



LA CUISINE DE LVC

UNA “CUILLER A TESTAR”

une cuillère à tester

Un “truc” qui n’existe pas dans le commerce et qui vous rendra de grands services lorsque par exemple vous préparez une série de “réserves” et que, forcément, vous voulez garder des choses de “bon goût” pour les jours de presse, de flemme ou de visites inopinées

Il vous faut :

du bambou un peu gros (note1)

une cuillère en inox (note 2)

du bon “collant” plastique (note 3)

un morceau de fil de fer plastifié (note 4)

Méthode:

Coupez votre bambou de bonne longueur : pensez à faire ce futur manche assez long pour pouvoir vous en servir partout . Pensez à votre cuiller pour l’utiliser sur le trépied dehors avec le cuveau pour les “confits” et autres “confitures” ...

Mais pas trop long pour ne pas être “gêné” par une longueur excessive à l’usage ... ou au rangement !

Fendez le bout (selon photo 1) pour y “rentrez en force” votre manche à vous . (photo 3)

Mettez en “forme” votre cuillère à l’avance pour qu’elle ait le bon “angle” (selon photo 4) car cela serait plus difficile de la mettre en forme avant sans risquer de casser votre “rallonge de manche”

Serrez fortement avec votre “collant” pour que les queues” restent bien en alignement .(photo 4)

NB : Il existe des produits avec de la résine et qui durciront de façon définitive

Enfin, pour suspendre aisément votre “cuiller a testar” faites un trou dans le bambou et formez un crochet avec du fil plastifié qui traversera le manche .



PHOTO 1



PHOTO 2



PHOTO 3



PHOTO 4



PHOTO 5



PHOTO 6

T.S.V.P -->

NB Si vous chauffez le bout du fil vous rendez le plastique mou . Resserrez le “bulle” de plastique et enfermerez ainsi le bout du fil dans le plastique ce qui évitera l’oxydation future .

Maintenant, ainsi que vous le voyez sur la photo 6, non seulement vous pourrez vous en servir pour goûter directement , mais vous **pourrez surtout y faire cuire le produit “à goûter cuit” très facilement, très vite ... et sans vous brûler !**

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Le bambou doit avoir **la largeur** de la queue de la cuillère au minimum pour pouvoir la “fixer” par la suite

(note 2) Essayez de trouver une cuillère en inox avec une queue plate . C’est presque toujours le cas avec les couverts bon marché puisqu’ils sont simplement emboutis . Mais cela sera parfait pour vous : donc faites des économies ! (photo 2)

(note 3) Choisissez du ruban de réparation renforcé mais plastifié : cela permettra par la suite de passer au besoin votre “cuiller à tester” à la machine à laver la vaisselle a défaut de ruban avec de la résine

(note 4) Si vous avez prévu de suspendre votre “cuiller à tester” près de votre poste de cuisson choisissez du fil plastifié (j’ai utilisé tout simplement du gros fil électrique plastifié) .. Et ça passe à la machine à laver la vaisselle !

NOTES DIÉTÉTIQUES

Permet tous les essais à tout le monde !!! pour les “sans gluten”, pour les “sans gras”, pour les “sans sel” pour les “sans sucre” bref un bon outil ... de tous les jours

vous connaissez ma formule habituelle :ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A
essayez

ON FE CA KOI KON VEU AVE CA KOI KON A