



OUTIL DE CUISINE BIEN UTILE

LES DÉCOUPOIRS DE LVC :

Voilà bien des années que les "gens-qui-savent" nous expliquent qu'il ne faut pas nous servir des "picafars" de nos grands mères (leurs «planches à découper») . Le bois que nous risquions d'ingérer ainsi que tous les microbes qui se dé-incrustaient malignement dans la planche, étaient on ne peut plus dangereux pour notre santé. Dame, heureusement qu'ils ont pensé pour nous !

Lorsque la "mode" arriva en nos sudistes campagnes (c'est qu'on habite loin nous de la Capitale!) je me suis donc fourni d'un de ces (cher et bien trop cher) "billot-miracle" : tous neufs ils sont très beaux ces «blocs» translucides : un peu «peigeux» au toucher ... mais il faut essayer dans la vie avant de juger. Il y avait déjà, dès le départ, un espèce d'effet "rebond" extrêmement gênant qui perturbait le geste ... donc dangereux .

C'était absolument **in-nettoyable**, avec plein de choses indéterminées qui s'encastraient dans les fentes plus ou moins refermées par le hachage suivant. Brosser, poncer, brosses métalliques, trempage avec les décapants les plus énergiques, machines à laver la vaisselle au maximum : j'ai tout essayé . Rien n'y fit. Et en plus la matière sentait ... Bon je ne vous le dis pas ... mais je "sens" que vous le savez, que vous le sentez ! Bref, j'étais furieuse d'avoir dépensé pour rien . En deux temps et trois mouvements l'engin aurait fini à la poubelle... si il ne servait depuis au calage d'un pot de fleur au jardin!

Lorsque la « mode » de la plaque de verre est apparue je l'ai testée pour vous : bon nettoyage mais pas un tranchant de lame de couteau ne résiste ! ... et ne l'échappez pas sur le carrelage ou pire dans votre évier de porcelaine !! Et je ne vous parle pas du crissement désagréable lors du découpage ... et du jus qui coule partout ...

Le "picafars" de Mamie a retrouvé sa place dans la cuisine pour les choses difficiles (os, coquilles...) car il est irremplaçable. Puis j'ai aussi "récupéré" des engins bien pratiques

des couvercles de seaux alimentaires = vos futurs "DÉCOUPOIRS" DE LVC.

Je vous explique : il s'agit de couvercles de seaux de transports alimentaires (seaux à choucroute par exemple) . Alimentaires par définition, ils sont parfaitement sains, se nettoient comme un rêve tant à la main qu'au lave-vaisselle . Les détergents les plus puissants ne leur font pas peur, puisque vous pouvez les faire tremper . Vu le coût n'hésitez pas, ayez-en plusieurs, un pour les légumes, un pour la viande etc ... repérables par exemple par leur taille ou leur couleur . Pour moi je préfère les blancs car on voit mieux quand ils sont propres . Mais vous pouvez dessiner (voir graver si vous êtes "fignoleur" avec une pointe chaude) des repères

De plus, en avoir plusieurs permet de préparer plusieurs choses à la fois : éplucher sur le 1, découper sur le 2, préparer les galettes à farcir sur le 3 et stocker vos papetons par exemple sur la 4 etc..

- Le transport de l'évier au poste de cuisson par exemple est instantané ;
- vous découpez quelque chose qui a du jus? le jus reste sur le découpoir et on peut le récupérer
- vous épluchez des légumes et vous emportez les épluchures dans la compost : les bords "retiennent" et rien ne tombe par terre - vous épluchez des légumes et vous emportez les épluchures dans la compost : les bords "retiennent" et rien ne tombe par terre

T.S.V.P -->>

- Lorsque vous voulez récupérer le jus ?? c'est simple vous pliez légèrement le "découpoir" au-dessus de la saucière, de la soupe ...ou de l'évier !

ATTENTION : ce n'est quand même pas très solide ! N'appuyez pas sur votre lame comme sur le « picafars »:vous le couperiez . Du reste vérifiez lorsque vous l'utilisez, à contre jour qu'il n'est pas fendu : il ne retiendrait plus le jus ... et ne pourrait même plus servir sous vos pots de fleurs !!

Et puis, c'est une excellente astuce pour vous faire aider : offrez à votre "tendre amour" la possibilité d'éplucher les carottes pendant que vous vous dévouez pour les poireaux plus difficiles. Ce cher amour sera si content de voir que vous le (la) ménagez ... Comme ça vous pourrez l'inviter à faire des choses plus intéressantes sans problèmes... après.

Tenez faites lui en donc un à son nom.... Qui sait cela pourrait peut-être même lui donner des idées d'utilisations futures spontanées ...?

MÉTHODE:

N'utilisez pas vos découpoirs lorsque vous rapporter vos seaux du magasin qui vous les a gentiment donnés ils ont put contenir des produits très odorants, lavez-les à plusieurs eaux bouillantes, désinfectez (un passage machine à laver la vaisselle avec vos nettoyeurs est très utile si vous le pouvez). Puis laissez-les sécher au soleil : l'air et les U.V seront les meilleurs désinfectants et déodorants avant les premiers usages

NOTES TECHNIQUES:

Si cela vous arrange pour le rangement : un bon truc 1 ou 2 trous à faire avec [le pikeur de LVC](#) sur le rebord et vous pouvez enfilez de la ficelle ou un crochet pour les suspendre

NB : Faites bien attention lorsque vous vous en servez avec un hachoir à ne pas couper le découpoir en même temps que les os parce que ça ne retiendra plus le jus !!!!

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour une fois voila une «recette » pour tout le monde

Et puis vous connaissez ma formule :
ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A