Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Trucuri în gospodărie

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Trucuri în gospodărie

Sfaturi de pe vremea bunicii

Traducere din limba germană de
Lili Danilescu

SIAN BOOKS

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Redactare: Ioana Văcărescu
Tehnoredactare: Liviu Stoica
Corectură: Adriana Călinescu
Copertă: Andra Penescu

DIE BESTEN HAUSHALTSTIPPS AUS OMAS ZEITEN
© by Compact Verlag GmbH, Munich

TRUCURI ÎN GOSPODĂRIE. SFATURI DE PE VREMEA BUNICII
Copyright © 2017 Editura **Sian Books**
All rights reserved.

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
Trucuri în gospodărie : sfaturi de pe vremea bunicii / trad.: Lili Danilescu. - București : Sian Books, 2017
ISBN 978-606-8657-20-2

I. Danilescu, Lili (trad.)

64

Grupul Editorial **ALL**:
Bd. Constructorilor nr. 20A, et. 3,
sector 6, cod 060512 – București
Tel.: 021 402 26 00
Fax: 021 402 26 10

www.all.ro

Editura **Sian Books** face parte din **Grupul Editorial ALL**.

/editura.all
allcafe.ro

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

Cuprins

Cuvânt-înainte 7

În bucătărie 9

Îmbrăcăminte și textile 71

Plante și grădină 97

Sănătate și frumusețe 113

Curățenie 133

Hobby-uri și lucru manual 159

Trucuri pentru situații neprevăzute 181

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

Cuvânt-înainte

În vârtejul existenței cotidiene agitate, fiecare dintre noi trebuie să cunoască mici detalii ajutătoare, care să îi facă viața mai ușoară. În continuare vă vom arăta cum vă puteți înlesni munca de zi cu zi. Pentru micile – sau ceva mai serioasele – probleme care pot apărea în orice moment într-o casă, am adunat în această carte o mulțime de trucuri verificate și pe care vă puteți baza cu toată încrederea.

Selecția cuprinde:

- trucuri pe care le puteți utiliza când ceva nu a ieșit așa cum trebuie;
- idei pentru realizarea mai simplă și mai eficientă a diverselor sarcini casnice;
- numeroase modalități prin care puteți proteja mediul înconjurător (o temă de foarte mare importanță în zilele noastre);
- multe alte sugestii ingenioase, care se pot dovedi de ajutor în fiecare zi.

Paragrafele cu sfaturi sunt ordonate alfabetic după cuvinte-cheie, ceea ce face căutarea deosebit de simplă.

Sperăm că această carte, cu formatul ei simplu de utilizat, va contribui la ușurarea treburilor în gospodărie și la evitarea accidentelor. Toate trucurile au fost alese și formulate cu mare atenție.

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

Cuvânt-înainte

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

În bucătărie

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Acizii grași

Calitatea unei grăsimi este dată de cantitatea de acizi grași nesaturați. Deosebit de bune sunt uleiurile de floarea-soarelui, de măsline, de rapiță, de ciulin și de in.

Agar-Agar

Agar-agar este un agent de gelificare obținut din plante, care se potrivește perfect ca înlocuitor vegetal al gelatinei în numeroase feluri de mâncare sau în prăjituri.

Albușurile spumă

Albușurile spumă se vor întări mai repede și nu se vor coagula dacă li se adaugă o priză de sare. Castronul în care se vor bate albușurile nu trebuie să aibă niciun pic de grăsime.

Alimentele congelate

Congelarea alimentelor lichide și cremoase

Alimentele lichide și cremoase nu trebuie turnate niciodată până la buza recipientului, deoarece în urma înghețării își vor mări volumul cu aproximativ o zecime.

Congelarea și decongelarea alimentelor

După decongelare, alimentele nu pot fi recongelate, ci trebuie consumate cât mai rapid posibil. Cel mai practic este să congelați porții mici.

Etichetarea alimentelor congelate

Pe alimentele congelate se vor lipi fie etichete, fie abțibilduri cu descrierea produsului. Nu uitați să notați data congelării!

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

Extragerea alimentelor congelate din recipiente

Mâncărurile congelate sau semicongelate pot fi scoase mai ușor din recipiente dacă sunt ținute puțin deasupra unei băi de abur sau dacă sunt învelite câteva minute într-un prosop înmuiat anterior în apă fierbinte.

Aluatul de foi

Aluatul de foi, de exemplu cel pentru ștrudelul cu mere, poate fi prelucrat mai ușor și nu se mai rupe atât de repede dacă picurați pe el puțin oțet și ulei.

Aluatul de foitaj

Aluatul de foitaj crește foarte frumos la copt dacă nu ungeți tava cu grăsime, ci doar o udați puțin cu apă rece.

Aluatul de foitaj – păstrare

Aluatul de foitaj se poate păstra până la o săptămână în frigider, dacă este înfășurat în hârtie de copt.

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

Ambalajele de unică folosință

Este bine să evitați utilizarea prea multor ambalaje de unică folosință, pentru a nu spori inutil grămezile de gunoi. Cumpărați, de exemplu, băuturi și lapte în recipiente din sticlă.

