



Autres utilisations du citron

proposée par l'atelier du 18 juin 2017

En cuisine

- **Les zestes** : Faire sécher les zestes, puis les réduire en poudre. Mettre cette poudre dans un pot. Elle servira tout au long de l'année pour agrémenter des desserts, crèmes, gâteaux, yaourts, ou des plats salés ou sauces relevés par une note acide.
- **Citron congelé** : Congeler des citrons entiers. Les sortir à la demande et les râper dans des salades.

La beauté

- **Peeling au changement de saison** : Mélanger un peu de bicarbonate et un jus de citron, l'appliquer sur le visage, sur peau sèche et parfaitement démaquillée, trois à cinq minutes. Rincer abondamment à l'eau chaude.
- **Les ongles** : Garder les peaux des citrons et se frotter les ongles avec. Cela les nettoie et renforce

Entretien

- **Pour l'argent** : Tremper les objets dans un mélange de jus et de bicarbonate. Frotter et ne pas oublier de rincer avec de l'eau et du produit à vaisselle. À noter que le mélange a une durée de vie assez courte.
- **Pour le cuivre** : Déposer du bicarbonate dessus et frotter avec un citron. Ne pas oublier de rincer à l'eau chaude et produit à vaisselle.
- **Pour le linge** : Mettre une cuillère à soupe dans la machine comme détachant et blanchissant pour les vêtements blancs.