

Rady, tipy, triky do kuchyně:

Náhražky zelených pistácií docílíme tím, že nařežeme bílé loupané mandle a v kotlíku se žlutou a zelenou barvou je obarvíme. Do barvy se přidá trochu vody a nasekané mandle se v ní nechají den ležet. Nejsou-li probarvené i uvnitř, tak je ve zbavené vodě navaříme tak, až vsáknou barvu do sebe.

Pak necháme mandle oschnout. Jsou-li správně barveny, pak vypadají jako pravé pistácie.

1. *Pudink se vám už nikdy nepřipálí.*
Když hrnec (zejména dno) před vařením vymažete máslem. A navíc bude hladší a vláčnější.
2. *Ostrost křenu pomůže otupit mléko.*
Příliš ostrý a štiplavý křen bude jemnější, když ho na půl hodiny naložíte do kyselého mléka.
3. *Papírová utěrka zabrání zvlhnutí brambor.*
Pokud uvařené brambory nepodáváte okamžitě, často se stane, že se v hrnci zapaří a jsou hodně vlhké až nepříjemně mazlavé. Zabráníte tomu docela snadno: jakmile slijete vodu, vložte mezi hrnec a pokličku papírovou kuchyňskou utěrku. Ta pohltí páru a brambory tak zůstanou krásně suché a déle teplé.
4. *Báječné křupavé bramboráky.*
Do těsta na bramboráky přidejte 1-2 lžičky tvarohu. Zjemníte tak jejich chuť a budou krásně křupavé. Při dochucení nezapomeňte kromě česneku i na majoránku.
5. *Citron zlepšuje stravitelnost hub.*
Jestliže houby před tepelnou úpravou osolíte a zakapete citronovou šťávou, stanou se lépe stravitelnými.
6. *Perfektní míchaná vajíčka ke snídani.*
Míchaná vajíčka budou vláčnější a jemnější, když na jedno vejce přidáte 1 lžici minerální vody nebo sodovky. Příjemnou pikantní chuť získáte, když žloutky předem rozmícháte s trochou mléka a špetkou instantní polévky ze sáčku - např. cibulové.
7. *Jedinečná pomazánka z čočky.*
Zbyla vám od oběda uvařená čočka a nevíte co s ní? Rozmixujte ji s neochuceným pomazánkovým máslem, 2 - 3 stroužky česneku a lžičkou plnotučné hořčice.
8. *Extra voňavý jablečný koláč.*
Když plátky jablek před pečením naložíte na půl hodiny do bílého vína nebo do jablečné šťávy, koláč bude ještě voňavější.
9. *Sladké pečivo rozmrazujte pomalu.*
Pokud máte v mrazáku cukroví, ovocné koláče nebo plněné buchty, rozmrazujte je výhradně při pokojové teplotě. Kdybyste je dali třeba do mikrovlnky, vlivem příliš vysoké teploty by pečivo rychle vyschlo, brzy by ztuhllo a okoralo.
10. *Voňavější alternativa aromatického rumu.*
Nemáte rádi v moučníku pronikavou vůni rozinek namočených v rumu? Tak zkuste rozinky naložit do Amaretta nebo třešňového likéru.
11. *Aby těsto na chleba rychleji vzešlo.*
Těsto na chleba nebo housky vykyne rychleji, když je postavíte do trouby předehřáté na 50°C nebo na topení. Ovšem pozor, aby nestálo v průvanu, jinak nevykyne.
12. *Máslový krém vydrží déle.*
Bohatě zdobené krémové dorty mají sklony se rychle kazit. Proto do máslové náplně přidejte trochu koňaku nebo jiného alkoholu, což celý proces zpomalí.
13. *O listovém těstu.*
Nakrájené těsto bude dobře "listovat", když je před tím necháte 20 minut v klidu. Vyválené těsto se nestáhne, když je na několika místech propíchnete vidličkou.
14. *Bramborová kaše 6x jinak.*
 - *S olivami: asi 75g zelených oliv plněných papričkou nakrájíme na kousky nebo na kolečka a vmícháme do hotové bramborové kaše.*
 - *S červenou cibulí: červenou cibuli oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Krátce osmahneme na rozehřátém oleji nebo je zalijeme horkým olejem a necháme asi 10 minut marinovat. Pak cibulku zamícháme do kaše.*