Anasonul

Semințele de anason conțin uleiuri eterice, cu proprietăți de calmare a organelor digestive. Din semințe se prepară un ceai care se bea călduț, ori de câte ori este nevoie.

Andivele

Andivele amare

Pentru ca salata de andive să nu aibă un gust amărui, din partea de jos a tulpinii se va tăia un mic con.

Andivele tari

Dacă tulpina este lemnoasă, se va introduce pentru scurt timp în lapte.

Aragazul

Căldura reziduală

Puteți utiliza căldura reziduală dacă stingeți focul cu 5-10 minute înainte de timpul maxim de gătire.

Plitele electrice

Ochiurile de la plitele electrice trebuie să se potrivească pe cât posibil cu mărimea cratițelor utilizate. Dacă ochiul este mai mic, fundul cratiței va avea tendința să se umfle în centru. În acest fel, nu mai este asigurată propagarea căldurii și se face o risipă inutilă de energie. Când cratița este mai mică decât

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

ochiul aragazului, acesta nu este utilizat la potențialul maxim.

Argintul

Argintul înnegrit

Argintul deja înnegrit se curăță cu amoniac. O altă metodă este fierberea argintului alături de o bucată de folie de aluminiu și o lingură de sare. Argintul și folia de aluminiu trebuie să se atingă.

Protejarea argintului

Argintul nu se mai înnegrește dacă puneți un pic de camfor în dulap sau în sertarul cu tacâmuri.

Arpagicul

Arpagicul își pierde proprietățile benefice (depurative, conținut de vitamina C și de fier) dacă este încălzit – de aceea, nu trebuie gătit niciodată împreună cu celelalte ingrediente. Printre altele, poate fi adăugat în brânza proaspătă, în sosurile verzi și în salate.

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

Arțarul – sirop

Siropul de arțar reprezintă seva arțarului de zahăr și este utilizat adesea, într-o alimentație sănătoasă, ca înlocuitor al zahărului. Este foarte valoros datorită conținutului ridicat de minerale.

Baconul

Baconul crocant

Baconul crocant este o garnitură delicată. Ca să se încrețească, cu puțin înainte de a-l pune la prăjit în tigaie, lăsați-l la înmuiat în apă rece pentru câteva secunde.

Cum se taie baconul

Tăierea baconului va fi mai simplă, în special la feliile mari și subțiri, dacă lăsați bucata să se întărească în congelator. Dacă aveți nevoie de mai multe felii, fie cumpărați o bucată și rugați vânzătorul să v-o taie, fie îl cumpărați deja feliat. Între felii este necesar să se pună hârtie de copt.

Baia de aburi

La baia de aburi, a doua cratiță trebuie să se afle deasupra cantității de apă, nu în apă.

Bananele

Bananele nu trebuie depozitate în frigider, deoarece capătă rapid o culoare maronie. Pe cât posibil, este bine să fie păstrate suspendate undeva. Când sunt încă verzi, bananele se pot pune, împreună cu un fruct copt, într-o pungă de hârtie. În acest fel se vor coace mai repede.

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

Biberoanele

Biberoanele rămân mai mult timp calde dacă le înfășurați în folie de aluminiu.

Bicarbonatul

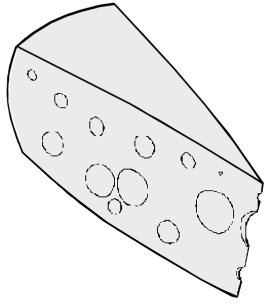
Bicarbonatul este un ingredient foarte versatil. Multe mâncăruri vor deveni moi dacă folosim bicarbonat, spre exemplu carnea și leguminoasele.

Biscuiții sărați

Biscuiții sărați nu trebuie păstrați sau serviți niciodată în castroane de argint. Sarea atacă argintul, lăsând pete de culoare închisă.

Borcanele cu filet

Borcanele al căror capac este prea strâns pot fi ținute puțin cu capul în jos la abur, apoi pot fi deschise cu ușurință.



Brânza

Brânza întărită

Brânza întărită se va putea consuma dacă o înveliți câteva ore într-un prosop umezit în vin alb.

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Depozitarea brânzei

Brânza se păstrează cel mai bine în frigider, în sertarul destinat legumelor, într-un castron acoperit cu o pânză umedă.

Fondue de brânză

Fondue-ul de brânză va fi mai ușor digerabil dacă în cantitatea de brânză topită se adaugă puțin praf de copt. De asemenea, foarte bun în acest scop este ceaiul negru, băut la finalul mesei.

Brânza de vaci

Brânza de vaci se păstrează mai mult timp proaspătă dacă țineți pachetul în frigider, cu susul în jos.

Bureții din sârmă

Bureții din sârmă, foarte utili la curățarea cratițelor arse și chiar a legumelor rădăcinoase, trebuie păstrați în vase mici, din argilă. Argila absoarbe umezeala din spălător, împiedicând ruginirea.

