Trucs et astuces

Avoir des vêtements très blancs
Lorsqu'on porte des vêtements blancs, il faut que ces derniers soient toujours impeccables.
Pour cela, il faut tout simplement mettre dans le tambour de la machine à laver un paquet de levure chimique pendant le rinçage.

Faire partir du feutre sur le réfrigérateur
Quand on a un enfant créatif, il décore un

peu tout avec des feutres dès qu'on a le dos tourné et souvent le réfrigérateur est maculé de taches.
Pour faire partir ces dernières, il faut passer de la laque à cheveux, rincer quelques minutes après et sécher avec un chiffon propre.

Oter une tache de teinture pour cheveux sur un vêtement
Pour ôter une tache de teinture pour cheveux sur un vêtement, il faut mélanger du liquide vaisselle, autant de vinaigre blanc et de l'eau chaude.
Tamponner la tache et éponger au papier absorbant.
Recommencer l'opération jusqu'à disparition de la tache et rincer.

Faire partir une tache de café sur un matelas
Il faut mélanger à parts égales autant d'alcool à 90° ou 70° que d'eau. Appliquer le mélange sur la tache, laisser agir quelques minutes, rincer et laisser sécher.

Donner de l'appétit aux enfants

Photos : DR

Votre enfant ne mange quasiment rien et a du mal à varier son alimentation ? Voici quelques conseils qui vous aideront à lui ouvrir l'appétit :

- Faites les courses en sa présence, cela lui permettra de découvrir la nourriture et de participer.
- Demandez-lui de l'aide pour préparer les repas, le fait de vous aider lui donnera une grande satisfaction et envie de goûter ce qu'il a préparé.
- N'hésitez pas à lui faire manipuler différents aliments et parlez-lui de leurs formes, de leurs histoires, etc., cela l'intéressera et lui donnera envie de manger.
- Laissez-le se servir pendant les repas, disposez votre plat au centre de la table et laissez-le remplir son assiette.

Guidez-le dans sa démarche et expliquez-lui qu'il pourra même se resservir.
- Pour finir, essayer de limiter les collations en dehors des repas de sorte qu'au moment de passer à table, votre enfant ait envie de manger.

Millefeuilles

400 g de pâte feuilletée, 1/2 l de lait, 75 g de farine, 4 jaunes d'œuf, 150 g de sucre, 50 g de sucre glace

Versez le lait dans une casserole et portez-le à ébullition. Pendant ce temps, fouettez les jaunes avec le sucre puis ajoutez la farine. Fouettez bien.
Versez le lait chaud en filet dans le mélange œufs/sucre en fouettant.
Transvasez la crème dans la casserole et faites chauffer doucement en mélangeant jusqu'à ce que la crème épaississe.
Versez-la dans un saladier et laissez refroidir.
Préchauffez le four th.7 (210°C).
Étalez la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné.
Découpez 6 rectangles égaux. Posez-les sur une feuille de papier sulfurisé beurrée puis sur la plaque du four. Enfournez et faites cuire 20 min.
Sortez les feuilletés du four et laissez-les refroidir puis coupez chaque feuilleté en quatre dans la hauteur.
Montez ensuite les millefeuilles en alternant une couche de feuilleté et une couche de crème.
Terminez par une couche de feuilleté et poudrez de sucre glace. Gardez les millefeuilles au frais jusqu'au moment de servir.

Gratin de chou farci à la sauce béchamel

Chou moyen, 200 g de viande hachée, 1 petit oignon, du persil, sel, poivre, un peu de cannelle, un peu de cumin, fromage râpé
Pour la béchamel : 1 verre de lait, 2 c. à s. de beurre, 1 c. à s. de farine, sel, poivre, noix de muscade

Enlever les feuilles du chou délicatement une à une et faire cuire à la vapeur. Entre-temps, mettre la viande hachée dans une poêle ajouter l'oignon râpé, le persil, les épices et un peu d'huile, mélanger le tout et laisser cuire puis réserver. Les feuilles de chou étant cuites, laisser refroidir puis prendre une feuille et la remplir de farce et ajouter le fromage, rouler la feuille sur elle-même pour la fermer et disposer dans un plat allant au four, continuer l'opération jusqu'à épuisement des feuilles de chou. Préparer la béchamel en versant le lait dans une casserole, le beurre, la farine, sel, poivre, noix de muscade sur un feu doux et remuer sans arrêt avec un fouet, jusqu'à ce qu'elle devienne un peu épaisse, verser sur tout le plat et disperser le fromage par-dessus. Enfourner pendant 15 min jusqu'à ce que la sauce béchamel s'assèche un peu.

L'univers des parfums

Il est si vaste que les découvrir tous en même temps est impossible. Découvrons quelques notes parfumées…

Boisé
Les parfums boisés sont composés à partir de certaines essences de bois, de santal, de cèdre, de palissandre, de sassafras, de rose, de cannelle, d'eucalyptus, d'acacia, d'aloès. La fragrance boisée est généralement plus soutenue que celle des fleurs des mêmes arbres, notamment la rose et l'acacia. Les parfums dit «à dominante boisée» sont en fait des bouquets que l'on peut composer de notes fleuries, épicées, ou musquées. Selon leur caractère singulier, on peut choisir de les porter durant la journée, l'automne et l'hiver et leur préférer au printemps et en été des dosages plus fleuris, légers et aériens.

Epicé
Les épices que l'on utilise traditionnellement en parfumerie sont généralement la cannelle, la cinnamome, le girofle, le macis, le piment et la muscade. Ils se marient volontiers dans des mélanges exotiques, comme le piment avec le patchouli, la cannelle avec le narcisse ou bien encore la muscade avec la violette… Ces parfums sont voluptueux, pleins de mystère, de féminité et un brin de fantaisie. Ce sont des parfums à porter en toutes saisons. Ces bouquets capiteux dont vous ne pouvez plus vous passer vous prennent dès le saut du lit…