

LODj

- La chaleur te fait fondre ? Ton lave-vaisselle peut te sauver
- Le bébé venu du passé : un embryon congelé depuis 30 ans donne enfin la vie !

7 DAYS LIFESTYLE

07-08-2025



Tu cuisines avec ça ? Attention à l'intox d'été...

L'ODJ MEDIA



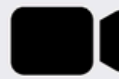
#SURLERING



شاهد قائمة تشغيل البرنامج كاملة على قناتنا على يوتيوب



SCAN ME



@lodjmaroc



Tu cuisines avec ça ? Attention à l'intox d'été...

Cet été, ta planche à découper peut te jouer un sale tour... Voici comment éviter que tes salades tournent au cauchemar microbien !



L'été, ce n'est pas que soleil, plage et brochettes.

C'est aussi la saison préférée des bactéries, surtout dans les cuisines où les planches à découper prennent cher.

Entre les tomates bien juteuses, les viandes marinées et les fruits frais, nos planches deviennent vite des zones sensibles. Un petit reste de jus de viande mal nettoyé, et hop : les microbes débarquent comme au souk un samedi matin.

Et ici, le combo chaleur + humidité, c'est jackpot pour les germes. Surtout si tu laisses ta planche traîner, sans la nettoyer entre chaque aliment. Résultat : contamination croisée, indigestions et autres joyusetés de l'été. Pas glamour.

Bois vs plastique : quel matériau pour éviter les microbes ?

Tu crois que ta planche en bois fait plus "authentique" ? Peut-être. Mais elle peut aussi cacher un vrai nid à bactéries.

Les petites fissures dans le bois retiennent l'humidité et les résidus. Et même avec une éponge magique, les microbes, eux, restent bien installés.

La planche en plastique, elle, a une surface plus lisse. Plus simple à nettoyer ? Oui, mais attention aux micro-rayures laissées par ton couteau : c'est là que les bactéries se glissent ni vu ni connu.

Astuce de dar : peu importe la matière, ce qui compte, c'est l'état. Si ta planche commence à sentir bizarre ou ressemble à un terrain de foot en fin de match, change-la !

L'erreur qu'on fait (presque) tous : une seule planche pour tout

Tu coupes des brochettes de viande, puis tu enchaînes avec les tranches de pastèque... sur la même planche ?

Aïe. C'est le meilleur moyen de passer de "salade healthy" à "intox alimentaire". Les bactéries des aliments crus se baladent tranquillement, sans passer par la case cuisson.

Solution simple : une planche pour chaque catégorie (viande, fruits, légumes). Sinon, au minimum, un bon lavage à l'eau chaude entre chaque usage, avec un séchage à l'air libre (et non pas sur la serviette de la veille...).

Les bons réflexes à adopter pour un été sans microbes

- Lave ta planche tout de suite après usage avec de l'eau très chaude et du liquide vaisselle.
- Désinfecte régulièrement avec du vinaigre blanc ou du bicarbonate.
- Fais sécher à la verticale, pas empilée au fond de l'évier.
- Inspecte l'état de ta planche : si elle est fendue, elle est foutue.
-

Et surtout, évite le "coup d'éponge rapide" entre deux aliments : c'est comme mettre du parfum sans prendre de douche.



New Balance ouvre un magasin à Tanger

New Balance a lancé son quatrième magasin au Maroc, situé dans le Socco Alto Mall à Tanger, sur une surface de 130 m².

Ce nouveau Concept Retail met l'humain au centre, avec une sélection soignée de chaussures et vêtements valorisant leurs créateurs et origines.

L'enseigne souhaite ainsi renforcer ses liens avec les athlètes, créatifs et influenceurs locaux, offrant une expérience innovante et adaptée à la région MEAL. La boutique est ouverte tous les jours de 10h à 22h.

KFC ouvre son 45e restaurant à Berrechid

KFC poursuit son expansion au Maroc avec un 45e restaurant inauguré à Berrechid, intégrant bornes digitales et aire de jeux. KFC renforce sa présence au Maroc avec l'ouverture de son 45e restaurant à Berrechid, situé sur la Route de Khouribga.

