

Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 16/03/2009 18:47

Μυστικά για τις σούπες.....

1. Οι σούπες πρέπει να σιγοβράζουν δηλαδή να μαγειρεύονται σε μεσαία προς χαμηλή φωτιά, σε κατσαρόλα σκεπασμένη, γιατί διαφορετικά εξατμίζονται πολύ γρήγορα τα υγρά.
2. Για να μη θολώσει η σούπα στην όψη, πρέπει να την ξαφρίζουμε ανά τακτά διαστήματα. Το ξάφρισμα δεν γίνεται με τρυπητή, αλλά με κανονική κουτάλα.
3. Προσέχουμε να μην υπερβαίνουμε τους χρόνους μαγειρέματος. Δεν πρέπει να «ξεθεώνουμε» το κρέας, το κοτόπουλο, τα ψάρια, τα λαχανικά, γιατί παρά το γεγονός ότι βρίσκονται σε υγρό στοιχείο, θα γίνουν στεγνά και άνοστα.
4. Το ρύζι ταιριάζει πολύ σε κρεατόσουπες ή ψαρόσουπες. Ο τραχανάς σε ντοματοσουπες. Το μακαρονάκι και το κριθαράκι, σε κρεατόσουπες με λαχανικά. Είναι, όμως, θέμα προσωπικού γούστου....
5. Οι σούπες με αμυλούχες προσθήκες πρέπει να σερβίρονται αμέσως γιατί πήζουν γρήγορα και μαλακώνει πολύ το ρύζι ή το ζυμαρικό. Μπορείτε, όμως, να έχετε έτοιμη τη σούπα και σε άλλο σκεύος βρασμένο το ρύζι ή το ζυμαρικό και να τα ενώσετε λίγο πριν το σερβίρισμα.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 16/03/2009 18:49

Τα ψάρια, το κρέας αλλά και τα λαχανικά γίνονται πολύ νοστιμότερα, αν πριν το μαγείρεμα, τα μαρινάρετε για λίγες ώρες.

Τα μπιφτέκια σας θα γίνουν πιο αφράτα, αν προσθέσετε στη ζύμη τους λιγη μπίρα ή κάποιο ανθρακούχο αναψυκτικό τύπου Sprite, ακόμα και λίγο νερό.

Να βράζετε πάντα τις πατάτες με το φλούδι τους, αφού βέβαια τις πλύνετε καλά, για να μη χάσουν τη βιταμίνη C που περιέχουν.

Οι πατάτες γίνονται γρήγορα και εύκολα και χωρίς να χάνουν τις βιταμίνες τους, αν τις ψήσουμε 10 λεπτά στο φούρνο μικροκυμάτων, αφού πρώτα τις πλύνουμε και τις τρυπήσουμε τριγύρω.

Για να μην ξεραίνεται το φύλλο κρούστας, ενώ φτιάχνετε μια πίττα, να το κρατάτε σκεπασμένο με μια υγρή πετσέτα ή τυλιγμένο σε πλαστική μεμβράνη.

Όταν βράζετε ψάρια ή θαλασσινά, κρατήστε το ζωμό τους, για να τον χρησιμοποιήσετε στη σούπα, τη σάλτσα ή το βράσιμο του ρυζιού που θα φτιάξετε για να τα συνοδέψουν.

Για να αποφύγετε το ζαχάρωμα στα γλυκά του κουταλιού, χρησιμοποιείστε ένα βαζάκι γλυκόζη και όχι χυμό λεμονιού, για να μην ξινίσει το γλυκό.

Οι πιπεριές Φλωρίνης ξεφλουδίζονται εύκολα, αν όπως είναι ζεστές, τις βάλετε και τις κλείσετε σε πλαστική σακούλα. Τις αφήνετε κανένα μισάωρο και μετά....ξεφλουδίζονται πολύ εύκολα.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 17/03/2009 13:55

Φελλός του κρασιού και θαλασσινά

Ο φελλός περιέχει μία ουσία που λέγεται τανίνη.

Αν ρίξουμε ένα φελλό στην κατσαρόλα που βράζουμε χταπόδι

ή άλλα θαλασσινά, θα μαλακώσει αρκετά το κρέας τους !

Πως φεύγει η μυρωδιά του σκόρδου από τα χέρια

Τρίψτε τα χέρια με ένα κουτάλι ανοξειδωτο, κάτω από το νερό της βρύσης και μετά σαπουνίστε τα χέρια και η μυρωδιά θα έχει φύγει.

Καθαρισμός της καφετιέρας

Η καφετιέρα του Γαλλικού καφέ, καθαρίζει εύκολα, αν ρίξουμε 2 κουταλιές σόδα.

Ρίχνουμε λοιπόν τη σόδα και την αφήνουμε να βράσει σαν να φτιάχναμε καφέ.

Η σόδα θα περάσει μέσα στην κανάτα και θα καθαρίσει την καφετιέρα μας.

Ρίξαμε πολύ αλάτι στο φαγητό;

Αν το φαγητό μας είναι αλμυρό, βάζουμε στην κατσαρόλα την ώρα που βράζει, μια κομμένη πατάτα.

Κόλλησε το φαγητό ;

Αν κολλήσει λίγο το φαγητό μας, αφαιρούμε το καμένο μέρος και συνεχίζουμε το μαγείρεμα σε άλλη κατσαρόλα.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 19/04/2009 00:29

Μυρωδικά...στην κατάψυξη

Μπορούμε να έχουμε απόθεμα από όλα τα μυρωδικά στην κατάψυξη μας, εύκολα και γρήγορα.

Πλένουμε καλά και στεγνώνουμε εντελώς τα μυρωδικά ακολούθως τα ψιλοκόβουμε και τα φυλάμε σε πλαστικά σακουλάκια με κλείσιμο που δεν αφήνει τον αέρα να περάσει. Γράφουμε με ειδικό μαρκαδόρο την ημερομηνία και το είδος του μυρωδικού. Ξεκινάμε το κλείσιμο από την μία πλευρά της σακούλας, πατώντας με το χέρι μας να φύγει όλος ο αέρας και συγχρόνως ολοκληρώνουμε το κλείσιμο. Μπορούμε να φυλάξουμε στην κατάψυξη μας μέχρι 1 χρόνο.

Μικρά μυστικά... για τους λεκέδες

- * Η πίσσα φεύγει με οποιουδήποτε είδους λάδι.
- * Το κραγιόν φεύγει με οινόπνευμα.
- * Το μελάνι στα ρούχα φεύγει αν ρίξουμε αμέσως γάλα.
- * Οι λιπαροί λεκέδες καταπολεμούνται με ταλκ και καλό βούρτσισμα.

- * Το κόκκινο κρασί λένε πως φεύγει αν το τρίψουμε με αλάτι.
- * Το κερύ το σιδερώνουμε καλυμμένο με εφημερίδα.
- * Τα άλατα του βραστήρα φεύγουν με ξύδι και νερό (το βράζουμε και το αφήνουμε μία μέρα).

Τραγανά τηγανητά καλαμαράκια

Βάλτε σε ένα μεγάλο τάπερ αρκετό αλεύρι, στη συνέχεια προσθέστε τα καλαμαράκια όσο πιο στεγνά γίνεται, κλείστε το τάπερ και κουνήστε το για να πάει το αλεύρι παντού. Το λάδι μας πρέπει να είναι πολύ καυτό και να έχουμε τινάξει από το παραπανίσιο αλεύρι τα καλαμαράκια.

Επιτυχημένο ψήσιμο

Ξέρατε ότι ο καλύτερος τρόπος για να έχετε ένα επιτυχημένο ψήσιμο είναι να δημιουργήσετε τρεις ζώνες θερμότητας από τα κάρβουνα; Μ' αυτό τον τρόπο θα μπορέσετε να κοντρολάρετε τη θερμοκρασία.

Η μια ζώνη πρέπει να έχει μονή στρώση από κάρβουνα, για σιγανό ψήσιμο. Η άλλη ζώνη έχει διπλή στρώση από κάρβουνα, για δυνατό ψήσιμο άμα χρειάζεται και η τρίτη ζώνη πρέπει να μην έχει καθόλου κάρβουνα, στην οποία θα βάζουμε τα κρέατα άμα τελειώσει το ψήσιμο, για να σταθούν, αλλά να μην κρυσώσουν.

Ξέρατε ότι πρέπει να ξεκινάτε το ψήσιμο στην ψησταριά από μεγάλη θερμοκρασία για 2 λεπτά από κάθε πλευρά; Μ' αυτό τον τρόπο εγκλωβίζονται οι χυμοί του κρέατος στο εσωτερικό του και μένει ζουμερό.

Εν συνεχεία πάει στην ζώνη του μέτριου ψησίματος ούτως ώστε να μην μας αρπάξει εξωτερικά και να ψηθεί και στο εσωτερικό του.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 21/04/2009 22:37

Αστραφτερά τζάμια και κρύσταλλα

Όλες οι γυάλινες επιφάνειες και τα κρύσταλλα αστράφτουν πραγματικά με διάλυμα αμμωνίας.

Διαλύουμε ένα κουταλάκι αμμωνία, σε 1 λίτρο χλιαρό νερό.

Με το διάλυμα αυτό καθαρίζουμε τις τζαμαρίες, σκουπίζοντας αν μπορούμε με εφημερίδες, ή βαμβακερά πανάκια.

Καθαρίστε τα αλουμινένια σκεύη

Τα σκεύη από αλουμίνιο, όπως ταψάκια, κατσαρόλες κλπ, καθαρίζουν αν τα τρίψουμε με ψιλό σύρμα, μπόλικο ψιλό αλάτι και μικρή ποσότητα απορρυπαντικού πιάτων.

Λεκέδες από μελάνι

Τρίβουμε το μελάνι με μπόλικο γάλα.

Μουλιάζουμε το ύφασμα μέσα σε γάλα για μισή ώρα.

Ξεπλένουμε με μπόλικο χλιαρό νερό και μετά πλένουμε κανονικά το ρούχο.

Λεκέδες από λάδι και λίπη

Ρίχνουμε στον λεκέ καθαρή βενζίνη και πασπαλίζουμε με ταλκ.

Αφήνουμε να στεγνώσει ο λεκές και βουρτσίζουμε πολύ καλά.

