



UN « TRUC » BIEN PLUS QU'UNE RECETTE NETTOYAGE d'un BOCAL ou d'un FLACON ÉTROIT (s)

Tout au long de mes recettes, je vous parle de lait frais qu'un éleveur « d'aqui » apporte dans une « cabane-à-lait » réfrigérée sur un parking de grande surface : le lait est ... presque « comme dans le temps » .

« Je vous parle d'un temps que les moins de ans ne peuvent pas connaître », seuls les nonagénaires « nordics » se rappellent peut-être ... du crémier qui arrivait avec sa charrette et un cor (style Roland). Bien vite on sortait avec notre « pot-au-lait » , notre broc (pour la crème « fleurette ») et un bol pour le petit fromage qu'il démoulait de sa forme de grès ...

Mais, si vous voulez retrouver le goût de ces petits ... « coeurs à la crème », « fromageons », appelez-les comme vous voulez mais pour faire votre « fraîcheur » : il vous faut du BON LAIT

Il nous faut donc des bouteilles parfaitement propres car sinon le lait « virerait » . J'ai trouvé une caisse à roulette , une « trottinette », dans laquelle j'ai installé une glacière : j'y range mes bouteilles vides et lorsqu'elles sont pleines de lait, couvercle refermé, elles attendent au frais mon retour à la maison

Donc il vous faut des bouteilles « clean » (soyons modernes)

RÉCUPÉREZ comme d'habitude chez LVC . Toutes mes bouteilles sont arrivées chez moi avec des produits alimentaires et j'en ai d'un peu toutes les formes et contenances : c'est parfait car vous aurez ainsi un petit flacon pour une goutte dans une cuisinée ou une sauce, voir des grands litres pour des desserts ou des laitages . Vous les avez, en leur temps, nettoyées parfaitement et vous vous en servez pour conserver des coulis de tomates en saison, des « bouillons » et autres boissons etc ... toute l'année . Mais pour les « petits nouveaux » , je « récapépète depuis l'bédu »

À tenir à portée de votre main (mais hors de portée des enfants) :

Un petit morceau de toile raide type chanvre
votre « spray » à produit à laver la vaisselle

2 ou 3 petits morceaux de votre gratte-casseroles
votre spray avec de l'eau de javel

Méthode :

Dès qu'une bouteille est finie, rincez-la à l'eau très chaude : le lait est « nature » ... donc il y a de la crème et, même si vous le secouez bien pour l'utiliser, il reste toujours quelques « grumeaux » de crème sur le verre .



Puis mettez un fond d'eau très chaude.

Pulvérisez dans la bouteille avec votre « spray » du produit à laver la vaisselle (2 coups) ,

...puis avec votre spray avec de l'eau de javel (2 coups) .



Introduisez votre chiffon et vos morceaux d'éponge (plastique ou inox maintenant) . **FERMEZ** le bouchon et secouez énergiquement et vous voyez tissus et éponge se balader bien partout avec la mousse .

Videz de préférence dans le « vide-sauce » de votre évier si vous en avez un : vous n'aurez jamais d'algues . Et rincez autant de fois que nécessaire (selon l'alcalinité de l'eau de votre robinet) à l'eau chaude bien sûr si possible : ça rince bien l'évier .

T.S.V.P --->>

Ne vous inquiétez pas, tissus et « boules de paille de fer » ne restent pas coincées elles glissent avec la mousse . Mais si tel était le cas, avec une fourchette à crustacés (ou un crochet à tricoter!) vous agrippez l'un d'entre eux et tout sort . Logique : si c'est rentré, ça ne peut que sortir !!

Mettre la bouteille lavée calée tête en bas dans l'égouttoir pour qu'elle sèche parfaitement sans risque de poussières . Ah j'oubliais, rincez aussi le bouchon qui séchera lui aussi penché, l'intérieur vers le bas , pour la même raison

Bien propres et sèches vous pourrez ranger vos bouteilles dans leur « trottinette » pour la prochaine « traite » de la « cabane-à-lait » ...

