur en grande partie )

Prévoyez des verres , des assiettes et des serviettes en papier . mais cachez-les derrière la pile des torchons à vaisselle et des serpillières : personne n'aura l'idée de les toucher car il risquerait d'être obligé de s'en servir !! Ne dire l'endroit qu'à une personne de confiance car sinon au moment de s'en servir les enfants auront pris les serviettes pour faire pas des cocottes en papier et assiettes et couverts pour récurer la litière du chat !!

Si vous avez la possibilité de prévoir, roulez donc votre tapis persan de votre mère derrière l'armoire. Fermez à clé toutes les portes de la bibliothèque et des vitrines où vous avez déjà peur de faire la poussière lors du grand ménage de printemps :. ET NOTEZ sur votre téléphone ... ou votre agenda où elles sont cachées ... parce qu'après la tempête vous pourriez bien avoir oublié! Ce sera une bonne précaution car vos livres anciens ont horreur du gras de sandwichs et les saxes c'est fragile et « ça » ne résiste pas au passage de certaines mains

Si vous le pouvez laissez une pièce (ou au moins un placard) fermée à clef pour y "planquer" les choses trop fragiles ou personnelles ce serait bien de la prévoir en permanence car il y a les « KOKAZOU » qui débarquent en force ... avec vous : difficile dans ce cas vous en conviendrez de fermer devant eux !!!

T.S.V.P --->>

Prévoyez un joli tablier coiffez une charlotte : ça fait "chef" et passez en cuisine : votre "second" fera le reste

## LES "IMPRÉVUS" et les "ZOKAZOU s"

Vous avez déjà un congélateur, une machine "sous vide", un FAO (vous vous rappelez le four à micro ondes de LVC) alors vous avez tout ce qu'il vous faut

Si vous aviez pensé de temps en temps aux "ZOKAZOU" vous n'allez avoir aucun problème

**Cas 1 :** Vous aviez justement ce soir des envies de cuisiner et "l'événement" n'est pas encore définitivement fixé . Alors puisque vous êtes au calme , profitez-en : vous allez faire des "séries" de "niamaniamas" d'avance .

Vous avez votre matériel tout prêt , boîtes hermétiques, plaques , votre "une machine "sous vide" et sa fiche et matériel pour pouvoir tout mettre "sous-vide"

De plus, si vous prévoyez de temps en temps une "séance" ce sera d'autant plus facile ... et économique . Je m'explique par un exemple :

Vous aviez acheté trop de pain : prévoyez aussitôt de futurs canapés . Faites "sécher" le pain coupé en tranches avant de les tartiner : le pain n' "épongera" pas autant le jus et comme le congélateur sera peu chargé, il congèlera vite et donc vos canapés resteront plus craquants. Vous ne jetez rien ,vous économisez votre fatigue et vos sous

Vous aviez trop cuisiné de poissons et vous n'aviez pas envie d'en manger pendant plusieurs repas. Par exemple prévoyez de fabriquer « vite fait » des rillettes de poissons . Faites des minis-pots hermétiques que vous sortirez dès que vous "entrez en cuisine": Ils dégèleront en rien de temps (on peut même en cas d'urgence les passer sous le robinet d'eau chaude ou au FAO quelques secondes) .

Vous les mettez sur le buffet et chacun se servira Laissez un petit couteau à beurre dans chaque pot . Sinon il y aurait plus de mélanges .... pas forcément voulus, ni heureux .

Vous pouvez même vous en servir pour des mini-croissants farcis de dernière minute Là aussi vous économisez votre fatigue et votre pôte-monaie

De même vous avez un reste de rôti de porc pas suffisant pour un dîner : servez-vous en pour préparer des fines tranches que vous recoupez au format de vos toasts favoris .Tartinez les d'un mélange de "Moutarde LVC"et de "Tomatée de LVC" . Posez vos tranches de viandes . Couvrez de râpé un peu fin. Et là deux solutions :

1// où vous congelez tels quels sur une plaque :vous les sortirez pour les mettre directement dans votre four brûlants : ils seront moelleux dedans et grillés dessus, juste comme des frais

