

Rady a triky do kuchyně

Sendvičovač

Aby se roztavený sýr nepřichytával k sendvičovači, utrheme kus pečícího papíru, přeložíme a vložíme do přístroje; okraje by měly přečnivat. Chleby vkládáme mezi papír. Tousty jsou zlatavé - a nic se nepřipeče!

+++++

Paprika v guláši

Aby mletá paprika v guláši nevybledla a nezhořkla, a přitom abychom ji nemuseli přidávat až na konci: Když osmažíme pokrájenou cibulku dohněda, přihodíme papriku a po pár vteřinách zarestování přidáme zhruba lžici octa. Ten se během vaření úplně odpaří, takže nic není kyselé, ale zároveň si paprika zachová krásně červenou barvu.

+++++

Báječná bramborová kaše

Těsně před dovařením brambor vsypte do hrnce tři až čtyři lžice ovesných vloček a mírně zamíchejte, aby se ponořily do vody. Vařte ještě asi dvě minuty, pak slijte jen polovinu vody a všechno zpracujte ponorným mixérem. Poté přimíchejte pouze tenký plátek másla a zhruba půl deci až deci mléka; záleží na tom, jak hustou kaši chcete. Výsledná chuť je vynikající!

+++++

Ideální vejce na plnění nebo obložené chlebičky

Často se stává, že žloutek zůstal blízko skořápky. V tom místě vznikla příliš tenká vrstva vařeného bílku, při plnění se pak trhá a vejce nejsou tak pěkná. Jak zařídit, aby žloutek seděl pěkně uprostřed, pravidelně obklopený bílkem. Je to jednoduché : stačí myslet dopředu a dát vejce čtyřicet hodin před plánovaným vařením natvrdo do lednice - zavřené v papírovém obalu, zajištěném gumičkami a postaveném na bok.

+++++

Medové rady

Pokud používáte med při vaření a pečení, ztrácíte většinu jeho látek

prospěšných zdraví - ty se totiž teplem ničí. Jestli chcete konzumovat med se všemi ,plus', přidávejte ho až do částečně vychladlého jídla nebo čaje.

Další osvědčený tip : přidáte-li více medu do kynutého těsta, bude sice hutné, hůř se zpracovává, chutná ale přímo báječně!

Pokud med časem zkrystalizuje, stačí ho zahřát ve vodní lázni, a je zase tekutý. Pozor na krásně tekuté barevné medy - bývají ředěné cukrovým sirupem a vodou.

+++++

Jak lehce oloupat česnek

Když dáme stroužky na pár vteřin do mikrovlnky (záleží na výkonu, je třeba vyzkoušet), snadno z nich stáhneme slupku.

Navíc česnek změkne a přes lis se pak protlačí jako po másle.

+++++

Zbyla vám šlehačka?

Zmrazte si ji na později! Plech nebo mrazuvzdorný tác vyložte pečícím papírem a na něj naporcujte šlehačku (buď vytvořte pomocí cukrářského sáčku úhledné tvary, nebo prostě jenom navršte lžící kopečky).

Vložte do mrazáku. Až šlehačka zmrzne, přemístěte ji do sáčků či plastové krabičky vhodné do mrazáku.

Mražené smetanové ,pusinky' jsou výborné třeba do kávy nebo horké čokolády.

+++++

Dobře naložené maso

Maso dáme do mikrotenového sáčku, zalijeme marinádou, pevně uzavřeme a promačkáme. Uložíme do lednice, několikrát prohněteme a obrátíme.

Maso je rovnoměrně naložené a my nenašpiníme nádobí.

Jen pozor na ostré kosti!

+++++

Na sýr s lisem na česnek

Jak nastrohat například do bešamelové omáčky malé množství nivy nebo jiného sýra, aniž ,zapatláme' celé struhadlo ?

Stačí sýr jednoduše protlačit přes lis na česnek.

+++++

Jak zahustit vypečenou šťávu z masa ?

Uhněteme z kousku másla a hladké mouky kuličku a pak ji necháme rozpustit v horké šťávě z dušeného nebo pečeného masa.

Výsledek - zahuštěná šťáva bez hrudek, navíc zjemněná máslem.