- S kaviárem a křenem: do hladké kaše opatrně přimícháme 1 lžíci červeného kaviáru, 1 lžíci strouhaného křenu (může být i nakládaný) a podle chuti najemno posekaný kopr.
- S citronem a limetkou: v horké vodě důkladně omyjeme jeden menší citrou a jednu limetku. U obou plodů najemno nastrouháme asi polovinu kůry a zamícháme do kaše.
Nakonec ji dochutíme mletým bílým nebo barevným pepřem.
- S pestem a bylinkami: asi 60g piniových jader orestujeme na suché pánvi. Spolu se 2 lžícemi pesta (pesto je pasta z bazalky, česneku, piniových oříšků, olivového oleje a sýru, obvykle parmazánu) je zamícháme do kaše. Kaši ozdobíme bylinkami.
- S chilli a česnekem: jeden stroužek česneku prolisujeme. Chilli papričku podélně nařízneme a odstraníme semínka, dužinu nadrobno nakrájíme. Obojí podusíme. Asi 75g pikantní rajčatové papriky (ze sklenice) rozmixujeme a společně s česnekem a chilli zamícháme do kaše.

15. Rozložte alobal pod pekáč.

Pečete-li koláče s hodně šťavnatým ovocem, použijte raději vyšší plech, abyste měli jistotu, že vám šťáva nevyteče do trouby. Pokud takový plech nemáte, dejte do trouby pod něj po krajích zahnutý alobal, který šťávu spolehlivě zachytí. Nebudete potom muset pracně čistit celý vnitřek trouby.

16. Vláčnější a jemnější drobenkový koláč.

Ještě teplý tvarohový koláč s drobenkou hned po vyjmutí z trouby přelijte několika lžičkami smetany. Tak bude chutnější a vydrží déle čerstvý. Vyjde to i s rozpuštěným máslem.

17. Nepovedená poleva se dá napravit.

Pokud vám čokoládová poleva na dortovém korpusu nebo jiném moučníku nejde dobře rozetřít, pak koláč na chvíli vložte zpátky do trouby. Potom už polevu snadno rovnoměrně rozetřete.

18. Jak správně rozmrazit těsto.

Listové těsto rozbalte a jednotlivé plátky rozložte na plech, jinak se přilepí k sobě.

19. Mák, který bude neodolatelně vonět.

Pokud máte rádi hodně intenzivní vůni máku v náplních, zkuste ho před mletím nasucho opražit na teflonové pánvi.

20. Luštěniny osolte, až když jsou měkké.

Čočku, hrách či fazole je dobré osolit až po uvaření. Proč? Mohlo by se vám totiž stát, že buď je budete muset vařit hodně dlouho, nebo dokonce nezměknou vůbec.

21. Opečená slanina radost pohledět.

Plátky anglické slaniny se při opékání nebudou tak vlnit, když je předtím na chvíli (stačí jen pár minutek) vložíte do mísy se studenou vodou.

22. Pikantnější bramborová kaše.

Aby bramborová kaše nechutnala stále stejně, chce to občas ji trochu obměnit. Když do ní zamícháte lžičku hořčice nebo trochu najemno nastrouhaného křenu, výsledek bude perfektní.

23. Maso vydrží čerstvé i bez ledničky.

Nemáte-li na chatě lednici, můžete maso kratší dobu uchovat čerstvé, když ho zabalíte do utěrky namočené v octě nebo ponoříte do octové vody a dobře uzavřete. Pomáhá rovněž, pokud maso obložíte silnou vrstvou nakrájené cibule nebo pokryjete čerstvě natrhanými kopřivami.

24. Šťavnaté a chutné karbanátky.

