

## Trucs et astuces

### MIEUX SAVOURER L'AVOCAT

**Pour faire mûrir un avocat** trop ferme, placez-le dans un sac avec une banane ou emballez-le dans du papier journal.

En deux ou trois jours, il sera prêt à être consommé. Pour en être sûr, pressez-le doucement. Il doit être souple sous les doigts. A

l'inverse, si un avocat commence à être trop mûr, enveloppez-le d'aluminium et conservez-le au bas du réfrigérateur.

### NETTOYER LES BAMBOUS

**Même s'ils nécessitent peu d'entretien**, les bambous apprécient un nettoyage de printemps. Supprimez les tiges les plus

âgées à l'aspect terni, en les coupant net au ras du sol. Veillez à ne pas laisser dépasser de moignon ou de pointe.

Sur un bosquet de bambou installé depuis plusieurs années, n'hésitez pas à retirer un quart des vieux «chaumes».

Les nouvelles pousses se développeront mieux sur une plante plus aérée.