Trucuri în bucătărie

Sfaturi de pe vremea bunicii

Traducere din limba germană de
Liliana-Emilia Dumitriu

SIAN BOOKS

Cuprins

Cuvânt-înainte 7

Sugestii pentru bucătărie – de la A la Z 9

Păstrarea proviziilor – de la A la Z 171

Cuvânt-înainte

Ce este de făcut atunci când supa este prea grasă sau prea sărată, carnea este tare, salata e veștedă, spaghetele se lipesc și nobilul sufleu s-a lăsat, toată casa pute a varză, mâinile vă miros a usturoi, musafirii sunt la ușă și vă aduceți aminte că rezervele voastre de cafea și de alcool sunt pe terminate?

Cartea aceasta vă ajută să faceți față problemelor mici (și mari!) din bucătărie. Găsiți aici sugestii și idei pentru felul în care mâncărurile nereușite și alimentele care nu mai sunt chiar fără cusur pot deveni, totuși, utilizabile. De asemenea, o puteți considera un îndreptar care vă va învăța cum să preveniți în viitor situațiile neplăcute.

Dincolo de aceasta, vă arată tertipuri și trucuri pentru felul în care vă puteți ușura munca din bucătărie și din gospodărie.

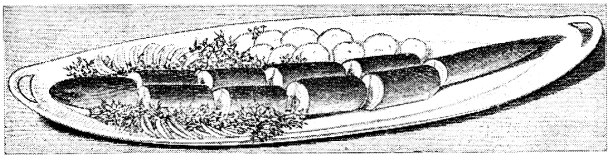
Set de urgență pentru bucătărie

- 1 pliculeț de parmezan ras
- 1 plasă cu ceapă uscată
- 1 pliculeț de praf de budincă de vanilie
- 2 conserve cu roșii decojite
- câte 1 borcan cu sos *hollandaise* și *bechamel*
- 1 pachet de fulgi de cartofi
- 1 sticluță de zeamă de lămâie
- 2 pachețele de drojdie uscată
- 1 conservă cu jumătăți de piersică
- hribi uscați

- 1 pliculeț de gelatină incoloră
- 1 sticlă de Sherry
- 1 sticlă de Amaretto
- 1 pahar de frișcă
- granule de supă
- 1 pahar cu bază de supă de pui
- sare cu usturoi
- sos de soia

Cu acest set de „prim ajutor“ se pot remedia, folosindu-se și un strop de fantezie, multe situații neprevăzute și… neplăcute din bucătărie.

Sfaturi pentru bucătărie – de la A la Z



Afumătura

Afumăturile, precum slănina sau mușchiul afumat, capătă un gust mai blând dacă le puneți în lapte înainte de a le prepara.

Agrișe

Agrișele nu crapă la preparare dacă le înțepați înainte cu un bețigaș de lemn sau cu un ac și le încălziți treptat.

Alcool

Dacă nu aveți suficiente băuturi alcoolice în casă și așteptați musafiri, improvizați! Puteți amesteca într-un bol suc de fructe cu apă minerală și diferite

soiuri de alcool rămase prin sticlele din bar, precum brandy, rom, vodcă etc. Se adaugă zahăr și zeamă de lămâie, precum și mirodenii: rozmarin, scorțișoară sau cardamom. Ați obținut un punci delicios! Dacă preferați să serviți o băutură cu alcool după masă, puteți pregăti un Irish Coffee, pentru care este necesar doar un strop de whisky.

Alimente congelate

Alimentele pentru congelat se inscripționează cu etichete autocolante sau markere pentru folie. Nu uitați să treceți data!

Alimente pentru congelat

Alimente lichide de congelat

Nu umpleți până sus recipientul în care urmează să congelați alimente lichide, pentru că, la înghețare, volumul acestora crește cu aproximativ 10%.

Porții conform necesităților

Alimentele congelate nu se recongelează, întrucât își pierd proprietățile hrănitoare, așa că este bine să folosiți tot ce ați dezghețat. Congelați, prin urmare, porții de mâncare despre care știți că pot fi folosite integral după decongelare.

Scoaterea din formă a alimentelor congelate

Alimentele congelate se pot răsturna ușor și desprinde din formă dacă le țineți puțin la abur sau le înveliți cu o cârpă care a fost înmuiată în apă fierbinte.

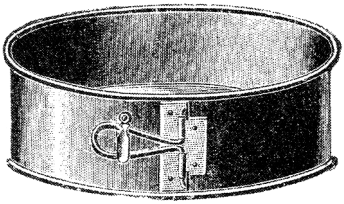
Aluat

Evitarea stropilor

Când mixați un aluat subțire, puteți evita stropirea pereților dacă puneți vasul în chiuvetă.

Tava pentru copt

Puteți așeza mai ușor în tava de copt aluatul întins subțire dacă îl rulați pe făcăleț și apoi îl derulați cu grijă pe tavă.



Aluatul fraged

Aluat fraged sfărâmicios

Dacă aluatul fraged este sfărâmicios, adăugați puțin ulei cu gust neutru (ulei de floarea-soarelui, ulei de rapiță sau de arahide; ocoliți uleiul de măsline, care are un gust pronunțat).