Αν εξακολουθεί να φαίνεται η λαδιά, επαναλαμβάνουμε τρίβοντας.
Αφού δούμε πως ο λεκές λαδιού εξαλείφθηκε, πλένουμε το ρούχο.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 23/04/2009 23:25

1. Εάν τσιγαρίσετε για λίγα λεπτά το κρέας πριν το μαγειρέψετε, θα σχηματίσει μια κρούστα. Έτσι θα κρατήσει τους χυμούς του και θα γίνει πιο ζουμερό και εύγευστο
 2. Για να αποφύγετε τις λιπαρές ουσίες του τσιγαρίσματος, μπορείτε να ζεματίσετε το κρέας σε βραστό νερό.
 3. Για να μην στεγνώσει το κρέας που ψήνεται στο φούρνο, σκεπάστε το με αλουμινόχαρτο, το οποίο θα αφαιρέσετε κατά τα τελευταία λεπτά του ψησίματος, για να πάρει το κρέας χρώμα.
 4. Αν είστε οπαδοί της ελαφριάς κουζίνας, δεν είναι απαραίτητο να εξοστρακίσετε εντελώς την κρέμα γάλακτος από το μαγείρεμα. Μπορείτε να αντικαταστήσετε τη μισή ποσότητα κρέμας γάλακτος που υποδεικνύει η συνταγή, με ίση ποσότητα πλήρους γάλακτος.
 5. Για να διατηρήσουν τα πράσινα λαχανικά το έντονο πράσινο χρώμα τους αφού τα βράσετε, βουτήξτε τα για ένα λεπτό σε παγωμένο νερό.
 6. Για να πετύχει η μαρέγκα, πρέπει να χωρίσετε καλά τα ασπράδια των αυγών από τους κρόκους. Για να γίνει πιο σφιχτή η μαρέγκα, ρίξτε λίγες σταγόνες λεμονιού.
- =====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 24/04/2009 22:41

Συμβουλές για κέηκ πετυχημένο:

- Πρέπει το αλεύρι να είναι κοσκινισμένο
- Να είναι ο φούρνος προθερμασμένος
- Να μην ανοίγουμε την πόρτα του φούρνου τουλάχιστον για την πρώτη μισή ώρα καθόλου
- Αφού ψηθεί, να το αφήσουμε για 5' να κρυώσει και μετά να το αναποδογυρίσουμε σε συρμάτινη σχάρα

Πώς θα βγάλουμε τα μαμόνια από τα λαχανικά μας;

Τα αφήνουμε σε μπώλ με νερό, αλλά πριν έχουμε ρίξει μέσα μια χούφτα αλάτι. Αυτό θα αναγκάσει τα έντομα να βγούν στην επιφάνεια.

Για μαλακά σνίτσελ:

Τηγανίστε τα σε χαμηλή φωτιά και σκεπασμένα!

Νοστιμότερα σνίτσελ!

Προσθέστε δυό κουταλιές τριμμένο τυρί στην τριμμένη φρυγανιά που τα πανάρετε!

Πώς θα χυλώσει η φασολάδα μου ή η ψαρόσουπα μου;
Πολτοποιήστε λίγα φασόλια (για τη φασολάδα) ή πατάτες (για την ψαρόσουπα) με ένα πηρούνι και ξαναρίξτε τα στο φαγητό. Ανακατέψτε καλά.

Πώς θα διατηρήσω τη φέτα για καιρό;
Βάλτε σε δοχείο που κλείνει καλά το τυρί σας και περιχύστε το με νερό που βράσατε μαζί με γάλα και λίγο αλάτι.
Εάν σας περίσσεψαν κρόκοι αβγών από την παρασκευή ενός γλυκού, μπορείτε να τους διατηρήσετε στο ψυγείο για δυο μέρες, εάν τους βάλετε σε μπώλ με κρύο νερό, που να τους σκεπάζει.

Αν από την υγρασία το πακέτο της ζάχαρης έγινε ένα κομμάτι, βάλτε το για 1-2 λεπτά στο φούρνο.

Για να μην κολλάνε τα μακαρόνια, προσθέστε στο νερό που βράζουν 1-2 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο!

Αν βράζετε ψάρι ή κουνουπίδι, ρίξτε στο νερό μια κόρα ψωμιού, ώστε να μειωθεί έτσι η δυσάρεστη μυρωδιά που αναδίδουν

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από mara - 29/04/2009 13:17

Εχω και εγω δυο τρια μυστικα να μοιραστω μαζί σας.

1)οταν τα χορτα εχουν πολυ χωμα,αφου τα καθαρισετε βαλτε σε μια μεγαλη λεκανη χλιαρο νερο και μια κουταλια αλατι.αφηστε τα 15 με 20 λεπτα.επειτα θα χρειαστουν λιγοτερο νερο να καθαρισουν απο πριν.

2) οπως τα μυρωδικα ετσι και τα λαχανικα μπορειτε να τα καταψυξετε.αρκει να τα πλυνετε και να τα τεμαχισετε αναλογα με το τι χρηση θελετε να κανετε να τα στεγνωσετε καλα και να τα βαλετε σε σακκουλακια καλα κλεισμενα.

3)κολλησε φαγητο στην κατσαρολα και αυτη δεν καθαριζει.δυο τροποι υπαρχουν με λιγο κοπο.ο ενας ειναι να βαλετε κοκκινο κρασι με ενα ποτηρι νερο και να το σιγοβρασετε για 15-20 λεπτα.αφηστε το να κρυωσει και μετα πλυντε την κατσαρολα σας.ο αλλος τροπος και εξισου δοκιμασμενος ειναι να ριξετε το γνωστο ρολι που λεγαμε η γιαγια μου η καλη καθαριζει με ρολι και να βρασετε με νερο παλι για 15-20 λεπτα οχι σε δυνατη φωτια.
η κατσαρολα και παλι θα αστραφτει

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από kiriakh7 - 29/04/2009 19:33

αν κολλησει το φερμουαρ το περναμε με την μυτη ενος μολυβιου η με σαπουνι στεγνο

για καθαρες αποχευτευσεις στην κουζίνα μας και να μην πιανουν λιποι τα λουκια ριχνουμε 3-4 φορες

την βδομαδα 2 κ σ μαγειρικη σοδα απο πανω ριχνουμε 1/2 ποτηρι νερο το αφηνουμε ολο το βραδυ το πρωι ριχνουμε αφθονο νερο

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Margo - 30/04/2009 18:25

Τα κρυσταλλάκια των πολυελαίων θα αστράψουν πραγματικά αν τα ψεκάσουμε με καθαρό (λευκό) οινόπνευμα και στη συνέχεια τα τρίψουμε και τα σκουπίσουμε με βαμβακερό πανί.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Margo - 30/04/2009 18:26

Για γεμάτη αρωματική γεύση Γαλλικού καφέ (φίλτρου) βρέχουμε με νερό το χάρτινο φίλτρο πριν το τοποθετήσουμε στην ειδική υποδοχή και εν συνεχεία του προσθέτουμε τον καφέ.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Margo - 30/04/2009 18:31

Για συρτάρια χωρίς υγρασία τοποθετούμε 1-2 κιμωλίες.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από mara - 12/05/2009 13:18

Η μαγειρική σοδα μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως συντηρητικό του πλυντηρίου ρουχών και πιατών!πριν 23 χρόνια που πήρα το πρώτο μου πλυντήριο ο τεχνικός μου είπε ότι αν βαζω 2 κουταλιές της σούπας στην θέση του απορρυπαντικού και κανω πλησι στους 90 βαθμούς 3-4 φορές τον χρόνο θα το έχω πολλά χρόνια.και φυσικά έτσι έγινε.το πλυντήριο το άλλαξα σχετικά πρόσφατα.

Μπαγιατικο ψωμι:πολλες φορές θέλουμε να κανουμε μπιφτεκια η κεφτεδες αλλα δεν εχουμε μπαγιατικο ψωμι.οταν μας μενει ψωμι του μουλιαζουμε κανονικα οπως οταν ειναι να φτιαξουμε μπιφτεκια το στραγγιζουμε και το βαζουμε σε σακκουλακια στην καταψυξη στην ποσοτητα που συνηθως χρειαζομαστε.οταν ερθει η ωρα να το χρησιμοποιησουμε το βγαζουμε 3-4 ωρες πριν και ειναι ετοιμο προς πασα χρηση.εγω το κανω περιπου 15 χρονια.

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 12/05/2009 13:30

Η μαγειρική σόδα μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως συντηρητικό του πλυντηρίου ρουχών και πιατών!πριν 23 χρόνια που πήρα το πρώτο μου πλυντήριο ο τεχνικός μου ειπε οτι αν βαζω 2 κουταλιες της σουπας στην θέση του απορρυπαντικού και κάνω πλυσυ στους 90 βαθμούς 3-4 φορές τον χρόνο θα το έχω πολλά χρόνια.και φυσικά έτσι έγινε.το πλυντήριο το άλλαξα σχετικά πρόσφατα.

Μαρά, εννοείς με άδειο το πλυντήριο και μόνο με τη σόδα;
Ενδιαφέρον ακουγεται.....θα το κάνω το συντομότερο...

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από mara - 12/05/2009 13:39

ναι αδειο το πλυντήριο ως συντηρηση για τα αλατα και τα μικροβια!

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από mara - 19/05/2009 22:29

Το αλατι δεν προσθετει μονο νοστιμια στο φαγητο.Συμφωνα με το ινστιτουτο αλατιου,υπαρχουν περισσοτερες απο 14.000 χρησης του.Και το σημαντικότερο ειναι φιλικοτατο προς το περιβαλλον. μερικες εφαρμογες:

- 1)Χαλκινινα αντικειμεναΓιανα γυαλισετε ανακατεψτε αλατι με ξυδι και χρησιμοποιηστε ενα μαλακο πανι,αλειψτε το μειγμα σε ολη την επιφανεια τους..Ξεπλυντε με αφθονο νερο και σκουπιστε καλα.
- 2)Σημαδια απο καφε η τσαιΒαλτε λιγο αλατι σε ενα σφουγγαρι και καθαριστε με κυκλικες κινήσειςτα υπολειμματα των ροφηματων που μενουν στην κουπα.
- 3)ΛΙΠΗ Γιατα πολυ λερωμενα σκευη σας,πριν το τριψιμο χρησιμοποιηστε χοντρο αλατι.Επισης για τα λιπαρα υπολειμματα στον νεροχυτη και τις δυσαρεστες οσμες που βγαινουν απο τις σωληνωσεις,ριξτε στο σιφωνι αλατι και ζεστο νερο σε ισες ποσοτητες.
- 4)ΛΕΚΕΔΕΣ Αν λερωθειτε με λαδι η αυγο,καλυψτε την περιοχη με αλατι ωστεε να μην απορροφηθει ο λεκες και το συντομότερο πλυντε το ρουχο.
- 5)ΜΥΡΜΗΓΚΙΑ Σε περιπτωση επιδρομης μια γραμμη απο αλατι στο σημειο απο οπου βγαινουν τα εμποδιζει να περασουν.

.....ΣΥΝΕΧΙΖΕΤΑΙ

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 21/05/2009 15:49

Η προέλευση και η ονομασία της Μαγιονέζας, έρχεται από το λιμάνι Μαχού των Βαλεαρίδων Νήσων.

Ο ταραμάς βγαίνει από τα αυγά του ψαριού κυπρίνος.

Οι Γάλλοι ονομάζουν τις μπάμιες "ελληνικά κέρατα" ή/και γκομπό.

Η τεκίλα παρασκευάζεται από τον κάκτο.

Τα γεμιστά λέγονται και φαρσί.

Το κονιάκ οφείλει το κόκκινο χρώμα του στην ταννίνη από το ξύλο των βαρελιών.

Η ονομασία του γλυκού κρασιού Μάρσαλα οφείλεται στο ομώνυμο νησί της Σικελίας.