+++++

Aby se nepřichytla drůbež při pečení

Báječně se osvědčilo ustříhnout kachně nebo jiné drůbeži před pečením část křídel, na které je v podstatě jenom kůže, a těmi ji podložit na místo mřížky nebo špejlí. Prsíčka ani záda se nepřichytí, křídla se nespálí.

+++++

Bramboráky zdravěji

Jak na to? Připravte směs na bramboráky (brambory, vajíčko, mouka, česnek, majoránka, sůl, pepř).

Na plech rozložte listy zelí a na každý dejte malou naběračku hmoty, která se rozlije na placku. Vložte do trouby a pečte, dokud nejsou hotové.

Listy se vysuší a dodají plackám nádhernou vůni a příchutí!

Po vyjmutí z trouby placky vydatně potřete rozpuštěným máslem.

+++++

Těsto se nelepí...Jak úspěšně vyválet křehké těsto?

Aby se nezteplalo a nezačalo se nepříjemně lepit, v některých zemích existuje speciální váleček, který se dá naplnit studenou vodou.

U nás se nic takového neprodává - ale řešení existuje.

Hladkou skleněnou láhev naplníme ledovou vodou, uzavřeme špuntem a můžeme vesele válet.

+++++

Mletí máku

„Mletí v mlýnku a jeho následné čištění - to je pěkná dřina.

Když místo toho použijete elektrický mlýnek na kávu, máte to bez práce.

Přidejte lžičku krystal cukru a mák. Mák se umele krásně do jemna.

+++++

Hladký řez dortu

Piškotový dort velmi snadno rozkrájíte na pláty pomocí nitě.

Otočte ji kolem korpusu, překřížte konce (jako když krájíte nití knedlík) a zatáhněte.

+++++

Šikovní trychtýř

Při výrobě zavařenin uřízněte část PET lahve s hrdlem jako trychtýř.
Díky tomu zůstane všechno čisté - sklenice i okolí.
Odpadá také mytí a skladování trychtýře.

+++++

Čokoládové lístečky

„Ráda pečete moučníky a při jejich zdobení byste chtěla čokoládové lístky, které vypadají jako „živé.“?
Jednu stranu jedlého listu, například růže nebo jahody, potřete rovnoměrně čokoládou, tu nechte ztuhnout a list pak opatrně stáhněte.
Získáme tak krásné čokoládové lístky.“

+++++

Rovnoměrné upečení dortu

Pokud vidíme, že se nám dort během pečení uprostřed příliš zvedá, opravíme ho - vpíchneme do něj trubičku makaronu.
Pára jím unikne a korpus se zaručeně srovná.

+++++

Olivy s kořením

„Obyčejné vypeckované olivy vylijeme ze sklenic do mísy, několikrát důkladně propláchneme vlažnou vodou a necháme odkapat.
V závislosti na chutích a na vybavenosti kořenek postupně přidáme :
několik rozdrcených stroužků česneku, provensálské koření, bazalku (sušenou, čerstvou nebo obojí), oregano, mletý pepř čtyř barev, špetku chilli a promícháme. Vratíme do původních sklenic a zalijeme panenským olejem.
Uzavřeme a necháme několik dní odležet v chladu.
Velmi chutné.“

+++++

Oživovací kůra pro brambory

Okoralé brambůrky budou zase jako čerstvé díky mikrovlnce.
Asi pět deka brambůrku rozprostřete na talíř z varného skla a minutu „mikrovlňte“ na vysoký výkon. Před podáváním je nechte zchladnout na pokojovou teplotu na dvojité vrstvě papírových utěrek.

+++++

S jehlicí na drůbež

Když chceme, aby byla velká drůbež upečená rychleji, probodneme její nejširší části (stehna, případně i prsa) jednou nebo dvěma kovovými jehlicemi a dáme ji s nimi péct - přivedou teplo do středu masa.

+++++

Loupání rajčat

Když potřebujeme oloupat celá rajčata nebo ovoce s peckami, spaříme je horkou vodou, vezmeme bavlněnou utěrku a jemně je v ní odrhne. Jde to spolehlivěji než nožem.

+++++

Čistá práce při lisování česneku

Do ručního lisu vložíme **NEOLOUPANÝ** stroužek česneku a zmáčkneme lis. Otvory se protlačí jen čistý česnek, slupka zůstane uvnitř.

