

## Dobré rady našich babiček

---



1. **Rozříznutá cibule brzy plesniví.** Když ale potřebe řez slabě tukem, vydrží déle neporušená a příjemné chuti.
2. **Bábovkové těsto zlehčíme,** když do něj vmícháme lžící rumu, koňaku nebo jiného destilátu. **Bábovky se nepřipálí,** postavíme-li do zadního rohu trouby nádobku s vodou.
3. **Bílky na šlehání nemají být studené,** ale nejlépe je ušleháme při teplotě kolem 20°C. Sníh z bílků s několika kapkami octa je **výborným čisticím prostředkem na rámy obrazů z pozlaceného dřeva.**
4. **Pach cibule (i česneku)** odstraníme z rukou a nádobí kávovou sedlinou. Dřevěná prkénka bychom však měli mít pro tento účel zvláštní a stejně tak i vařečky.
5. Jako **podklad pro různé obložené chlebičky** lze použít všelijak ochucené máslo, rostlinné nebo pomazánkové. Do změkklého tuku vmícháme podle chuti co nejjemněji nasekané byliny, které jsou právě k dispozici: pažitku, petrželku, řeřichu, kopr, ale třeba i obyčejný ptačinec, který bývá svěže zelený takřka po celý rok.
6. Abyste při **naklepávání řízků** neměli postříkanou celou kuchyňskou linku, vyzkoušejte naklepávat plátky masa v mikroténovém sáčku. **Do rozšlehaných vajíček na obalování řízků přidejte trošku vody nebo piva a doplňte lžičkou oleje.** Usmažený trojbal bude mnohem křehčí a nebude z masa odpadávat.
7. **Tvrďší chleba změkne,** když ho dáme na několik vteřin rozpéci do mikrovlnné trouby nebo o chvíli déle do obyčejné trouby.

8.**Hovězí pečení zahušťujeme strouhanou kůrkou tvrdého chleba.**Bude mít lepší chuť než při klasickém zahušťování moukou.

9.**Vejce uvařené natvrdo rozkrojíme rychleji a snadno** na plátky, když nůž namočíme do vařící vody a otřeme hadrem. Pokud chceme krájet více vajec, postup několikrát opakujeme. Stejně tak postupujeme při krájení dortu.

10.**Nejzdravěji okyselíme omáčky citronem**, dostanou tak příjemné aroma, jsou ještě navíc jemné a biologicky hodnotné. Obsahují vitamín C.

11. I když budeme **vařit kávu s citem a láskou**, mnoho můžeme pokazit jejím servírováním. Daleko lépe chutná, když ji pijeme z tenkého porcelánu než ze sklenky od hořčice nebo tlustostěnného hrnku.

12.**Slepici můžeme klidně vydávat za pečené kuře**,ovšem napřed ji uvaříme v osolené vodě s kořenovou zeleninou téměř doměkka. Pak potřeme kysanou smetanou, podlijeme vývarem, přidáme kousek másla a vložíme do vyhřáté trouby. Na slepici se brzy udělá krásná křupavá kůrka.