Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2010)
Heft: 9

Rubrik: Trucs et astuces

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

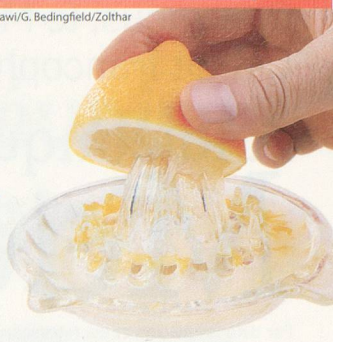
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Photos: R. vVllalon/A. P. Palmer/Felinda/G.N. Bebawi/G. Bedingfield/Zolthar

On pique les pommes de terre

Faire cuire en même temps des patates de calibre différent, c'est possible. Tout simplement en transperçant dans le sens de la longueur les plus grosses, avant la cuisson. Attention, ce procédé très efficace ne fonctionne que pour les variétés qu'on cuit avec la peau.

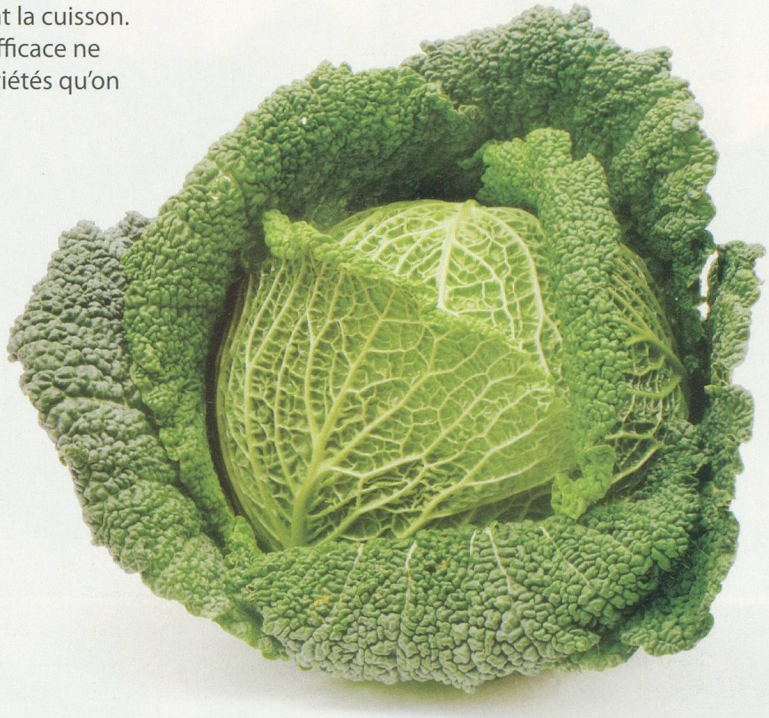
Casser l'épi



Un épi de cheveux indomptable, ça énerve. Pour le maîtriser, c'est pourtant des plus simple. Il suffit de l'humecter avec du jus de citron et le rebelle rentrera dans le rang.

La guerre aux cafards

Sales bêtes va! Pour faire déguerpir ces insectes répugnants qui se sont invités chez vous, on peut utiliser du concombre dont l'odeur est réputée les faire fuir, comme le mastic d'ailleurs. Plus radical, on peut confectionner un piège avec un bocal rempli de bière et entouré de chiffons. Attirés par l'odeur, les cafards vont s'y hisser et tomber dans le breuvage où ils vont se noyer.

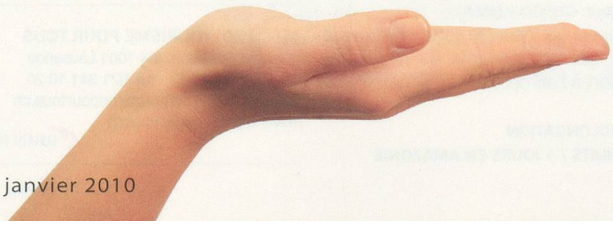


Le chou qui décrasse

Impossible de venir à bout de la saleté incrustée sur le tapis de l'entrée. Et pourtant: coupez en deux un chou pommé bien serré et servez-vous de chaque moitié comme une brosse. Il suffit ensuite de passer l'aspirateur. Le résultat se passera de commentaire. Tout simplement magique.

Contre les mains moites

On n'est jamais à l'aise avec des mains qui transpirent. Heureusement, il y a un truc. Il suffit de faire bouillir 100 grammes de feuilles de bettes dans 50 cl d'eau pendant 10 minutes. Ensuite, filtrez et versez dans une cuvette. On laisse refroidir un peu avant de plonger les mains dans cette décoction pendant quinze minutes, en tenant les doigts bien écartés. Recommencez tous les jours, vous pourrez à nouveau donner des poignées de main sans angoisser.



Des épluchures précieuses

Vous voulez donner de la couleur à vos pâtes? Si vous pelez des courgettes, ne jetez pas les bandes de peau. Il suffit de les blanchir une minute, de les cuire ensuite. Mélangées à des tagliatelles, elles feront le petit plus qui épatera les convives.