

DOBRĀ• RADA PĀ~IJDE VHOD - I.

ĀĀEtrtek, 12 duben 2007

Samotný recept ještĀ› nezaruĀ•í, Ā•e se jídlo povede - mnohdy je zapotĀ™ebí i trochu "Ā•arovných trikĀ™," které se pĀ™ mezi kamarádkami, které okoukáme od maminky Ā•i babiĀ•ky, které mnohdy vyĀ•teme z rĀ™zných Ā•asopisĀ™. Pár jich vám nyní nabízím. A jestli máte také nĀ›jaké, pĀ™idejte se - vedle (jako poslední v seznamu rubrik) je odkaz „Napište nám“. Jejich souhrn pak bude publikován pĀ™íštĀ›.

- Oblíbené Ā™ízky mĀ™Ā™eme vylepšit. PĀ™ed obalením je mĀ™Ā™eme potĀ™ít hoĀ™Ā™icí. Trocha Ā•esneku tak masa. Aby bylo maso kĀ™ehké, pokapeme ho citronovou šĀ™ávu a do strouhanky mĀ™Ā™eme pĀ™idat trochu strouhaného sýra.

- PĀ™i smaĀ™ení ve woku je dobré pánev rozpálit nejdĀ™íve na sucho a potom teprve pĀ™idáme olej. Kousky jídla pa nasáknou mnohem ménĀ› oleje. Je také dobré s wokem hodnĀ› tĀ™ást, jídlo se upravuje stejnĀ›rnĀ› a zbyteĀ•nĀ› se nepĀ™ipálí.

- RýĀ™i nikdy uĀ™ nerozvaĀ™íme, pokud do vroucí vody pĀ™idáme trochu studeného mléka. KdyĀ™ rýĀ™e pĀ™i vaĀ™ pouĀ™ijeme citronovou šĀ™ávu. Ta rýĀ™i dokonale vybĀ™lí.

- TĀ›sto na lité perníky je vĀ™dy Ā™idší. Plechy s vyšší vrstvou perníkového tĀ›sta peĀ•eme zvolnĀ™. DĀ™leĀ™itě je prvních 10 - 15 minut troubu neotvírat, jinak perník špatnĀ› kyne.

- ĀĀesnek se v oleji rychleji smaĀ™í, proto ho pĀ™i pĀ™ípravĀ› jídel pĀ™idáme aĀ™ na konec. Zabráníme tak tomu, Ā™hoĀ™kne. ĀĀesnek má také antibiotické ůĀ•inky.

- Masovému bujonu zajistí krásnou barvu upeĀ•ené kosti. Vývar zbarvíme cibulovými slupkami. VajeĀ•né skoĀ™ápky a mrkev polévku zase vyĀ™istí!

- Základem kaĀ™dého tĀ›sta je správnĀ› zvolená mouka, v zahraniĀ•ních kuchaĀ™kách se neuvádí druhy. Proto bychom vĀ›dĀ›t, Ā™e hrubá mouka se pouĀ™ívá na nadýchané koláĀ•e a knedlíky, polohrubá na kynutá tĀ›sta, piškotová tĀ›sta a dorty a hladká na záviny. ZáleĀ™í však na druhu tĀ›sta.

- Oblíbené palaĀ•inky budou velice jemné, pokud do tĀ›sta pĀ™idáme trošíĀ•ku oleje. Nadýchané budou tehdy, po smícháte mléko s minerálkou.

- KdyĀ™ rozkrojíte oloupanou cibuli a jednu pĀ™lku necháte na Ā™ezné ploše osmahnout dozlatova na oleji, pĀ™id do hovĀ›zí polévky. Polévka tak dostane zvlášĀ™ dobrou chuĀ™ a krásnou barvu. StejnĀ› vám poslouĀ™í i kousek

oschlého sýra.

· Salát uchováme čerstvý celý týden tak, že listy rozebereme a vložíme do mikrotenového sáčku. Z lednice potom bereme jen to množství, které potřebujeme.

d@niela