Cocă fragedă

Coca devine mai fragedă dacă, înainte de a le îngloba în compoziție, amestecați ouăle cu puțină zeamă de lămâie.

Congelare

Aluatul fraged poate fi congelat fără probleme. Îl lăsați să se dezghețe în frigider și apoi îl prelucrați mai departe.

Întindere ușoară

Puteți întinde aluatul fraged între două coli de hârtie de copt. Astfel, nu se va lipi nici de făcăleț, nici de suprafața de lucru.

Păstrare

Puteți păstra aluatul fraged în frigider timp de maximum o săptămână, dacă îl înveliți în hârtie de copt. În congelator se poate păstra chiar și două luni.

Preparare

Când folosiți unt sau margarină, manevrați-le întotdeauna când sunt încă reci. Clătiți-vă mâinile cu apă rece înainte de a amesteca aluatul și încercați să-l frământați cât mai repede, pentru a nu apuca să se încălzească.

Ungerea tăvilor

Când lucrați cu aluat fraged, este important să nu ungeți formele sau tăvile de copt!

Aluatul moale

Albușul bătut spumă

Înglobați albușul bătut spumă în aluat prin adăugare treptată. Nu-l amestecați rapid!

Aluat tăiat

Toate ingredientele aluatului moale trebuie să fie la temperatura camerei. Ingredientele prea reci fac să se taie aluatul. Aluatul tăiat poate fi salvat prin amestecarea pe baie de aburi.

Coacere

La coacere nu se deschide ușa cuptorului în primele minute. Pe parcursul întregului timp de coacere se evită curentul de aer.

Aluat pentru Speculoos

Adesea, aluatul pentru biscuiții Speculoos se lasă rulat cu greu și se lipește de făcăleț. Acest lucru poate fi evitat dacă, în prealabil, punem blatul de lucru în frigider și îl presărăm cu zahăr înainte de rularea aluatului.

Ambalaje de plastic

Laptele și sucurile pătează lesne la turnare. De aceea e util să faceți două înțepături mici la capătul opus orificiului de scurgere – astfel, conținutul curge uniform.

Amestecuri de prăjituri

Prăjiturile făcute din amestecurile gata preparate dobândesc o aromă deosebită dacă le îmbunătățim cu coajă rasă de lămâie, gălbenuș, nuci măcinate, rom, esență de portocală sau de lămâie. La sfârșit se acoperă cu o glazură.

Ananas

Ananas din conservă

Ananasul nu are gust metalic, de conservă, dacă ținem pulpa fructelor timp de 30 de minute în apă rece.

Ananasul necopt

Ananasul încă verde se coace mai repede atunci când este depozitat într-o pungă de hârtie, bine

închisă, într-un loc cald. Fructele sunt coapte atunci când una dintre frunzele din mijloc se desprinde cu ușurință.

Decojirea ananasului

Ananasul se poate decoji ușor dacă îl tăiați în felii, iar apoi îndepărtați coaja și miezul.

Dulciuri cu brânză de vaci și ananas

Dulciurile proaspete cu brânză de vaci și ananas se servesc imediat, deoarece ananasul conține o enzimă care scindează albuminele.

Andive

Andivele nu au gust amar dacă scobiți din plantă o bucată conică, în capătul de jos al tulpinii.

Anghinare

Anghinare arsă

Folosiți întotdeauna oale suficient de mari și destul de multă apă pentru fierberea anghinarei. Dacă aceasta se arde, înseamnă că a fost prea puțină apă în oală. Se taie părțile arse, se curăță oala și se fierbe mai departe, cu apă proaspătă.

Anghinare prea coaptă

Dacă anghinarea este prea coaptă, se adaugă în apa de fiert un vârf de cuțit de zahăr și un sfert de linguriță de sare. Eventual se îndepărtează frunzele exterioare.

Anghinarea se desface în bucăți

Dacă anghinarea se desface în bucăți în timpul fierberii, se așază imediat pe farfurii și se servește.

Pentru a evita destrămarea ei, se poate înfășura, eventual, în tifon înainte de fierbere.

Culoarea anghinarei

Anghinarea își păstrează culoarea dacă se pune vertical într-un vas cu apă rece, cu o oră înainte de fierbere, și se adaugă o lingură de oțet.

Depozitarea anghinarei

Anghinarea se depozitează corect astfel: se înfășoară, nespălată, într-un prosop umed și se depozitează într-o pungă de plastic în frigider. În felul acesta se menține, de regulă, proaspătă timp de 4-5 zile.

Gustul anghinarei

Dacă anghinarea are un gust fad, se adaugă un vârf de cuțit de praf de fenicul în apa de fiert. Dacă e deja fiartă, se servește cu sosuri aromate sau unt cu mirodenii. Anghinarea rece se asezonează cu vinegretă picantă, cu ierburi.

Anșoa

Anșoa prea sărat

Dacă anșoaul este prea sărat, se scufundă timp de aproximativ 10 minute în apă curată. Apoi se tamponează cu șervete de hârtie.

