



*„Dobra rada, nie zawada”, jak mówi przysłowie. Dlatego im więcej mamy w kuchni pomocnych wskazówek, tym lepiej. Oto kilka zasłyszanych „porad babuni”*



- Smażenie jajek sadzonych

Jajka sadzone nie będą przywierać do patelni, jeśli najpierw na rozgrzanym tłuszczu zrumienimy szczyptę mąki.



- Usuwanie kamienia z czajnika

Kamień można usunąć przez zagotowanie w czajniku łupin z ziemniaków. Jeśli osad nie ustąpi, warto nalać do czajnika octu, przykryć i pozostawić na 3-4 dni. Potem należy energicznie wstrząsnąć czajnikiem, kilkakrotnie przepłukać i zagotować wodę (dopiero zagotowana po raz trzeci nadaje się do picia)



- Jak gotować fasolę?

Aby biała fasola nie pękała i nie łuszczyła się podczas gotowania, nie należy jej uprzednio solić, a dopiero wtedy, jak będzie już miękka. Czas podgrzewania skrócimy, jeśli wcześniej suchą fasolę będziemy moczyć przez kilkanaście godzin. Do gotowania dobrze jest wymienić wodę na świeżą.



- Idealne jajka sadzone

Perfekcyjnie usmażone jajko sadzone uzyskacie, wbijając surowe jajko na dobrze rozgrzany tłuszcz. Jeśli chcecie, by miało lśniąca skórkę, nigdy nie sólcie go w trakcie smażenia, tylko dopiero na talerzu.



- Soczysty kurczak

Pieczony kurczak będzie soczysty, gdy zamarynujecie mięso w soku pomidorowym wymieszanym z 1 łyżką oleju oraz szczyptą granulowanego czosnku i chili. Amatorzy pikantnych smaków, mogą do marynaty dodać nieco drobno posiekanej ostrej papryczki.



- Gotowanie ziemniaków

Najsmaczniejsze są przygotowane w mundurkach. Do gotowania warto wybrać ziemniaki tej samej wielkości. Jeśli są różnych rozmiarów, większe przed włożeniem do wrzątku nakłuć – wtedy ugotują się w tym samym czasie. Gdy są już gotowe, przelać je zimną wodą, dzięki temu skórka łatwo schodzi.



- Chrupiąca skórka kurczaka

Apetycznie chrupiąca, aromatyczna, doskonale zrumieniona skórka to sekret idealnego smaku pieczonego kurczaka. Aby uzyskać ten efekt, przed wstawieniem do piecyka mięso należy posmarować majonezem. Podobny rezultat osiągniemy, jeśli tuż przed końcem pieczenia posmarujemy drób masłem lub skropimy zimną wodą.



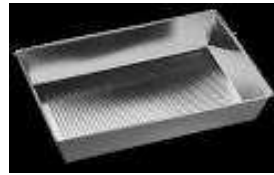
- Apetyczne kotlety drobiowe

Aby kotlety były miękkie i soczyste, warto włożyć oczyszczone piersi kurczaka do miski, zalać mlekiem, wstawić do lodówki na noc i usmażyć lub upiec następnego dnia. By mięso nie przeszło zapachami z lodówki, naczynie należy szczelnie owinąć folią spożywczą.



- [W dobrej formie](#)

Jeśli blaszki do pieczenia zardzewiały, trzeba posypać je grubą solą kuchenną i po kwadransie przetrzeć skórka słoniny.



- [Drugie życie ziemniaków](#)

Pomarszczone ziemniaki dobrze jest przed użyciem włożyć na pół godziny do zimnej wody. Do naczynia warto też wrzucić kilka kostek lodu. Po takiej kąpeli warzywa staną się gładkie i łatwo oraz szybko się je obierze.



- [Pieczarki na medal](#)

Świeże pieczarki doskonale rozdrabnia się siateczką do krojenia jajek. Aby nie ściemniały podczas smażenia, należy je wcześniej skropić sokiem wyciśniętym z cytryny.



- [Bita śmietanka](#)

Kremówka będzie dobrze ubita i zwarta, jeśli podczas miksowania oprócz cukru lub cukru pudru dodasz odrobinę cukru żelującego lub surowego jajka.



- [Na szkodniki](#)

Suszone liście laurowe są świetnym środkiem zapobiegającym rozwojowi owadów. Jeden lub dwa liście laurowe włożone do pojemnika z mąką, ryżem, czy innymi produktami, które trzymamy w kuchni, skutecznie odstraszaają wołki zbożowe niszczące przechowywaną przez nas żywność.



- [Bez kożucha](#)

Nie każdy lubi, gdy na powierzchni budyniu tworzy się kożuch. By temu zapobiec, wystarczy gotową masę zaraz po zdjęciu z palnika lub po wyłączeniu gazu przykryć folią spożywczą lub talerzykiem. Następnie garnek można odstawić w chłodne miejsce, by budyń ostygł.



- [Jak kroić mięso?](#)

Sekretem udanego dania z wołowiny jest prawidłowe krojenie mięsa. Powinno się je ciąć w poprzek włókien (nigdy wzdłuż !). Jeśli postąpimy zgodnie z tą zasadą, kawałki wołowiny będą kruche i smaczne.



- [Jak łatwo wyjąć galaretkę?](#)

Naczynie, do którego wlejesz galaretkę, opłucz wcześniej zimną wodą oraz posmaruj jego wnętrze niewielką ilością oleju. Dzięki temu po zastygnięciu nie będzie problemu z wyjęciem smakołyku. Innym skutecznym sposobem na uzyskanie kształtnego deseru jest umieszczenie plastikowego pojemnika z galaretką na chwilę w ciepłej wodzie.



- [Jak uzyskać cukier waniliowy?](#)

Z łatwością samodzielnie przygotujesz go w domu. Do słoika wsyp zwykły cukier, dodaj przeciętą wzdłuż łaskę wanilii oraz wyjęte z niej nasiona. Zakręć, wymieszaj i odstaw na 2-3 tygodnie.



- [Jak przygotować domowy twaróg?](#)

Świeże lub pasteryzowane mleko przelać do słoika, wstawić do garnka z wodą i podgrzać do temperatury 40 C. Gdy mleko oddzieli się od serwatki, zawartość naczynia ostudzić, przelać przez sito wyłożone gazą lub przełożyć do płóciennego woreczka oraz dokładnie odcisnąć. Twarożek można doprawić do smaku i połączyć z ulubionymi ziołami.

