

Beauté

Cinq gestes pour bien se démaquiller les yeux

JMN

Libreville/Gabon

Le contour des yeux est une zone très sensible car la peau y est plus fine. Il est donc essentiel de la nettoyer avec soin et douceur, pour éliminer les résidus du maquillage qui pourraient la fragiliser. Pour réussir votre démaquillage tout en respectant vos yeux, suivez les conseils des esthéticiens sélectionnés pour vous.



Photo : DR

Comme le maquillage, le démaquillage des yeux doit se faire avec soin et précision.

LE démaquillage des yeux commence par l'élimination des ombres à paupières. Les esthéticiens conseillent, de ce fait, d'utiliser du lait démaquillant pour effacer le fard à paupières car, la texture est douce et glisse mieux sur la peau. Si vous n'êtes pas adepte du lait, n'hésitez pas à opter pour le démaquillant bi-phasé spécial yeux.

Effectuer des mouvements circulaires

Pour bien démaquiller ses yeux, il est important d'effectuer des mouvements circulaires dans le sens des

aiguilles d'une montre pour activer la circulation sanguine et ainsi, éviter les yeux bouffis et les poches.

Pour bien démaquiller ses yeux, il est important d'effectuer des mouvements circulaires dans le sens des aiguilles d'une montre pour activer la circulation sanguine et ainsi, éviter les yeux bouffis et les poches.

Pour éliminer tous les résidus de maquillage, il faut nettoyer ses yeux avec un coton légèrement imbibé de lait démaquillant. Glissez doucement le coton du

coin interne de l'œil jusqu'au coin externe et redescendez sous l'œil de l'extérieur vers l'intérieur. Pour vérifier si la zone est bien propre, repassez une seconde fois. Normalement, cela devrait suffire.

Retirer le mascara avec du coton

Le mascara est l'un des produits de maquillage le plus difficile à éliminer. Souvent waterproof, il reste collé aux cils et peut provoquer, si on ne l'enlève pas correctement, à la longue, une chute prématurée des cils.

Le conseil : ôtez le mascara avec un coton légèrement imbibé de lait démaquillant pour éviter que le produit ne coule dans les yeux. Retirez ensuite le produit en effectuant un geste qui va du haut vers le bas des cils. Si votre mascara est waterproof, optez pour un démaquillant à base d'huile.

Effacer les traces de crayon avec un coton-tige

Smoky eye, œil graphique... Le trait de crayon est souvent un produit de maquillage difficile à enlever car, il laisse des traces. Imbibez un coton-tige d'un peu de lait démaquillant et effacez votre trait de crayon en suivant son tracé.

Parfaire le démaquillage avec une lotion

Une fois les yeux nettoyés au lait démaquillant, il est important de rafraîchir et hydrater cette zone pour la garder belle et lisse. Vous pouvez terminer le démaquillage avec une lotion tonique. Ensuite, appliquez un soin contour des yeux pour bien hydrater la peau, recommandent enfin les esthéticiens.

Entretien maison

Vinaigre ménager : l'indispensable produit

JMN(Sce FA)

Libreville/Gabon

EXISTE-t-il plusieurs vinaigres ? La réponse est oui. En regardant les étiquettes, vous lirez « vinaigre d'alcool », « vinaigre ménager/blanc » ou « vinaigre cristal ». Y a-t-il une différence entre tous ces produits ? La réponse est non. C'est la même chose, c'est-à-dire un liquide transparent, contenant majoritairement de l'eau, issu de la fermentation de betteraves sucrières ou de céréales.

Une seule chose les distingue les uns des autres, c'est leur pourcentage en acide acétique, leur acidité si vous préférez. Un vinaigre blanc qui chiffre à 8 % (d'acide acétique) pourra être utilisé dans un contexte alimentaire (pour nettoyer le frigo par exemple), alors qu'un vinaigre cristal qui chiffre à 12 % devra être réservé aux tâches ménagères.

Globalement, la concentration en acide acétique varie de 6 % à 12 %. Par comparaison, un vinaigre de vin ou de cidre qui entre dans la composition d'une vinaigrette a une teneur en acide acétique de 5 % à 8 %.

À quoi sert le vinaigre ?

À presque tout ! Et c'est ce qui est bien avec le vinaigre blanc (ou cristal, ou ménager, ou d'alcool...).



Photo : DR

Le vinaigre blanc est très efficace pour l'entretien de la maison.

Laissez-nous vous dresser la liste de toutes ses applications.

Les graisses. Il les dissout. Le four, la grille du barbecue, les plats à gratin... rien ne lui résiste. Pour une vaisselle impeccable, laissez tremper dans un mélange eau + vinaigre blanc, ou bien ajoutez une tasse de vinaigre dans le lave-vaisselle. Cela nettoiera votre lave-vaisselle dans un même mouvement.

