



BRICOLAGE CUISINE

LA "CUILLÈRE Â CREUSER" DE LVC

L'orsque vous voudrez creuser un agrume ou autre légumes ou fruits cette "cuillère à creuser" vous sera très précieuse . Peut-être même que si vous préférez manger une orange au petit déjeuner plutôt que de boire un jus d'orange industriel, fut-il de bonne qualité , fusse un "vrai jus", cela ne vaudra jamais le jus et la pulpe (pleine de fibres pour votre "transit"!) du fruit frais . Dans ce cas peut-être même que vous en ferez plusieurs .

Dans ce cas, pour que personne ne soupçonne l'autre de perte ou de vol ,un truc gravez donc le manche ou peignez un motif personnel cuit au four! (Voyez donc la: "**fiche peintures sur supports durs**" de LVC)

Il vous faut :

Une ... ou des cuillère(s) à café en inox(note 1)

perceuse avec foret ponceur

papier de verre ou de la toile émeri divers grammages

METHODE

:

Sortez donc l'adorable perceuse que les enfants vous ont offert (fête des mères ou des pères pas de problème ce sont les mêmes) . Le coffre était si mignon que vous n'avez pas osé l'ouvrir de peur de ne pas pouvoir le refermer . Surprise "IATOU" et la perceuse munie de son forêt tourne avec un joli ronron de chat heureux .



Si elle s'averait pas assez rapide prenez une plus grosse et coincez-la à plat sur une table . Si vous n'y arrivez pas, coincez la queue de la perceuse avec des "martyres" de bois si nécessaire de chaque côté afin qu'elle ne bouge pas dans les mors de l'étau .

Commencez par limer le tout le bout de la cuillère pour bien l'amincir, comme le bord de la lame d'un couteau : il vous faut pouvoir entamer la chair du fruit ou de la tomate etc ... rien qu'avec ce "coupant" là . Il la faut donc le plus "aiguillée" possible Puis poncez en "soulevant" l'intérieur de la lame sur la pierre qui tourne, contre le forêt, pour affûter aussi l'intérieur



Fignez en ponçant avec du papier de verre ou de la toile émeri fine à l'intérieur comme à l'extérieur du cuilleron

T.S.V.P --->

Les “fignoleurs”, encore plus bricoleurs feront des petits “crans” dans la lame formée : des dents amorceront le découpage surtout dans certains agrumes très résistants comme le pamplemousse par exemple

Vous trouverez mille utilisations de votre engin car l’essayer c’est l’adopter “la cuillère à creuser de LVC” et elle vous servira plus souvent que vous ne pensez !!!



Tenez je vous montre comment ouvrir le chapeau d’un potimaron que vpus voulez servir farci à la crème avec votre cuillère à creuser : avantage les crans ne seront pas tous égaux s’ils sont forts jolis et ainsi vous repérerez plus facilement la place exacte du “couvercle” lorsque vous voudrez le remettre !!

ATTENTION !!! Rangez-le avec la “pointe”, la “lame” vers le fond du tiroir pour ne pas risquer de vous décoller un ongle en la sortant du tiroir par le cuilleron !.

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) L’inox ne rouille pas donc ces cuillères vous servirons plus longtemps . Surtout ne prenez pas des cuillères de haut de gamme car l’inox étant plus épais il est certes de meilleure qualité mais il sera donc encore plus difficile à “usiner” !!

La “cuillère premier prix” fera très bien l’affaire sauf si le cuilleron n’a pas une forte attache et un bon manche : elle se plierait dès la première utilisation

NOTES DIÉTÉTIQUES

Bien entendu , cette fois ça marche pour tout le monde , pour les “sans gras” , les “sans sucre” , les sans gluten” ou les “sans sel” et même pour les “sans calories” ... sauf si vous vous fabriquez avec un contenu.”pas régime” du tout ..!

Et puis vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A