Ce nouvel établissement de 430 m² propose 60 places en intérieur et 42 en extérieur, avec des bornes de commande digitales, un service Drive Thru, et une aire de jeux extérieure pour enfants.



Un Dalí acheté à 173 € vaut maintenant jusqu'à 34 000 €

Un tableau de Salvador Dalí, « Le vieux sultan », acheté 173,50 euros lors d'une vente de liquidation en 2023, sera mis aux enchères le 23 octobre 2025 à Cambridge.

Réalisée en 1966, cette aquarelle surréaliste fait partie d'une série incomplète, dont beaucoup d'œuvres ont été perdues ou endommagées.

L'authenticité a été confirmée par un expert, et l'œuvre est désormais estimée entre 23 000 et 34 000 euros, une véritable bonne affaire pour son acquéreur.





Astuce nature : du sel pour garder vos fleurs coupées plus longtemps

Le sel pour prolonger la vie des fleurs

Pour que vos fleurs coupées restent fraîches plus longtemps, ajoutez une pincée de sel dans l'eau du vase.

Ce petit geste simple ralentit la croissance des bactéries qui font faner les fleurs.

Résultat : un bouquet éclatant de fraîcheur plusieurs jours de plus, sans produits chimiques !

Le café pour chasser les fourmis ?

Une astuce insolite : utiliser du marc de café pour éloigner les fourmis naturellement

Au lieu d'acheter des produits chimiques, recyclez votre marc de café usagé pour tenir les fourmis à distance.

Saupoudrez-le près des entrées ou des zones infestées : son odeur forte perturbe leur piste et les empêche de rentrer.

Une solution écolo, économique et surprenante pour protéger votre maison !



Ce chien robot est capable de briser des vitres et courir à 18 km/h

Géraldine Jinks, thérapeute au conseil municipal de Peterborough, a vu son savoir-faire numérisé sous forme d'un chatbot baptisé "Hey Géraldine".

Face à la surcharge de travail et son absence croissante, sa hiérarchie a fait appel à une entreprise tech pour créer une version IA de la thérapeute, capable de répondre aux questions des employés 24h/24. En six semaines, plus de 1.200 requêtes ont été traitées, représentant 300 heures de travail économisées.



La chaleur te fait fondre ? Ton lave-vaisselle peut te sauver

Et si ton lave-vaisselle pouvait t'aider à rafraîchir ta maison... sans faire exploser la facture ? Promis, ce n'est pas une blague.

Quand il fait 40 degrés à l'ombre et que même ton café au souk te semble trop chaud, tout ce qu'on veut, c'est un coin frais.

Sauf qu'à la maison, certains gestes du quotidien n'arrangent rien. Cuisiner, repasser ou faire tourner ses appareils en pleine journée transforme vite ton salon en hammam.

Le lave-vaisselle, lui, a l'air inoffensif, mais il dégage de la chaleur et de l'humidité.

Lancer un cycle à midi, c'est comme ajouter un tajine bouillant dans ta cuisine déjà étouffante.



Lancer son lave-vaisselle la nuit : petit geste, maxi effet

Le vrai bon plan, c'est de le faire tourner pendant les heures fraîches, à l'aube ou dans la nuit. À 4h ou 5h du mat, l'air est plus léger, l'électricité coûte moins cher, et personne ne transpire pour un cycle de vaisselle. Et tu n'as même pas besoin de te lever : la plupart des modèles récents proposent un départ différé.

Tu programmes le tout avant de dormir, et le matin, tout est propre, sans avoir chauffé ta cuisine pendant la journée. C'est simple, discret, et ça change tout.

Ouvre la porte... mais pas trop

Une fois le cycle terminé, ouvrir légèrement la porte du lave-vaisselle peut faire toute la différence. Ça permet à la chaleur interne de s'échapper avant qu'elle n'envahisse la pièce.