Απαγορεύεται το ψάρεμα των αστακών μετά τις 15 Αυγούστου γιατί αρχίζει η αναπαραγωγή τους; Οπότε φρέσκος αστακός εκείνη την περίοδο δεν υπάρχει !

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 27/05/2009 23:19

ΓΡΑΤΣΟΥΝΙΕΣ ΣΤΑ ΓΥΑΛΙΚΑ

Έχετε καθρέπτες ή γυαλικά που έχουν γρατσουνιές; Δοκιμάστε να τρίψετε επάνω στις γρατσουνιές λίγη απλή οδοντόπαστα (όχι την gel) με ένα μαλακό ύφασμα! Κάνει θαύματα!

ΞΕΠΑΓΩΜΑ ΚΑΤΑΨΥΚΤΗ

Αν χρειάζεται να ξεπαγώνετε τον καταψύκτη σας συχνά, σημειώστε έναν τρόπο, που θα κάνει τη ζωή σας πολύ πιο εύκολη. Όταν τον ξεπαγώσετε, αλείψτε ή ψεκάστε τον με λίγο φυτικό λάδι. Ο πάγος θα βγαίνει σχεδόν μόνο του μετά

ΦΕΛΟΣ ΜΠΟΥΚΑΛΙΟΥ

Αν δυσκολεύεστε να βγάλετε ένα φελλό από ένα μπουκάλι, τυλίξτε το λαιμό του μπουκαλιού για λίγα δευτερόλεπτα με ένα ζεστό πανί. Ο φελλός θα βγει εύκολα και ατόφιος.

ΞΥΛΙΝΕΣ ΚΟΥΤΑΛΕΣ

Για να μην καούν οι ξύλινες πιρούνες στην ψησταριά, ποτίστε τις για αρκετές ώρες στο νερό πριν τις χρησιμοποιήσετε.

ΚΑΦΕΤΙΕΡΑ ΓΑΛΛΙΚΟΥ ΚΑΦΕ

Για να καθαρίσετε την καφετιέρα του γαλλικού, γεμίστε τη με νερό, ρίξτε μέσα 1 ή 2 κουταλιές σόδα φαγητού και αφήστε τη να βράσει και να περάσει μέσα στην κανάτα.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 28/05/2009 00:27

Για να καθαρίσετε το φουρνο μικροκυμάτων εύκολα και ξεκούραστα, βάλτε μια πετσέτα βρεγμένη και στημένη καλά ,για 3 λεπτα σε λειτουργία , να ζεσταθεί .Κατόπιν σκουπίστε με ενα χαρτί ολα τα υπολείμματα .Θα εκπλαγείτε .

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 06/06/2009 16:43

Αποφύγετε το μούλιασμα σε νερό των ξεφλουδισμένων λαχανικών επειδή χάνουν την θρεπτική τους αξία

Τα αυγά βράζουν γρηγορότερα σε αλατισμένο νερό και επίσης είναι ευκολότερο να τα ξεφλουδίσετε.

Για να αποφύγετε το κάψιμο στα χέρια μετά από χρήση καυτερών τσίλις, τρίψτε ζάχαρη στα χέρια σας και στη συνέχεια ξεπλύνετε τα με κρύο νερό.

Αν θέλετε να δώσετε πιο πλούσια γεύση σε ρύζι που θα συνοδεύσει ένα τροπικό φαγητό, προσθέστε στο βράσιμο ζωμό κοτόπουλου ή βοδινού μαζί με λίγο γάλα καρύδας αντί για νερό.

Όταν φτιάχνετε μαρμελάδες προσθέστε χυμό λεμονιού ή γλυκολέμονου. Αυτό βοηθάει να απελευθερωθεί η πηκτίνη του φρούτου και έτσι η μαρμελάδα θα δέσει καλύτερα.

Όταν βγάζετε τα σπόρια από το μπαχαρικό καουλέ μην πετάτε τα τσόφλια του. Προσθέσετε τα στο κουτί που κρατάτε το τσάι σας και έτσι θα δώσετε καλύτερη γεύση στο αφέψημα.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 08/06/2009 21:35

ΑΧΙΝΟΣ

Αυτός ο ασκημούλης μα τόσο νοστιμούλης μελαχροινός

Δεν ξέρουμε ποιοι τρώγονται και πόσα είδη υπάρχουν. Δύο είδη. Μαύροι και καφετιοί. Αν

δυσκολεύεσαι στο χρώμα, κοιτάζεις από κάτω το στρογγυλό στόμα τους. Πετάς τους μαύρους, είναι οι «καλόγεροι». Την άλλη φορά μάζεψα καφετιούς και ήταν όλοι άδαιοι! Πρέπει να γνωρίζεις το μυστικό. Ο αχινός ακολουθεί πιστά το φεγγάρι. Όταν γεμίζει, γεμίζει και ο αχινός. Όταν χάνει το φεγγάρι, χάνει και ο αχινός. Είναι αδύνατο να βρεις γεμάτο αχινό, στη χάση του φεγγαριού! Είδα, αχινούς, που είχανε πετραδάκια, στα αγκάθια τους. Τι είναι αυτοί; Είναι οι καφετιοί. Ο αχινός χώνεται στη μαλακή πέτρα. ?Αλλοτε μαζεύει δύο τρία πετραδάκια ανάμεσα στα αγκάθια του για να βαρύνει, να μην τον παρασέρνει το ρεύμα μέσα στο νερό. Μέσα στο κέλυφος βρίσκεις σποράκια, τον υδροφόρο οχετό, το λύχνο του Αριστοτέλη και νερό! Το νερό πίνεται, είναι δικό του. Πως τους πιάνετε τώρα και δεν σας χώνονται στα χέρια, τα αγκάθια τους?

Κατα αρχήν τους βγάζουμε με τη ξύλινη λαβίδα ή με τα δύο κουτάλια. Και ακόμα με απαλό σήκωμα, με το χέρι, όταν βγαίνει, χωρίς στρίψιμο. Για να βγάλουμε τα αγκάθια χρησιμοποιούμε λάδι, όσο πιο ζεστό μπορείς να το δεχτείς!

Όταν με το καλο μαζέψεις μπόλικους ,ύστερα απο πολλές βουτιές .

Πρέπει να τους καθαρίσεις ,θα κρατήσεις μονο τα αυγα του και το νερό του .Πρόσεχε μην τολμήσεις να του κάνεις προσμίξεις και βασανιστικά μαγειρέματα ,θα πάνε άδικα η βουτιές σου και θα χάσεις τη γεύση .

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 08/06/2009 21:43

Μπράβο, Ντίνα!!!!Αχινομάστερ βλέπω έχεις...:laugh: :laugh: :laugh: :laugh: Αντε μετά από αυτό να μη θελήσω θάλασσα μπορώ....δεν μπορώ :woohoo: Δεν έχω φάει η αλήθεια είναι ποτέ ούτε σε σαλάτα ούτε μακαρονάδα....Δώστε εσείς τα φώτα σας και από αχινούς; να είναι καλά το ΑΒ.....:laugh: :laugh:

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 08/06/2009 22:14

Ξεχωρίστε τις φρέσκες σαρδέλες

Αν οι σαρδέλες που ετοιμάζετε να αγοράσετε έχουν μια κιτρινωπή ρίγα στα πλάγια, τότε να τις αποφύγετε.

Δεν πρόκειται για κάποιο φυσικό χαρακτηριστικό τους.

Αντίθετα, είναι σοβαρή ένδειξη ότι έχουν μείνει στο ιχθυοπωλείο περισσότερο καιρό από όσο πρέπει.

Φρέσκο ρύζι

Το ρύζι διατηρείται καλύτερα και περισσότερο καιρόμέσα σε πάνινο σακουλάκι, για να «αναπνέει». Φροντίστε όμως να ρίξετε σε αυτό και μερικούς κόκκους μαύρο πιπέρι.

Η μυρωδιά του θα απομακρύνει όλους τους ανεπιθύμητους μικροοργανισμούς, όπως τα παράσιτα που πιθανόν να δημιουργηθούν, τα οποία μπορεί να αλλοιώσουν το ρύζι.

Εξωτικό άρωμα στα όσπρια

Αν βαρεθήκατε τις συνηθισμένες γεύσεις των οσπρίων, μπορείτε με μια απλή κίνηση να τους δώσετε εξωτικό άρωμα και έντονη γεύση προσθέτοντας κύμινο στα υλικά της συνταγής.

Το κύμινο ταιριάζει με τα όσπρια και αναζητά αρωματικά κρασιά. Συνοδέψτε τα, λοιπόν, με ένα

αρωματικό ξηρό ροζέ από μοσχοφίλερο.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 08/06/2009 22:17

Τα τυριά

Μην αγοράζετε μεγάλα κομμάτια τυριού που θα μείνουν στο ψυγείο σας πάνω από 3 ή 4 μέρες. Ο τυροπώλης είναι κοντά. Θα ξαναπάτε εύκολα.

Τη φέτα, τομανούρι, τοκαλαθάκι Λήμνου, τημυζήθρα φυλάξτε τα σεαεροστεγές δοχείο.

Τα σκληρά κίτρινα τυριά, τα τυλιγμένα στο πλαστικοποιημένο χαρτί που τα αγοράσατε, καθαρίστε τα προσεκτικά από την κόρα και κάθε φορά που θέλετε μια ποσότητα, κόψτε όση θα φάτε.

Αν σας στείλανε μεγάλη ποσότητα φέτας, φυλάξτε τη μέσα στον τενεκέ της. Τυλίξτε τα κεφάλια του σκληρού τυριού με λαδόκολλες. Διατηρούνται καλύτερα.

Ζητήστε από τον τυροπώλη σας να δοκιμάζετε το τυρί της αρεσκείας σας πριν το αγοράσετε.

Να προσέχετε τα λευκά τυριά να μην έχουν κιτρινίλες και τα κίτρινα τυριά σκληρές γωνίες.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 08/06/2009 22:35

Ηλιanna έγραψε:

Μπράβο, Ντίνα!!!!Αχινομάστερ βλέπω έχεις...:laugh: :laugh: :laugh: :laugh: Αντε μετά από αυτό να μη θελήσω θάλασσα μπορώ....δεν μπορώ :woohoo: Δεν έχω φάει η αλήθεια είναι ποτέ ούτε σε σαλάτα ούτε μακαρονάδα....Δώστε εσείς τα φώτα σας και από αχινούς; να είναι καλά το ΑΒ.....:laugh: :laugh:

Απίστευτη σε βρίσκω ,εσυ να μην εχεις δοκιμασει ?!σως σε πεισω με τα παρακάτω .Βρέθηκα προ καιρού στη Νάπολη ,αφου είδαμε ολο τον πλούτο των μουσείων, των αρχαίων αμφιθεάτρων, των αρχαιολογικών χώρων, των εκκλησιών, των βασιλικών ανακτόρων και των μνημείων της Νάπολης, καταλήξαμε σε μια πραγματική Εδέμ με εκθαμβωτική βλάστηση τη Costa Amalfitana, παρατηρήσαμε κάποιους φωνακλάδες Ναπολιτανους με καλάθια, να πουλάνε αχινούς μεσα σε πλαστικά ποτήρια, μιας χρήσεως και να αγοράζουν όλοι άφοβα .Για να ειμαι ειλικρινής φοβήθηκα. Ενας ελληνοιταλος που ηταν στη παρέα μου ειπε αν δεν εχεις φαι αχινό, δεν εχεις γευτει το 50 τα εκατο τον απολαύσεων του ουρανίσκου και συνεχίζοντας μου υπέδειξε τον τροπο να τον απολαύσω, αφου πρωτα τον μυρίσω ,μετα να ακουσω τον παλμο την καρδιας μου και μετα να τον γευτω .

