



## TRUCS DE CUISINE

### LAVAGE DES SACS DE CUISSON

Rappelez-vous, je vous avais dit de ne pas vous fâcher parce que vous aviez "grillé" des collants ou des chaussettes fines de nylon . Vous les aviez mis de côté . Utilisons-les maintenant . Vous ne pourrez bientôt plus vous en passer puisque vous les utiliserez pour éviter d'aller à à pêche des aromates dans vos bouillons, des bouquets garnis dans vos sauces , bref ils vous éviteront de devoir chercher une passette à toutes occasions... puisque vous n'en aurez plus besoin

#### "INGRÉDIENTS":

des vieux collants et des vieilles chaussettes fines  
eau de javel de qualité  
un poêlon émaillé si possible

produit à laver la vaisselle  
vinaigre d'alcool fort

#### MÉTHODE:

Moins vos collants et chaussettes seront colorés à la base, plus vous obtiendrez des "sacs de cuisson" pâles mais rassurez-vous même s'ils restent colorés ils ne "détendront" pas dans vos sauces et cuisinées. Même les noirs devenus gris feront parfaitement leur office ! Ici sur les photos ils sont tous blancs sur la première photo mais servent en ce moment ? ceux de la deuxième photo qui sont de coloris divers comme vous le constatez . NO PROBLEM

Faites les d'abord tremper avec du liquide vaisselle pour enlever toutes traces de gras éventuel. Plongez-les dans un bain fortement dosé en eau de Javel et faites bouillir à gros bouillons un moment en les brassant de temps en temps avec une cuillère de bois . Laissez reposer jusqu'à refroidissement .

Faites ATTENTION en les sortant car des éclaboussures sur votre beau chemisier vous laisseraient des tâches de décoloration indélébiles

Rincez bien à fond et faites rebouillir à l'eau claire . Faites la manoeuvre 2, voir 3 fois pour en lever toute odeur à vos sacs . Bien secs vous les stockerez dans un tiroir de votre cuisine dans un sac plastique à l'abri des poussières et vous en aurez sous la main dès que vous en aurez besoin .



#### USAGES

Voir la fiche de LVC : "**LE SAC DE CUISSON**" par exemple

#### APRÈS USAGES

T.S.V.P -->>

Sortez donc vos “gants froids pr mains chaudes”) car ça peut être bien chaud !!

Vous commencez par vider vos sacs de leur contenu, remettre sur l’envers en les retournant pour gratter le maximum des produits contenus . Rincez bien sous l’eau chaude

Puis faites tremper dans de l’eau bouillante fortement additionnée de votre liquide vaisselle pour bien dégraisser . Rincez abondamment à l’eau vinaigrée (vinaigre d’alcool) . Lorsque c’est tiède rincez à l’eau bien chaude . Si nécessaire vous pouvez faire bouillir avec du liquide vaisselle + du vinaigre d’alcool . Rincer à fond et sécher avant stockage

Si le sac est en bon état et que vous êtes susceptible de vous en resservir vous pouvez le retraiter à l’eau de javel comme pour des “neufs” . Bien sûr rinçages à fond et séchage à fond avant stockage

## **NOTES DIÉTÉTIQUES**

Pour une fois ça marche , et très bien pour tout le monde

**ON FÉ CA KOI KON VEU AVÉ CA KOI KON A !**