

Keď pripravujeme vyprážené alebo prírodné rezne, nechajme ich stáť 2 až 3 hodiny poukladané na seba v hlbokej mise tak, aby medzi každým plátkom mäsa bola vrstva cibuľových koliesok, petržlenovej vňate a niekoľko zrn čierneho korenia. Mäso solíme tesne pred úpravou. Takto bude najmä vyprážené mäso mimoriadne chutné.

Plnené mäso bude lepšie, keď do plnky pridáme niekoľko kusov nadrobno pokrájaných húb a trochu naškrabanej pečene toho istého zvieratá. Aj cibuľu je lepšie primiešať do plnky spolu s masťou upraženú, nie surovú.

Pri pečení hydiny v lete vložíme do brušnej dutiny malú viazaničku, ktorá pozostáva z jedného stebľa majoránu, jedného konárika materinej dúšky a 3 až 4 listov petržlenovej vňate. Hydina tak získa veľmi dobrú chuť a arómu.

Dobry vanilkový cukor budeme mať vždy poruke, keď fľašu s patentným uzáverom naplníme práškovým cukrom a do prostriedku vložíme tyčinku vanilky.

Postrúhanú vonkajšiu šupku citróna pomiešame s práškovým cukrom. Vložíme do dobre uzavretej fľaše a môžeme ju používať niekoľko mesiacov do pečiva. Šupku strúhame len natenko. aby nebola horká.

Masť pri zohrievaní neprská. keď k nej pridáme trochu soli.

Cesnakový strúčik veľmi ľahko rozotrieme, keď ho predtým trochu osolíme.

Čierne korenie, rascu alebo iné korenie (nie do ľahkých jedál) ľahšie rozdrvíme, keď ich v mažiari osolíme. Vtedy nebudú vyskakovať. Klinčeky, škoricu a iné korenie do sladeného pokrmu roztlkáme spolu s kryštálovým cukrom.

Z ryby veľmi ľahko stiahneme kožu. keď ju vopred dobre obaríme.

Zemiaky, ktoré sa ľahko rozvárajú, varíme v slanej vode či už v šupke alebo olúpané. Vtedy zostanú v celku.

Nové zemiaky sa ľahšie čistia, keď ich pred olúpaním dobre osolíme.

Cibuľovú a rybaciú vôňu z ruky, lopára alebo noža odstránime octovo-slanou vodou alebo citrónom a soľou.

Nikdy neležeme do jedla ocot z fľaše, iba pomocou lyžice, aby sme ho nenaliali naraz priveľa.

Keď je cibuľa štipľavá, po očistení pred pokrájaním ju vložme do studenej vody.

Citrón dlhšie vydrží, keď ho nakrájame na plátky, dobre posypeme cukrom a udržujeme v zakrytej fľaške. Celý citrón zase vložíme do nejakej nádoby a naležeme naň studenú vodu, ktorú denne vymieňame. Takto si citrón zachová svoju čerstvosť a obsah vitamínov.

Keď varíme vajce na tvrdo v slanej vode, bude sa škrupina ľahko odlupovať a vajce

netreba po varení klásť do studenej vody.

Soľ nenavlhne, keď vložíme do soľničky niekoľko zrn ryže. Odporúčame najmä tým, ktorí žijú pri vode.

Jedlá sú chutnejšie, keď ich pečieme alebo varíme napoly s olejom, napoly s maslom.

Keď je bryndza štipľavá, zmiešame ju dobre s polovičným množstvom tvarohu.

Od kyseliny zelenina tvrdne, preto do zeleninových pokrmov dávame ocot iba vtedy, keď je zelenina úplne mäkká.

Keď nemáme vajce, môžeme potrieť vrch pečiva aj zriedenou smotanou alebo ocukrovaným mliekom.

Keď šťava pečeného mäsa prihorí, pridáme do nej niekoľko zemiakov pokrúpaných na kolieska, ktoré jej odoberú spálenú chuť.

Keď sme jedlo (polievku alebo perkelt) presolili, pridáme na špičku noža hydrouhličitanu sodného (sódabikarbóny), čo zmierni slanú chuť.

Zvyšok suchého prívarku môžeme po zriedení pripraviť ako polievku.

Nepříjemne páchnucu stuchnutú masť môžeme zlepšiť, keď v nej vypečieme chlieb alebo cibuľu až do zuholnatenia.

Keď zápražka zhrudkovateľa, precedíme ju, lebo v jedle sa už nerozpadne.

Keď mäso počas pečenia nezmäkne dosť rýchlo, pokropíme ho 1 až 2 lyžicami octu.

Zvyšnú zeleninu z polievky môžeme použiť na prípravu francúzskeho šalátu.

Zvyšky pečeného a varené ho mäsa môžeme použiť na prípravu mäsových paštét, nakladaných a plnených prívarkov i mäsových šalátov.

Jedlá pri varení vždy prikryvame. Ušetríme tým nielen plyn, ale jedlo bude aj chutnejšie a ani kuchyňa nebude plná pár.

