



DEUX TRUCS POUR TOUS

TRUC pour votre F.A.O : “CHAPEAU L ‘EPINGLE” !

Nous en avons déjà parlé à propos du four à micro-ondes , notre cher F.A.O : le couvercle (ou le noeud du sac) ne doit pas être absolument clos .

Dans le meilleur des cas le couvercle saute ou le sac éclate ... et à vous les nettoyages sympathiques . Au besoin si vous ouvriez à ce moment là vous voilà douloureusement maquillé . Donc prévoyez l’”épingle de LVC”

Un deux trous d’épingle dans le haut du sac ou plus si nécessaire : il n’éclate plus et la vapeur excédentaire seule est évacuée . La cuisson est tout à fait correcte

Ingrédients :

un bouchon en liège

grosse épingle “à chapeau”

Méthode:

Découvrez dans les tiroirs de Mamy une ancienne épingle à chapeau : ellesera superbement décorée ce qui ne gâtera rien : Vous allez la planter dans un bouchon de liège pour ne pas vous piquer et comme elle est très décorative mettez-là à un endroit bien visible où vous irez la chercher chaque fois que vous en aurez besoin .

Pas trouvé d’épingle à chapeau ?? Peut-être chez votre mercière (si il y en a encore parfois) trouvez une épingle pour accrocher les voiles des mariées (ou des “communiantes”) . Avantages de ces épingles : elles ont grandes, elles se voient bien et surtout elles sont fines et costaudes et rentrent “comme dans du beurre” dans vos films étirables et sacs plastiques même ramollis par la chaleur .

Encore pas trouvé ?? Voyez votre pharmacien ou votre vétérinaire : une aiguille hypodermique de cheval ou de vache marchera très bien car elle “rentre” facilement dans les matières plus ou moins molles

PAS DE COUVERCLE A SOUPE ??

Ingrédients :

une pince isolée

un gros clou charpentier

Méthode:

Serrez la tête du clou dans la pince . Faites chauffer le clou au rouge sur le bleu de la flamme de la cuisinière .

Posez la pointe du clou sur le haut du couvercle de plastique : pof vous avez un trou . Personne ne vous interdit d’en faire 2 ou 3 en partie haute . Ne transformez quand même pas votre couvercle en passoire !

Quoique, si vous les faites tous du même côté avec la même technique vous pourrez avoir une passoire à nouilles en appuyant le bord percé au bord de la casserole

Une autre astuce ???

T.S.V.P -->

UN TRAITEMENT DE CHEVAL POUR DES ROTIS PARFUMES

Si vous avez la chance de trouver l’aiguille vétérinaire , peut-être pourrez-vous obtenir la seringue qui va avec . Piquez donc votre prochain rôti avec un bon Armagnac (pour le boeuf) ou un sympathique Archangelys ou un Rivesaltes (pour du rôti de veau) ou même un vieux Genièvre (pour le “tessou”) . Ensuite vous emballez le tout dans une crépine quand vous enfournez le tout . Vous m’en direz des nouvelles : parfumé ... mais jamais sec !!

NOTES DIETETIQUES

Bien entendu les astuces marchent pour tous , pour les “sans sel”, pour les “sans gluten” , les “sans gras” ou les “sans sucre” pas de problème ... sauf pour les “sans alcool” évidemment . Mais eux ne sont peut-être pas “sans sucre” et ils peuvent utiliser du jus de légume ou de fruit, même du lait pour le veau ou le “tessou” . Nah!

Tout le monde est ravi et on fait ce qu’on veut

AVE CE KOI KON A LA !