



Maison pratique

Page réalisée par Cédric Choukroun

ça facilite la vie

→ Une vis qui dérouille

Pour retirer une vis coincée à cause de la rouille, entourez-la d'un tissu imprégné de bière. Laissez agir pendant environ une heure, en ajoutant si besoin un peu de bière de temps en temps. Essuyez la vis et... la rouille aura disparu.

Conseil de pro

Un aide-mémoire imparable. S'il vous arrive fréquemment de sortir de chez vous en oubliant quelque chose, ayez le réflexe de fixer une feuille de papier sur la porte d'entrée et notez-y le nom de l'objet. En sortant, vous le lirez, ainsi vous n'oublierez plus rien.

sur Internet

BON PLAN Vous avez retrouvé un bijou ancien. Vous voulez alors connaître sa valeur et le vendre sans avoir à vous occuper de rien. Envoyez-le à l'adresse indiquée sur le site www.expertissim.com et, à réception, des experts évalueront l'objet. Avec votre accord et moyennant 5 % du prix de vente final, ils mettront sa photo en ligne, établiront le mandat de vente, l'expédieront à l'acquéreur et vous feront parvenir le paiement.

Conseil jardin

De l'ail pour protéger les rosiers. Si des taches noires apparaissent sur les rosiers, c'est qu'ils sont victimes du champignon *marsonia*. Au lieu d'utiliser un fongicide chimique, faites bouillir 100 g de gousses d'ail haché dans un litre d'eau, de pluie de préférence, et laissez infuser une heure. Une fois le mélange refroidi, vous pouvez pulvériser. Aussi efficace contre les pucerons.

3 astuces pour réussir son pique-nique

1 Gardez vos aliments au frais: la veille, mettez les boissons au congélateur. S'il fait chaud, les bouteilles font office de pains de glace et gardent la nourriture au frais.

2 Evitez d'emmener de la mayonnaise: une fois sortie du réfrigérateur, elle se transforme vite en « bouillon de culture ». A éviter si vous ne voulez pas être victime d'une intoxication alimentaire. Préférez une vinaigrette toute simple.

3 Préférez les fruits: oubliez les mousses, crèmes ou glaces qui ne supportent pas le voyage et privilégiez les fruits à croquer, pastèque, raisin, pêche... bien meilleurs pour la santé!

C'est écolo c'est bien?

Un produit vaisselle constitué à 99% de produits naturels

► **La promesse**
Nettoyer la vaisselle sans polluer la planète grâce à l'action combinée de la résine de pin des Landes, un dégraissant et solvant d'origine naturelle, et des bio-enzymes 100% biodégradables qui décomposent les graisses.

► **Ce qu'on en pense**
Un produit vaisselle qui respecte l'environnement, on ne demande pas mieux!

Celui-ci va bien au-delà des normes certifiées par Ecolabel européen, en termes d'excellence écologique, qui exige que tous les composants soient au moins biodégradables à 60%.

Il est aussi efficace qu'un produit vaisselle dont les ingrédients d'origine chimique sont, eux, nocifs pour notre planète. Il n'y a donc aucune raison pour ne pas l'adopter sur-le-champ!



► **Le plus**
On adore sa bonne odeur de pin des Landes qui embaume toute la cuisine.

Où le trouver ?

Vaisselle main, Enzyzin, env. 8 € le litre; 28 € la recharge de 5 l, en droguerie, grande surface et magasin bio. Infos au 05.58.55.07.00.

C'est malin! L'efficacité du vinaigre sans l'odeur

Contre le calcaire, on n'a rien trouvé de mieux que le vinaigre blanc, mais tout le monde ne supporte pas son odeur. On apprécie d'autant celui de la marque Jacques Briochin, avec son doux parfum de chlorophylle.

L'authentique vinaigre de ménage prêt à l'emploi à la chlorophylle, Jacques Briochin, 3,50 € les 750 ml, en grande surface. Infos au 02.96.63.88.22.



→ Des pinceaux à maquillage tout propres

Eh oui, les bactéries viennent aussi se nicher entre les poils des pinceaux à maquillage! Pour les désinfecter, versez de l'alcool ménager sur un chiffon et frottez vos pinceaux avec.

Conseil de chef

Une compote de fruits en trois minutes. Pelez et coupez en dés les fruits de votre choix, saupoudrez-les de sucre glace et mettez-les trois minutes au micro-onde à puissance maximale. C'est prêt, et c'est frais!

→ Un vêtement plus vite sec

Si, après avoir lavé un vêtement à la main, vous voulez réduire son temps de séchage, placez-le délicatement entre deux serviettes-éponges et faites rouler tout doucement le rouleau à pâtisserie dessus. Les serviettes vont ainsi absorber une bonne partie de l'eau.