

Igaühel võib juhtuda...

Mida teha, kui köögis ei lähe kõik plaanipäraselt?

Kalkun ei mahu ahju...

Lõigake jalad küljest, määrige või, soola ja pipraga sisse ning küpsetage rinnaku kõrval. Kui lind on ikka liiga suur, lõigake ta lihtsalt pooleks.

Kalkun (hani, part, kana) on seest veel külmunud...

Lõigake ta viiludeks, asetage need ahjuresstile, piserdage lõikudele veidi oliiviõli ning grillige 10 minutit keskmisel kuumusel.

Kaste kõrbes põhja...

Eemaldage tükid tiheda sõe-

laga ja valage kaste puhtasse potti. Kõrbenud maitse kaob, kui lisate veidi suhkrut. Võite lisada ka röõska koort.

Kook pudenes tükideks...

Võtke ahjuvorm ja määri-ge võiga. Asetage selle põhja võiga määratud saia- viilud. Puistake peale suhkrut ja rosinaid, lisage muna- piima segu ning asetage pooleks tunniks ahju. Tulemuseks on maitsev saia- vorm.

Pott kõrbes põhja...

Eemaldage nii palju kõrbe- nud toitu kui võimalik. Kalla- ke potti vett ja ohtralt soola.

Laske liguneda üks tund ning peske siis puhtaks.

Purgikaas ei tule lahti...

Kastke kaas korraks kuu- ma vette.

Kook ei taha vormi küljest lahti tulla...

Asetage vormi ümber kuum niiske rätik.

Rullitud tainast ei saa pannile...

Riputage tainale veidi jahu, rullige see ümber tainarulli, asetage määratud ja vähese jahuga ülepuistatud plaadile ning rullige seal maha.



REPRO

Võid on raske vahus- tada, sest kauss ei püsi paigal...

Asetage kausi alla märg rä- tik, siis kauss ei libise.

Ajakirjast

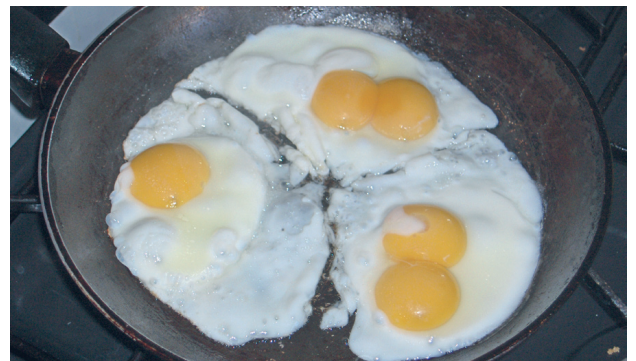
Good Housekeeping
refereerinud ENE JÄRV

HÜVA NÕU

Kasulikud kööginipid

- Kui ahjuliha hakkab pealt kõrbema, aga seest on veel toores, katke liha fooliumiga. Nii päästate prae. Et liha jääs mahlasem ning seda oleks kergem lõigata, laske sellel pärast ahjust väljavõtmist 20 minutit fooliumisse pakitult seista.
- Kui salatilehed on närtsinud, pistke need tunniks külma vette ja lisage sinna sidrunimahla.
- Pasteet tuleb maitsvam ja põnevam, kui panete valmistamisel sisse rosinaid.
- Pintseldage linnuliha 10 minutit enne küpsetamise lõppu soolase veega. See teeb liha oivaliselt krõbedaks.
- Salati kaunistamiseks saate kenad munaviilud, kui kastate enne lõikamist noa külma vette. Siis jääb munakollane terveks.
- Hapukapsad tulevad mahedamad, kui lisate neile keetmise lõpus pisut värsket kapsast ja toiduõli.
- Kala jääb praadimisel mahlasemaks, kui asetate selle väga kuumale pannile. Seejärel alandage kuumust ja praadige kala keskmisel kuumusel mõlemalt poolt pruuniks.
- Kui juust on kuivanud, pange tükk mõneks ajaks piima sisse.
- Küüslauguküüntelt tuleb koor kergemini maha, kui asetate need enne koorimist 15 minutiks külma vette.
- Riis jääb valgeks, kui lisate keeduveetesse paar tilka sidrunimahla.
- Juustu on kergem riivida, kui asetate selle enne 30 minuti sügavkülmikusse.
- Sügavkülmutatud kala on kõige parem lasta üles sulada piimas. Toit tuleb nagu värskelt kalast!

- Kapsa keetmisel eraldub ebameeldiv lõhn. Selle vähendamiseks katke kastrul äädikase marliga ja alles siis kaanega.
- Munavalge läheb paremini vahule, kui lisate terakese soola.
- Sibul jääb kuldpruun ega kõrbe ära, kui veeretate seda enne praadimist jahus.
- Härjasilm küpseb kiiremini ning jääb pehme, kui valada see praadimise ajal üle võiga.



REPRO

- Rosinad, rabarbritükid jms jagunevad tainas ühtlasemalt, kui segate neid eelnevalt vähese jahuga.
- Sidrunist saate kätte rohkem mahla, kui rullite seda enne pigistamist käega vastu lauda.

TARGU TALITA