2// vous les faites cuire . Laissez-les refroidir et vous pouvez les ranger dans une boîte hermétique pour les congeler . Vous pourrez les décongeler au FAO en urgence mais si possible donnez-leur un petit tour de valse au four au dernier moment ils seront meilleurs . Et là aussi vous économisez votre fatigue et vos sous

Vos petits enfants adoraient les knacks alors de temps en temps vous cédiez et voila qu'ils n'en veulent plus aujourd'hui ?? Ne vous énervez pas !!! demain il y a « apéro-dînatoire » chez Margot ?? Pas de problème . Sortez une de vos plaques de pâte feuilletée maison coupez des morceaux de taille idoine pour enroulez chaque snack . Tartinez légèrement (avec un pinceau ça va tout seul) un peu de votre moutarde LVC et maintenant enfermez les saucisses dedans. Posez chaque rouleau sur une plaque de cuisson silicone (ou papier-cuisson) . Vous pouvez si vous le souhaitez «dorer mode LVC» un peu le dessus Coupez un peu en biais chaque morceau et écartez-les légèrement les uns des autres .Faites cuire au four . Laissez-les refroidir sur un joli plat ... et vous êtes prête pour ce soir sans être obligée de courir au traiteur . Et, en plus, Et là aussi vous économisez votre fatigue et vos sous

EN PLUS Si vous savez que vous aurez le temps le jour où vous voudrez les utiliser mettez-les prêts mais crus dans une boîte hermétique dans votre congélo :

T.S.V.P --->>

Car vous les ressortez et les mettez tout congelés dans le four chaud .. Ils arriveront « tout frais » le jour où débarqueront les copains à l'improviste

De même quand vous en avez envie, ou que le jardin, les promos de votre primeur ou de votre boucher vous permettent de fabriquer des bonnes choses, de bons « ZOKAZOU » profitez-en Votre congélateur sera vraiment un « coffre aux trésors » puisqu'avec l'aide de votre machine sous vide vous pourrez déguster de vraies bonnes choses qui seront conforme à votre « régime ». Vous pourrez ainsi décider de « finir » votre tricot, votre peinture sur soie ... sans pour autant mourir de faim ... ou devoir vous réduire aux insipides « congelés de chez « Pi... machin » bourrés de conservateurs , anti-machin, colorants et autres exhausteurs de goût . C'est pas bon, ni pour le palais, ni pour le coeur, ni pour le porte-monnaie !!

Notez que vous avez pu faire face à n'importe quel nombre de convives : vous sortez juste la bonne quantité au fur et à mesure car dans un emballage hermétique (mieux si possible "sous-vide") ils se garderont parfaitement

Dans tous les cas c'est meilleur et au goût et pour la santé que ceux des industriels divers car vous savez qu'ils n'auront dedans que de bons produits

### Cas 2 :

C'était pas prévu les cousins "konvoijamais" s'incrument après l'enterrement : Retournez à la case 1 . Pendant que votre « moitié » sort les « indispensables » prévus plus haut , Vous faites chauffer le four Et c'est parti sans stress ... et le seul risque c'est que les cousins "konvoijamais" ne deviennent des adeptes assidus de vos apéros dînatoires

### Cas 3:

C'était prévu, vous fêtiez hier la promotion de votre moitié et pour une fois « juste-un-apéro » était prévu Bien entendu, (on a sa fierté) vous aviez tout prévu pour 38 personnes mais ils n'étaient que 22 (forcement y a les jaloux!) qu'allez vous faire de tout cela ?? J'explique

Vous allez calmement mettre un bon disque en fond sonore (pas trop haut car c'est tard et le voisin risque d'être agressif .

