

# PanCook

**Przypalona cebula.** Jest na to sposób. Wystarczy, że na samym początku dodasz szczyptę soli na patelnię i już taka sytuacja nie powinna ci się przytrafić.

**Przyrządzanie bulionu.** Nie chce ci się ciągle tracić czasu na przygotowywanie nowego. A może nie chcesz dodawać ciągle kostki rosółowej? Jest na to sprawdzony sposób - robisz esencjonalny bulion, potem go studzisz w wlewasz do woreczków lodowych. I do zamrażalki. Tak przygotowane lodowe kostki z bulionem z pewnością niejednokrotnie przyjdą ci z pomocą.

**Przyrządzanie sosów.** Można go zamrozić w woreczkach na kostki do lodu. Tym sposobem możemy go używać, wtedy kiedy tylko chcemy, bez konieczności robienia go od zera.

**Twarde mięso.** Jest na szybki sposób. Wystarczy, że dolejemy odrobinę wódki lub wina do potrawy, a nasze mięso stanie się kruche. Można również na samym początku natrzeć mięso cytryną, wówczas osiągniemy ten sam efekt.

**Ryba ma mieć delikatny smak?** Natrzyjcie ją sokiem z cytryny, a będzie delikatna jak nigdy. Można również wykorzystać do tego białe wytrawne wino.

**Jeśli pod koniec smażenia, położymy na rybę odrobinę masła, wówczas ryba będzie smaczniejsza.**

**Ryba z chrupiącą skórką.** Smaż ją zawsze na patelni, bez przykrycia.

**Łatwiejsze obieranie łusek z ryb.** Wystarczy, że skropisz ją wcześniej cytryną i odstawisz na około 15 minut.

**Intensywny zapach ryb.** Aby ryby straciły swoją specyficzną woń, można skropić je cytryną, obłożyć plasterkami cebuli, natrzeć ziołami, zalać zsiadłym mlekiem lub namoczyć w soku z kiszonych ogórków.

**Drób z chrupiącą skórką.** Nic prostszego, wystarczy osuszyć mięso i położyć je na bardzo dobrze rozgrzanym, głębokim tłuszczu. Jeśli pieczemy drób, wówczas na piętnaście minut przed końcem, mięso smarujemy roztopionym masłem, miodem, lub kostką lodu.

**Zważona śmietana.** Wystarczy dodać drobinę cukru, a śmietanę rozrzedzać ostudzonym wywarem. Najlepszy

sposób to jednak podprawianie już gotowych i ostudzonych potraw.

**Często robicie sałatki?** Nigdy nie dodawajcie soli na samym początku, ponieważ warzywa puszczą sok.

**Chrupiące frytki.** Wystarczy, że osuszyście ziemniaki i włożycie je na głęboki, rozgrzany tłuszcz.

**Sklejony makaron.** Użyjcie do gotowania odrobiny oliwy z oliwek.

**Makaron al dente.** Taki makaron jest elastyczny i nie tuczy.

**Miękkie pomidor.** Włóż je do lodowatej wody.

**Chcesz zachować naturalny kolor warzyw podczas gotowania?** Wystarczy dodać połowę łyżeczki cukru i po problemie.

**Przyrządzanie wątróbki.** Nigdy nie sól jej na samym początku, zrób to na samym końcu. Wątróbka nie będzie wówczas twarda. Warto również przed smażeniem wymoczyć ją w mleku. Wówczas wątroba będzie miała jasny kolor. Pozbędziemy się również jej gorzkiego smaku.

**Przesolona zupa.** Dodaj dwa ziemniaki, a pomogą one pozbyć się nadmiaru soli z zupy. Można również dorzucić do zupy kawałek razowego chleba lub wsypać odrobinę cukru.

**Twarde, stare pieczywa.** Można je w łatwy sposób odświeżyć. Wystarczy, że namoczymy je w wodzie i wstawimy na chwilę do rozgrzanego piekarnika.

**Szybsze gotowanie fasoli.** Namocz ją przed gotowaniem, a wówczas szybciej się ugotuje.

**Spadająca panierka.** Włóż gotową porcję dania z panierką na pół godziny przed smażeniem do lodówki.

**Rozmrażanie ryb.** Zrób to w mleku. Ryba nie straci wtedy swojego smaku i aromatu.

**Gorzki smak ogórka.** Zawsze obieramy go od jasnej strony.

**Gotujecie rosół, albo barszcz czerwony?** Nigdy nie doprowadźcie do ich zagotowania. Wówczas dania stracą swój kolor i zmętnieją.

**Złocisty kolor rosółu.** Wystarczy opiec cebulę i włożyć ją do rosółu.

**Resztki cebuli.** Posmarujcie ją niewielką ilością masła, a nie straci ona swojego smaku.

**Kawa bez aromatu.** Włóżcie kostkę czekolady na 2 doby, a kawa odzyska aromat.

**Puszysta jajecznica.** Dołóżcie koniecznie łyżkę masła lub mleka do jajecznicy.

**Zachowanie świeżości żółtek.** Wkładamy je do słoika i zalewamy zimną wodą.

**Szybsze gotowanie ziemniaków.** Wystarczy dołożyć odrobinę masła.

**Nie należy długo moczyć ziemniaków.** Jeśli to zrobimy, wówczas ziemniaki będą miały gorszy smak i utracą swoje wartości odżywcze.