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 08/06/2009 22:43

Δεν έχω αρνηθεί να δοκιμάσω...ίσα ίσα γεύομαι με την ψυχή μου τα πάντα (εκτός από μπάμιες :laugh: :laugh:) και κυρίως νέες γεύσεις.....αλλά αχινό δεν έτυχε. Δώστε εσείς συνταγές και εγώ εδώ είμαι για να τις παρασκευάσω...αμέεεεεεε :lol:

αφου πρωτα τον μυρίσω ,μετα να ακουσω τον παλμο την καρδιας μου και μετα να τον γευτω .

Ντίνα μου, τα έκανες όλα αυτά; Και ποιες οι εντυπώσεις σου;

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 08/06/2009 22:50

Ηλιanna έγραψε:

Δεν έχω αρνηθεί να δοκιμάσω...ίσα ίσα γεύομαι με την ψυχή μου τα πάντα (εκτός από μπάμιες :laugh: :laugh:) και κυρίως νέες γεύσεις.....αλλά αχινό δεν έτυχε. Δώστε εσείς συνταγές και εγώ εδώ είμαι για να τις παρασκευάσω...αμέεεεεεε :lol:

αφου πρωτα τον μυρίσω ,μετα να ακουσω τον παλμο την καρδιας μου και μετα να τον γευτω .

Ντίνα μου, τα έκανες όλα αυτά; Και ποιες οι εντυπώσεις σου;

Συνταγή για αχινোসαλάτα έχω !!!

Αχινούς δεν έχω !!! :laugh: :laugh: :laugh: :laugh:

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 08/06/2009 22:51

Ηλιanna έγραψε:

Δεν έχω αρνηθεί να δοκιμάσω...ίσα ίσα γεύομαι με την ψυχή μου τα πάντα (εκτός από μπάμιες :laugh: :laugh:) και κυρίως νέες γεύσεις.....αλλά αχινό δεν έτυχε. Δώστε εσείς συνταγές και εγώ εδώ είμαι για να τις παρασκευάσω...αμέεεεεεε :lol:

αφου πρωτα τον μυρίσω ,μετα να ακουσω τον παλμο την καρδιας μου και μετα να τον γευτω .

Ντίνα μου, τα έκανες όλα αυτά; Και ποιες οι εντυπώσεις σου;

Σαν να είσαι μέσα στη θάλασσα ,αλλα χωρις να έχεις βραχεί .

Σου εχω ετοιμη την αχινομακαροναδα ,αλλα και τους γεμιστους αχινους ,μόλις δεις την φωτο ειμαι σίγουρη οτι δεν θα αντισταθείς .

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 09/06/2009 16:05

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη όταν μαρινάρετε κρέας ή κοτόπουλο.

Τα οξέα από το ξύδι ή το λεμόνι, μπορεί να αντιδράσουν με το μέταλλο.

Βυθίστε τις πατάτες σε νερό με αλάτι 15 λεπτά πριν τις ψήσετε.

Έτσι θα ψηθούν καλύτερα και πιο σύντομα.

Όταν μαγειρεύουμε σπανάκι ή άλλα πράσινα λαχανικά, βάζουμε λίγη ζάχαρη και έτσι διατηρούν το χρώμα τους.

Για να μην είναι έντονη η μυρωδιά αυγού σε τούρτες, κέικ ή άλλα γλυκά με αυγά, προσθέτουμε μια κουταλιά μέλι.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 09/06/2009 17:27

Πολυ ενδιαφέροντα Δαφνη αυτά που μας είπες .

Φτιαχτε πηκτινη μόνοι σας .Όταν είναι η εποχή των κυδωνιών παρασκευάστε, πουλπα και βάλτε την σε παγοकुστες .Μια παγοकुστη πήζει μισό λιτρο υγρό .Επίσης οταν καθαρίζετε το κυδώνι να φτιάξετε γλυκό ,μην πετάτε τα κουκούτσια βάλτε τα σε ενα τουλπάνι, δέστε το και βράστε, θα σας δώσει και αυτό, φυσική πηκτινη .

Προσθέστε στις γρανίτες σας μια μπανάνα ,εχει ουδέτερη γεύση και σταθεροποιεί το μείγμα σας, περίφημα και υγιεινά

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 11/06/2009 21:05

Ξύσμα πορτοκαλιού και λεμονιού

- Πλένουμε πολύ καλά τα φρούτα μας.
 - Τα ξύνουμε και τα βάζουμε μέσα σε ένα μικρό, γυάλινο βάζο.
 - Ρίχνουμε 3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη και γεμίζουμε το βάζο μέχρι πάνω σχεδόν με κονιάκ.
 - Το βάζουμε στο ψυγείο και το διατηρούμε εκεί.
 - Ανά τακτά διαστήματα το ανακινούμε.
 - Το κονιάκ πρέπει οπωσδήποτε να σκεπάζει το ξύσμα.
 - Διατηρείται για περισσότερο από ένα χρόνο.
- =====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 13/06/2009 14:16

ΚΕΙΚΑΠΕΤΥΧΕ

Ενας τρόπος που θα κάνει το αποτυχημένο σας κεικ αξιοπρεπές για σερβίρισμα ,ακόμα κιαν σας κάηκε ελαφρώς στο φούρνο, η δεν σας φούσκωσε.

Κόψτε ένα λεπτό δίσκο πάνω απο το κεικ ,αρχίστε να το σκάβετε οπως τα γεμιστά λαχανικά .Βάλτε τα κομματάκια, μέσα σε ενα μπολ να ανακατευτούν με μια μους η σαντιγί, ραντίστε το εσωτερικό του με κονιάκ .Γεμίστε το κούφιο κεικ και καλύψτε το επάνω μερος του με σαντιγί η με μους .Αφήστε μια νύχτα στο ψυγείο .

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 16/06/2009 15:08

Φτιάχνουμε μόνοι μας κύβους λαχανικών !

Οι περισσότεροι από μας λόγω ευκολίας, αλλά και έλλειψης χρόνου, προτιμάμε τους έτοιμους κύβους λαχανικών.

Επειδή όμως η ποιότητα της διατροφής μας, αλλά και η γεύση των φαγητών δεν σταμάτησε ποτέ να μας απασχολεί, γιατί να μη μάθουμε να τους παρασκευάζουμε μόνοι μας χωρίς την προσθήκη συντηρητικών και αρωματικών προσθέτων

Βήμα 1ο. Επιλέξτε φρέσκα λαχανικά που σας αρέσουν. Καλό είναι να μη λείπουν τα καρότα, το σέλινο και τα κρεμμύδια. Ένας πολύ ωραίος συνδυασμός φρέσκων λαχανικών είναι κόκκινες και πράσινες πιπεριές, καρότα, σέλινο, κρεμμύδια, σπαράγγια και πράσα.

Βήμα 2ο. Πλύντε και καθαρίστε όσα λαχανικά χρειάζονται καθαρίσμα και κόψτε τα σε χοντρά κομμάτια.

Βήμα 3ο . Βάλτε τα λαχανικά σε μια κατσαρόλα με κρύο νερό, τόσο όσο χρειάζεται για να τα σκεπάζει.

Βήμα 4ο . Προσθέστε στην κατσαρόλα ένα δεμένο ματσάκι από φρέσκα μυρωδικά, όπως άνηθο, μαϊντανό και μάραθο, ή ένα τουλουπάνι με βασιλικό ή δυόσμο και λίγο σκόρδο για να μη «σκεπάσει» τη γεύση των λαχανικών. Πασπαλίστε, επίσης, με αλάτι και πιπέρι.

Βήμα 5ο. Βράστε τα για 40 λεπτά περίπου, μέχρι να μαλακώσουν.

Βήμα 6ο. Αφαιρέστε τα λαχανικά από την κατσαρόλα με μια τρυπητή κουτάλα, περάστε τα από το μύλο του πουρέ και ξαναρίξτε τα στο ζωμό.

Βήμα 7ο. Ανακατέψτε τα καλά και αφήστε τα να πάρουν άλλη μία βράση μέχρι να ενσωματωθούν καλά όλα τα υλικά και να δημιουργηθεί ένα παχύρρευστο μείγμα.

Βήμα 8ο. Μόλις ο ζωμός κρυώσει, αδειάστε τον σε θήκες για παγάκια ή σε μικρά κουπάκια και βάλτε τα στην κατάψυξη, όπου μπορείτε να τα διατηρήσετε για αρκετό διάστημα (4-5 εβδομάδες).

Οδηγίες χρήσης

Ρίχνετε τους παγωμένους κύβους λαχανικών στο φαγητό, είτε στην αρχή του μαγειρέματος είτε λίγο πριν το τέλος, ανάλογα συνήθως με τις οδηγίες της κάθε συνταγής.

Ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού, χρησιμοποιείτε και την αντίστοιχη ποσότητα κύβων. Για παράδειγμα, ανά 4 μερίδες φαγητού χρησιμοποιείτε 2-3 κύβους λαχανικών.

Οι κύβοι λαχανικών ταιριάζουν με πολλά φαγητά. Συγκεκριμένα:

- Ενισχύουν τη γεύση ενός ριζότου.
- Νοστιμίζουν ιδιαίτερα κάποια λαδερά, όπως τα φασολάκια, οι μπάμιες κλπ.
- Αποτελούν τη βάση για πολλές σούπες (δοκιμάστε τα και στις ψαρόσουπες).
- Κάνουν τις σάλτσες, κυρίως τις κόκκινες, ιδιαίτερα αρωματικές.

Ιδέα

Μπορείτε να φτιάξετε και κύβους βοτάνων με μεγάλες αρωματικές ιδιότητες που επίσης θα χρησιμοποιήσετε για την παρασκευή πικάντικων πιάτων.

Βράζετε 1/2 ματσάκι μέντα, 1/2 ματσάκι φασκόμηλο και 1/2 ματσάκι μαντζουράνα με 1 λίτρο νερό. Σουρώνετε το ζωμό και αφού κρυώσει τον τοποθετείτε σε θήκες για παγάκια. Χρησιμοποιείτε κάθε φορά 1 παγάκι ανά 4 μερίδες φαγητού.

Περιδικό Vita

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 20/06/2009 12:28

NTINA έγραψε:
ΚΕΙΚΑΠΕΤΥΧΕ

Ενας τρόπος που θα κάνει το αποτυχημένο σας κεικ αξιοπρεπές για σερβίρισμα ,ακόμα κι αν σας κάηκε ελαφρώς στο φούρνο, η δεν σας φούσκωσε.