Si tu fais ça tôt le matin, quand il fait encore frais, tu crées un petit courant d'air agréable. Ce n'est pas une clim, mais ça rafraîchit juste assez pour que tu respires mieux. Et ta vaisselle, elle, sèche naturellement sans laisser de traces. C'est ce genre de petit réflexe qui, répété tous les jours, rend l'été plus vivable.

Fraîcheur et économies : combo gagnant

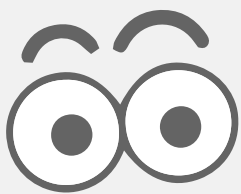
En choisissant les heures creuses pour faire tourner ton lave-vaisselle, tu gagnes sur deux plans. D'abord, tu réduis ta consommation d'énergie pile au moment où elle coûte le moins cher. Ensuite, tu évites de surchauffer ta maison et donc de déclencher le ventilateur ou la clim inutilement.

Sur la facture, ça se ressent rapidement. Moins d'électricité, moins de stress, et plus de confort. Et pas besoin d'investir dans un nouvel appareil ou un gadget connecté à 1 000 dirhams.

Et si la solution était déjà chez toi ?

On cherche parfois trop loin des solutions à nos petits tracas. Alors qu'en réalité, il suffit d'un changement de timing et d'un brin d'astuce pour transformer ton lave-vaisselle en arme anti-canicule.

Pas besoin d'innover, juste de mieux utiliser ce qu'on a déjà. Essaie pendant une semaine, tu verras la différence : un réveil plus frais, une maison moins étouffante, et une vaisselle prête à être rangée pendant que tu bois ton premier café. Parfois, la meilleure astuce, c'est juste un petit clic au bon moment.



Insolite de la semaine



Le bébé venu du passé : un embryon congelé depuis 30 ans donne enfin la vie !

Quand un embryon figé dans la glace depuis 1994 décide enfin de pointer le bout de son nez en 2025, ça donne Thaddeus, le « plus vieux bébé du monde » !



Aux États-Unis, dans l'Ohio plus précisément, un couple comme un autre, Lindsey et Tim Pierce, a accueilli leur bébé Thaddeus... issu d'un embryon congelé il y a plus de trente ans. Oui, tu as bien lu : 30 ans dans un congélateur !

À l'époque, Lindsey et Tim n'étaient même pas nés. Leur embryon, lui, était stocké dans une clinique spécialisée dans la fécondation in vitro (FIV).

Linda Archerd, une femme aujourd'hui âgée de 62 ans, est la « donneuse » originale de cet embryon, né d'un cycle FIV dans les années 90.

Après sa séparation avec son mari, Linda a récupéré la garde des embryons congelés et, fidèle à ses convictions, a décidé d'offrir une seconde chance à ces petites vies en puissance via une "adoption d'embryon" à un couple chrétien américain, les Pierce.

Le hic ? La plupart des cliniques auraient refusé d'utiliser un embryon aussi vieux, jugeant le risque trop grand. Mais ici, la foi et la science ont triomphé.

Le 26 juillet 2025, Lindsey Pierce a accouché d'un bébé en pleine santé. Thaddeus Daniel Pierce est officiellement entré dans le Guinness des records comme le plus vieil embryon à donner naissance à un enfant.

Entre science, foi, et un soupçon de magie congelée, Thaddeus prouve que l'impossible peut devenir possible.

LODj

L'ODJ WEB TV - EN DIRECT

INFO & ACTUALITÉS NATIONALES ET INTERNATIONALES
EN CONTINU 24H/7J

REPORTAGES, ÉMISSIONS, PODCASTS, CONFÉRENCES, CHRONIQUES VIDÉOS..

+150.000 TÉLÉSPECTATEURS PAR MOIS | +20 ÉMISSIONS | +1000 ÉPISODES

LIVE STREAMING



167,2K
FOLLOWERS



412K
FOLLOWERS



1,2M
FOLLOWERS



138K
FOLLOWERS

REGARDEZ NOTRE CHAÎNE LIVE
ET RECEVEZ DES NOTIFICATIONS D'ALERTE INFOS



SCAN ME!