Chtěli byste z mletého masa připravit zase malinko jiné karbanátky? Tak třeba šťavnatější budou, když do masa (asi 1 kg) přidáte 2 - 3 nahrubo nastrouhané vařené mrkve nebo 1 velký syrový brambor nastrouhaný najemno či 2 cukety. Vyzkoušejte také oddělit žloutky od bílků. Žloutky zamíchejte do mletého masa a z bílků pak ušlehejte tuhý sníh. Ten opatrně přimíchejte do hmoty až úplně naposled, tedy bezprostředně před smažením karbanátků.

25. Jak se dá zachránit připálená rýže?

Pokud se vám povedlo lehce připálit rýži, nezoufejte. Položte na ni krajíc chleba a nepříjemná spálená chuť za chvíli zmizí.

26. Aromatická strouhanka.

Do hotové strouhanky můžete přidat podle chuti směs sušených bylinek, najemno nastrouhaný parmazán, hrubou sůl a drcený barevný pepř. Potom v ní obalte ryby nebo kuřecí prsíčka.

27. *Rychlý a skvělý domácí krokant.*
200g cukru pomalu zahřívajte a nechte zkaramelizovat. Potom do cukru zamíchejte 150g nasekaných ořechů. Směs rozetřete na olejem potřený plech, nechte vychladnout a rozdrťte.
28. *Aby vám sklenice nepopraskala.*
Když do sklenice vložíte stříbrnou lžičku, můžete do ní nalít i horké nápoje a sklo nepraskne.
29. *Ze ztvrdlé hořčice pikantní pochoutka.*
Zbylou ztvrdlou plnotučnou hořčici rozhodně nevyhazujte, ale pečlivě ji promíchejte se lžičkou citronové, grepové nebo pomerančové šťávy a přidejte i pár kapek olivového oleje. Získáte tak nejen hořčici správné konzistence, ale navíc vylepšíte její chuť. Přidáte-li do hořčice více šťávy z citrusů a ještě špetku mletého pepře a trochu najemno nasekané pažitky, můžete si tak připravit rychlý a pikantní dresink na zeleninový salát nebo grilované maso.
30. *Svěží kytice.*
Aby řezané květiny rychle nezvadly, vložte do vody nakrájený brambor. Stonky květu s ním ale nesmějí přijít do styku. Kytice pak zůstane čerstvá dvakrát tak dlouho.
31. *Jak skladovat feferonky.*
Koupili jste mnohem více feferonek než jste spotřebovali? Zbylé vložte do sklenice, zalijte octem a dobře uzavřené skladujte v ledničce. Tak vydrží do doby, než je budete zase potřebovat.
32. *Zkuste si udělat smetanový led.*
Zbude-li vám smetana (ke šlehání i na vaření), nalijte ji do sáčku na výrobu ledových kostek a nechte zmrazit. Na zjemnění omáčky či polévky pak z pytlíku prostě jen vyndáte dvě, tři kostičky. Smetanový led se dá báječně použít i do kávy nebo čaje.
33. *Aby lednice zbytečně nepolykala proud.*
Chladnička by měla být na suchém a chladném místě. Sice nepodléhá rychlé zkáze, ale musí se pak vyrovnávat s vyšším rozdílem teplot, což vede ke zvýšení spotřeby. Druhou neméně důležitou zásadou by mělo být pravidelné rozmrazování - už 1 cm námrazy zvyšuje spotřebu elektřiny o 75 %.
34. *Sůl do oleje.*
Chcete-li chladem zkalený olej rychle použít, nasypete do něj špetku soli. Bude zase krásně čirý.
35. *Květák rychle a bez drobků.*
Do uzavírací misky udělejte těstíčko z vejce, mouky, soli a mléka a do druhé uzavírací misky nasypete strouhanku. Růžičky v osolené vodě krátce povařené květáku dejte do první misky a uzavřete, řádně protřepete, potom přeložte květák do druhé misky, uzavřete a řádně protřepete. Květák je obalený bez jakéhokoli nepořádku na lince.
36. *Jak na knedlíky.*
Bramborové knedlíky se nesrazí, pokud je před rozkrojením propíchneme na několika místech vidličkou tak, aby pára mohla volně uniknout. Ovocné knedlíky budou chutnější, když do vody, v níž je budeme vařit, přidáme maličko rumu nebo vanilkového cukru.
37. *Plech na pečení.*
Když pečeme štrůdl nebo jiný moučník z listového těsta, nemusíme plech či formu na pečení vymazat tukem. Stačí je opláchnout studenou vodou.
38. *Víno pro diabetiky.*
Do litru bílého přírodního vína dáme 5 snítek rozmarýnu a necháme 14 dní vyluhovat. Užíváme ráno nebo večer polévkovou lžící. Tento výluh totiž výrazně snižuje hladinu cukru v krvi.
39. *Citronové šťávy jen kolik potřebujete.*
Do těsta, na maso nebo do zálivky často stačí jenom pár kapek citronové šťávy. Kvůli tomu nemusíme pokaždé rozkrajovat nový citron. Do plodu zapíchneme párátka a z otvoru vymačkáme tolik šťávy, kolik zrovna potřebujeme. Zbytek citronu pak zabalíme do fólie a dáme do chladničky.
40. *Chutnější kuře.*
Kuře před pečením potřeme olejem nebo máslem s citronovou šťávou. Po upečení bude maso vláčné a chutnější.
41. *Aby se trojobal nepřilepil na pánev.*
Při smažení potravin obalených v mouce, ve vejci a strouhance se někdy obal přilepí na pánev a při otáčení se pak trhá. Když do vajíčka na obalování přidáme lžičku bramborové mouky, nebude se obal na pánev lepit.