Păstrarea anșoaului

Dacă anșoaul nu este folosit imediat, se păstrează acoperit cu ulei de măsline într-un borcan.

Prea puțin anșoa în casă

Dacă nu aveți destul anșoa, adăugați la salate uleiul din conservă. Astfel veți accentua gustul specific.

Sosuri cu anșoa

Pentru sosuri, de exemplu în cazul celui pentru spaghete, se folosește și uleiul de anșoa din conservă.

Ardei iute

Înlăturarea iuțelii

Ardeii sunt mai puțin iuți dacă se îndepărtează semințele. În ele se află substanța care conferă iuțeala.

Prelucrarea ardeiului iute

La prelucrarea micilor păstăi iuți de chili trebuie purtate mănuși de cauciuc sau, ca alternativă, trebuie să vă spălați pe mâini imediat. Nu duceți mâinile la ochi, căci ardeii iuți pot duce la iritări ale pielii și ale mucoasei.

Avocado

Avocado maro

Avocado nu devine maro după tăiere, dacă este stropit imediat cu zeamă de lămâie. Și sâmburele împiedică decolorarea, motiv pentru care e bine să lăsați sâmburele în jumătățile de avocado.

Avocado necopt

Avocado se coace mai repede într-un vas plin cu făină.

Avocado tare

Dacă avocadoul este prea tare, se prepară din el o salată, un sufleu sau o supă.

Decojirea unui avocado

Dacă un avocado e greu de decojit, se procedează în modul următor: se taie fructul de-a lungul și se separă cele două jumătăți. Cu lama unui cuțit mare se crestează sâmburele și se rotește până când se desprinde. Apoi se scoate pulpa fructului cu o lingură.

Păstrarea avocadoului

Avocado se păstrează un timp mai îndelungat atunci când este tăiat, dacă se întinde pe suprafața lui un strat gros de unt sau de maioneză. Păstrat în frigider, avocadoul nu se maturizează atât de repede. Avocadoul necopt se păstrează într-o pungă de hârtie maro, bine închisă.

Prea puțin avocado

Dacă aveți o cantitate prea mică de avocado, aceasta se poate înmulți cu brânză de vaci cremoasă sau *crème fraîche*. Deosebit de potrivită pentru aceasta este *crème fraîche* cu ierburi sau cu gust de usturoi.

Testarea avocadoului

Avocado este copt atunci când pulpa fructului se lasă apăsată ușor. Sau dacă îl puteți înțepa cu o scobitoare la capătul dinspre coadă. Dacă acea scobitoare se poate scoate ușor, avocadoul este copt.

Baie de aburi

Dacă preparați mâncăruri pe baie de aburi, cea de-a doua oală nu ar trebui să stea în apă, ci deasupra apei fierbinți.

Banane

Banane cafenii

Bananele tăiate se stropesc imediat din abundență cu zeamă de lămâie, pentru că astfel nu devin cafenii.

Banane coapte

Bananele coapte pot fi depozitate în frigider. Coaja se colorează atunci, într-adevăr, în maro, însă pulpa fructului rămâne neschimbată.

Banane prea coapte

Nu aruncați bananele care sunt prea coapte! Acestea se pot pasa împreună cu câțiva stropi de zeamă de lămâie, amestecându-se cu vanilie și frișcă din belșug. Compoziția se lasă în congelator până se întărește. Rezultă o înghețată delicioasă de banane!

Banane verzi

Dacă bananele sunt încă verzi, pot fi păstrate într-o pungă de hârtie împreună cu un fruct copt; astfel se coc mai repede.

Prea puține banane

Dacă aveți prea puține banane în casă, acestea pot fi combinate cu pere coapte sau cu pepeni galbeni.

Barba-caprei

Barba-caprei se curăță întotdeauna purtând mănuși de menaj, căci emană un „lapte“ lipicios. O altă soluție este să vă ungeți înainte mâinile cu ulei. Barba-caprei se poate și clăti cu apă rece înainte de a fi decojită, atunci se poate desprinde pielița.

Băuturi pe bază de lapte

Băuturile pe bază de lapte, cum ar fi milkshake-urile, devin mai cremoase și au un gust mai proaspăt dacă adăugăm o cupă de înghețată de vanilie în pahar.

Bezele

Bezele aerate

Secretul unor bezele înalte și aerate este adăugarea unui vârf de cuțit de praf de copt, care este amestecat în albușul aflat la temperatura camerei, înainte să fie bătut spumă împreună cu puțin zahăr.

Bezele sfărâmicioase

Dacă bezelele sunt sfărâmicioase și se destramă, se poate prepara din ele un desert simplu: se așază bucățile într-un cerc, se acoperă cu frișcă, iar în mijloc se așază frișcă și fructe proaspete.

Răcirea bezelelor

Dacă răcim bezelele prea repede, ele „plâng". De aceea, vă sfătuim să le lăsați să se răcorească lent, cel mai bine în cuptorul închis.

Tăierea bezelelor

Bezelele se pot tăia bine, dacă este scufundat cuțitul în apă foarte rece.

Bicarbonat

Bicarbonatul face ca multe mâncăruri să devină moi, de exemplu carnea și leguminoasele.