Sortez votre chère machine "sous vide", sortez ses accessoires, deux de vos « découpoir » de LVC (dans bidules pratiques lettre D) dont un pour vous et un pour votre moitié qui s'est déjà proposé(e) pour vous aider , un ou deux de vos meilleurs couteau , des boîtes étanches pour votre cher « coffre au trésor » ... et n'oubliez pas une provision de « patience » et d' « huile de coude » d'excellents ingrédients

Pour les petits « niamaniam » individuels, rangez-les dans vos boîtes avec une feuille de papier cuisson entre chaque couche . Fermez hermétiquement (au besoin avec un rouleau de scotch-plastique pour assurer la fermeture. Et stockez à plat dans le congélateur

Pour les grosses choses (grandes pizzas, grandes tartes ou gros gâteaux) préparez une boîte d'une taille idoine, mettez au fond une feuille de cartonnage (qui vous servira au moment de les sortir) . Coupez les parts individuelles puis mettez des bandes de papier-cuisson entre les morceaux lorsque vous reconstituez la pâtisserie . Ce papier empêchera les morceaux de se coller entre eux . Ainsi vous pourrez parfaitement récupérer ces parts au fur et à mesure de vos besoins !! Cela vous permettra de « distiller » les plaisirs Bien sûr , si possible le tout dans des « conteneurs » étanches et bien à plat dans le congélo .

Pour les boissons, mettez-les dans des bouteilles de plastique MAIS ATTENTION laissez un quart de vide avant le bouchon bien vissé . Pourquoi ? Par ce que les liquides vont se dilater en gelant et donc augmenter de volume . Certes le plastique est plus « souple » que le verre mais il faudra que le « glaçon » qui va se former puisse profiter du vide laissé par le gaz, l'air qui lui va se contracter sous l'effet du froid !!

T.S.V.P --->>

Pour garder des petites qualités mettez-les congeler dans des sacs à glaçons de plastique, lesquels on rempli avec un entonnoir . Les cubes de liquide seront « emballés » et utilisables un par un  
Vous pouvez aussi utiliser des bacs à glaçons et lorsqu'ils seront congelés vous les stockerez dans un grand sac et au besoin « sous vide » pour éviter odeurs et aiguilles de glace lors de la décongélation future  
N.B : Pensez qu'ainsi conservés ce ne sont plus des fonds de bouteille qui vont partir dans l'évier . Au contraire ces « cubes » de bons vins (forcement vous aviez pas mis du « gros rouge qui tâche » sur la table!) qui seront toujours à portée de votre main en justes quantités pour un assaisonnement, pour un cocktail, une sauce, etc ..

Pour les produits « secs » par exemple les graines grillées , faites des petits sacs « sous vide » que vous sortirez au fur et à mesure des besoins . Sachez que, « sous vide » les oléanigeux et les corps gras rancissent moins vite au congélateur et que vous prolongerez leur « durée de vie » en parfaite état de conservation ... et consommation

Vous retrouverez toutes les recettes au fur et à mesure que je pourrais vous taper les fiches . Voyez la liste des recettes de LVC : il y a déjà de quoi vous donner des idées et pensez aussi aux recettes « express » et vous trouverez mille idées pour échapper aux « cacaouètes-saucisson-crakers »

#### **NOTES TECHNIQUES:**

Optez pour une qualité impeccable des ingrédients , même si le prix est plus élevé vous vous y retrouverez au goût !

Si vous le pouvez mettez au congélateur vos réserves dès leur fabrication ... ou dès le départ des participants de la fête car il faut absolument que les produits soient frais lors de l'emballage ne serait -ce pour qu'ils soient « en forme » lors du déballage futur !

**ET, QUOIQU'IL ARRIVE NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ !!**

#### **NOTES DIÉTÉTIQUES**

C'est pas le moment pour penser à cela, mais vous pouvez quand même prévoir pour l'ami que vous savez malade et qui ne peut jamais aller nul part : il pourra avoir des "niamaniamas" comme tout le monde pendant un apéro-dîatoire dont il gardera un souvenir magique ! ... Un seul "hic" c'est que comme ses niamaniamas à lui seront trop bons, il va voir son « coin à lui » dévalisé ... un truc : prévoyez dans ce cas des niamaniamas conforme au régime du malade ... et tout le monde n'y verra que du feu . Et il sera si heureux !!!

et vous connaissez ma formule :

**ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A**