42. Pečení s medem.

Při pečení těsta, které bylo oslazeno medem, zvýšíme teplotu pečení přibližně o 15 st. C. Použitím medu pečivo zjemníme, zvláčníme a bude delší dobu jako čerstvé.

43. Řídká polévka.

Je-li polévka příliš řídká, lze jí zahustit rozmíchaným vajíčkem, nebo v ní nechat povařit krupici.

44. Přesolená polévka.

V přesolené polévce povařte rozšlehaný bílek, nebo syrové plátky brambor. Bílek i brambory před podáváním vyjměte.

45. Dlouho křehké.

Chléb a pečivo nám vydrží o něco déle čerstvé, když k nim do chlebovky (nebo dózy) vložíme překrojené jablko.

46. Chodí k vám do spíže na návštěvu mravenci?

Rozlučte se s nimi ekologicky. Nasypte jim do cesty kmín nebo jedlou sodu. Nelíbí se jim ani prášek do pečiva – otočí se a půjdou raději jinam.

47. Nakoupila jste spoustu krásně křupavé karotky a nechcete, aby vám ovadla?

Tak nebuďte příliš pořádkumilovná a neořezávejte jí hned nať.

48. Upečené maso.

Krájíme až za 10 - 15 minut po částečném vychladnutí. Jinak nám z masa vyteče hodně šťávy.

49. Aby mléko nezкисло.

Mléko ochráníme před rychlým zkysnutím přidáním špetky soli.

50. Odstraňování skvrn po čokoládě.

Skvrny po kakau nebo čokoládě se jednoduše odstraňují teplým glycerínem a následným vymytím teplou vodou.

51. Na pomazánkovém másle nesmažte.

Když dáte pomazánkové máslo na pánev, bude prskat. Má totiž nízký obsah mléčného tuku, zbytek je voda. Ale zase je velmi vhodné na zjemnění omáček, protože má méně kalorií než obyčejné máslo a přesto se postará o plné aroma. A co víc - ochucené pomazánkové máslo dodá omáčce originální příchuť.

52. Do mletého masa zkuste dát sýr.

Abyste trochu obměnili chuť masových kuliček, přidejte do syrového masa trochu nastrohaného sýra - nejlepší je parmazán - a pak hmotu zpracujte jako obvykle.

53. Játra budou chutnější a jemnější.

Hovězí a vepřová játra budou obzvlášť chutná, šťavnatá a báječně měkká, když je před smažením neobalíte jako obvykle v mouce či strouhance, ale naložíte alespoň na dvě hodiny do smetany.

