

35+ Choses que nous ne savions pas que notre micro-ondes était capable de faire

By Timothy Hudson - 7/19/23

[35+ Choses que nous ne savions pas que notre micro-ondes était capable de faire \(sneakertoast.com\)](https://sneakertoast.com)

Lorsque vous pensez à votre micro-ondes et à ses capacités, ce qui vous vient à l'esprit est probablement de réchauffer des aliments et peut-être de faire du pop-corn.

Mais si nous vous disions que vous pouvez en fait faire toutes sortes de choses avec votre micro-ondes – des choses bizarres auxquelles vous ne vous attendez pas ?

Il s'avère en effet que les micro-ondes sont très polyvalents.

Jetons donc un coup d'œil à leurs nombreuses et étranges capacités.



Désinfection d'éponges de cuisine

Parce qu'elles ne semblent pas souvent sales à l'œil nu, les gens ont tendance à oublier la quantité de bactéries qui peuvent se développer sur une éponge de cuisine. L'idéal est de remplacer régulièrement les éponges de cuisine, mais vous pouvez aussi en désinfecter une avec votre micro-ondes.



C'est assez facile. Trempez l'éponge dans de l'eau propre pendant quelques minutes, puis passez-la au micro-ondes à température moyenne pendant environ deux minutes. La chaleur tuera la plupart des bactéries problématiques.

Rajeunir le pain rassis

Le pain rassis n'est pas vraiment immangeable, mais la plupart d'entre nous préféreraient manger du pain frais. Si vous avez du pain rassis, vous ne devez pas nécessairement le jeter immédiatement. Au lieu de cela, vous pouvez utiliser votre micro-ondes pour lui redonner un peu de saveur.



Mouillez un torchon jusqu'à ce qu'il soit humide et mettez-y le pain. Dix secondes au micro-ondes à température élevée suffisent pour redonner à votre pain l'humidité dont il a tant besoin, sans le détremper. Ne gaspillez pas, ne manquez pas !

Rendre les chips croustillantes

Tout comme le pain, les chips ne sont pas très agréables lorsqu'elles sont rassis. Elles ne sont pas immangeables, mais elles ne sont pas aussi amusantes. Vous pouvez être tenté de jeter les chips périmées, mais ce n'est pas la peine de le faire si vous n'avez pas essayé de les passer au micro-ondes au préalable.



Les résultats peuvent varier, mais si vous mettez les chips rassis et détremés sur une serviette en papier et que vous les passez au micro-ondes à haute température pendant quelques secondes, ils pourraient redevenir un peu croustillantes – du moins plus croustillantes qu'elles ne l'étaient avant que vous ne commenciez à les manger.

Faire des noix grillées

Les noix grillées sont excellentes, mais beaucoup d'entre nous n'essaient pas de les préparer eux-mêmes parce que cela semble difficile ou prendre du temps. Mais avec votre micro-ondes, ce n'est pas forcément le cas. Il suffit de verser une demi-cuillère à thé d'huile de canola ou d'huile végétale sur la plaque du micro-ondes et d'y déposer des noix (environ une tasse).



Passez le mélange au micro-ondes pendant une minute, puis remuez-le. Ensuite, mettez-la au micro-ondes pendant une autre minute et remuez à nouveau. Répétez ce processus jusqu'à ce que les noix soient grillées à votre goût. En fin de compte, cela ne devrait prendre qu'environ cinq minutes.

Épluchage des pêches

Vous avez besoin d'enlever la peau de certains fruits ? Les réchauffer au micro-ondes peut faciliter grandement l'opération. Cela vaut pour les pêches, mais aussi pour les tomates. Cela pourrait fonctionner avec d'autres fruits, mais nous ne pouvons pas vous promettre de bons résultats.



Quoi qu'il en soit, mettez les fruits en question dans votre micro-ondes pendant une trentaine de secondes à température moyenne. Laissez-les ensuite reposer pendant une minute ou deux, et ils seront beaucoup plus faciles à éplucher.

Épluchage facile de l'ail

Il s'avère que le micro-ondes peut faciliter l'épluchage d'un grand nombre de produits. Il ne s'agit pas seulement des pêches et des tomates, mais aussi de l'ail. Acheter des têtes d'ail entières permet d'économiser de l'argent, mais les éplucher est un véritable calvaire. Pourquoi ne pas faciliter les choses ?



Avec une chaleur moyenne et environ 15 secondes au micro-ondes, la peau d'une gousse d'ail peut se détacher considérablement, ce qui la rend beaucoup plus facile à peler. Cela vaut la peine d'essayer si vous avez tendance à avoir du mal à les éplucher !

Pas de pleurs avec les oignons

Couper des oignons, c'est souvent pleurer. Il existe de nombreuses astuces sur Internet pour essayer de contourner ce problème, mais vous pouvez essayer cette astuce de micro-ondes à la place. Il suffit de couper la tige et de mettre l'oignon entier dans le four à micro-ondes.



