

Entre Cassoles: "Trucos"

Como seguimos en días de verano y apetece poco ponerse en la cocina dejo que vuestra imaginación y los productos abundantes en verano se unan para hacer ensaladas multicolores y platos fríos.

Para este número de Tossal Gros os daré una serie de TRUCOS que seguro que os serán útiles y prácticos.

HOGAR

■ Vinagre:

Para desatascar el cabezal de la ducha. Introdúcelo durante un cuarto de hora en un recipiente que contenga media taza de vinagre y un litro de agua hirviendo.

■ Cepillos para el cabello:

Los limpiarás dejándolos un par de horas en agua y un chorrito de vinagre.

■ Huevos duros:

Pon en el agua unas gotas de vinagre y los huevos no se romperán.

■ Sudor en los pies:

Lávalos por la noche con agua y vinagre, secándolos bien y poner Talco.

■ Manchas de café:

Se quitan con una mezcla hecha de vinagre y alcohol a partes iguales.

■ Zapatos:

Los zapatos de charol se mantendrán en perfecto estado si te acostumbras a pasarlos de vez en cuando un paño mojado con leche o jugo de limón.

■ Zapatos de piel blancos:

Se limpiarán mejor si antes de poner betún frota la piel con un algodón empapado de alcohol o media patata cruda.

■ Para que los zapatos limpios, duren más tiempo, rocíalos con laca para el cabello.

■ Para que los niños pequeños aprendan a ponerse los zapatos y sepan cuál corresponde a

cada pie, lo mejor es hacer una marca en el interior del zapato derecho, así poco a poco aprenderán a diferenciar el derecho del izquierdo.

PLANTAS

Si hiervas huevos duros, no tires el agua, aprovéchala para regar las plantas contiene minerales.

■ También utiliza el agua de hervir verduras para regar las plantas, pero no pongas sal, ya que la sal no les gusta a las plantas.

■ Limpia las hojas de tus plantas con una mezcla a partes iguales de leche y agua.

■ Darás brillo a las hojas con un trapo o algodón empapado en cerveza, pero no te pases, se pueden emborrachar.

ACEITE DE OLIVA

Si tienes las uñas abiertas o frágiles te vendrá bien unos baños de aceite de oliva un poco caliente.

■ Un buen bronceador es poner aceite virgen de oliva por todo el cuerpo. Más de una luce un buen bronceado por todo el cuerpo con este método.

■ Pero si lo que queréis es un buen bronceado por mucho tiempo tendréis que comer muchas zanahorias o beber zumo de zanahoria.

CAFETERA

Si utilizáis poco la cafetera conseguiréis que no se forme moho ni mal olor poniendo un terrón de azúcar en el interior.

Y no olvidéis que el poso del café limpia los desagües de la cocina.

LORES EN LA NEVERA

Si utilizas muchos limones no los tires, ponlos en un plato en la nevera y el mal olor desapare-

cerá.

También es muy eficaz, poner una tacita de café molido, pero cambiarla una vez al mes.

LIMONADA

Si a una botella de gasosa ponéis el zumo de un par de limones, tendréis una rica limonada y por supuesto que esté fresquita.

MANCHA DE VINO TINTO

Cúbrela enseguida con sal, la sal absorberá el vino y prácticamente no se notará.

Pero, si después de tantas ideas y trucos, lo que queréis hacer para comer es un filete de ternera con patatas fritas os doy estas ideas:

■ Si el filete de ternera está como solemos decir, como la suela de un zapato, lo mejor para ablandarla es ponerla en remojo con leche durante un par de horas, veréis cómo se ablandará.

■ Para las patatas fritas os diré que si después de cortar las patatas las laváis con agua caliente, no se pegarán cuando las frías. Cortarlas siempre del mismo tamaño para que se frían por igual y no queden unas más crudas que otras.



TRETS

CONTINUEM AQUESTA
SECCIÓ ON
BIMESTRALMENT
APAREIXEN PERSONATGES,
GENT DEL POBLE QUE LA
NOSTRA CÀMERA
FOTOGRAFICA RECERCA
PELS CARRERS.