



BRICOLAGE “APPLIQUÉ ” en CUISINE

POUR FILTRER SANS RISQUE DE GRANDES QUANTITÉS avec le “KIPASSTOU” de LVC

Jusqu’alors pour filtrer votre vieille huile de friture pour lui enlever les “fongilles”, pour filtrer la gelée de coings ou le “friton de tessou” il vous fallait tenir les bras crispés sur votre poêlon en versant le jus doucement dans une passoire plus ou moins bien calée au dessus d’un autre poêlon ... et à la vitesse où le jus voulait bien daigner passer

Avec mon ‘truc’, mon “KIPASSTOU” dix kgs de gelée de groseilles ne vous feront plus peur pourvu que vous ayez , comme je vous le dis depuis des années, gardé des vieux collants ou des vieux bas (**voir la fiche du sac de cuisson de LVC**)

Il vous faut :

Un tabouret (note 1)
une grande jatte (note 2)

un vieux collant tout prêt(note 3)
des attaches (note 4)

Méthode:

Retournez votre tabouret sur la table (note 1) . C’est bien vous avez bien fait votre ménage il n’y a pas de poussière . Par sécurité quand même donnez-lui donc un petit coup de chiffon humidifié d’eau javellisée . Vous savez bien maintenant ma marotte des microbes inutiles .

Positionnez votre jatte centrée , bien stable , calée par les pieds (note 2).

Le collant (note 3) que j’ai utilisé avait été amputé d’une jambe en la nouant et en la coupant . Ainsi il ne subsiste plus qu’une seule longue “patte” laquelle va donc pendre jusqu’à la jatte .

Maintenant , sur les pieds tendez votre collant : ici je me suis servie de l’élastique de la culotte pour bien la tirer assez loin pour qu’il tienne bien . Vous pouvez “assurer” en attachant sur les pieds en plus (voir note 4) . Vérifiez que la poche ainsi formée va être bien mise au milieu .



Maintenant il vous faudra recouper (après l’avoir nouée) la jambe qui va actuellement dans la jatte . Prévoyez que quand vous allez verser le liquide à filtrer , son poids va étirer le tissu du collant, élastique par définition !!!

Donc pensez-y ; Si c’est trop long , la masse de la confiture tombera bien dans le bas, elle sera retenue dans la jatte mais pas filtrée !

T.S.V.P -->

Donc nouez bien au dessus du niveau de la jatte . Par sécurité , vous pouvez ne pas couper : le liquide "suivra" le morceau de collant "libre" jusqu'en bas , évitant les éclaboussures

Voilà votre "**KIPASSTOU**" est prêt !

Plus un liquide est visqueux, épais plus ça tient la chaleur : c'est le principe même des cataplasmes de nos grands mères . Donc c'est un avantage essentiel du système vous ne risquez plus de vous brûler . Le liquide versé peut être versé bouillant et le rester longtemps en s'écoulant sans risque ! Même si vous avez un enfant c'est beaucoup moins risqué puisque l'engin est stable, or de porté des tous petits ... et facile à surveiller puisqu'il va travailler tout seul à partir du moment où il a été rempli

N'oubliez pas de mettre un grand couvercle sur le tout car vous risquez d'attirer guêpes et mouches avec vos bonnes odeurs !

NB Encore une astuce , par exemple pour faire les fritons comme nos grands mères . Tout le gras liquide est bien évacué et dans le "kipasstou" il n'y a plus que les fritons bien tassés par leur propre poids .

Vous pouvez même tordre le jambe de telle façon qu'elle presse les fritons ! Rassurez-vous c'est solide le nylon : on y pendait des parachutistes (suspentes et voile) pendant la guerre lorsque le synthétique a remplacé la soie

Une année j'avais gardé mes fritons tel quel dans le kipasiou dans la pièce froide toute la nuit parcequ'épuisée je m'étais endormie . Le lendemain j'ai "démoulé" mon "pâté de fritons" comme dans le temps avec le cône de toile) mais fort facilement rien qu'en retournant le collant ! J'ai alors découpé des "rondelles" et placé le tout sous-vide au congélateur . Ils étaient parfaitement dégraissés ... Peut-être même un peu trop à l'avis de mon vieux hibou, mon inspecteur des "traditions-tessou"

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Votre tabouret peut être en bois ou en plastique (plus facile à nettoyer si vous échappez du jus en versant) . Le meilleur serait un de ces vieux tabouret 1950 avec le dessus en formica et 4 pieds en ferraille plus ou moins chromé . Pour moi , je me sers de mes tabourets ordinaires en bois et ça marche très bien

(note 2) La grande jatte peut être un pot au feu , un seau alimentaire etc.. pourvu que ça passe dans les pieds qui le tiendront fermement . Prévoyez assez grand pour pouvoir contenir le "produit fini" ou au moins la possibilité d'en sortir par la suite facilement en cours de travail si la jatte est trop pleine

(note 3) Vous ne pouvez pas vous servir des collants que vous portez !! Je plaisante sortez un collant ou un bas que vous avez préparé en même temps que vos sacs de cuisson LVC . C'est à dire bouillis avec de l'eau de javel et rincé plusieurs fois à l'eau bouillante

(note 4) Bien attacher le haut du collant ou du bas sur les pieds c'est la seule chose difficile puisqu'il ne doit pas glisser avec le poids . Vous pouvez utiliser d' anciens caoutchoucs de bords dédoublés (très costaud mais assez dur à manipuler pour des vieilles mains) , de la ficelle (posez d'abord des petits élastiques(anti-glisse) puis beaucoup de tours de ficelle pour que ça n'ait pas tendance à se défaire) ou enfin bêtement des morceaux de collant ... Encore eux

NB : Après usage passez votre KIPASSTOU à la machine à laver afin de pouvoir le ranger parfaitement propre dans une boîte ou un sac plastique pour pouvoir le re-utiliser directement si vous en avez besoin à l'improviste ... ou jetez-le à la poubelle mais pensez à en préparer un nouveau quand vous grillerez un collant

Vous ne portez que des chaussettes ?? Faites comme moi qui marche toujours nu-pieds , achetez un lot "1er prix" à l'occasion , en faisant vos courses

Préparez-les tout prêt . Cela vous rendra mille services pour pas cher !

T.S.V.P-->

NOTES DIÉTÉTIQUES

Bien entendu , pour une fois ça marche pour tout le monde , pour les “sans gras” , “sans sucre” , sans gluten” , “sans sel” et même pour les “sans calories” ... sauf si le contenu est .. toxique ..!

Et puis vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A