54. Ještě šťavnatější máslový moučník.

Tip pro mlsné jazyčky: pečete-li moučník z máslového těsta, vyndejte ho zhruba v polovině pečení z trouby a lžičkou do něj nadělejte malé důlky. Do každého důlku vložte vložku vychlazeného másla a plech vložte zpátky do trouby. Koláč bude opravdu báječně šťavnatý a vláčný.

55. Zakysaná smetana umí s těstem divy.

Pečivo z křehkého těsta bude báječně jemné a nadýchané, když v něm máslo nahradíte buď stejným množstvím, nebo přibližně dvěma třetinami zakysané smetany.

56. Krém z přezrálých banánů rychle snězte.

Z přezrálých (ale rozhodně ne černých nebo poškozených) banánů můžete udělat dezert. Rozmixujte je a smíchejte s jogurtem. Krém osladte medem a posypte sekanými ořechy. A hned se do něj pusťte!

57. Trojobal.

Pokud při obalování řízků do vajíček přidáte trochu piva nebo nějakého koňaku, budou řízky nejen lepší, ale také trojobal bude lépe držet.

58. Voňavé koření.

Koření si uchová nejdéle svou vůni pouze tehdy, koupíte-li ho vcelku. Zázvor, anýz, hřebíček a nové koření jsou příkladem. Éterické oleje se ztrácejí rychleji, když je koření jemně umleto.

59. Proti popraskání.

Aby například třešně či švestky při zavařování nepopraskaly, propíchnete je a teprve potom je vkládejte do sklenic. Plody tímto způsobem také lépe vstřebají sladký nálev.

60. *Jiné palačinky.*
Nahradíte-li 10 ml (2 čajové lžičky) mouky použité v palačinkovém těstě kakaovým práškem, získáte chutné čokoládové palačinky.
61. *Jak udit drůbež.*
Když uđíte celé kuře nebo krůtu, přikryjte prsíčka prorostlou nebo obyčejnou slaninou, aby zůstalo maso šťavnaté.
62. *Ochucení čaje.*
Do právě připraveného čínského zeleného čaje přidejte snítky máty. Získáte osvěžující nápoj v marockém stylu.
63. *Zdobení dortu.*
Z papíru vystřihněte šablony a rozložte je na dort, který chcete zdobit. Povrch posypte moučkovým cukrem. Pod šablonami se tak objeví vzor.
64. *Využití zbytků těsta.*
Malé zbytky lístkového těsta potřete olejem a doprostřed dejte lžíci ovoce. Rohy přiložte k sobě a přimáčkněte, aby vznikl zvlněný okraj. Pečte dozlatova.
65. *Chuť bylinek.*
Nechcete-li, aby v pokrmu zůstaly bylinky, vložte je do balónku na spařování čaje a promíchejte jím jídlo před zhotovením.
66. *Natě.*
Při grilování nasypťe na uhlí sušené natě tymiánu nebo rozmarýnu. Maso tak získá zajímavou a neobvyklou bylinkovo-kouřovou příchuť.
67. *Chuť vanilky.*
Chcete-li získat opravdu silnou chuť z celé vanilky, použijte z lusku jen malá, olejnatá semínka. Rozkrojte je podélně ostrým nožem a semínka přidejte přímo do sladkých pokrmů.
68. *Vylepšení struktury.*
Čokoládová poleva nebo smetanová omáčka bude jemná, hladká a lesklá, když do ní vešleháte žloutek.
69. *Šlehání bílků.*
Bílky vyndejte z lednice asi hodinu před použitím, protože se nejlépe našlehají při pokojové teplotě.
70. *Nadívání drůbeže.*
Dříve než budete plnit syrové maso, nádivka musí být úplně vychladlá.
71. *Pár dobrých zásad zmrazování.*
- rozlišujeme pokrmy mražené (cca -6°C až -18°C) a chlazené (cca 4°C až 10°C).
 - potraviny určené ke zmrazování musí být čerstvé.
 - předvařené a tepelně upravené pokrmy musí být před mražením prudce zchlazené - zamezí se množení mikroorganismů.
 - nikdy neskladujeme potraviny déle, než je jejich spotřební doba.
 - mrazničku si nikdy nepletete s chladnou spíží nebo sklepem.
 - pokrmy v mrazničce označíme štítkem s datem a druhem potravin.
 - na balení potravin používáme čistý alobal, mikroténové sáčky, fólii nebo misky.
 - nikdy nepoužíváme kovové, porcelánové, keramické a skleněné nádoby.
 - do alobalu balíme maso, drůbež, pečivo a chléb.
 - do mikroténových sáčků balíme maso a předmrazené potraviny.
 - z igelitu vytlačíme nebo vysajeme veškerý vzduch a vzduchotěsně uzavřeme.
 - námrazu tlustší než 5 mm ihned odmrazujeme.
 - zeleninu a ovoce zmrazujeme v dávkách, které potřebujeme na jedno použití, nebo tak, aby se jednotlivé dávky daly lehce odebrat.
72. *Co můžeme mrazit:*
- tepelně upravenou zeleninu a maso
 - tučné maso jen na krátký čas
 - mléčné výrobky
 - těstoviny, rýži, knedlíky