Κόψτε ένα λεπτό δίσκο πάνω απο το κεικ ,αρχίστε να το σκάβετε οπως τα γεμιστά λαχανικά .Βάλτε τα κομματάκια, μέσα σε ενα μπολ να ανακατευτούν με μια μους η σαντιγί, ραντίστε το εσωτερικό του με κονιάκ .Γεμίστε το κούφιο κεικ και καλύψτε το επάνω μέρος του με σαντιγί η με μους .Αφήστε μια νύχτα στο ψυγείο .

Πάρα πολύ καλή ιδέα αυτή!!!Φυσικά και θα μπορεί να γίνει και χωρίς να έχουμε πάθει "ατύχημα". Και πολύ εμφανίσιμο!!!:cheer: Θα μπορούσαν να μπουν μέσα και κομματάκια φρούτου ή αυτό θα ύγραινε το κέικ; Τι λες;

Μερικά μυστικά ακόμα....

1.Όταν φτιάχνετε μαρέγκα, φροντίστε τ' ασπράδια να έχουν θερμοκρασία δωματίου 20 με 22 βαθμούς Κελσίου. Έτσι ενσωματώνεται κατά το χτύπημα περισσότερος αέρας και αποκτούν μεγαλύτερο όγκο. Αν κάνει κρύο, αφήστε τα αυγά να σταθούν αρκετές ώρες πριν τα χτυπήσετε, σε ζεστό μέρος.

2.Για να πήξει πιο εύκολα και να στέκεται καλύτερα η σαντιγί, προσθέστε σε 2 κούπες κρέμας γάλακτος μαζί με τη ζάχαρη άχνη και τη βανίλια 1 κουταλάκι ζελατίνη σε σκόνη, διαλυμένη σε 2 κουταλάκια νερό, πριν τη χτυπήσετε.

3.Για να γίνει πιο ελαφριά η σαντιγί, ανακατέψτε την απαλά με ίση ποσότητα μαρέγκας. Έτσι γλυτώνετε πολλές θερμίδες.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 30/06/2009 16:56

Ηλιαννα έγραψε:

NTINA έγραψε:

ΚΕΙΚΑΠΕΤΥΧΕ

Ενας τρόπος που θα κάνει το αποτυχημένο σας κεικ αξιοπρεπές για σερβίρισμα ,ακόμα κιαν σας κήκε ελαφρώς στο φούρνο, η δεν σας φούσκωσε.
Κόψτε ένα λεπτό δίσκο πάνω απο το κεικ ,αρχίστε να το σκάβετε οπως τα γεμιστά λαχανικά .Βάλτε τα κομματάκια, μέσα σε ενα μπολ να ανακατευτούν με μια μους η σαντιγί, ραντίστε το εσωτερικό του με κονιάκ .Γεμίστε το κούφιο κεικ και καλύψτε το επάνω μερος του με σαντιγί η με μους .Αφήστε μια νύχτα στο ψυγείο .

Πάρα πολύ καλή ιδέα αυτή!!!Φυσικά και θα μπορεί να γίνει και χωρίς να έχουμε πάθει "ατύχημα". Και πολύ εμφανίσιμο!!!:cheer: Θα μπορούσαν να μπουν μέσα και κομματάκια φρούτου ή αυτό θα ύγραινε το κέικ; Τι λες;

Αργησα να δω την ερωτηση σου Ηλιαννα .

Θέλουμε ενα υλικό που θα μας ενώνει τα κομματάκια να κάνει συνοχή δηλαδή ,το αποτέλεσμα θα είναι σαν να είναι κεικ κανονικό ,οταν το κόβεις,με υφη τουρτας ,κορμου καπως ετσι .

Τα φρουτα αν εννοεις μονα τους δεν θα μας κανουν την δουλεια μας .Μπορείς ομως να βάλεις στη μους κοντιτα η ξηρους καρπούς .

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Ηλιαννα - 30/06/2009 22:00

Όχι, μόνα τους τα φρούτα, μαζί με τα κομμάτια του κέικ και της σαντιγής και ψιλ/να φρούτα φρέσκα ή κομπόστα στραγγισμένα.Η ιδέα με τους ξηρούς καρπούς μέσα πολύ καλή!
Ας ευχηθούμε να μου είναι αχρείαστη η συμβουλή;) ή μάλλον να το κάνω επίτηδες ώστε να διαπιστώσω μια σπουδαια ιδέα ,σε εφαρμογή; :cheer:

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 30/06/2009 23:42

Ηλιαννα έγραψε:

Όχι, μόνα τους τα φρούτα, μαζί με τα κομμάτια του κέικ και της σαντιγής και ψιλ/να φρούτα φρέσκα ή κομπόστα στραγγισμένα.Η ιδέα με τους ξηρούς καρπούς μέσα πολύ καλή!

Ας ευχηθούμε να μου είναι αχρείαστη η συμβουλή;) ή μάλλον να το κάνω επίτηδες ώστε να διαπιστώσω μια σπουδαια ιδέα ,σε εφαρμογή; :cheer:

Ηλιαννα ,βάλε στο φουλ την θερμοκρασία άνοιξε και το γκριλ , βλέπε το να καίγεται και σφύρα

κλέφτικα εσύ :laugh: :laugh: :laugh:

Όπως το είπες πιο πάνω και χωρίς να το κάψεις η να σου καθίσει, γίνεται ένα πολύ όμορφο και ευπαρουσίαστο γλύκισμα .Θα έλεγα όχι φρούτο ούτε κονσέρβα, ούτε φρέσκα, κάποια υγρά θα αφήσουν όσο και να τα στραγγίσουμε .Μονο αποξηραμένα που σου πρότεινα.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 04/07/2009 00:05

Τα ξύλινα καλαμάκια που χρησιμοποιούμε στα σουβλάκια, δεν θα καούν και δεν θα ξεφλουδίσουν, αν τα βουτήξουμε για μισή ώρα σε νερό

Αν αμέσως μετά το κόψιμο του σκόρδου, τρίψετε το χέρι σας με το κυρτό ενός ανοξειδωτου κουταλιού κάτω από τη βρύση και στη συνέχεια πλύνετε τα χέρια σας με σαπούνι, το μέταλλο εξαφανίζει τη μυρωδιά του σκόρδου

Για τραγανή κρούστα στα τηγανητά ψάρια, μετά το καθάρισμα και το πλύσιμο τα βάζετε για λίγα λεπτά στο ξύδι.

Δοκιμάστε το και θα απολαύσετε ψάρια με ωραία πέτσα και ολόλευκο κρέας κάτω απ' αυτή.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 03/08/2009 00:02

Ξεσκόνισμα

Για να ξεσκονίσετε δύσκολες επιφάνειες όπως καλοριφέρ, πληκτρολόγιο του pc σας, τα πλήκτρα του πιάνου, στόρια κλπ χρησιμοποιήστε το πιστολάκι μαλλιών φυσώντας κρύο αέρα.

Η σκόνη θα εξαφανιστεί!

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 04/08/2009 20:40

Όταν ψήνετε ψάρι μέσα σε αλουμινόχαρτο, μην ξεχνάτε να λαδώνετε καλά και το ψάρι και το αλουμινόχαρτο, γιατί διαφορετικά το αλουμινόχαρτο θα κολλήσει πάνω στο ψάρι και θα πρέπει να αφαιρέσετε μαζί με αυτό και την πέτσα του ψαριού. Έτσι, όχι μόνο θα χαλάσετε την εμφάνιση του ψαριού αλλά και την γεύση του.

Ψήσατε το ρολό κρέας περισσότερη ώρα κ σας στέγνωσε? Περιχύστε το με μερικές κουταλιές γάλα εβαπορέ ή κρέμα γάλακτος και αφήστε το να βράσει για λίγο σε μια κατσαρόλα που θα σκεπάσετε

με το καπάκι της. Σε λίγα λεπτά το ρολό σας θα έχει όλους τους χυμούς και τα υγρά που χρειάζεται για να είναι νόστιμο και ζουμερό.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 11/08/2009 16:18

Για να φτιαξετε την πιο ζουμερη μπριζολα ,πολτοποιηστε ακτινιδια και μαρινάρετε την .Μην φοβηθείτε, δεν αφήνει καμιά μυρωδιά που θα σας ξενίσει στην γευση .

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 12/08/2009 19:21

NTINA έγραψε:

Ηλιανα έγραψε:

Όχι, μόνα τους τα φρούτα, μαζί με τα κομμάτια του κέικ και της σαντιγής και ψιλ/να φρούτα φρέσκα ή κομπόστα στραγγισμένα.Η ιδέα με τους ξηρούς καρπούς μέσα πολύ καλή!

Ας ευχηθούμε να μου είναι αχρείαστη η συμβουλή;) ή μάλλον να το κάνω επίτηδες ώστε να διαπιστώσω μια σπουδαια ιδέα ,σε εφαρμογή; :cheer:

Ηλιαννα ,βάλε στο φουλ την θερμοκρασία άνοιξε και το γκριλ , βλέπε το να καίγεται και σφύρα κλέφτικα εσύ :laugh: :laugh: :laugh:

Οπως το είπες πιο πάνω και χωρίς να το κάψεις η να σου καθίσει, γίνεται ενα πολυ όμορφο και ευπαρουσίαστο γλύκισμα .Θα έλεγα οχι φρούτο ούτε κονσέρβα, ουτε φρέσκα, κάποια υγρά θα αφήσουν οσο και να τα στραγγίσουμε .Μονο αποξηραμένα που σου πρότεινα.

Ηλιανα οπως βλέπεις δεν το ξεχασα ,παρε μια γευση .Λεπτομερειες θα δωσω στην ενοτητα με τις συνταγες .

<http://img194.imageshack.us/img194/2607/fotoflexerphotoabg.jpg>

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 16/08/2009 14:36

Για να παραμείνει το ψωμί σας φρέσκο ,φυλαξετε το σε μια σακούλα μαζί με ενα κλαδάκι σέλινο .

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 16/08/2009 14:42

Ενα ακομα μυστικο για το τσουρεκι .Προσθεστε τη μιση ζαχαρη στο τελευταίο αναπιασμα .Το φουσκωμένο ηδη ζυμάρι θα την διαλύσει αμεσως .Μην ανησυχείτε .Η μαγιά τρέφεται απο τη ζάχαρη .

Ταδε εφη ,μέγας σπελιαλιστας φούρναρης ,του χωριου μου .

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 22/10/2009 20:28

ΔΙΑΦΑΝΑ ΠΑΓΑΚΙΑ

Για πεντακάθαρα, εντυπωσιακά, διάφανα παγάκια, χρησιμοποιείστε βραστό νερό!

ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Για να μην ξεραθούν οι πατάτες κατά το ψήσιμο στο φούρνο , τις αλείφουμε πριν με λάδι

ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ

Αφού κόψετε σε φέτες και ξεπικρίσετε με χοντρό αλάτι τις μελιτζάνες, βουτήξτε τις για 5-10 λεπτά σε μύρα.

