

Co dokáže pečicí papír?



Pečicí papír není jen na pečení

Pečicí papír na pečení umí uchovat potraviny déle čerstvé. Zabalte do něj tedy třeba odkrojený sýr, uzeniny, ale i ovoce či zeleninu.

Nemáte kryt do mikrovlnky? Přikryjte ohřívaný pokrm pečicím papírem a mikrovlnka zůstane čistá.

Podobně funguje i v toastovači. Vyložte jíím toastovač z obou stran a pokrmy zapékejte bez toho, abyste přístroj museli čistit.

Pokud nemáte speciální prkénko na krájení masa, dejte pod něj pečicí papír. Bakterie se nedostanou do dřeva.

Máte lepkavé těsto? Podložte jej pečicím papírem a nebudete potřebovat mouku na vyválení. Stejně tak můžete válet těsto přímo mezi dvěma papíry na pečení.

Pečicím papírem vyčistíte i starou žehličku. Na papír nasypete trochu soli a přežehlete. Také jemné prádlo můžete žehlit přes pečicí papír.

Papírem na pečení můžete vyleštit chromované kohoutky a baterie v umyvadle nebo dřezu. Lehce ho namočte, zmačkejte a vyčistíte zašlé předměty. Na závěr ještě přešetřete suchým papírem.

Chybí vám prostírání nebo celý ubrus? Nahradte jej pečicím papírem. A špinavý jej nevyhazujte do odpadků, ale použijte jako podpalovač ohně. Hoří totiž lépe a déle než obyčejný papír.

Pracujete-li s tavnou pistolí, bude papír na pečení vaším častým pomocníkem. Nejenže ochrání stůl od tavné hmoty, ale můžete na něj přímo vytvářet tavnou pistolí různé ozdoby a tvary, které z něj půjdou po zaschnutí lehce sloupnout.

Došel vám balicí papír? I zde vám pečicí papír pomůže.

Stejně tak nahradí došlé filtry do kávovaru, trychtýř nebo zdobící sáček na krém. Pečicí papír zarolujte do

požadovaného tvaru a náhrada je na světě.

☞ poslední vychytávka: Aby pečicí papír po povrchu neklouzal, dejte pod několik kapek vody. Bude tak držet na místě.

P. S. Papír na pečení (v roli nebo nastříhaný na archy) seženete u nás v COOPu pod značkou DOMA. ☞
Vyzkoušejte s ním vše, co jste se právě naučili a napište nám o tom!