



BRICOLAGE CUISINE

UN ENTONNOIR LVC

Bien sûr il existe dans le commerce des entonnoirs de toutes nature mais une fois encore je vous présente un engin mode LVC qui a l'énorme avantage de ne pas vous coûter un sou . Et qui plus est il est plus fonctionnel que ceux du commerce

Je vous explique

Il vous faut :

Une bouteille de lait stérilisé de 2 litres si possible . En effet cette bouteille comporte une poignée qui vous sera très utile . + une paire de bon ciseaux

Méthode:

Gardez donc le couvercle à vis : il vous rendra service par exemple lorsqu'il vous faudra le laver

Si simple que cela est déconcertant ! Coupez votre bouteille en deux morceaux : le fond étant un peu plus haut que le col devenu entonnoir.

Comme ce ne sera pas très droit et qu'il y aura quelques petites esquilles recoupez bien proprement .

Bien sûr vous avez deviné l'usage . Lorsque vous êtes en train d'utiliser l'entonnoir , vous le reposerez dans le "fond" devenu son support . La sauce ou la confiture que vous êtes en train de transvaser dans vos pots de conserve (ou la saucière) finira de s'écouler éventuellement dedans . L'entonnoir reste propre et ne salit donc pas la "boîte" qu'il permet de remplir



La confiture qui est tombée dans le fond du "support-bac de réception" ??? Elle est propre mais refroidie . Ne vous évertuez pas à la réchauffer pour faire ... un demi pot de plus : dégustez la donc toute fraîche pour le petit déjeuner demain

Ce n'était pas de la confiture mais de la sauce ?? Profitez'en pour y délayer votre liant de dernière minute!

Pour le lavage ?? Comme nous l'évoquions tout à l'heure rincez d'abord pour enlever le plus gros . Revissez le bouchon et mettez y votre nettoyant usuel ; Touillez bien : Tout est parti . Rincez avec de l'eau chaude javellisée (ainsi vous êtes sûr qu'il ne restera pas de miasmes) . Re rincez à fond à l'eau chaude . Séchez soigneusement et gardez le tout dans un sac plastique pour que ce soit immédiatement utilisable en cas de nécessité

Comme vous ne sauriez vous servir du même outil pour tous les usages et vu le coût “exorbitant” de l’objet faites vous en donc plusieurs . Le système vous sera utile partout dans la cuisine comme dans l’atelier , au garage, dans le camping-car etc... Vous serez ainsi équipé pour transvaser des peintures, des huiles etc ...

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Vous avez repéré le fait qu’on se sert de la poignée d’origine à l’envers , cela “isole” que partiellement du chaud ou du froid du liquide transvasé . Photo 2 : prenez plutôt un gant de coton pour protéger vos mains .

Attention si c’est très chaud , une éclaboussure de purée bouillante vous atteindra à travers le gant en s’imbibant dans le tissu . Lors de vos premières utilisations, prévoyez un gant de caoutchouc sur le gant de coton : plus de problème .

Lorsque vous “posséderez” bien votre nouvel ami vous serez moins prudent et vous ferez comme sur la troisième photo !

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