Si vous passez un oignon au micro-ondes à pleine puissance pendant au moins trente secondes, il ne vous fera soi-disant pas pleurer lorsque vous le couperez. Nous ne sommes pas sûrs de savoir comment cela fonctionne, mais nous supposons qu'il n'y a pas de mal à essayer, n'est-ce pas ?

Fabriquez votre propre coussin chauffant

Vous pourriez simplement acheter un coussin chauffant, mais si vous préférez économiser de l'argent, vous pouvez le fabriquer vous-même avec un peu d'aide de votre micro-ondes. Il suffit de sacrifier une chaussette et du riz. Assurez-vous que la chaussette est propre et remplissez-la de riz. Cousez le haut de la chaussette (ou sécurisez-la d'une autre manière pour que le riz ne s'échappe pas).



Ceci fait, vous pouvez maintenant passer cet article au micro-ondes chaque fois que vous le souhaitez pour obtenir un coussin chauffant, certes très pratique, et à un prix relativement bas. Vous aurez juste l'impression de mettre une chaussette dans un micro-ondes, c'est tout.

Faire un gâteau

Franchement, nous ne savons pas trop dans quelles circonstances vous n'auriez qu'un micro-ondes et non un four pour faire cuire un gâteau. Mais si vous vous retrouvez dans cette situation, vous serez peut-être surpris d'apprendre qu'il est possible de cuire à peu près n'importe quel gâteau au micro-ondes.



Bien sûr, la durée de conservation du gâteau dépend de beaucoup de choses, comme la taille et le type de gâteau, et nous ne pouvons donc pas vous donner d'instructions exactes. Sachez simplement que c'est possible.

S'mores à la maison

Préparer des s'mores sur un vrai feu de camp a quelque chose de spécial. Mais il est vrai que vous n'avez pas toujours le temps ou la possibilité de le faire, et vous souhaitez peut-être quand même les déguster de temps en temps. Pensez donc à les préparer au micro-ondes.



Une quinzaine de secondes au micro-ondes suffisent pour la guimauve et le chocolat. Il ne vous reste plus qu'à les glisser entre des biscuits

Graham. Ce n'est pas aussi amusant que la méthode traditionnelle, mais c'est mieux que de ne pas en avoir !

L'épluchage du maïs

Si vous êtes du genre à éplucher vous-même votre maïs, votre micro-ondes pourrait vous faciliter la tâche. En effet, de nombreux chefs du monde entier utilisent cette astuce pour rendre la tâche moins pénible et moins longue.



Coupez l'extrémité de la tige du maïs, mais n'enlevez pas l'enveloppe. Mettez le tout au micro-ondes pendant environ trois minutes. Après cela,

vous pourrez saisir l'extrémité non coupée et la secouer, et tout ce que vous voulez devrait tomber assez facilement.

Faire tremper les haricots plus rapidement

Tout le monde ne fait pas tremper ses haricots et ses lentilles, mais il n'en reste pas moins que certains le font. Le processus peut être assez long et durer parfois toute la nuit. Mais vous pouvez accélérer ce processus à l'aide de votre appareil et d'un bol allant au micro-ondes.



Couvrez les haricots en question avec de l'eau et ajoutez un peu de bicarbonate de soude. Il suffit de faire chauffer le tout à feu vif pendant une dizaine de minutes, puis de laisser reposer les haricots pendant une demi-heure environ. C'est tout ce qu'il y a à faire pour accélérer les choses.

Cuire vos légumes à la vapeur

Il existe des outils spécifiques pour cuire les légumes à la vapeur, mais votre micro-ondes peut également faire l'affaire si nécessaire. Cette méthode ne nécessite que très peu d'installation et ne prend pas beaucoup de temps non plus. Coupez vos légumes comme vous le souhaitez, arrosez-les avec suffisamment d'eau pour laisser une fine couche et couvrez-les d'un film plastique résistant à la chaleur.



Quelques minutes au micro-ondes suffisent pour obtenir des légumes cuits à la vapeur. Bien sûr, vous devrez jouer un peu avec le temps en fonction des légumes que vous essayez de cuire à la vapeur, mais c'est faisable.

Faire des pâtes

Quiconque a déjà préparé des ramen au micro-ondes sait qu'il est possible d'obtenir à peu près la même chose avec n'importe quelles pâtes sèches. Si vous voulez des pâtes mais que vous ne voulez pas passer par le long processus de préparation, votre micro-ondes peut faire l'affaire.



Remplissez un bol avec vos pâtes sèches, puis ajoutez de l'eau jusqu'à ce qu'elle recouvre les pâtes de quelques centimètres. Enfin, faites chauffer le tout pendant deux à trois minutes de plus que ce que vous indiquent les instructions pour l'ébullition. Le résultat devrait être satisfaisant.

Faire ses propres chips

Il est facile d'acheter des chips, mais il n'est pas non plus très difficile d'en faire au micro-ondes. Il suffit de couper des tranches de pommes de terre aussi fines que possible, puis de les recouvrir des

assaisonnements de votre choix. L'huile d'olive et le sel constituent un bon début.