**Salaty nigdy nie kroimy nożem, ponieważ traci swoją kruchość.**

**Resztki mięsa z poprzedniego dnia.** Wiemy, że może być twarde i niesmaczne na drugi dzień. Jest na to sposób. Odgrzewajcie je na parze. Możecie użyć parowaru lub zwyczajnie położyć talerz na garnek z gotującą się wodą. W

przypadku smażonego mięsa, dodajcie do niego łyżkę masła. Jeśli została wam pieczeń, to dodajcie łyżkę masła i danie włóżcie do pieca.

**Sprawdzanie świeżości jajek.** Napełnijmy szklankę wodą i włóżcie tam jajko. Świeżo zawsze opadnie na dno. Stare wypłynie na górę lub znajdzie się po środku szklanki.

**Ziele angielskie, liście laurowe i pieprz w ziarnach zawsze dodajemy na samym początku gotowania.**

Usuwamy je przed podaniem, aby potrawa nie nabrała gorzkiego smaku.

**Świeże zioła np. bazylia, tymianek, mięta dodajemy na samym końcu gotowania.** Nie stracą wtedy swojego smaku i aromatu.

**Majeranek i cząber dodajemy na końcu gotowania, aby danie nie zgorzkniało.**

**Mięso przeznaczone na bulion/rosół na samym początku wkładamy do zimnej wody, aby nie utraciło swoich wartości odżywczych.**

**Soczyste mięso drobiowe.** Jeśli zależy nam na soczystym mięsie, wówczas wkładamy je do wrzątku.

**Zwiędnięta sałata.** Włóż ją na chwilę do zimnej wody z dodatkiem skrobi ziemniaczanej, a odzyska swoją świeżość.

**Przykleiła ci się skórka pomarańczy lub cytryny do tarki?** Posmaruj powierzchnię tarki oliwą, a nigdy więcej Ci się to nie przytrafi.

**Ciemniejące jabłka.** Wystarczy, że po obraniu skropisz je cytryną, a zachowają swój kolor. Rada odnosi się również do bananów, gruszek i grzybów.

**Ziemniaki w mundurach.** Jeśli nie chcesz, aby pękły skorupki ziemniaków, to dolej do garnka odrobinę octu.

**Płaczesz przy krojeniu cebuli?** Przed tym zajęciem włóż cebulę do zamrażalnika na kilka minut, a pozbędziesz się tego problemu.

**Pękające jajka podczas gotowania.** Jajka nie pękną podczas gotowania, jeśli do wody dodasz szczyptę soli lub sok z cytryny.

**Szybsze obieranie jajek.** Dodaj do gotującej się wody szczyptę soli lub sok z cytryny.

**Kipiące mleko.** Nasmaruj mlekiem garnek około 5 cm

powyżej linii mleka.

**Dodawanie żółtek do gorącej zupy.** Żółta należy lekko ubić z odrobiną wody lub mleka.

**Pryskający tłuszcz na patelni.** Dodaj na patelnię szczyptę soli, a pozbędziesz się pryskającego tłuszczu.

**Szybsze ubijanie piany z białek.** Dodaj wcześniej odrobinę soli.

**Pieczarki tracą smak.** Zawsze myj je pod bieżącą wodą.

**Zapach gotującego się kalafiora.** Nie lubisz tego zapachu? Wrzuć liść laurowy i problem z głowy.

**Wysuszony żółty ser.** Zalej go mlekiem na kilka godzin, a ponownie stanie się miękki.

**Placki ziemniaczane przyklejają się do patelni.** Przed smażeniem natrzyj patelnię odrobiną soli. Rada dotyczy również jaj sadzonych.

**Przygotowujecie dania jarskie?** Dodajcie podczas gotowania odrobinę oliwy z oliwek lub masło. Dodany tłuszcz pomoże chronić witaminę C i beta karoten.



**Jak usunąć łyko z fasolki?** Włóż fasolę szparagową przed obieraniem do wrzątku, a łyko będzie łatwiej odchodzić.

**Drogie szparagi.** Miksujemy je i mrozimy, gdy będą tańsze. Później zmiksowane szparagi rozmrażamy, gotujemy i doprawiamy do smaku.

Jeśli **kapusta kiszona jest zbyt kwaśna**, warto przepłukać ją wodą.

**Do przyrządzania marynat na winie,** używamy wytrawnych gatunków.

**Marynatę do mięs śmiało można zastąpić kefirem, zsiadłym mlekiem, czy jogurtem naturalnym.**

**Szybki sposób na sprawdzenie, czy tłuszcz ma właściwą temperaturę.** Wystarczy położyć na tłuszczu drewnianą łyżkę. Jeśli wokół powstają pęcherzyki, wówczas temperatura jest właściwa.

**Nie układamy na patelni zbyt wielu kawałków mięsa.** Utrudnia to uzyskanie rumianej skórki. Tak ułożone mięso będzie się dusiło, niż smażyło.

**Mięsa nie obracamy widelcem.** Jeśli je przebijemy,

wówczas wypłynie cały sok i mięso stanie się suche.

**Nie zostawiamy panierowanych mięs po usmażeniu w tłuszczu.** Panierka wówczas wchłonie cały tłuszcz i straci swoją chrupkość.

**Duszone mięso doprawiamy na samym końcu.** Dotyczy soli i ostrych przypraw.

**Kasza traci kolor i ciemnieje.** Dodaj podczas gotowania trochę mleka i sytuacja nie powinna się powtórzyć.

**Gotowanie ryżu.** Nie gotujemy go zbyt długo i nie mieszamy podczas gotowania. Ryż najlepiej odgrzewać na parze.