

Rady a triky do kuchyně

Vloženo: 20.07.2016 Autor: Katka

Kuchyň patří bezesporu k nejvíce používaným místnostem z celého našeho bytu či domu, chystáme zde jídlo pro celou rodinu i přátele, stolujeme tu nebo si tu rádi vypijeme svůj oblíbený šálek kávy. Ať už děláme v kuchyni cokoli, není na škodu, když si některé činnosti trochu usnadníme či na ně použijeme nějaký trik. Pár takových rad a triků jsem si pro vás připravila i já. Snad se vám bude některý hodit.

Sendviče bez připalování



Pokud chcete zabránit tomu, aby se roztavený sýr připekl k sendvičovači, dejte do něj před pečením přeložený pečicí papír tak, aby jeho okraje přečnívaly přes přístroj. Sendviče pak vložte mezi papír, upečou se rovnoměrně dozlatova, ale nic se nebude připékat.

Jednorázový trychtýř



Až se pustíte do výroby zavařenin, bude se vám taková pomůcka hodit. Stačí jen vypláchnout prázdnou PET lahev, uříznout vrchní část s hrdlem, aby vznikl trychtýř a používat jako běžný trychtýř, který koupíte v obchodě, jen s tím rozdílem, že tenhle bude prostornější, čímž zůstane sklenice, které budete plnit čisté stejně jako jejich okolí. Navíc ho pak můžete vyhodit a nemusíte ho mýt či skladovat.

Vaření květáku



Pokud Vám vadí nepříjemný zápach květáku při jeho vaření, pak stačí do hrnce vhodit několik kůrek tvrdého chleba, což zápach výrazně zmírní. Důležité je, abyste hrnec nezakryli poklicí. Dobré také je, abyste při vaření květáku do vody přidali pár lžic mléka, to zajistí, že si růžičky květáku zachovají krásnou sněhobílou barvu i po uvaření.

Skvělé karbanátky



Jsou oblíbené, chutné a rychlé. Přestože má každý svou vlastní recepturu, vždy je důležité, aby se karbanátky připravovaly čerstvé a ihned po obalení se smažily, neobalujte je nikdy dopředu, aby pak dlouho někde ležely, protože bude strouhanka zbytečně vlhká, olej bude prskat a karbanátky se mohou začít připalovat. Nechte vždy odležet připravenou směs a pak teprve obalujte.

Citron a ryby



Na svém jídelníčku bychom měli ryby mít častěji, neboť jsou velkým zdrojem omega-3 mastných kyselin, ale také vitamínu D a dalších zdravích prospěšných látek. Vzhledem k tomu, že je rybí maso

křehké, má většinou tendenci se při pečení rozpadnout. Proto je dobré, když ho před pečením pokapete citronem a necháte aspoň 10 minut odležet a teprve poté jí budete zpracovávat. Citronová šťáva zpevní vazivovou tkáň a ryby se Vám nebude rozpadat.

Dortový korpus



Připravit těsto na korpus není nic složitého, přesto je nutné, abyste z něj před pečením dostali vzduchové bublinky, které po upečení a rozkrojení nevypadají zrovna hezky. Až nalijete těsto do dortové formy, tak jí nadzvedněte a z menší výšky jí nechte dopadnout na kuchyňskou linku, to pomůže, aby se vzduch uvolnil, a po bublinkách nebude ani stopy. Samozřejmě musíte dát pozor, abyste se trefili a nevylili těsto na zem či linku.

Uskladnění žloutku



Připravovali jste nějaký moučník či jiný pokrm, při čemž jste spotřebovali pouze bílek a žloutek Vám zůstal? Pak ho rozhodně nevyhazujte, ale dejte ho do skleničky, zalijete extra panenským olivovým olejem, přikryjete fólií a uložíte do ledničky. Takto Vám vydrží až dva týdny.