Disposez-les en une seule couche et mettez-les à fond dans votre micro-ondes pendant environ quatre minutes, et elles devraient être bien croustillantes. Une fois que vous aurez pris le coup de main, vous pourrez expérimenter avec d'autres saveurs de votre choix !

Détacher les grumeaux de sucre brun

Contrairement au sucre blanc, le sucre brun a tendance à s'agglomérer assez facilement, et en très peu de temps. Cela peut le rendre un peu ennuyeux à utiliser, mais votre micro-ondes peut vous aider à le décoller. Mettez le sucre roux aggloméré dans un bol et couvrez-le d'une serviette humide.



Passez l'amas au micro-ondes pendant environ trente secondes et il devrait se détacher. Vous pouvez passer le sucre au micro-ondes pendant trente secondes supplémentaires s'il n'est pas tout à fait détaché après le premier passage.

Stériliser le terreau

Pour être honnête, nous ne savions même pas qu'il fallait stériliser le terreau. Quoi qu'il en soit, c'est quelque chose que vous pouvez faire avec votre micro-ondes. Si le terreau est dans un sac refermable, mettez-y un peu d'eau, puis mettez-le au micro-ondes avec le sac ouvert.



Chauffez-le à feu vif pendant environ trois minutes, puis laissez-le refroidir. Évidemment, vous ne voulez pas empoter une plante dans du terreau chaud, alors assurez-vous qu'il est complètement refroidi avant de l'utiliser. Quels sont les germes détruits ? Nous n'en sommes pas sûrs, mais nous pensons que cela ne peut pas faire de mal.

Cuisson du bacon

Il existe de nombreuses façons de cuire le bacon, mais la plupart d'entre elles prennent du temps ou sont assez fastidieuses. Utilisez votre micro-ondes, cependant, et vous obtiendrez du bacon croustillant en quelques minutes. Il suffit de placer une serviette en papier sur un plat allant au micro-ondes.



Disposez les lamelles et couvrez-les également de quelques feuilles de papier absorbant. Quelques minutes au micro-ondes suffisent pour qu'elles soient croustillantes en un rien de temps.

Ramollir la crème glacée

Bien sûr, vous voulez que la crème glacée soit froide, mais lorsqu'elle est restée longtemps au congélateur, elle peut être un peu trop rigide, allant même jusqu'à tordre les cuillères. Bien sûr, vous pouvez la mettre sur le comptoir et attendre, mais qui a le temps ?



Vous pouvez soit mettre le pot de glace entier au micro-ondes pendant quelques secondes, soit faire chauffer de l'eau dans un bol et chauffer votre cuillère, afin qu'elle s'enfonce facilement dans la crème glacée. L'un ou l'autre suffira.

Utilisez-le pour teindre du fil

Il n'y a pas beaucoup de gens qui teignent leur propre fil, mais si vous êtes du genre bricoleur, vous pouvez trouver de l'intérêt à ce hack. Bizarrement, cette astuce inclut l'utilisation de Kool-Aid, ou plutôt de sa poudre. Mélangez la couleur que vous voulez dans de l'eau.



Plongez du fil dans le mélange et mettez-le au micro-ondes pendant quelques minutes. Cela devrait permettre à la couleur de s'infiltrer très rapidement dans le fil. Bientôt, vous aurez un panier entier rempli de fils colorés !

Désinfection des planches à découper

Nous ne sommes pas sûrs que beaucoup de gens aient des planches à découper qui puissent entrer dans un micro-ondes, mais si vous en avez de petites, vous pouvez les désinfecter au micro-ondes plutôt qu'à la machine à laver. Il suffit de les mettre au micro-ondes à température moyenne pendant environ une minute.



Si vous voulez que les planches à découper sentent un peu plus bon, vous pouvez frotter du citron fraîchement coupé sur les planches avant de les faire chauffer au micro-ondes.

Un four de fermentation est assez coûteux, mais il n'est pas entièrement nécessaire pour faire son propre pain. Vous pouvez utiliser votre micro-ondes à la place. Tout d'abord, faites chauffer une tasse d'eau au micro-ondes. Une fois qu'il y a de la vapeur à l'intérieur, placez-y votre pâte à pain.



Laissez-le à l'intérieur suffisamment longtemps pour qu'il fasse ses preuves, et le pain sera prêt à être consommé en un rien de temps. C'est un moyen assez facile d'accélérer le processus si vous n'avez pas la patience d'obtenir votre pain de la manière habituelle.

Faire des œufs pochés

Il existe de nombreuses façons de cuire les œufs, mais parmi toutes ces méthodes, la préparation d'œufs pochés est assez difficile. Du moins, c'est le cas si vous voulez le faire de manière traditionnelle. Vous pouvez utiliser votre micro-ondes pour faire des œufs pochés.



Vous aurez besoin d'un tiers de tasse d'eau avec un peu de vinaigre. Cassez un œuf, percez un trou dans le jaune et mettez le tout dans un bol. Couvrez le bol d'un film plastique et mettez-le au micro-ondes pendant une minute. Mais attention, les œufs et les micro-ondes ne font pas toujours bon ménage.

