

Trucs et astuces

Pour éviter aux vêtements de déteindre



Vous avez un vêtement qui risque de déteindre, mettez du vinaigre blanc, ça fixe les couleurs.

Stopper la mousse

Il arrive trop souvent,



que lorsque l'on fait la vaisselle, l'éponge sur laquelle l'on met du produit vaisselle se met à mousser et impossible de la rincer sans utiliser des litres d'eau. Pour cela, un truc infailible : il suffit de frotter l'éponge imbibée de produit vaisselle avec du savon (n'importe lequel) et de la malaxer quelques secondes, puis rincer : résultat garanti

Taches de graisse sur vêtements

Pour enlever une tache de graisse qui date sur



un vêtement, versez dessus du liquide vaisselle, laissez pauser quelques minutes et lavez au lave-linge après avoir rincé un peu à l'eau.

Désodoriser une planche à découper

Pour désodoriser une planche à découper, frottez-la à l'aide d'une moitié de citron. Pour les odeurs persistantes, trempez-la durant une heure dans un bain de vinaigre blanc. Rincez la planche à l'eau claire et faites-la sécher.

Petits beignets

2 œufs, 1/2 petit verre à thé d'huile, 50 g de sucre en poudre, zeste d'un citron, 1 sachet de sucre vanillé, 1 sachet de levure pâtisseries, la farine selon le mélange
Sirop : 500 g de sucre en poudre, le jus d'1/2 citron



Le sirop : Mettre dans une casserole le sucre, le jus de citron et couvrir d'eau, laisser cuire sur feu doux, vérifier la cuisson en posant une goutte de confiture sur une assiette, la goutte ne doit pas s'étaler.

La pâte : Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux, ajouter l'huile et le sucre vanillé, la levure. Travailler énergiquement ce mélange, ajouter la farine tamisée peu à peu en travaillant sans cesse jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et souple. Etaler la pâte au rouleau sur une épaisseur de 1cm sur un plan de travail fariné, découper la pâte en rondelles à l'aide d'un emporte-pièce rond après trouser ces rondelles à l'aide d'un autre emporte-pièce qui a la forme d'un dé à coudre. Faire frire les beignets dans un bain d'huile chaud jusqu'à ce qu'ils soient dorés, trempez-les dans le sirop chaud. Servir aussitôt.

ASTUCES BEAUTÉ

Masque minute

- Appliquez sur votre visage un masque constitué d'un blanc d'œuf battu en neige additionné d'une cuillère à café de vitamine C en poudre. Laissez agir 5 à 10 mn et rincez.
- Si vous sentez pointer un bouton, appliquez un peu de pâte dentifrice avant de vous coucher. Il drainera les toxines en séchant.
- Contre les poches sous les yeux, badigeonnez la peau de blanc d'œuf et laissez sécher avant d'appliquer votre maquillage. Le blanc d'œuf se rétracte au séchage ce qui resserre la peau.
- Quand on manque de crème, il suffit tout simplement de passer un concombre à la centrifugeuse et se tamponner le visage avec le jus.
Le pH du concombre - 5,48 est très proche de celui de la peau - 5,5. Effet apaisant garanti sur les yeux aussi !
- Le truc en plus



PHOTOS : DR

lorsque l'on veut avoir bonne mine, il faut mettre l'accent sur les joues, un bon blush réveille le teint !
- Quand vos lèvres sont «recouvertes» de peaux mortes, vous pouvez passer plusieurs fois à l'horizontale un coton avec de l'eau (très)

chaude, cela les retire bien.

Parfum longue tenue

Pour une tenue optimale du parfum, vaporisez en hauteur votre parfum et attendez que la brume vous enveloppe. Vous serez alors parfumée de la tête aux pieds !

Tomates farcies au poulet



4 grosses tomates à farcir, 300 g de dinde ou poulet, 300 g de viande de bœuf, sel, poivre,
1 oignon, persil, ail, épices de votre choix

Hachez le bœuf et le poulet. Enlevez le dessus des tomates ainsi que l'intérieur. Ajoutez une partie de ce que vous avez enlevé (la moitié environ) dans la viande hachée avec du sel, du poivre, un peu d'huile d'olive, les herbes, l'oignon et l'ail, et mélangez le tout. Remettez la farce dans les tomates et mettez le tout au four, pendant 40 mn à 140°C. Servez avec du riz.

Hydratez-vous régulièrement

Le saviez-vous ? La baisse de seulement 2% de votre réserve en eau dans l'organisme entraîne une diminution des performances. En effet, un manque d'hydratation, même léger, a des effets immédiats sur la capacité à se concentrer, à réagir vite et de façon appropriée, ainsi qu'à mémoriser.

Donc, même si vous ne ressentez pas la soif, buvez tout au long de la journée afin de renouveler l'eau dans votre corps. La boisson idéale est l'eau. Buvez-en l'équivalent d'un petit verre toutes les heures.

Soyez raisonnable avec le thé et le café : pas plus de 3 ou 4 tasses par jour. Riches en caféine, ils pourraient vous énerver et vous stresser inutilement.



Publicité

GAGNEZ VOTRE BILLET POUR L'AFRIQUE DU SUD !

Achetez les packs « TV & Home Cinéma » LG, gagnez des téléviseurs et profitez de remises exceptionnelles. Et pour soutenir les Fennecs, participez à la Tombola et gagnez un voyage en Afrique du Sud.

www.lg.com/dz



Valable du 22 novembre au 22 décembre

