



FICHE BRICOLAGE CUISINE

DES "CAOUTCHOUCS" BIEN PRATIQUES

Pour maintenir en place un couvercle "voyageur" bien sûr on peut le charger avec un poids mais pourquoi plus simplement ne pas l'attacher d'une façon rationnelle aussi simple à fixer qu'à enlever pour vérifier une cuisson ou un assaisonnement ?

Il vous faut :

version 1

des petits caoutchoucs de "récupération"

version 2

des caoutchoucs de bocaux de "récupération"
un cutter et des ciseaux costauds (note 1)

Méthode:

version 1

D'abord avec les petits élastiques (récupérés sur vos bottes de radis ou de persil : c'est ce que j'ai utilisé ici pour que les deux couleurs vous permettent de bien voir comment les rendre solidaires



photo 1



photo 2



photo 3



photo 4

Pas trop difficile ?? ça va ?? Bon maintenant servez vous en comme la photo 4, pour tenir le bouchon de votre marmite à FAO pendant le cuisson .

La vapeur ne risque plus de "décoiffer" votre marmite au four : la vapeur circulera régulièrement et il n'y aura pas de parties desséchées

version 2

Passons maintenant au cas où des élastiques plus grands et plus costauds vous seraient utiles :

Récupérez des anciens caoutchoucs pour les bocaux à crochets . Les nouveaux vous iraient moins bien : le petit "bitoniot" bleu est en fait un petit tunnel dans l'épaisseur de la matière . Ceci sert de "guide" de déchirure dans le caoutchouc pour faire rentrer l'air facilement en tirant sur les deux languettes . Super pour ouvrir certes mais votre caoutchouc est fichu . Dans notre cas bien évidemment ça ne marcherait pas . A ce sujet, je me permets de vous signaler, qu'un caoutchouc de bonne qualité, s'il n'a pas été abîmé lorsqu'on a ouvert le bocal s'il a servi moins d'une heure à ébullition peut resservir une autre fois . Ainsi pour des fruits ou des légumes vérifiez qu'il est bien souple et faites 2 voir 3 stérilisations sans risque AVEC DES VIEUX

T.S.V.P -->

Donc prenons des “vieux”

Faites un “avant trou” au niveau de la languette avec le cutter : votre ciseau pourra maintenant facilement couper net .



photo 1



photo 2



photo3



photo 4



photo 5



photo 6

Coupez régulièrement pour faire un seul trait de coupe . Des “accros” dans la coupe pourraient devenir des “lignes de coupe” lorsque vous tirerez dessus

Même technique donc pour les croiser . A noter que vous pouvez répéter l’opération pour faire des sortes de chaînes de caoutchouc longues . Le seul truc que les nœuds successifs soient bien équilibrés pour que chaque côté “tire” de la même façon

Ces gros caoutchoucs vous seront très utiles pour tenir des couvercles de pots au feu, des paquets dans des cageots , remplacer une serrure manquante en urgence . Bref un bon truc de vieille chouette !

NB : J’allais oublier , avec un ou des “S” métalliques de taille adéquates vous pouvez fabriquer le tendeur qui vous manque et juste de la taille idoine !

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Bien évidemment ne prenez surtout pas, ni vos ciseaux à papier, ni vos ciseaux de couture : ils deviendraient inutilisables pour leur usage normal ! Prenez ceux de bricolage ... et au besoin après coupez plusieurs épaisseurs de papier alu quelques fois pour leur redonner du tranchant

NOTES DIÉTÉTIQUES

pour les “sans gluten”, pour les “sans gras”, pour les “sans sel” ou pour les “sans sucre” , ça marche avec tout le monde !!! Cette fois

ON FE CA KOI KON VEU AVE CA KOI KON A