- bramborové kaše
- pečivo a moučníky
- ovoce, ovocné šťávy i dřeň

73. Co nikdy nemrazíme:

- hlávkový salát
- syrové brambory
- křen vcelku
- ředkvičky
- syrovou cibuli
- jablka a hrušky
- banány
- kefír
- syrová vejce ve skořápce
- pudink
- pokrmy se škrobovou moučkou

74. Zavěšená cibule.

Cibule a česnek se nejlépe skladují zavěšené. Nacpěte je do punčochy a mezi jednotlivými hlavičkami uvažte uzly. Pověste na chladné místo - takhle vám pěkně vydrží.

75. Skladování rajčat.

Rajčata skladujte v lednici jen v případě, že jsou červená. Nízká teplota může proces dozrávání narušit.

76. Nákup avokáda.

Avokádo si vezměte do dlaně a mírně zmáčkněte. Pokud se trochu poddá, je právě vhodné ke konzumaci. Pozor na přílišný stisk - vytvořil by otlačeniny.

77. Kontrola hroznového vína.

Při nákupu vína zlehka potřeste hroznem. Bobule by měly zůstat na stopkách. Pokud opadají, víno není čerstvé.

78. Proti poškození.

Chcete-li uchovat bobulovité plody v co nejlepším stavu, vysypejte je do jedné vrstvy na tácek vyložený papírovými ručníky. Odstraňte poškozené a plesnivé bobule a před zchlazením lehce přikryjte dalšími papírovými ručníky.

79. Co se skořápkami kokosových ořechů.

Skořápky nevyhazujte, můžete je využít na servírování různých krekrů a oříšků. Budou originálním doplňkem každé neformální party.

80. Super domácí sójová omáčka.

Stačí smíchat 3 díly bílého vína se 7 díly tekutého polévkového koření. Omáčka je výborná a k nerozeznání od kupované.

81. Jemná gulášová polévka.

Gulášovou polévku ze sáčku vylepšíme na kostičky nakrájenou cibulí a hrstí anglické slaniny, které podusíme na suché teflonové pánvi. Kromě toho do ní zamícháme ještě před podáváním lžící zakysané smetany.

82. Cukrová poleva, která se zaručeně povede.

Ušleháme 1 bílek se 150g moučkového cukru, který dvakrát prosejeme. Aby se poleva z moučníku neloupala a příliš rychle netuhla, přidáme do ní 2 kapky oleje či citronové šťávy.

83. Aby byly řízky naprosto dokonalé.

Při smažení řízků přidejte do rozehrátého tuku silnější kolečka syrového bramboru, tak se vám nikdy nepřipálí. Aby byly řízky hezky dozlatova vypečené, báječně křupavé a strouhanka z nich neopadávala, nesmíte je před přípravou nechávat dlouho obalené v lednici a při samotném smažení přikrývat pokličkou. Pokud ale do vajíčka na obalování přidáte bílý jogurt (na 1 vejce asi 1 lžičku), strouhanka bude na mase pevně držet.