Θα "τραβήξουν" πολύ λιγότερο λάδι στο τηγάνισμα και θα γίνουν πιο ελαφριές

ΠΩΣ ΘΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΩ ΤΗ ΦΕΤΑ

Η φέτα διατηρείται για περισσότερο καιρό στο ψυγείο εάν τη βάλετε σε δοχείο που κλείνει καλά και την περιχύσετε με νερό που βράσατε μαζί με γάλα και λίγο αλάτι.

ΦΕΤΕΣ ΛΕΜΟΝΙΟΥ

Στις φέτες λεμόνι που έχουμε κομμένες, για να τις κρατήσουμε περισσότερο στο ψυγείο, απλά προσθέτουμε σόδα (όχι του φαγητού αλλά αναψυκτικό)

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 23/10/2009 17:34

Πολλες φορες οι πιτες που φτιαχνουμε με φυλλο σφολιατα ,απο κατω βγαινουν νωπες και το φυλλο δεν ειναι τραγανο.Αν ραντισετε με φρυγανια τριμμενη το ταψι σας ,πριν απλωσετε τη σφολιατα το αποτελεσμα θα σας εκπληξει.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 07/11/2009 18:38

Για να νοστιμέψει ο καφές μας

Η φίλη μας η Μαριάντα μας έδωσε μυστικά για νοστιμέψουμε το καφέ μας:

Με λίγη κανέλα στο αφρόγαλα είναι καταπληκτικός ο καφές φίλτρου. Επίσης μέσα στο βαζάκι με τη σκόνη του καφέ βάζω μπαστούνια από βανίλια που έχω βάλει τα σποράκια στα γλυκά και έχω έναν ωραιότατο καφέ φίλτρου βανίλια.

Μια άλλη εκδοχή είναι να ρίξουμε μια σταγόνα εσάνς πορτοκαλιού ή αμυγδαλού στο κάθε φλιτζάνι καφέ αν τον προτιμάτε με γεύση.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 10/11/2009 20:52

Πεντανόστιμα μακαρόνια από χθες !

Οι φίλοι Ιταλοί δεν θα συμφωνήσουν μαζί μας, όμως οι βιαστικοί καιροί της εποχής πολλές φορές μας αναγκάζουν να βράσουμε τα μακαρόνια μας από την προηγούμενη μέρα.

Σε αυτήν την περίπτωση τα στραγγίζουμε, τα ανακατεύουμε καλά με 1-2 κουταλιές ελαιόλαδο και τα κρατάμε σε τάπερ στο ψυγείο.

Πριν τα σερβίρουμε, τα περνάμε για 1 λεπτό από νερό που βράζει για να "ξαναζωντανέψουν".

Ετσι, δεν πετάμε και τα μακαρόνια που περίσσεψαν από την προηγούμενη μέρα.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 11/11/2009 20:27

Μικρά μυστικά για το λάδι☐

ΦΥΛΑΞΗ ΛΑΔΙΟΥ

Το καλύτερο δοχείο για να φυλάξουμε το λάδι μας είναι το γυάλινο , σκούρου χρώματος που δεν αφήνει το φως να το επηρεάσει ...

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΛΑΔΙΟΥ

Μετά την κατανάλωση του λαδιού , πλένουμε πολύ καλά το δοχείο και το αφήνουμε ανοιχτό να στεγνώσει και να ξεμυρίσει, αν πρόκειται να το χρησιμοποιήσουμε για καινούργιο λάδι

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 21/01/2010 14:59

Αν φτιάχνουμε ψωμί σπιτικό, για να πετύχουμε τραγανή κόρα, αλείφουμε την επιφάνεια με ασπράδι

αυγού ελαφρά χτυπημένο.

Αν το κρέας που βράζουμε εξακολουθεί να είναι πολύ σκληρό, ρίχνουμε ένα κουταλάκι ζάχαρη.

Αν συνηθίζουμε να στρώνουμε το φούρνο μας με αλουμινόχαρτο, καλό είναι να βάζουμε την γυαλιστερή πλευρά προς τα πάνω, γιατί αντανakλά καλύτερα τη θερμότητα.

Μπορούμε να αντικαταστήσουμε το αλάτι στα φαγητά μας με ένα μίγμα από διάφορα μπαχαρικά, π.χ. πάπρικα, μουστάρδα, κρεμμύδι και σκόρδο σε σκόνη, πιπέρι κ.τ.λ.

Τα αρωματικά χόρτα και τα μπαχαρικά, τα προσθέτουμε στο τέλος του μαγειρέματος για να μην αλλοιωθούν οι γεύσεις και τα αρώματα τους, εκτός από τα φύλλα δάφνης και το μπαχάρι.

Τα κεφτεδάκια μας θα γίνουν πιο αφράτα, αν στο μίγμα του κιμά ρίξουμε λίγο ξύδι

Όταν ψήνουμε φαγητό σε φούρνο μικροκυμάτων, αλατίζουμε το φαγητό στο τέλος του μαγειρέματος.

Αν θέλουμε να βράσουμε αυγά που έχουν ραγίσματα, τα αλείφουμε με μισό λεμόνι πριν τα βάλουμε στο νερό, για να μη βγει το ασπράδι από το κέλυφος κατά το βρασμό.

Για να γίνει η ομελέτα μας πιο αφράτη, όταν τη χτυπάμε προσθέτουμε λίγη σόδα από μπουκάλι.

Όταν τηγανίζουμε αυγά, βγάζουμε το τηγάνι από τη φωτιά πριν ψηθούν εντελώς και αφήνουμε για λίγα λεπτά να ολοκληρώσουν το ψήσιμο τους μέσα στο τηγάνι.

Αν το αυγό που θέλουμε να βράσουμε είναι ραγισμένο, το τυλίγουμε σφιχτά με αλουμινόχαρτο και το βράζουμε κανονικά.

Στη σάλτσα για τα παντζάρια προσθέτουμε λίγη αμυγδαλόψιχα ή καρυδόψιχα μαζί με το λάδι, το ξύδι, το σκόρδο, τη μουστάρδα και τα χτυπάμε όλα μαζί στο μπλέντερ.

Αν βάλουμε μία πατάτα ή μία πράσινη πιπεριά ή ένα κομμάτι κεφαλοτύρι στην κοιλιά του κοτόπουλου την ώρα που ψήνεται, θα απορροφηθεί η βαριά μυρωδιά του.

Τα κρεατικά θα ψηθούν πιο καλά και θα γίνουν πιο νόστιμα αν τα βγάλουμε αρκετή ώρα από το ψυγείο και τα αφήσουμε σε θερμοκρασία δωματίου.

Για να μην μαυρίσουν οι καθαρισμένες και κομμένες πατάτες, τις βάζουμε μέσα σε μπόλικο νερό όπου έχουμε προσθέσει αλάτι.

Αν προσθέσουμε λίγο ξύδι στο τηγάνι ενώ τηγανίζουμε ψάρια, θα μειώσουμε αισθητά την μυρωδιά της ψαρίλας.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 21/01/2010 19:33

Για να μείνει σπυρωτό το ρύζι μας και να μην κολλούν οι κόκκοι μεταξύ τους, ρίξτε στο νερό που βράζει λίγο ξύδι

Για να ψήσουμε τα ψάρια μας χωρίς να κολλήσουν στη σχάρα, τα αλείφουμε με ένα στρώμα μαγιονέζας με διάφορα μυρωδικά.
Θα διατηρηθούν πολύ ζουμερά και θα είναι πεντανόστιμα

Για να μην μαυρίσουν οι μπανάνες μας, όταν θέλουμε να τις κόψουμε σε μια φρουτοσαλάτα, τις βουτάμε ολόκληρες πριν τις ξεφλουδίσουμε για 10 λεπτά σε πολύ παγωμένο νερό

Για να γίνουν πιο ελαφρά και εύπεπτα τα φρέσκα φασολάκια μας, τα μαγειρεύουμε βάζοντας μέσα ένα κολοκυθάκι, τριμμένο στον τρίφτη

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 21/01/2010 20:20

Όταν μαγειρεύουμε σε φούρνο μικροκυμάτων, πρέπει να αφήνουμε τα φαγητά για 2-3 λεπτά πριν σερβίρουμε.

Η σπιτική πίτσα θα γίνει πιο νόστιμη και πιο τραγανή, αν στη ζύμη προσθέσουμε λίγη ζάχαρη.

Για να αφαιρέσουμε το λίπος από το ζωμό κρέατος, βάζουμε το ζωμό στο ψυγείο. Το λίπος που επιπλέει, παγώνει στην επιφάνεια και το αφαιρούμε πολύ εύκολα

Όταν βράζουμε λάχανο για να εξουδετερώσουμε την μυρωδιά του, προσθέτουμε στην κατσαρόλα λίγο ξύδι και ένα καρύδι.

Αν βάλουμε περισσότερη μαγιά από όση απαιτείται, το φαγητό ή το γλυκό θα ξινίσει.

Όταν τηγανίζουμε, δεν αφήνουμε ποτέ το τηγάνι χωρίς περιεχόμενο, γιατί το λάδι καίγεται.

Όταν τηγανίζουμε σνίτσελ, η φρυγανιά που χρησιμοποιούμε δεν πρέπει να είναι παλιά γιατί τα σνίτσελ μπορεί να έχουν άσχημη γεύση. Επίσης πρέπει να τα τηγανίζουμε σε χαμηλή φωτιά.

Για να παραμείνουν τα χρώματα των καρότων και του αρακά ζωηρά μετά τον βρασμό, προσθέτουμε στο νερό που βράζουν λίγη ζάχαρη.

Για να γίνει πιο ήπια η γεύση του σκόρδου, πριν το χρησιμοποιήσουμε, βυθίζουμε τις σκελίδες για αρκετή ώρα σε γάλα.

Για να παραμείνουν τα χρώματα των καρότων και του αρακά ζωηρά μετά τον βρασμό, προσθέτουμε στο νερό που βράζουν λίγη ζάχαρη.

Για να γίνει πιο ήπια η γεύση του σκόρδου, πριν το χρησιμοποιήσουμε, βυθίζουμε τις σκελίδες για αρκετή ώρα σε γάλα.

Οι φρέσκες γαρίδες και οι караβίδες πρέπει να έχουν κελύφη σκληρά και γυαλιστερά. Επίσης η σάρκα τους πρέπει να είναι σφιχτή.

Για να μην πιτσιλίζουν τα λουκάνικα στο τηγάνισμα και να γίνουν πιο ελαφρά, πριν τα τηγανίσουμε τα βράζουμε για 5 λεπτά περίπου και τα στραγγίζουμε καλά.

Αν κάνουμε βραστό ή ψητό κρέας βάζουμε στην κατσαρόλα ένα ολόκληρο κρεμμύδι για ανώτερη γεύση και άρωμα.

Για να ξεφλουδίσουμε τα αυγά ωραία χωρίς να χαλάσουμε το ασπράδι τους, τα χτυπάμε σιγά - σιγά να ραγίσουν παντού και τα βάζουμε σε: κρύο νερό για μία ώρα.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 27/06/2010 20:33

Παγώστε γρήγορα τις μπίρες σας...