Faire des brownies rapidement

Les brownies sont délicieux, mais leur cuisson traditionnelle peut prendre beaucoup de temps. Si vous ne voulez pas attendre aussi longtemps, vous pouvez faire cuire des brownies rapidement au micro-ondes. Faites fondre du beurre dans un bol, puis incorporez la farine, les œufs, le sucre et le cacao.



Graissez au préalable un plat allant au micro-ondes, versez-y la préparation et faites-la chauffer pendant cinq minutes. Vous obtiendrez alors des brownies parfaitement comestibles.

Faire un nuage de savon

Pourquoi faire un nuage de savon ? Nous ne le savons pas. Vous voulez peut-être amuser vos enfants. Vous voulez peut-être simplement voir ce qui se passe. Vous voulez peut-être faire un diorama. Quoi qu'il en soit, vous pouvez prendre une barre de savon et la placer sur une assiette dans votre micro-ondes.



Chauffez-le à haute température pendant environ deux minutes, et la barre de savon devrait se dilater sous vos yeux pour former un gros nuage de savon. C'est une petite chose amusante à faire, quelle que soit la raison pour laquelle vous voulez le faire.

Réduire les explosions aliments

Il s'agit moins de savoir ce que votre four à micro-ondes peut faire que d'avoir une astuce à garder à l'esprit lorsque vous utilisez votre four à micro-ondes. Avez-vous déjà vu vos aliments exploser ou éclater pendant la cuisson au four à micro-ondes ? Pour réduire le risque, il suffit de trouver des moyens de réduire la pression dans les aliments.



Par exemple, pour les pommes de terre, les courges ou d'autres aliments similaires, vous pouvez percer de petits trous dans la surface afin que la vapeur puisse s'échapper sans s'accumuler à l'intérieur de l'aliment. Gardez cela à l'esprit et réduisez les risques d'explosion.

Rendre les citrons plus savoureux

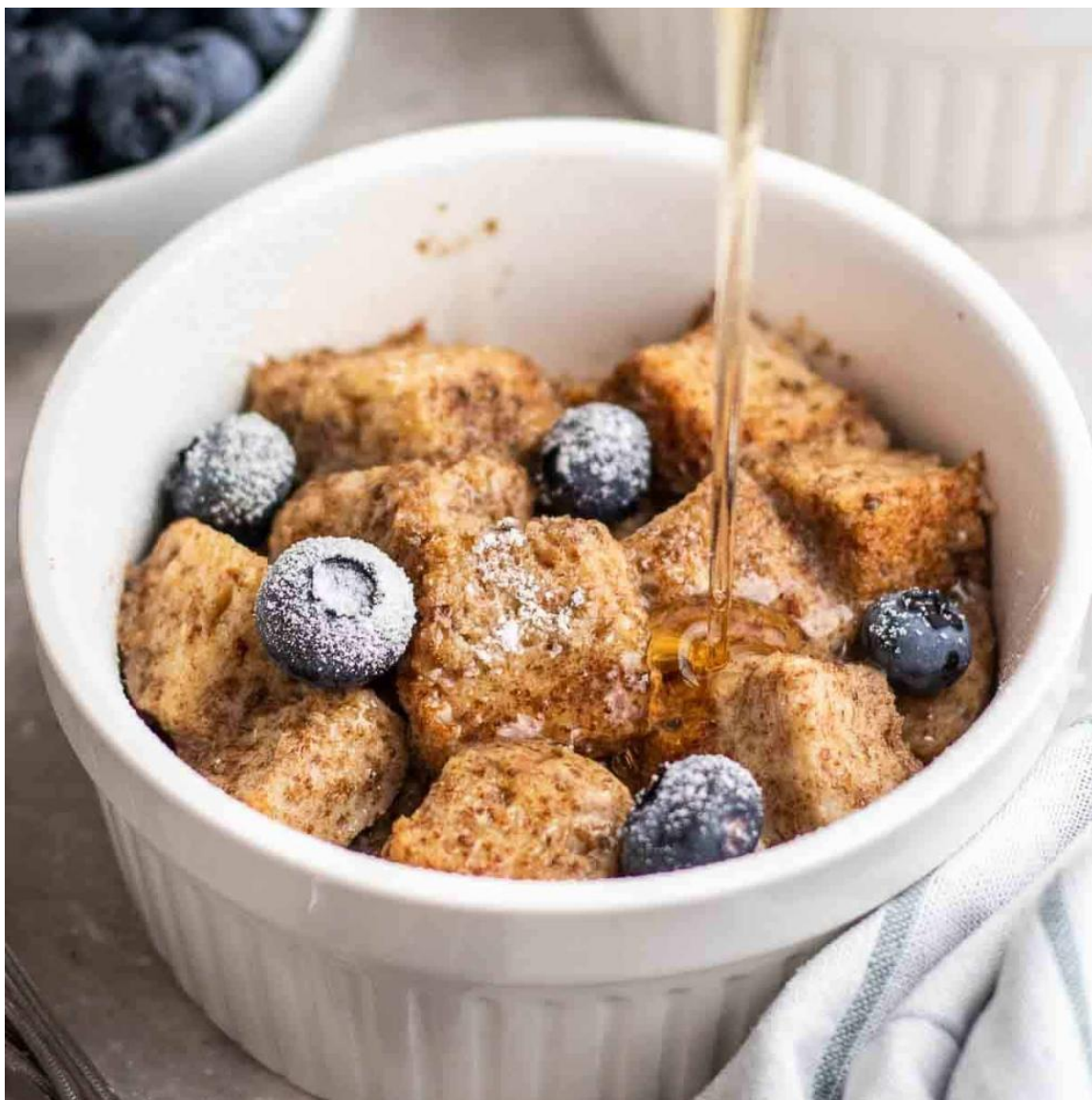
C'est un peu bizarre, mais c'est en fait assez intéressant. Si vous aimez vraiment les citrons et que vous voulez qu'ils soient aussi savoureux que possible, mettez un citron au micro-ondes pendant quelques secondes. Ensuite, faites-le rouler pour que le jus puisse s'écouler.



