

Trucs et astuces

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Génération plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2013)**

Heft 43

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Vos mains ne pueront plus l'ail

Oui, l'ail c'est délicieux. Mais oui aussi, il imprègne de son odeur la peau et ce parfum n'est jamais agréable pour les autres. Pour éviter ce désagrément, il est conseillé d'utiliser un couteau de cuisine en acier non inoxydable pour éplucher et couper. Ensuite, on le passe sous l'eau pour le nettoyer et, surtout, on en profite pour passer le plat de la lame sur les mains, le métal étant légèrement poreux, il absorbera les mauvaises odeurs. A noter qu'il existe aussi dans le commerce des savons d'acier qui remplissent le même effet.

Décoincer cette maudite fermeture Eclair

A qui n'est-ce pas arrivé au moins une fois? Lorsqu'une fermeture Eclair est coincée, on peut tenter de la débloquer de plusieurs manières. Par exemple, en passant une mine de crayon dessus. Si cela ne fonctionne pas, le jet de vapeur du fer à repasser est une solution, à moins de la passer directement à la paraffine ou à l'huile de glycérine.



L'huile d'olive est bonne à tout faire

Vous tenez à votre plante verte, mais la terre commence à se tasser. Quelques gouttes d'huile d'olive dans le pot devraient résoudre le problème.

Votre chien ne rongera plus vos câbles

Votre chien est adorable, mais il a tendance à mettre son museau partout. Pire: à gratter un bout de mur ou ronger avec délectation votre câble d'ordinateur. La solution? Un bon répulsif maison devrait réussir, là où des trésors de patience ont échoué. Prenez un litre de vinaigre blanc, mélangez-le avec deux cuillères à soupe de moutarde forte et mettez le tout dans un pulvérisateur. Il suffit ensuite de disperser ce cocktail aux endroits sensibles de votre logement.



Des vinyles tout plats tout beaux

D'accord, on a inventé le CD, puis l'informatique, mais vous tenez à vos disques vinyles comme à la prune de vos yeux. Malheureusement, avec le temps, ils se sont mis à gondoler. Il y a un moyen toutefois de leur rendre leur aspect d'antan. Il suffit de les placer entre deux plaques de verre et les exposer une journée entière au soleil, avant de les rentrer et de laisser le tout refroidir.



Halte à l'huile qui gicle pendant la cuisson

C'est une question de dosage. Si vous mettez trop d'huile, il y a de fortes chances que vous ratiez votre grillade. Pourquoi ne pas mettre une petite pin-



cée de farine dans votre poêle lorsque vous faites une viande, juste ce qu'il faut pour éviter les projections de gras sur toute la cuisinière?