Σας ήρθαν ξαφνικές επισκέψεις και δεν έχετε παγωμένες μπίρες για όλους;

Δεν υπάρχει λόγος να απελπίζεστε.

Με 6 απλές κινήσεις θα έχετε παγωμένες μπίρες σε μόλις 3 λεπτά :

1. Τοποθετήστε τις μπίρες σε μια κατσαρόλα.
2. Βάλτε στην κατσαρόλα τόσα παγάκια όσα χρειάζονται για να καλυφθούν οι μπίρες.
3. Γεμίστε την κατσαρόλα με νερό.
4. Ρίξτε μέσα 2 κούπες αλάτι.
5. Ανακατέψτε καλά, έτσι ώστε να διαλυθεί το αλάτι.
6. Τοποθετήστε την κατσαρόλα στο ψυγείο.

Μετά από 3 λεπτά βγάλτε την κατσαρόλα και απολαύστε εσείς και οι καλεσμένοι σας παγωμένη μπιριτσα.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από mariana - 27/06/2010 21:04

Καλόοοοοο!!!:) :) :)

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από mara - 28/06/2010 06:24

ειναι αυτο που λεμε ενα τσιγαρο δρομος.....στην συγκεκριμενη περιπτωσης καλο παιντι ενα μπουκωμα με αλατονερο:laugh:

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 30/07/2010 09:34

Η Sofouleli έγραψε ένα μυστικό για την ντομάτα που είναι της εποχής και σας το αντιγράφω από τη συνταγή της γεμιστά των Θρακομακεδόνων.

Τώρα που βρίσκουμε εύκολα κόκκινες ντομάτες μπορούμε να τις αδειάζουμε και να τις αραδιάζουμε σε ένα δίσκο ανάποδα , για να φύγουν τα υγρά τους , στην κατάψυξη για το χειμώνα . Κατόπιν αφού παγώσουν σε λίγες ώρες τις ρίχνουμε σε μια σακούλα κομμένες έτοιμες και με τα καπάκια τους . Το ίδιο κάνουμε και με όλα τα άλλα εκτός το κολοκύθι που δεν κρατιέται καλά .

Το περιεχόμενο της ντομάτας το αλέθουμε και το βάζουμε κι αυτό στην κατάψυξη σ ένα σακουλάκι .

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από sofouleli - 30/07/2010 20:25

Ένα μυστικό θα σας πώ για τις σούπες και μη το πείτε πουθενά! Λοιπόν, μόλις βράσει η σούπα σας για να μείνει όπως την βγαζετε και να μην πείξει, γεμίστε τον νεροχύτη με νερό και κρυώστε την γρήγορα .Αυτό φυσικά γίνεται αν δεν φάτε γρήγορα.-

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από gaknis - 31/07/2010 11:55

Φτιάχνουμε χωρίς βράσιμο πελτέ ντομάτας

Να σας πω κι εγω ενα μυστικό για σάλτσα ντομάτας.

Τώρα που θα έχουμε αρκετές γινομένες κόκκινες ντομάτες και φθηνές μπορούμε να κάνουμε τον δικό μας πελτέ γρήγορα.

Λοιπόν παίρνουμε τις ντομάτες (μπόλικες μην φοβάστε τα κιλά)Τις πλένουμε και τις κόβουμε στα τέσσερα,τις αλατίζουμε καλά και τις βγάζουμε στον ήλιο για 1-2 μέρες,(μέσα σε μια λεκάνη μεγάλη).

Υστερα τις ρίχνουμε στο τρυπητό και στραγγίζουν τα πολλά νερά τους.

Όπως είναι στο τρυπητό μας τις λαιώνουμε πατώντας να φύγει η σάρκα τους δια μέσου του τρυπητού και να μας μείνει στο τρυπητό μας η φλούδα και τα περισσότερα σποράκια τους.

Μετά το ζουμάκι αυτό το ρίχνω σε μια παλλια μαξιλαροθήκη ,άπο την οποία εχω γυρίσει το μεσα εξω για να αποφύγω τις κλωστές,και το αφήνω να στραγγίσει εντελώς το νερό τους.

Επειτα μαζεύω τον πελτέ μου σε βαζάκια τα κλείνω με λάδι απο πάνω και τα διατηρώ στο ψυγείο 'η στην κατάψυξη σε σακουλάκια.:side: :side: :side: :side: :side: :side:

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 31/07/2010 12:05

Na πω ότι δε τη θαύμασα την πρότασή σου για πελτέ, Αλέκα, ψέματα θα πω. Τη θαύμασα και πολύ μάλιστα!

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από ΙΩANNA - 07/10/2010 20:15

Na σας πω ενα μυστικό της μητέρας μου για το σταφύλι.

Τήν ωρα που έβράζε με την ζάχαρη και έκανε τον πρώτο αφρό το ράντιζε με λίγο νερό με το χέρι της.

Πέντε λεπτά πριν το κατεβάσει απο τον βρασμό έκανε την ίδια διαδικασία, και έπαιρνε ενα χρυσαφι χρώμα.

Αυτό το έκανε και στο γλυκό κιδώνι και το χρώμα του γινόταν υπέροχο!!!

Δεν γνωρίζω τον λόγο που συμβαίνει αυτό αλλά κι εγώ χρησιμοποιώ αυτή την μέθοδο και το αποτέλεσμα είναι πολύ-πολύ ωραίο.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Νάνα - 07/10/2010 20:45

Και εγώ να σας πώ ότι για το σταφύλι γλυκό να προτιμάτε, ειδικά την σουλτανίνα να έχει ρόγες μικρές, δείγμα ότι δεν έχει ραντιστεί με ορμόνες. Το σταφύλι με ορμόνες δεν κάνει γιατί έχει σκληρή φλούδα και βγάζει πολύ ζουμί με αποτέλεσμα να βράζει πολύ ώρα και να σκουραίνει το χρώμα του. Μη σας παρασύρουν οι μεγάλες και μακρύτες ρόγες στα τσαμπιά, δεν κάνουν για γλυκό...

Εγώ που βάζω σουλτανίνα με μικρές ρόγες το βράζω περίπου 15 με 20 λεπτά, και το χρώμα του είναι απαλό ρόζ!

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 30/10/2010 08:28

http://www.youtube.com/watch?v=Dut1b--AgLM&feature=player_embedded

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Νάνα - 06/11/2010 11:03

Τώρα που είναι στην εποχή τους τα ρόδια μπορείτε να φτιάξετε ένα εξαιρετικό ξύδι ροδιού και

αρωματισμένο όπως εσείς προτιμάτε.

Εγώ φτιάχνω κάθε χρόνο βάζοντας 2 φλ. σπόρους ροδιού σε ένα μεγάλο βάζο και το γεμίζω με καλό ξύδι. Αρωματίζω με κλαράκια απο θυμάρι ή ανθάκια απο δεντρολίβανο και ροδοπέταλα. Σε ένα μήνα είναι έτοιμο και το χρησιμοποιώ αφού το σουρώσω καλά. Για τις σαλάτες είναι ότι καλύτερο!!! Αν δεν κάνω λάθος πρέπει να το είχα δει στο περιοδικό γαστρονόμο.

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/fbfiles/images/PB060412.JPG>

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Ε.Φ. - 24/11/2010 20:16

Σήμερα έκανα γλυκό κουταλιού λεμόνι!Δηλαδή χθές το άρχισα γιατί έχει μια χρονοβόρα διαδικασία αλλά αυτό θα το πούμε στη συνταγή του! Εκείνο που θέλω να πώ είναι πόση χαρά πήρα απο το άρωμα που πλημμύρισε το σπίτι μου απο τα κομμένα λεμόνια! Είχα χρόνια να νοιώσω αυτό το άρωμα και ήταν υπέροχο το συναίσθημα! Θυμήθηκα τα τραγούδια για το στεφάνι τη νύφης και ένα σωρό άλλα! Καπάκι σαυτό διαβάζω και το άρθρο για τα εσπεροδιειδή που έβαλε η Ηλιάννα και ένοιωσα σαν να είμουν σε περιβόλι με πορτοκαλιές και λεμονιές!Αυτό ήθελα να σας το πώ, γιατί δεν μούφτασε που το λέω μέσα στο σπίτι απο χθές!

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 24/11/2010 20:40

Ε.Φ. έγραψε:

Σήμερα έκανα γλυκό κουταλιού λεμόνι!Δηλαδή χθές το άρχισα γιατί έχει μια χρονοβόρα διαδικασία αλλά αυτό θα το πούμε στη συνταγή του! Εκείνο που θέλω να πώ είναι πόση χαρά πήρα απο το άρωμα που πλημμύρισε το σπίτι μου απο τα κομμένα λεμόνια! Είχα χρόνια να νοιώσω αυτό το άρωμα και ήταν υπέροχο το συναίσθημα! Θυμήθηκα τα τραγούδια για το στεφάνι τη νύφης και ένα σωρό άλλα! Καπάκι σαυτό διαβάζω και το άρθρο για τα εσπεροδιειδή που έβαλε η Ηλιάννα και ένοιωσα σαν να είμουν σε περιβόλι με πορτοκαλιές και λεμονιές!Αυτό ήθελα να σας το πώ, γιατί δεν μούφτασε που το λέω μέσα στο σπίτι απο χθές!

Ειρήνη, και εμένα με τρελαίνει ευχάριστα η μυρωδιά του λεμονιού, γιαυτό και το θαύμασα το γλυκό του κουταλιού σου το λεμονάκι!!!Μπράβο σου!!!

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Ε.Φ. - 25/11/2010 12:36

http://www.youtube.com/watch?v=Dut1b--AgLM&feature=player_embedded

Το κόλπο με τα βραστά αυγά το κάνανε στο σπίτι του γιού μου! το αυγό του γιού μου και της νύφης μου έσπασαν γιατί τα κρατούσαν σφιχτά,ενώ της εγγονούλας μου που το κρατούσε πιό χαλαρά βγήκε όπως το δείχνει το βίντεο!

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Ε.Φ. - 25/11/2010 12:41

Αυτό με τα κόλπο με τα περίσσια σιρόπια το κάνουμε με τις φίλες μου! δεν τα πετάμε αλλά τα αραιώνουμε με λίγο ζεστό νερό στη φωτιά και ποτίζουμε τα παντεσπάνια η τα κέικ ,πάντοτε βέβαια ταιριασμένα! Επίσης μια παλιά φίλη μου είπε ότι τα αραιώνει με κονιάκ η τσίπουρο και τα κάνει λικέρ! αυτό δεν το δοκίμασα αλλά το γυρίζω στο μυαλό μου!

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 25/11/2010 12:57

Αυτή η ιδέα μου αρέσει, Ειρήνη! Να φτιάχνουμε λικέρ από το σιρόπι των γλυκών του κουταλιού! Όταν το δοκιμάσεις, να μας πεις εντυπώσεις!!!!

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Ε.Φ. - 25/11/2010 14:05

Σίγουρα αυτό το τελευταίο θα το δοκιμάσω γιατί έχω σιρόπια απο γλυκά! το έκανε μια παλιά μας Δημαρχίνα που είχαμε στη γειτονιά μας και μου το σύστησε!