84. Domácí bylinkový ocet skvěle chutná.

Do suché láhve nalijte bílý ocet a přidejte do něj několik snítek omytých a osušených bylinek

(estragon, kopr apod.). Vždy používejte jeden druh a bylinky v něm nechávejte, dokud se ocet nespotřebuje.

85. Zeleninové saláty ozdobte krutonky.

Jednoduchý salát můžete ozvláštnit opečenými krutonky. Z plátků chleba, nejlépe tmavého toustového, si nakrájete malé kostičky nebo formičkou vytvoříte různé tvary a kousky chleba pak opečte dozlatova na rozehřátém olivovém oleji. Promíchejte s najemno posekanou petrželkou a přidejte do salátu.

86. Zapečené pokrmy zase trochu jinak.

Zkuste někdy do sýra přidat najemno posekané vlašské ořechy, na másle orestovaný pórek nebo cibulku. Váš nákyt tak bude ještě voňavější a chutnější.

87. Švestková povidla s octem a skořicí.

Zkuste si letos připravit sami oblíbená povidla. Vypeckujte 3 kg vyzrálých švestek, přidejte 500g cukru a 250ml octa. Dochutěte kouskem citrónové kůry a lžičkou mleté skořice. Promíchejte a nechte zakryté utěrkou do druhého dne na chladném místě. Potom ovoce umelte nebo rozmixujte. Zvolna vařte 4-5 hodin. Povidla se nepřipalují, takže je nemusíte ani často míchat.

88. Odpalované těsto se lépe rozetře.

Pokud chcete péct řezy z odpalovaného těsta, je dobré si stěrku na roztírání těsta nejdříve namočit ve studené vodě. Odpalované těsto se pak na ni nelepí a dobře se rozetře.

89. Báječně lesklá bílá poleva.

Když moučkový cukr rozmícháte s mlékem a ne s vodou, poleva bude sněhově bílá a krásně lesklá.

90. Chutnější maková náplň do buchet.

Maková náplň získá zajímavou chuť, když do ní přidáte 2-3 lžice jablečných povidel.

91. Rychlé originální drobné keksy.

Korpusy z křehkého, ale také piškotového těsta není snadné opravdu pečlivě rozkrojit. Zkuste drobný, ale osvědčený trik. Hranou nože si naznačte řez a okolo celého korpusu obtočte pevnou, nejlépe reznou nit. Oba konce potom překřížte a utáhněte. Korpus tak bezpečně přepůlíte a můžete začít plnit a zdobit.

92. Rychlý rafinovaný dezert s náplní.

Z obyčejné třeňé buchty můžete mít za okamžik dezert, kterým okouzlíte. Moučník rozkrojte vodorovně na 3 pláty, ty potom spojte nugátovým krémem a marmeládou. Vrchní plát potřete šlehačkou, na ni rozložte kousky ovoce a ozdobte čokoládou.

93. Báječně nadýchané ovocné knedlíky.

Jestliže vaříte ovocné knedlíky v páře na pařáku, použijte jednoduchý trik, aby se nelepily. Stačí pařák vyložit pečicím papírem, propíchat ho vidličkou, aby se skrz něj dostala pára. Nebo ho zkuste mírně potřít máslem nebo olejem.

94. Jak zachránit sladkou salátovou zálivku.

Chtěli jste mít obzvlášť jemný dresink a přidali jste do ní moc cukru? Sladkou chuť neutralizujete přidáním citrónové šťávy a špetky cayenského pepře. Zálivku potom nezapomeňte důkladně promíchat.

95. Jednoduše oloupané citrusy.

Pomeranče a grapefruity půjdou snadněji oloupat, když je předtím asi na 3 minuty vložíte do mísy s vlažnou (rozhodně ne horkou!) vodou.