Veľmi ťažko lovíme z hotového jedla pred servírovaním celé čierne korenie, bobkový list, cesnak atď., ktoré dodávajú iba chuť, no nedajú sa jesť. Tomu sa môžeme vyhnúť, keď korenie vložíme do vajíčka na varenie čaju, alebo do tylového vrečka, ktoré pred podávaním jediným pohybom vyberieme z jedla.

Zemiaky varené v šupke si udržia počas varenia veľkú časť vitamínov, lebo ich chráni šupka. Preto je správnejšie variť zemiaky v šupke a potom ich olúpať.

Viacnásobné zohrievanie znižuje obsah vitamínu C v pokrmoch. Množstvo strateného vitamínu môžeme doplniť rezanou petržlenovou vňaťou, pažitkou alebo paprikovou pastou.

Ľuďom, ktorí neznášajú cesnak, zavaríme neolúpané strúčiky do jedla.

Mrkva bude mäkkšia a bude mať lepšiu chuť, keď do vody pri varení pridáme trochu masla.

Keď varíme huby, špargľu, karfiol, zemiaky a ovocie, pridáme do vody trochu citrónovej šťavy, ktorá zabráni žltnutiu.

Rozpolená cibuľa zostane čerstvá a nebude šíriť ani svoju vôňu, keď reznú plochu natrieme trochu masťou.

Nepříjemnú rybaciú vôňu môžeme rozptýliť, keď do vody na varenie pridáme jednu polievkovú lyžicu mlieka.

Mrkvu a inú polievkovú zeleninu možno uchovať pred vysušením jeden až dva týždne, ak ich zabalíme do mokrej handry, hliníkovej fólie, papiera alebo necháme v otvorenom vrecúšku z polyetylénu.

Ryba je aj po dvoch až troch dňoch ako čerstvá, keď ju osolíme a zabalíme do octovej handry.

Smotanu pridávame iba do jedla určeného na konzum, lebo v jedle odloženom na druhý deň môže vyvolať kvasenie.

Čerstvú zeleninu začneme variť vždy vo vriacej vode, mrazené výrobky, suché strukoviny a zemiaky začneme variť vždy v studenej vode.

Petržlen pridávame až do hotového jedla, lebo varením sa stráca obsah vitamínov.

Doma môžeme mať vždy petržlen, keď ho na jemno pokrájame a udržujeme vo fľaške asi so štvrtinovým množstvom soli.

Hodnotu, prívarku zvýšime, keď ho varíme vo vývare z kostí alebo údeného mäsa. Jednoduchšie je, keď použijeme kocky mäsovej polievky alebo jej extrakt.

Pri príprave mäsových alebo rybácích rezňov je výhodné, keď múku sypeme z plastickej škatuľky na zásyp. Šetríme múkou a nešpiníme ani nádoby.

Mäso oveľa rýchlejšie zmäkne, keď ho varíme bez osolenia a osolíme ho až vtedy, keď je už skoro hotové. Účinkom soli stane sa mäso masívnym, húževnatým.

Papriku pridávame do zápražky alebo masti tesne pred jej podliatím vodou, aby sme ju nespálili a jedlo dostalo peknú farbu.

Vysušená horčica po pridaní trošky octovej vody a cukru je znovu použiteľná.

Paštéta sa dlhšie udrží čerstvá, ak ju tuho natlačíme do sklenej alebo hlinenej nádoby a jej povrch pri kryjeme roztopenou masťou alebo maslom.

Pri nákupe hovädzieho mäsa si všimneme, či je loj na mäse svetlý; žltý loj má mäso zo

starého zvierat'a.

V lete môžeme zabrániť zvareniu nakysnutého mlieka, keď pri varení pridáme na špičku noža sóda bikarbóny.

Baranie mäso stratí nepríjemnú vôňu, keď ho najprv očistíme od všetkého loja, blán a obaríme octovou vodou. Pri príprave použijeme namiesto vody červené víno a trochu cesnaku.

Cibuľu pražíme iba do sklovita, lebo prepražená cibuľa môže spôsobiť pálenie žalúdka a je ťažko stráviteľná. Cesnak pridávame do vriaceho jedla surový. Jedlo tým získa príjemnejšiu chuť.

Bielky vajec sa lepšie vyšľahajú, keď na každý bielok pridáme jednu kávovú lyžicu vody alebo niekoľko kvapiek citrónovej šťavy.

Nakrájaná saláma si udrží čerstvosť, keď reznú plochu natrieme na tenko masťou. Rovnaký účinok dosiahneme, keď ju vzduchotesne zabalíme do hliníkovej fólie.

Mäsové rezne môžeme aj v lete udržať čerstvé, keď ich po jednom rýchlo poobraciame v horúcej masti, necháme vychladnúť a uložíme do chladničky.

Pomarančové šupky nakrájame na pravidelné tvary a vložíme do mierne slanej vody, ktorú denne vymieňame. Po 3 až 4 dňoch stratí pomarančová šupka horkú chuť. Potom ju uvaríme s cukrom a hotovú hustú cukrovú pomarančovú šupku vložíme do fľaše. Možno ju dobre použiť na ochutenie, zdobenie tort alebo do krémov.