

«Superassaisonnement» est un terme générique pour n'importe quelle marque de glutamate de sodium, dont la plus connue au Canada est Accent. À l'Est, recherchez la marque Ajinomoto, qu'on utilise exactement comme Accent.

Vous trouverez le bitter à base d'angusture dans les endroits les plus inattendus à l'étranger. Traditionnellement utilisé seulement dans les cocktails, il peut également relever la saveur de la plupart des mets ordinaires. Il est hautement recommandé pour assaisonner les aliments des personnes qui suivent une diète sans sel, et il est habituellement disponible lorsque des préparations plus spécialisées ne le sont pas.

## **Bijoux**

À l'étranger, il est parfois possible d'acheter des bijoux à un prix moindre qu'au pays. Avant d'acheter tout bijou en or pur, renseignez-vous sur le prix local exact de l'or et faites-le peser. Un bijou façonné à la main est, bien entendu, plus cher, mais il est bon de connaître la valeur de l'or. Si vous décidez de monter des pierres semi-précieuses, il est préférable pour un bijou de choisir l'or à 9 carats plutôt que l'or à 18 carats, qui est plus cher.

Il faut nettoyer les bijoux régulièrement. Les perles doivent être essuyées avec un linge doux chaque fois que vous les avez portées pour enlever les huiles de la peau. Tous les bijoux en or sont plus beaux s'ils sont lavés souvent dans de l'eau additionnée d'un peu de savon doux, puis bien rincés et bien essuyés. Si vous utilisez un linge à polir, vous obtiendrez de meilleurs résultats. Les pierres précieuses peuvent être nettoyées avec une préparation de bijoutier ou vous pouvez les faire tremper dans un verre de gin, puis les nettoyer avec une brosse en poils de chameau et les essuyer soigneusement avec un morceau de papier de soie.

Vous devriez peut-être songer à souscrire une assurance pour les bijoux de grande valeur que vous avez achetés à l'étranger. Comme le coût de remplacement au Canada est généralement beaucoup plus élevé que le prix d'achat original, il est peut-être prudent de souscrire une assurance pour un montant supérieur à celui que vous avez payé.

## **Blanchissage**

Le savon qui reste dans les vêtements après le lavage peut irriter la peau sous l'action de la transpiration. Assurez-vous que les vêtements sont rincés à fond.

Dans les pays où le soleil est très chaud, étendez le linge à l'ombre si vous voulez préserver les couleurs originales plus longtemps. Cette solution est peu pratique au Moyen-Orient, puisqu'on sèche habituellement le linge sur le toit plat des maisons; mais en tournant les vêtements à l'envers avant de les étendre, vous protégerez quand même un peu les couleurs.

Dans beaucoup de pays, les tissus passent directement du métier à tisser à la boutique sans subir le processus destiné à empêcher leur rétrécissement. Aussi, pour ne pas avoir de mauvaises surprises, lavez tous ces tissus et repassez-les avant d'en faire des vêtements, des rideaux ou des housses. Cela vous permettra également de voir s'ils sont grand teint. Pour fixer la teinture dans le tissu, lavez chaque morceau de tissu séparément dans de l'eau salée.

## **Chocolat à cuire**

Pour les recettes qui demandent du chocolat amer, ajoutez à la place une cuillerée à soupe de matière grasse (shortening) à trois cuillerées à soupe de cacao. Ce mélange équivaut à un carré de chocolat à cuire.

## **Cuisine à haute altitude**

Les carottes, les pommes de terre, la viande et tout ce qui est bouilli prendront beaucoup plus de temps à cuire à haute altitude.

Un autocuiseur est une bonne solution parce qu'il vous permet de faire cuire vos aliments à la vapeur à haute température. Certains sont spécialement fabriqués pour être utilisés à haute altitude et vous pouvez ajuster l'appareil pour obtenir le maximum d'efficacité à n'importe quelle altitude.

Si vous n'avez pas d'autocuiseur, coupez tous les aliments en petits morceaux pour que la chaleur puisse pénétrer plus de surfaces plus rapidement.