Nous ne savons pas pourquoi cela augmente le profil de saveur d'un citron, mais c'est le cas. Alors, si vous aimez vraiment les citrons, essayez cette petite astuce et voyez si elle vous permet de les apprécier encore plus.

Pain perdu rapide et facile

Nous savons tous que les micro-ondes existent principalement pour des raisons de commodité, mais vous seriez surpris de voir combien de choses peuvent être faites beaucoup plus rapidement avec cet appareil. Vous n'avez peut-être jamais préparé votre propre pain perdu, mais vous pouvez le faire rapidement et facilement avec votre micro-ondes.



Faites fondre du beurre au micro-ondes, puis ajoutez-y ce que vous voulez : de la noix de muscade, de la cannelle, du sirop ou ce que vous voulez. Ajoutez également un œuf. Mélangez le tout, ajoutez quelques morceaux de pain et passez le tout au micro-ondes pendant 70 secondes environ. Bon appétit !

Nettoyer le micro-ondes

Il s'avère qu'il est possible d'utiliser le micro-ondes pour le nettoyer. Sympathique, n'est-ce pas ? Prenez un bol d'eau, coupez un citron en deux et pressez-en tout le jus. Placez les moitiés dans le bol, mettez le tout dans le micro-ondes et laissez agir pendant cinq minutes.



Vous devrez toujours essuyer les surfaces du micro-ondes, mais la plupart des saletés s'enlèveront beaucoup plus facilement après cette opération, ce qui réduira le nombre de nettoyages difficiles que vous devrez effectuer.

Test des récipients adaptés aux micro-ondes

Cela peut sembler bizarre, mais vous pouvez en fait utiliser votre micro-ondes pour vérifier si les récipients peuvent passer au micro-ondes. Tout d'abord, vous devez trouver un petit récipient que vous savez être sûr. Remplissez-le d'eau. Placez-le ensuite dans le récipient que vous voulez tester.



Vous les mettez ensemble au micro-ondes jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir. À ce moment-là, touchez avec précaution le récipient que vous testez. S'il est dangereusement chaud, c'est qu'il n'est probablement plus utilisable à l'avenir.

Faire fondre l'huile de coco

L'huile de coco est un ingrédient très utile qui peut être utilisé pour toutes sortes de choses. Mais si elle se solidifie, elle devient vraiment difficile à utiliser – et personne n'aime ça. Mais avec votre micro-ondes, vous pouvez résoudre ce problème assez facilement.



Il suffit de mettre l'huile au micro-ondes pendant quelques secondes à puissance maximale pour qu'elle redevienne liquide assez rapidement. C'est bien mieux que d'essayer de travailler avec de l'huile solide, alors essayez si nécessaire.

Faites vos propres cornichons

Vous aimez les cornichons ? Avec votre micro-ondes, vous pouvez peut-être les faire vous-même. Prenez un bol et ajoutez-y du vinaigre, ainsi que tout autre ingrédient qui vous plairait, comme du curcuma ou de la moutarde, et du sel. Ajoutez également quelques tranches de concombre.



Le tout est mis au micro-ondes pendant environ huit minutes, mais vous devrez le sortir au moins deux fois pour le remuer. Les cornichons n'auront probablement pas le même goût que ceux achetés dans le

commerce, mais vous pouvez ajuster les ingrédients pour y parvenir à long terme.

Œufs brouillés super faciles

Les œufs brouillés sont déjà faciles à préparer, mais les méthodes traditionnelles laissent souvent un grand désordre. Votre micro-ondes peut remédier à ce problème. Prenez une tasse que vous aimez et cassez des œufs dedans, puis ajoutez l'assaisonnement que vous voulez et juste un peu de lait.



Passez-les au micro-ondes pendant 45 secondes, puis retirez-les et remuez-les. Remettez-le au micro-ondes pendant 45 secondes, et vous obtiendrez de délicieux œufs brouillés sans aucun désordre. Sympa, non ?

