



DES TRUCS DE "VIEILLE CHOUETTE"

Le "KIFILTRTOU" et le "SAKACUIRE" Un filtre à gelées et un sac de cuisson "CHOUETTE"

Vous avez grille votre collant ??? Ce n'est pas un drame car vous voila avec un super instrument de cuisine !

Premièrement? lorsque vous a avez quelqu'uns d'avance, dans une casserole émaillée ou en inox (pas de Tefal" surtout car vous risqueriez de vous retrouver avec une casserole ordinaire !) mettez une grosse poignée de lessive St marc (j'ai pas d'actions dans la maison , un verre de javel forte (mais pas de la concentrée quand même) et faites bouillir avec vos collants . Vous 'touyez" comme une sauce avec une cuillère de bois pour que tout soit bien imbibé. Vos collants vont décolorer pendant qu'ils "bouillent" quelques deux ou trois minutes .

Sortez-les , essorez les un peu et passez les dans une deuxième casserole avec un demi verre de vinaigre d'alcool .Rincez abondement ! Plusieurs fois et le tour est joué

Vous avez le materiau pour fabriquer des "passoires" magiques . Par exemple pour filtrer une gelée, des fritons ... ou une lèssive bio dont la filtration demandent du temps

Ca marche aussi superbement pour récupérer le jus des fruits pour les gelées . Servez-vous de la "culotte" dont vous retournez la ceinture sur les pieds d'un tabouret (nouez et récupérez une jambe pour autre chose)

Laissez assez de jambe avant le noeud sur la deuxième pour que ça reste au dessus du niveau de votre jatte posée entre les pattes du tabouret pour que le jus s'égoutte bien .



Il existerait dans le commerce, pour les "grands cuisiniers" -ce que je ne suis pas - des sacs spéciaux "à jeter" . Les nôtres sont très efficaces, réutilisables, écologiques et gratuits

NB : Autre avantage, non négligeable c'est très solide et vous pourrez tordre facilement votre "passoire" pour en extraire le maximum de jus !

Et puis vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A

T.S.V.P -->

LE “SAC DE CUISSON” CHOUETTE



Vous pourrez soit couper des morceaux et “enfiler” vos produits dedans : ça reste elastique et il n’y a plus de “sous-marins” dans vote bouillon ou votre sauce !

Vous pouvez aussi nouer un morceau de “jambe avec ses deux bouts libres . Après cuisson on défait le noeud , on secoud et le contenu va directo dans la poubelle

Ca marche pour tout, c’est génial pour une poule farcie au bouillon, pour des légumes “à récupérer” dans un jus (oignons, ail etc...) , bien sûr le bouquet garni , .

NB Pour récupérer sacs et filtres ??? retournez les et lavez les à la machine à laver avec votre blanc et c’est tout !

ATTENTION à toujours mettre une grille au fond du récipient pour que le tissus ne touche pas le fond de la casserole : il fondrait ... et c’est pas bon !

Pour une fois je change ma formule

ON FE CA KOI VEU AVE CA KOI KON A

NB : voyez aussi la fichier du KIPASSTOU