

# trucs maison

## ► Les vilaines odeurs sur les mains

Vous pouvez vous débarrasser facilement des odeurs d'ail en frottant vos mains contre les parois d'un évier en acier inoxydable ou en utilisant ces nouveaux petits savons en inox que vous frottez dans vos mains sous l'eau courante.

## ► Fleurs d'ail Le Petit Mas

Si vous avez de la difficulté à digérer l'ail et qu'une haleine chargée de cette odeur vous incommode vraiment, voici le produit que vous aimerez goûter. Les fleurs d'ail proviennent de bulbes mis en terre en octobre et récoltés en juin. Hachées finement, ces fleurs sont conservées dans l'huile de tournesol avec un peu de jus de citron. On peut les utiliser dans tous les mets et préparer un beurre ou un fromage à la crème à l'ail en quelques secondes. Le pot, une fois ouvert, peut être conservé un an au réfrigérateur. En vente dans les épicerie fines. Environ 5,99 \$ le pot de 190 ml.

## ► Pour les amateurs...

De l'ail en purée, émincé ou assaisonné, de l'ail grillé croustillant à saupoudrer sur les pâtes ou les salades, et du jus d'ail frais concentré, pressé à froid, idéal pour relever marinades et vinaigrettes ou pour badigeonner vos caquelons, poêlons et plats à pizza. Cette gamme de produits de Derlea est vendue dans toutes les épicerie à des prix variant de 2,49 \$ à 2,99 \$.