Miel adoucissant

Comme beaucoup de substances, le miel est excellent jusqu'à ce qu'il finisse par durcir ou cristalliser. Comme beaucoup d'autres substances, vous pouvez mettre le miel au micro-ondes pendant quelques secondes et le ramener à l'état liquide en un rien de temps.



Oui, c'est aussi simple que cela. Veillez simplement à ne pas exagérer, car le récipient dans lequel se trouve le miel n'a probablement pas été conçu pour être passé au micro-ondes pendant très longtemps. Quelques secondes suffisent.

Faites mousser votre propre lait

Vous pouvez acheter un mousser à lait, mais utilisez plutôt votre micro-ondes. Versez du lait dans un bocal et fermez le couvercle. Secouez-le jusqu'à ce que les bulles aient presque doublé le volume du lait. Dévissez ensuite le couvercle et mettez le pot au micro-ondes pendant environ trente secondes.



Votre lait devrait être facilement moussé à la fin de cet exercice, et ce pour un prix bien inférieur à celui d'un véritable outil pour faire mousser le lait. Il est toujours préférable d'utiliser un seul outil pour autant d'usages que possible, ne pensez-vous pas ?

Fabriquez votre propre compresse médicale

Une compresse chaude peut servir à beaucoup de choses, mais vous n'êtes pas obligé d'en acheter une si vous préférez économiser un peu d'argent. Mouillez une serviette, pliez-la et mettez-la dans un sac à fermeture éclair. Gardez le sac ouvert et passez-le au micro-ondes pendant deux minutes.



Ensuite, refermez le sac, enveloppez-le dans une autre serviette et voilà une compresse chaude satisfaisante. Elle ne fonctionnera peut-être pas aussi bien qu'une compresse fabriquée par un professionnel, mais d'un autre côté, elle est pratiquement gratuite, ce qui est un grand avantage.

Réchauffer la vaisselle

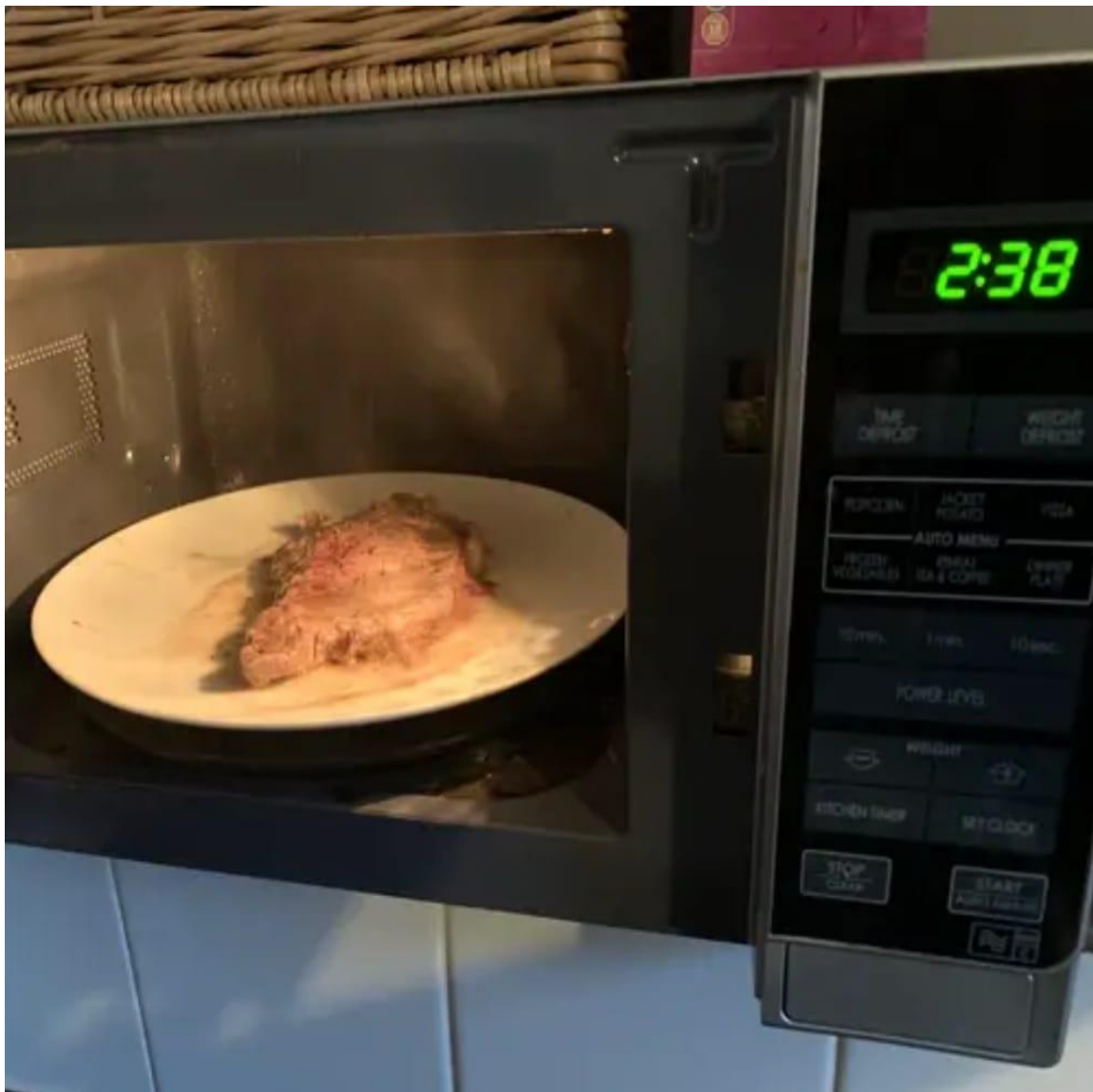
Cette petite astuce est utilisée par de nombreux restaurants. Si vous réchauffez vos plats avant de les servir, ils resteront chauds plus longtemps. De plus, c'est tout simplement agréable, à condition de ne pas trop chauffer.