96. Dvě poznámky o zelených bylinkách.

Čerstvé bylinky (petrželka, pažitka, rozmarýn) budou v jídle mnohem více vonět, když je nejprve krátce orestujete na trošce másla nebo pár kapkách olivového oleje. Takto upravené budou báječně chutnat i v zeleninových salátech. Sušené bylinky zase pokapejte olejem a nechte zhruba dvě minuty marinovat. Můžete je potom používat stejně jako čerstvě utržené.

97. Strouhanka ochucená snadno a rychle.

Zbylé rohlíky a housky nakrájete na plátky, naskládejte na plech a při teplotě 150-160°C je nechte péct. Když pečivo ztvdne, vložte ho do plastického sáčku a rozdrťte válečkem. Jemná strouhanka je rychle hotová. Můžete do ní přidat ještě špetku rozdrčených sušených bylinek. Bude pak krásně vonět.

98. Decentní česnekové aroma postačí.

Marináda s česnekem velmi rychle přebere jeho výraznou příchut'. Pokud ji chcete potlačit a

nechat vyniknout jinému koření, pouze vytřete polovinou stroužku mísu, ve které budete maso marinovat.

99. *Jak správně skladovat třený koláč.*

Koláč z třeného těsta vydrží déle svěží a šťavnatý, když pod poklop s koláčem vložíte čtvrtku jablka.

100. *Kypré omeletky.*

Těsto na omelety a lívance bude kypřejší a velmi chutné, když do něho před pečením přidáme buď nastrouhaný uvařený brambor, nebo jemně postrouhanou malou mrkev.

101. *Příprava sklenic.*

Aby zavařovací sklenice nepraskly, až do nich nalijete horký džem, řádně je vymyjte, položte na plech s novinami a dejte na 10 minut do středně teplé trouby.

102. *Sušení hub v troubě.*

Sušíte-li houby v troubě, nejdříve odkrojte nožičky, protože rády tuhnou. Sušte při nejnižší teplotě a poté uskladněte na suchém místě.

103. *Označení krabic.*

Jídlo, které dáváte do mrazáku, nejprve označte. Popisky na umělohmotné krabičky napište voskovou tužkou. Snadno chytá na umělou hmotu a nesetře se.

104. *Ledové osvěžení.*

Plátky citrusového ovoce nechte zmrazit v plastických sáčkích a zmrzlé přidejte do nápojů.

105. *Přebytečné ovoce.*

Zbylé čerstvé ovoce poduste s cukrem a přendejte do kulaté formy na koláč vyložené alobalem. Po zamrazení je vyndejte z formy, zabalte a uložte zpět do mrazáku. Máte hotovou náplň do koláčů a páj.

106. *Výroba sáčků na zdobení.*

U silného igelitového sáčku odstříhněte růžek a do vzniklého otvoru vložte hubičku.

107. *Červená zelňačka.*

Zelňačka získá krásně červený odstín, když do ní v závěru varu přimícháte mletou papriku, kterou jste rozmíchali v rozehřátém oleji. Nesmíte ji ovšem připálit ani smažit, zhořkla by.

108. *Skořice a pivo.*

Už nevíte, jakou obměnu zvolit při úpravě vepřové pečeně? Potřete povrch lehce skořicí a během pečení přelévejte pivem (tmavé zajistí mírně karamelovou příchuť. Vznikne tak chutná křupavá kůrka.

109. *Před krájením masa elektrickým nožem*

potřeme ostří česnekem - tak ho snadno ochutíme.

110. *Bazalku si připravíme do zásoby na zimu,*

když ji nasekáme a promícháme s utřeným česnekem, strouhaným sýrem, solí a olivovým olejem. Směsí naplníme kelímky a necháme zmrznout.

111. *Upečené maso*

krájíme 10 až 15 minut po vyjmutí z trouby, aby z něj nevytekla šťáva.

112. *Aby strouhanka při smažení řízků neodpadávala,*

přidáme do našlehaných vajec několik kapek oleje.

113. *Kuře před pečením*

potřeme olejem nebo máslem s citronovou šťávou. Maso bude vláčné a chutnější.