NOTA BENE :

Il est évident que cette méthode sera utilisée de la même façon lorsque vous récupérerez un flacon de votre coulis de fruits ou de tomates , du jus de légumes ou de la « boudinade » de cochon, ou n'importe quelle conserve liquide . Lorsque vous voudrez les utiliser pour les « mini-conserves » de LVC, vous les stériliserez juste avant l'usage car comme elles seront propres, vous pourrez même les utiliser à l'improviste

Un truc : Pour des bouteilles qui ne servent pas souvent (ou d'une année sur l'autre), rangez les couvercles dans un carton et calez les bouteilles tête en bas dans un plateau profond : pas d'odeur . Seul risque c'est qu'une « guêpe maçon » vienne faire son nid par-dessous

Alors rangez-les avec leur couvercle juste posé dessus et coiffez-les d'un « béret » de film plastique qui retiendra le tout et évitera poussières et squatters

ET POUR VOS BOCAUX DE CONSERVES

Et « Pardines » ! C'est pareil , la méthode se vérifie surtout avec certains bocaux du commerce à col étroit, voir avec des formes ... originales que vous ne pourriez pas nettoyer autrement

Stockage ?? Comme plus haut, tête en bas, posés dans un plateau sur un papier chiffon ou un linge propre et les bouchons dans un carton .

AH ! J OUBLIAIS LES ÉTIQUETTES Á ENLEVER OU CHANGER

Un truc tout simple : Pour les bouteilles ?



Trouvez-vous une bouteille de plastique « grande capacité » .

Coupez le haut . Et stockez votre engin prêt à l'emploi à portée de la main

Lorsque vous aurez une étiquette à enlever (voir un bocal à nettoyer et l'étiquette à enlever en même temps)



Mettre dans le grand flacon à tremper avec les produits de nettoyage idoines, voir éventuellement une simple eau chaude .

Remplir « dedans-dehors » car l'étiquette ne tremperait pas !

Faites la vaisselle, ce que vous peut suffire pour tout enlever .

Sinon, au besoin, laissez sur le coin matin : la plupart du temps et il n'y a plus qu'à faire un

Dans le cas d'une «étiquette pas votre bocal surtout s'il vous va



sinon votre « radeau » flotterait et

avez à finir et revenez . Testez . Cela

de l'évier jusqu'au lendemain l'étiquette s'est décollée toute seule nettoyage normal .

réserve » (colle-glué), surtout ne jetez bien....

T.S.V.P --->>

Grattez le plus gros du papier (qui lui est mou et « part » bien avec le dos d'un couteau) . Laisser bien se « ressuyer » (même sécher ça ne gêne pas) .

Ressortez votre fiche de l'essence de térébenthine (la vraie « pure gemme » qui n'est pas nocive, ni pour la peau, ni pour vos poumons, ni pour la Nature : c'est de l'extrait de résine de pin)

Sortez votre bocal avec le chiffon imbibé tout « exprès » et frottez les restants de colle . Tout va bien il ne vous reste plus qu'à laver normalement votre bocal ... et à le ranger pour une prochaine fois

CAS DES BOCAUX TRADITIONNELS

Vous pouvez parfaitement utiliser les mêmes techniques ... adaptées . Pour récurer les produits « collés » : trempez-les (voir au dessus) avant de les gratter et d'éventuellement les mettre à la machine à laver

- Pour les anciens : évitez de mettre les « fermetures métal » à la machine . Démontez-les avant : on enlève d'abord l'ensemble du couvercle, on enlève la bague métallique qui maintient le cerclage du bas du bocal pour enlever ce dernier . On le remontra à l'envers après . En laissant le caoutchouc pendant le nettoyage, on peut utiliser la méthode de nettoyage décrite au-dessus pour les « cols étroits »

-Pour les « familia wiss » très facile à récurer le verre à l'intérieur et pour les étiquettes, même technique que pour n'importe quel verre

Vous pouvez tout ranger pour la prochaine fois !!

d'où ma nouvelle formule

ON FÉ CA KOI KON VEU, KAN ON VEU