Avec un chiffon imbibé de vinaigre blanc, vous pouvez nettoyer toutes les surfaces où la graisse a tendance à s'accrocher dans la cuisine (dessus de frigo, hotte, appliques murales...). Et si des éclaboussures ont séché dans le micro-ondes, insérez-y un bol rempli de vinaigre cristal et laissez tourner. Un coup d'éponge pour retirer les salissures suffira.

Le tartre. Il n'en fait qu'une bouchée. Faites briller vos robinets en frottant une éponge imbibée de vinaigre d'alcool. Cafetière et bouilloire méritent également un petit détartrage au vinaigre ménager (rincez abondamment).

Les vitres et miroirs. En plus d'effacer toutes les traces sur les surfaces vitrées, il les retarde. Ce qui est aussi vrai concernant les moisissures.

Les canalisations. Il les débouche (en ajoutant un peu de bicarbonate de soude), mais surtout, il les entretient au fil de l'eau, évitant justement qu'elles ne se bouchent et surtout qu'elles sentent mauvais. Vous pouvez aussi verser un verre de vinaigre ménager dans le tambour de la machine à laver et la faire tourner à vide (cycle court) pour un bon petit décras-

sage. Vous pouvez aussi l'utiliser dans votre lave-linge pour éviter que les couleurs ne dégorgent.

La rouille. Il la nettoie, ce qui en fait l'allié des bricoleurs et des jardiniers. Et s'ils ont une voiture, ils seront ravis de l'impact du vinaigre ménager sur les chromes de celle-ci.

Les taches. Beaucoup de taches ne résistent pas au vinaigre d'alcool, quelle que soit la surface. D'ailleurs, pour entretenir un cuir, rien de mieux qu'un peu de vinaigre sur un chiffon sec.

Sachez aussi qu'il n'a pas son pareil pour nettoyer les lunettes, qu'avec lui, les résidus de colle des autocollants s'enlèvent aussitôt, qu'il désinfecte les toilettes...

Bon à savoir

Comme pour tout produit actif, il faut faire attention quand on utilise du vinaigre blanc. Pensez à rincer abondamment quand c'est requis. Vous pouvez sans danger le mélanger à du bicarbonate de soude ou de l'amidon, mais pour tout autre produit, demandez d'abord conseil à un professionnel.

En effet, des réactions chimiques néfastes pourraient avoir lieu, comme avec l'eau de Javel, par exemple. Un mélange vinaigre-Javel donne naissance à du dichlore, un gaz toxique qui attaque les voies respiratoires.

Trucs et astuces

Éliminer les odeurs de fromage du réfrigérateur

Les odeurs de fromage sont une vraie nuisance pour le réfrigérateur. Pour les éliminer, déposer un bout de charbon de bois dans le réfrigérateur. Le charbon de bois absorbera ces mauvaises odeurs mieux que n'importe quel désodorisant industriel.

Conserver un avocat mûr un peu plus longtemps

L'avocat est un fruit qui pourrit lui aussi très rapidement. Si vous ne le mangez pas très vite, le fruit noircit, et il ne vous reste plus qu'à le jeter. Suivez notre conseil : conservez-le dans un petit récipient avec une tranche d'oignon. Vous pourrez enfin le manger plus tard !

Pour des herbes toutes fraîches

Les herbes peuvent elles aussi rapidement se faner, et c'est dommage, car elles apportent un petit truc en plus dans nos repas. Au lieu de vous gratter la tête pour trouver une solution qui fonctionne, prenez un bac à glaçons, mettez-y vos herbes et versez de l'huile avant de les mettre au frais. Trop bien !

Un poisson grillé qui ne colle pas

Une petite astuce simple qui va vous plaire, si vous êtes un amoureux du poisson et que vous appréciez moyennement que ce dernier reste collé à la grille au moment de le retirer. Il vous suffit simplement de placer sous le poisson des tranches de citron. Votre poisson sera délicieux.

Démouler un gâteau sans le briser

Pour démouler un gâteau sans le casser, mieux vaut graisser le moule avec du beurre puis le fariner. Cela évitera bien des désagréments au moment du démoulage.

Rassemblés par JMN

Coin cuisine

Sauté de porc

Ingrédients /pour 4 personnes

- environ 300 g de filet mignon
- 2 courgettes
- 2 carottes
- 1 gros oignon
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 10 cl de crème de soja
- sel, poivre
- coriandre ou persil

Préparation :

Couper le filet mignon en morceaux. Chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans un wok ou mijoteuse épaisse. Faire revenir l'oignon émincé 2 minutes. Ajouter les courgettes et les carottes coupées en fines allumettes. Saler, poivrer et verser 3 cs d'eau. Couvrir et laisser cuire 4 minutes. Verser dans un plat.

Chauffer le reste d'huile dans le wok. Faire revenir la viande 5 à 10 minutes à feu vif. Saler peu et poivrer. Retirer du wok.

Verser la sauce soja puis la crème soja dans le wok. Faire bouillir 1 minute. Mélanger la viande et les légumes dans cette sauce. Servir parsemé de coriandre (ou persil).

Accompagnement : riz ou pommes cuites à la vapeur.

Proposé par JMN