Po otevření lisu ji lehce odstraníme rovnou i s vlákny, která jinak při lisování loupáního česneku zanesou drobné otvory.

Odpadne tak náročné a zdlouhavé čištění lisu.

+++++

Poleva bez trhlin

Aby Vám při krájení dortu nepopraskala citrónová nebo čokoládová poleva, namočte nůž do horké vody a pak teprve krájejte.

+++++

Bez popálenin u palačinek

Aby byly palačinky ve francouzském stylu krásně vláčné, použijeme následující trik. Díky němu si nepopálíte prsty a na pánev se dostane jen tolik tuku, kolik je třeba. Před smažením odlijte trochu oleje do misky, omyjte menší brambor (slupka může zůstat) a rozkrojte ho napůl.

Půlku bramboru napíchněte na vidličku rovnou plochou dolů, namočte v misce s olejem a vytřete jim rozpálenou pánev.

Po usmažení všech palačinek ,mašlovačku´ jednoduše vyhodíte.

+++++

Aby maso bylo křehké

Maso bohužel málokdy koupíme dostatečně odleželé a proto bývá tuhé, i když pochází z mladších zvířat. Vaření hovězího masa můžeme urychlit tím, že do vody přidáme lžičku tuzemského rumu. I to nejtvrďší maso potom změkne, aniž by v něm lihovina zanechala nežádoucí příchuť.

+++++

Kostkované víno

Zbytky vína si můžete schovat na vaření. A to tak, že víno nalijeme do tvořítka na led a dáme zmrazit. Kostky pak vyjmem, nasypeme do sáčku a uchováme v mrazáku.

Použijeme je třeba při přípravě vařeného červeného zelí, nebo všude tam, kde je třeba víno a nemáme zrovna otevřenou láhev.

+++++

Odstranění skořápek vajec natvrdo

Jak jednoduše oloupat vajíčka na salát? Uvařená vejce slijeme a zatřeseeme jimi v rendlíku ze strany na stranu, aby skořápky popraskaly.

Pak na ně napustíme ledovou vodu a chvíli počkáme.

Voda vnikne pod skořápky a loupání pak jde rychle.

+++++

Vyzrajte na česnek

Do některých jídel je lepší česnek jenom nasekat. Při téhle úpravě se ale s oblibou lepí na prsty i nůž, takže to pro mnohé z nás není dvakrát příjemná činnost.

Když česnek napřed pokapeme olivovým nebo jiným kvalitním olejem bez pachuti, při sekání se vazkou tekutinou postupně pokryje a už nehrozí, že by se lepil.

+++++

Ani drobek čokolády nazmar

Abychom se vyhnuli nepohodlnému krájení čokolády do pečiva,

Necháme tabulku dokonalou vychladit v původním obalu.

Na podložce ji, stále zabalenou, opatrně roztlučeme paličkou na maso.

Hmatem zkontrolujeme, jestli někde nezůstal větší kus, pak otevřeme obal.

Drobtvy čokolády se nerozmažou po prkénku ani po rukou.

+++++

Dobře zmrazená petrželka

**Sklizenou kudrnatou petržel zpracováváme pro pozdější použití takto :
Svazeček celých stonků propereme ve vodě, ocákáme a ještě vlhkou,
neotrhanou nať i s tvrdými stonky vložíme do mikrotenového sáčku.
Rukou vytlačíme většinu vzduchu, sáček zauzlujeme a vložíme do mrazničky.
Když je nať úplně přemražená a ztvrdlá, promneme ji, takže se lístky
rozlámou, a už jen vyjmeme tuhé stonky.**

+++++

Babiččin chutný štrúdl

- 1. Strouhanku za stálého míchání opražíme na másle s krystalovým cukrem,
až zezlátne a z cukru jsou karamelové kousky.
Necháme vychladnout a těsto posypeme bez pomazání máslem.
Štrúdlu dodá fantastickou vůni.**
- 2. V zásobách je dobré mít stále rozinky v rumu a ořechy v medu.
Štrúdl sladíme prakticky jen medem z ořechů.**
- 3. Na zadělání těsta používáme sádlo - dodá mu větší vláčnost.**