Busuiocul

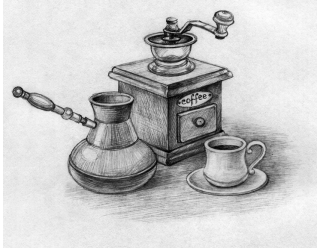
Cunoscuta plantă aromatică are proprietatea de a stimula pofta de mâncare și de a ajuta împotriva balonării. A se utiliza în stare proaspătă!

Cafeaua

Cafeaua măcinată

Cafeaua măcinată se păstrează cel mai bine în frigider, deoarece uleiurile fine eterice se evaporă cel mai puțin acolo.

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți



Cafetierele

Pentru a îndepărta mirosul de mucegai din cafetierele nefolosite timp îndelungat, se pune înăuntru un cub de zahăr.

Cafetierele – decalcifiere

Cafetierele se decalcifiază dacă în loc de apă se toarnă o soluție formată din apă și oțet și se lasă să meargă o dată în gol. Operațiunea poate fi repetată, iar la final se va clăti cu apă curată.

Râșnițele de cafea

Râșnițele de cafea se curăță dacă, din când în când, râșnim în ele boabe de orez sau pâine albă uscată.

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Tăria cafelei

Cafeaua își pierde din tărie dacă amestecați o pișcătură de sare în boabele măcinate.

Calamarii

Calamarii pot fi gătiți până la maximum 45 de minute, pentru că altfel se întăresc.

Carnea

Carnea tare

Carnea care este deosebit de tare trebuie stropită cu puțin vinars (coniac). Cum coniacul încălzit își pierde gustul specific, aroma mâncării nu va avea de suferit.

Compoziția din carne tocată

Dacă doriți să gătiți economic, compoziția din carne tocată o puteți spori cu morcovi fierți și dați pe răzătoare.

Cum se prăjește

Carnea folosită pentru prăjit trebuie să fie uscată. De aceea, bucățile de carne care au stat în marinadă, care au fost spălate cu apă sau care de-abia s-au dezghețat ar trebui să fie uscate prin tamponare cu prosoape din hârtie sau cu un prosopel de bucătărie curat.

Friptura din carne tocată

Friptura din carne tocată (*meatloaf*) nu se arde dacă puneți în tavă o folie de aluminiu sau dacă o înveliți în felii de bacon.

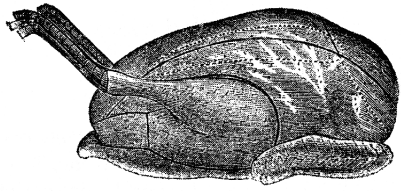
Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

Supa de carne

Supa de carne trebuie adusă încet la punctul de fierbere. A nu se adăuga apă rece ulterior, deoarece supa va deveni tulbure.

Carnea de oaie

Carnea de oaie trebuie mâncată foarte fierbinte, deoarece grăsimea rece are gust de seu. Mare atenție, de aceea, la temperatura de servire!



Carnea de pasăre

Carnea de pasăre – clase de calitate

Carnea de pasăre este împărțită pe clase, după cum urmează: Extra A = cea mai bună calitate, iar A = calitate bună. Carnea de calitate B ajunge foarte rar la vânzare, iar cea de clasă C – absolut deloc.

Carnea de pasăre pe grătar sau prăjită

La prepararea cărnii de pasăre pe grătar sau la prăjirea ei, pielea trebuie înțepată de câteva ori cu un ac (însă nu foarte adânc), pentru a permite grăsimii de sub piele să se scurgă.

Jumulirea păsărilor

Jumulirea păsărilor este adesea un lucru neplăcut. Dacă opăriți carnea în apă în care ați dizolvat puțin

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

bicarbonat de sodiu, penele se vor îndepărta mult mai ușor și mai rapid.

Cartofii

Apa în care au fiert cartofii

Apa în care au fiert cartofii nu trebuie aruncată. O parte din ea poate fi adăugată în sosul pentru friptură, care va căpăta în acest fel un gust fin.

Cartofii cruzi

Cartofii cruzi pe care i-ați curățat, dar încă nu i-ați utilizat, pot fi puși în apă rece în care adăugați câteva picături de oțet. În acest fel, în frigider, cartofii vor rămâne proaspeți câteva zile.

Cartofii fierți

Cartofii fierți nu vor fi apoși dacă, după ce scurgeți apa, îi lăsați să se usuce într-o cratiță fără capac.

Cartofii fierți – toxicitate

Cartofii fierți trebuie consumați cât mai curând posibil, deoarece după douăsprezece zile în compoziția lor ia naștere o otravă periculoasă. După acest răstimp, nu mai trebuie dați nici animalelor.

Cartofii în coajă

Cartofii în coajă se vor decoji ușor dacă, înainte de a-i curăța, îi treceți printr-un jet de apă rece.

Cartofii la tigaie

Cartofii la tigaie trebuie prăjiți întotdeauna în ulei fierbinte. Dacă uleiul nu este suficient de fierbinte,