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 ensalades 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 limpiarés dejándolos un par do horas en agua y un chorrito de vinagre.

Huevos duros:

Pon en el agua unas gotas do vinagro y los huevos no se romperán.-

Sudor on los pies:

Lávalos por la nocho con agua y vinagre, secandolos bien y poner Talco.

Manchas de café:

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

'Zapatos:

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

Zapatos de piel blancos:

Se limpiarán mojor si antes de poner betún frotas la piel con un elgodón 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 correspondo a cada pie, lo mejor es hacer una marca en el interior del zapato derecho, esí poco a poco aprenderán a diferenciar el derecho del izquierdo.

PLANTAS

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

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

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

Darás brillo a las hojas con un trapo o algodón empapado en cerveza, pero no te pasos, 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 cuerto. Més de una luca un buen bronceado por todo el cuerpo con esta mátodo.

Pero si lo que queréis es un buen bronceado por mucho tiempo tendréis que comer muches 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 zucar en el interior.

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

OLORES EN LA NEVERA

Si utilizas muchos limones no los tires, ponlos en un plato en la novera y el mal olor desaparecorá

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

LIMONADA

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

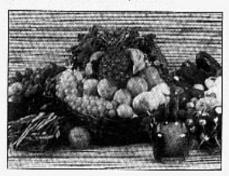
MANCHA DE VINO TINTO

Cúbrela enseguida con sal, la sal absorverá 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 patates 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, veróis cómo se ablandará.

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





<u>TRETS</u>

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