Bien sûr, vous pouvez aussi passer les aliments dans le plat au micro-ondes en une seule fois, mais nous savons tous à quel point cela peut rendre les plats douloureusement chauds. Quelques secondes de réchauffement suffisent pour rendre les choses plus supportables.

Repas précuits pour le grill

Ou plutôt, précuisez vos légumes. Les légumes grillés sont très agréables, mais ils peuvent prendre beaucoup de temps à griller s'ils sont crus au départ. Ce que vous pouvez faire, c'est passer les légumes au micro-ondes un peu avant de les faire griller.



En procédant ainsi, vous réduirez considérablement le temps nécessaire pour griller les légumes. Ce n'est là qu'une des nombreuses façons dont le four à micro-ondes peut vous faire gagner du temps et vous épargner des efforts – il est vraiment très pratique.

Rajeunir les frites détrempées

Des frites croustillantes, c'est bien. Les frites détrempées, c'est moins bien. Mais vous ne devez pas vous contenter de les subir. Vous pouvez les revitaliser quelque peu au micro-ondes. Déposez vos frites détrempées sur une serviette en papier et saupoudrez-les légèrement d'huile végétale.



Mettez-les au micro-ondes pendant une dizaine de minutes, puis sortez-les et laissez-les reposer un peu. Elles ne retrouveront peut-être pas tout

à fait leur éclat d'origine, mais elles seront certainement plus croustillantes qu'avant d'être passées au micro-ondes.

Cire de bougie propre

Certaines personnes ne réutilisent pas les bougeoirs, mais pour celles qui le font, vous comprenez sans doute à quel point il peut être difficile de se débarrasser de la cire sèche dans le bougeoir avant de le remplacer par un nouveau.



Mais comme pour beaucoup de choses qui sont devenues trop solides, vous pouvez mettre le bougeoir dans le micro-ondes et le faire

fonctionner pendant quelques secondes seulement. Il ne faudra pas longtemps pour que la cire se détache considérablement, ce qui permettra de la nettoyer facilement et de faire place à une nouvelle bougie.

Herbes sèches

Bien sûr, vous pouvez acheter des herbes au magasin, mais pourquoi ne pas en faire sécher vous-même ? Avec un micro-ondes, vous pouvez faire sécher presque n'importe quelle herbe relativement facilement. Tout ce dont vous avez besoin, c'est de l'herbe de votre choix, d'une assiette et d'un torchon.



Placez les herbes sur la serviette, passez-les au micro-ondes pendant trente secondes, puis retirez-les et retournez-les avant de les passer à nouveau au micro-ondes pendant trente secondes. Répétez ce processus

jusqu'à ce que les herbes soient complètement séchées. Cela devrait prendre environ cinq minutes au total.

Faire revenir le mascara

En parlant de choses bizarres que l'on peut faire avec un micro-ondes, il s'avère qu'il peut rajeunir bien plus que les chips et le pain rassis. Si vous avez du mascara sec et que vous vous sentez mal à l'aise de le jeter, passez-le d'abord au micro-ondes.



Pendant quelques secondes seulement. La chaleur aidera à le décoller et à lui redonner un aspect liquide. Comme neuf ? Peut-être pas. Mais c'est certainement mieux que de le jeter.

