



## BRICOLAGE CUISINE

### Les "CUHLERS A TESTAR

#### Les cuillères à "tester"

Ne cherchez pas dans votre boutique d'appareil electro-ménager : c'est pas informatique même pas électrique, ça marche à l' "huile de coude" et ça n'existe pas sur le marché ! Mais vous en aurez vite un usage intensif car il vous allez en avoir une très vite !

Je vous donne deux "culhers à tester"

- la première est destinée à la "cuisine en grand" : le "Tessou," les "confits" divers ou les "boâtes" . Un peu long à caser certes , pendez-le donc comme moi dans votre porte de cuisine sur le pendoir à couteaux .  
- La seconde, plus petit vous servira tous les jours alors rangez le dans votre tiroir de cuisine

Peut-être même que comme moi vous ferez ces deux trucs pratiques

#### GRANDE CULHER A TESTAR

( Grande cuillère à tester)

##### Il vous faut :

une vieille cuillère en métal (note1)

une perceuse et son foret

du papier de verre ou de la toile émeri

un bambou ( note 2)

une scie

fil de fer assez fort si vous souhaitez la pendre

##### Méthode:

Vous commencez par couper un bambou de la longueur qui vous convient à vous . Vous refendez un des bouts en respectant le noeud car là le bambou est "plein" : il tiendra mieux la queue métallique dedans .



Vous "enfilez" la queue de la cuillère (note 1) dans le bambou . Bien entendu il ne faut pas que le métal dépasse puisque le but est que vous ne vous brûliez pas car le métal conduit la chaleur n'est-ce pas ??!

T.S.V.P -->

Resserrez encore le bambou avec du "collant" ( ici j'ai utilisé du collant plastique transparent très solide et qui imperméable supporte nettoyages et même la machine à laver). Vous pouvez aussi utiliser si vous préférez des caoutchoucs . ( attention le gras attaque le caoutchouc donc vérifier votre attache avant de vous servir de votre culher par la suite)



Mettez la cuillère en forme idoine pour qu'elle forme comme une mini-casserole sur la flamme . Le tour est joué : ça chauffera, ça bouillira, ça cuira le temps nécessaire pour vos essais et tests divers sans risques aucun de vous brûlez !

### **PETITE CULHER A TESTAR** ( cuillère à tester)

#### **Il vous faut :**

une vieille cuillère en métal (note1)  
du papier de verre ou de la toile émeri

de la pâte de résine( note 3)

#### **Méthode:**

Vous commencez par malaxer la pâte de résine assez longtemps pour qu'elle ait une couleur uniforme et faites un boudin . Il est normal que ça "chauffe" : c'est le catalyseur de la pâte qui entre en réaction pour former votre future queue bien dure

Vous "enfilez" la queue de la cuillère (note 1) dans la pâte . Bien entendu il ne faut pas que le métal dépasse : c'est la résine qui va isoler votre main de la chaleur . Formez la queue à la forme que vous aimez . Laissez durcir . Quand c'est froid c'est dur

Vous pouvez poncer la queue car il n'est pas toujours facile de former la pâte comme on le veut mais ATTENTION mettez un masque et des gants à jeter car votre toile émeri fera une poussière de résine très irritante



Celle-là tiendra dans votre tiroir de cuisine et vous l'aurez toujours sous la main ... et pour longtemps !

NB :Elle vous servira aussi pour goûter une sauce sans risquer de la renverser et de crépir votre "dvantiau" comme disait ma chère Toinette

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

## NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Prenez une cuillère à soupe (un peu grande, si vous en avez une) mais **impérativement en inox** . J’explique. le métal va devoir chauffer à la flamme, devoir subir des “chauds et froids” successifs et quand même pouvoir se nettoyer ... et resservir !

Donc même si ce n’est pas le top de l’inox (le trop épais ne serait pas mieux car plus difficile à former et plus long à monter en chauffe) prenez de l’inox . Pour moi, j’avais 2 ou 3 cuillères achetées dans un quelconque déballage pour des usages uniques (on en perd toujours dans les pic-nique et les fêtes). La queue était plate ça allait bien

(note 2) Un morceau de bambou . Moi je l’ai choisit long pour pouvoir m’en servir pour les confit(s) dans les grands récipients, pot-au-feu et autres cuveau . Mais si votre usage est toujours pour des petits plats vous pouvez avoir un manche court

Regardez encore la deuxième cuillère plus bas

(note 3) Vous trouverez selon les magasins diverses marques pour des produits très semblables au niveau du résultat . L’odeur de certaines pâtes est rédhibitoire pendant la fabrication mais une fois sec c’est fini . En revanche leur couleur est variable . Ici j’en ai utilisée une noire mais il y en a de blanches et toutes peuvent être limées, peintes etc ... donc vous la mettez à votre goût

## 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...!

Et puis vous connaissez ma formule :

**ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A**