

CERCLE OUVRIER

Trucs & Astuces

Ne plus pleurer en épluchant ou en coupant des oignons !!!

Si vous ne voulez plus pleurer en épluchant des oignons, il faut :

- Placer les oignons pendant 1/4 d'heure au congélateur avant de les éplucher

ou

- Verser un peu de vinaigre sur la planche de travail avant de hacher les oignons

ou

- Ou mâcher du chewing-gum, en épluchant ou en coupant les oignons, empêche également de pleurer

ou

-Ou tenir une allumette entre ses dents

Ou

-Faire l'ensemble....et vous en rirez