Un four à la maison

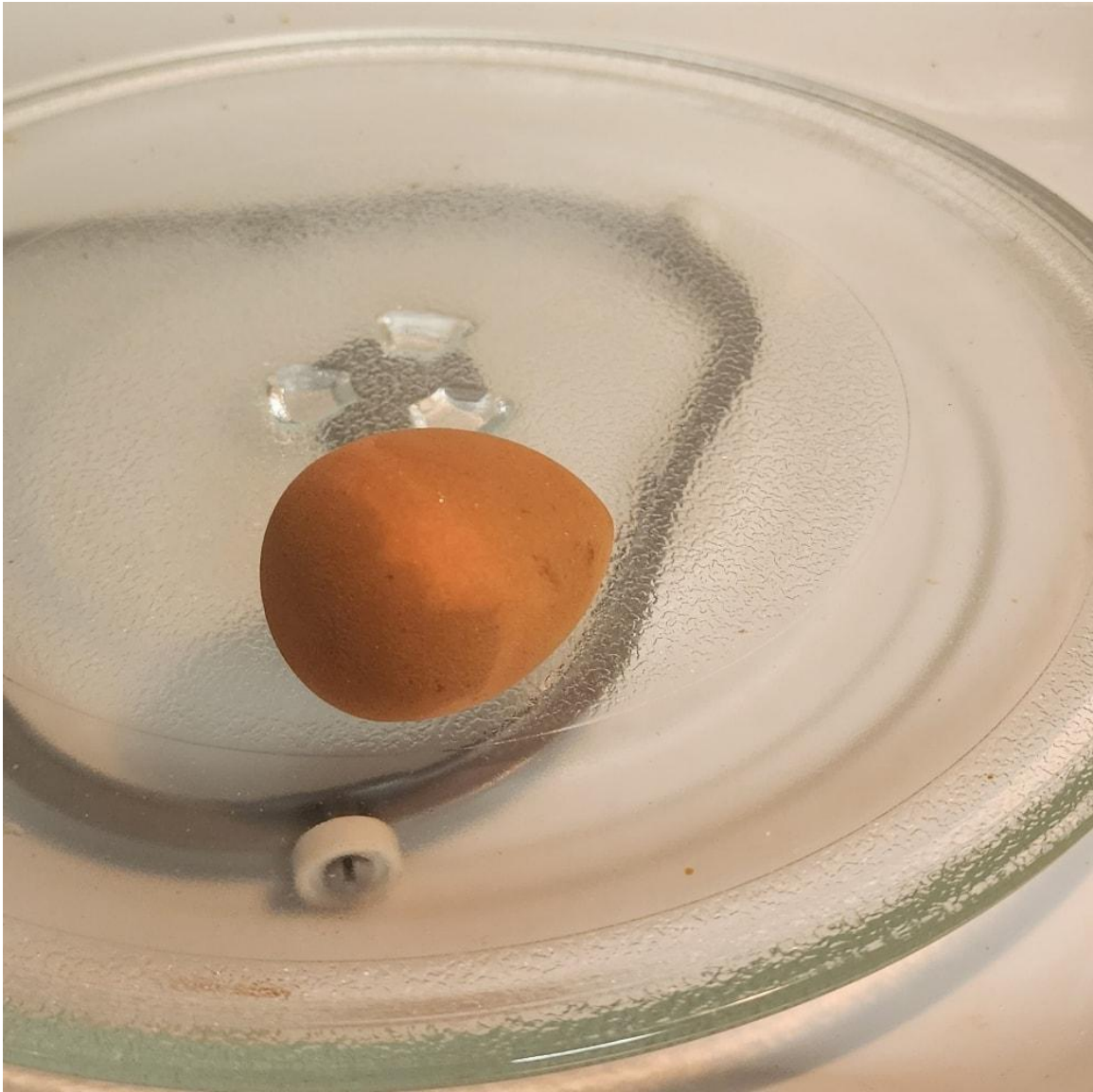
Si vous faites de la poterie ou tout autre travail avec de l'argile, vous pouvez utiliser votre micro-ondes comme four si vous ne voulez pas aller dans un atelier ou acheter un four spécial.



Placez simplement votre création en argile dans le four à micro-ondes tout en la recouvrant de papier sulfurisé. La durée du passage au micro-ondes varie en fonction de la taille de la pièce. Mais quoi qu'il en soit, vous devriez pouvoir durcir votre argile au micro-ondes si vous le souhaitez.

Détacher les produits secs

Le mascara n'est pas le seul produit qui se solidifie s'il n'est pas utilisé pendant une longue période. Les crèmes solaires, les nettoyants pour le visage, les lotions, et j'en passe : si vous ne les utilisez pas pendant longtemps, vous risquez d'avoir du mal à les faire sortir de leur flacon.



Quelques secondes au micro-ondes peuvent aider à détacher ces produits et à les rendre à nouveau utilisables. Faites simplement attention à ne pas faire trop de zèle – vous ne voulez pas chauffer trop ou trop longtemps ce qui se trouve dans un récipient sécurisé.

Enlèvement des timbres

D'accord, nous ne savons pas combien de personnes sont réellement confrontées au problème du retrait des timbres des enveloppes à notre époque. Mais il n'en reste pas moins que c'est une chose que vous

pouvez faire avec votre micro-ondes et dont vous n'aviez peut-être pas conscience.



Lorsque la colle se réchauffe, elle n'est plus aussi efficace. Elle se détache, pour ainsi dire. Donc, si vous avez vraiment besoin d'enlever un timbre d'une enveloppe, mettez le tout au micro-ondes pendant 20 secondes à température moyenne, et il sera facile à décoller.



Faites des choix éclairés...

Prenez du plaisir à le faire, mais...

Souvenez-vous que nous ne sommes pas responsables
des échecs ou des expériences qui tournent mal.

* * * * *

C'est un plaisir pour moi de partager avec vous,

Marie-Claire Legault

Secrétaire des Vieux Branchés de Longueuil

C'est ensemble qu'on avance

2023-09-27 mcl

