

Quelques astuces pour la conservation des aliments (d'après plusieurs documents disponibles en ligne dont la Brochure « alimentation et Environnement » de l'IBGE)

-Pour redonner du croustillant à un **céleri**: mettre simplement le céleri dans de l'eau froide avec un peu de sucre.

-**Raviver les Salades**: mettre un morceau de sucre dans un grand volume d'eau et laisser tremper la salade flétrie pendant ¼ heure.

-Pour rajeunir de **vieilles carottes** : il suffit d'ajouter une cuillère à café de sucre à l'eau dans laquelle bouillent 7 ou 8 carottes défraîchies pour avoir l'impression de carottes toutes jeunes et fraîches...

-Pour conserver son **pain moelleux**. Il faut le conserver dans une boîte avec une moitié de pomme. On peut également conserver de la même façon des biscuits.

-Pour **ramollir du pain dur** Deux solutions: pour le manger tout de suite, le placer quelques secondes au micro-onde ; sinon l'humidifier légèrement puis le placer au four jusqu'à ce qu'il retrouve une croûte croustillante.

-**Conserver sa crème fraîche** : Pour conserver plus longtemps la crème il suffit de la transférer dans un pot hermétique et elle se gardera un mois au frigo.

-**Surplus de tomates** : Que faire quand on a trop de tomates ? Il suffit de les faire blanchir (environ 1 minute dans l'eau bouillante), puis de les peler et de les couper en dés. On les congèle et on les utilise dans une prochaine sauce à spaghetti!

-Pour **rendre croquants des légumes défraîchis**: si les légumes (carottes, céleris, poivrons et autres) commencent, après un certain temps au frigo, à devenir mous, il est possible de les couper, les laver, et les laisser tremper dans de l'eau au frigo. Le lendemain, ils seront de nouveau très croquants et on pourra les manger en crudités ou les utiliser pour une recette.

-**Champignons de Paris** : Pour les conserver plus longtemps on peut les enrôler dans du papier journal, ils garderont leur fraîcheur un bon moment.

-**Fruit entamé**: Que faire si on ne mange qu'une demi-pomme (ou poire ou pêche...) ? On peut arroser la moitié de jus de citron pour qu'elle ne s'oxyde pas au contact de l'air ambiant. Ils se conserveront ainsi quelques jours.

-**Pommes de terre** : Pour des pommes de terre qui ne germent pas : une pomme de terre germe si on ne la consomme pas rapidement. Pour l'éviter, il suffit de les entreposer dans un endroit sombre avec deux pommes.

-**Pommes** : Comment redonner un coup de jeune à des vieilles pommes toutes fripées ? Il suffit de les arroser à l'eau bouillante ou de les laisser tremper un instant dans cette même eau.

-**Citron** : Demi-citron à jeter ? Il peut encore servir ! Pour entretenir votre évier ou votre lavabo en émail, frottez-le avec un ou des demi-citrons usagés.

-Certaines recettes ne nécessitent que quelques gouttes de jus de citron ou d'orange. On peut économiser le fruit en ne perçant qu'un petit trou dans la pelure, puis presser, et reboucher l'orifice à l'aide d'un cure-dent.

-Pour conserver un citron entamé : saupoudrer la partie entamée d'un citron avec du sel permet de le conserver plus longtemps.

-**L'artichaut** : comme une plante, l'artichaut a besoin d'eau pour se sentir en forme. Il se conservera donc plus longtemps si on fait tremper sa queue dans de l'eau

-**Boissons gazeuses** : Pour éviter que le gaz ne s'échappe des boissons gazeuses entamées, il suffit de les placer dans le réfrigérateur le goulot en bas.

-**Condiments** : une fois ouverts les garder au frigo, et non dans un placard pour éviter l'oxydation.