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Margo - 25/11/2010 14:22

Ε.Φ. έγραψε:

Σίγουρα αυτό το τελευταίο θα το δοκιμάσω γιατί έχω σιρόπια απο γλυκά! το έκανε μια παλιά μας Δημαρχίνα που είχαμε στη γειτονιά μας και μου το σύστησε!

....κι εγώ το θέλω αυτό Ειρήνη....:whistle: :whistle: :whistle: :cheer: έχω ένα ράφι στο ψυγείο με σιρόπια από γλυκά κουταλιού....Αν γίνονται λικερ θα έχω έτοιμη κάβα για τις γιορτές... :laugh: :laugh:

Και όσο το σκέφτομαι τόσο πιο πολύ πιστεύω πως γίνεται, αν σκεφτούμε πως κάποια λικέρ γίνονται με σιρόπι, π.χ. το λιμοντσέλο. Λοιπόν, λέω να αρχίσουμε τις δοκιμές. :dry: B)

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Ε.Φ. - 25/11/2010 16:41

Κάτι ακόμη που μπορεί να γίνει το σιρόπι του γλυκού είναι γαρνιτούρα με μικρά κομματάκια γλυκού σε παγωτά. Επίσης σε φρουτοσαλάτες αντι για μέλι που βάζω εγώ στις φρουτοσαλάτες! Έχω μια συνταγή απλή που μου την έφερε μια φίλη όταν ήμουν άρρωστη: 2 δάχτυλα η λιγώτερο σιρόπι βύσσινου γλυκού και απογεμισμένο το νεροπότηρο με σπράιτ! Θαυμάσιο αναψυκτικό. Αυτή η φίλη μου έφτειαχνε πολλά μπουκάλια τέτοιο σιρόπι και το πήγαινε δωράκι με την σπράιτ σε όποιον αδιαθετούσε. Μου άρεσε αυτό και τα καλοκαίρια αγοράζω σιρόπι βύσσινου Παπαγεωργίου και σπράιτ και το φτειαχνω, Το ίδιο μπορεί να γίνει και με το σιρόπι που μας περρισεύει απο το γλυκό. Όσο για τα λικεράκια θα αραιώνουμε σταδιακά το σιρόπι με οτι οινοπνευματώδες βάλουμε μέχρι να πετύχουμε το επιθυμητό αποτέλεσμα η να μεθύσουμε! και μετά θα το σουρώνουμε με τουλπάνι η τούλι η γάζα για να το λαμπικάρουμε! και φυσικά ισχύει και εδώ ο κανόνας ότι θα πρέπει να σταθεί κάποιο διάστημα το οινόπνευμα με το σιρόπι του φρούτου! Αρχίζουμε λοιπόν!

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Margo - 26/11/2010 10:08

Ναι, κι εγώ τα περιχύνω σε παγωτά ή σε παντεσπάνια ή κέικ. Ακόμη και σε Πάστα Φλώρα έχω βάλει μαζί με μικρά κομματάκια γλυκού. Αλλά τα λικέρ θα είναι το κάτι άλλο :P :P

:laugh: :laugh: " ... το μεθύσουμε" μου άρεσε... :laugh: Ειρήνη, έχεις καμιά ιδέα ...έστω χοντρικά αναλογίας σιροπιού με το αλκοόλ; Π.χ.

1 προς 1;

1 σιρόπι προς 2 αλκοόλ;

2 σιρόπι προς 1 αλκοόλ;

ή..δοκιμάζοντας όπως λες;

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Ε.Φ. - 26/11/2010 15:17

Δοκιμάζοντας ! δεν μπορώ να πώ γιατί δεν το έχω κάνει ποτέ. Όταν όμως το κάνω θα μετράω τι βάζω μέσα!

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Ε.Φ. - 27/11/2010 21:35

Καθαρίζουμε και γυαλίζουμε τα χάλκινα και τα μπρούντζινα με ένα πανεύκολο τρόπο:βάζουμε σε ένα μπόλ ξύδι αλάτι και αλεύρι,κάνουμε μια κρέμα και με γάντια και ένα σκληρό σφουγγαράκι ,κοντά σε ανοιχτό παράθυρο αλοιφουμε τα σκεύη.Δεν χρειάζονται δυνατό τρίψιμο ,απλά επάλειψη.Λέω ανοιχτό παράθυρο γιατί ξύδι και αλάτι δημιουργούν μια κάπως οξεία μυρωδιά .θα αστράψουν όλα στο λεπτό! ακόμη και τα πιό παλιά και λερωμένα πολύ και τα πρασινισμένα!

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Ε.Φ. - 27/11/2010 21:41

Ταλεμόνια συντηρούνται στο κρύο μπαλκόνι τυλιγμένα ένα-ένα σε εφημερίδες! όχι ψυγείο!

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Ε.Φ. - 01/12/2010 21:59

Εγραψα ότι το ξύσμα των λεμονιών το διατηρούμε στο ψυγείο μέσα σε κονιάκ για πολύ καιρό και βάζουμε στην μαγειρική και την ζαχαροπλαστική μας, Το ίδιο ισχύει και για το ξύσμα του πορτοκαλιού και του περγαμόντου! Τα βάζουμε σε μικρά βαζάκια με κονιάκ για κάθε χρήση. Πρέπει να πω, ότι αυτό μου το είπε η φίλη μου η Στέλλα και την ευχαριστώ!

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Ε.Φ. - 09/12/2010 19:27

Θέλετε να έχετε άρωμα βανίλιας για τα γλυκά σας, πάρτε 3 φασόλια βανίλιας βάλτε τα σε ένα βαζάκι με ζάχαρη , αφήστε τα 15 μέρες τουλάχιστον μετά βάλτε μια πρέζα βανίλια στα γλυκά σας! για πολύ καιρό η αρωματισμένη αυτή ζάχαρη θα δίνει το άρωμά της στις δημιουργίες σας!

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 13/12/2010 12:54

Ειδικά τώρα το χειμώνα, τα αναμμένα κεριά στο σαλόνι μας είναι αγαπημένη συνήθεια. Τι κάνουμε όμως αν λιώσουν τα κεριά στο κηροπήγιο ή στη πιατέλα που τα έχουμε βάλει; Βάλτε το αντικείμενο στη κατάψυξη για καμιά ώρα! Όλο το κερί θα φύγει αμέσως!

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 19/12/2010 11:26

Αν θέλουμε να δώσουμε περισσότερη γεύση στο κέικ μας, φτιάχνουμε ένα γλάσο με ζάχαρη άχνη και το αγαπημένο μας λικέρ.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 02/01/2011 19:37

Κάηκε το φαί;

Μην απογοητεύεστε όμως! Υπάρχει λύση για να σώσετε το φαγητό σας, αλλά και να καθαρίσετε την κατσαρόλα.

Αρχικά, με το που καταλάβετε ότι καίγεται το φαγητό, μεταφέρετε το φαγητό που δεν έχει κολλήσει σε μια άλλη κατσαρόλα. Συνεχίστε το μαγείρεμα, προσθέτοντας τα απαραίτητα υγρά. Έτσι, θα μπορέσετε να ευχαριστηθείτε το φαγητό, καθώς δεν θα μυρίζει καμένο.

Στην κατσαρόλα που έγινε το ατύχημα βάλτε...

ζεστό νερό. Στη συνέχεια, τοποθετήστε μια ταμπλέτα πλυντηρίου πιάτων, αφήστε το λίγες ώρες και... ούτε γάτα, ούτε ζημιά!

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 05/01/2011 16:34

Για να έχεις ένα αστραφτερό , μυρωδάτο και υγιεινό πλυντήριο πιάτων πρέπει να το καθαρίζεις. Πώς; Πολύ εύκολα, και μάλιστα χωρίς την χρήση χημικών.

Βάλε στην θήκη του απορρυπαντικού 2 κουταλιές της σούπας κιτρικό οξύ σε σκόνη. Τι είναι αυτό; Είναι το γνωστό "ξινό", ή "λεμόν του ζου" όπως το έλεγαν οι γιαγιάδες μας. Θα το βρεις σε όλα τα σούπερ μάρκετ, στο ράφι με τα μπαχαρικά.

Βάλε το πλυντήριό σου να κάνει έναν πλήρη κύκλο, (χωρίς πιάτα μέσα...) και θα δεις την διαφορά!!!

Φέρε την καλοκαιρινή φρεσκάδα, στο στρώμα σου!

Τώρα που έχει πολύ κρύο και που ο καιρός είναι υγρός, δεν μπορούμε να βγάλουμε το στρώμα μας στον ήλιο και στον αέρα, ώστε να αφήσουμε την φύση να το φρεσκάρει. Μπορούμε όμως, να φέρουμε την φύση, μέσα στο δωμάτιο. Πώς;

Βάλε στο μπλέντερ, 1/2 φλυτζάνι αποξηραμένα βότανα (λεβάντα, χαμομήλι, μέντα, κλπ) και κάντα σκόνη. Ρίξε και 1/2 φλυτζάνι, μαγειρική σόδα.

Πασπάλισε το μείγμα στο στρώμα, (ρίξε περισσότερο στο πάνω μέρος) και αφήσε για 2-3 ώρες.

Μάζεψε την σκόνη με την ηλεκτρική, χωρίς να βάλεις το εξάρτημα. Μόνο με τον σωλήνα.

Ο βραδυνός σου ύπνος, θα είναι ευωδιαστός και φρέσκος.....

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 08/01/2011 08:35

Σε στενεύουν τα καινούργια σου παπούτσια;

Κάνε για λίγη ώρα υπομονή, και φόρεσέ τα μέσα στο σπίτι με υγρές κάλτσες.

Η χρησιμότητα της εφημερίδας, πέρα από το διάβασμα...

Διάβασες την εφημερίδα σου; Σου χάλασε που σου χάλασε την διάθεση με αυτά που γράφει, βγάλε τουλάχιστον κατι καλό απ'αυτήν!

Στέγνωσε τα τζάμια με εφημερίδα. Πέρα από το ότι τα καθαρίζει, τα γιαλίζει κι όλες!

Βάλε την εφημερίδα, τσαλακωμένη, στον πάτο του κάδου σκουπιδιών. Η εφημερίδα, απορροφά υγρασία και οσμές.

Για τον ίδιο λόγο, μπορείς να στρώσεις εφημερίδες, κάτω από την άμμο της γάτας.

Γύρισε το πιτσιρίκι από το σχολείο, και τα παπούτσια του είναι μούσκεμα; Παραγέμισέ τα με τσαλακωμένες εφημερίδες. Θα απορροφήσουν υγρασία και μυρωδιά και τα παπούτσια δεν θα χάσουν την φόρμα τους.

Κάντε οικονομία στο πλύσιμο.

Το ήξερες, ότι το 90% της ενέργειας που απαιτείται από το πλυντήριό σου, για να πλύνει τα ρούχα, είναι για το ζέσταμα του νερού;

Τα καινούργια απορρυπαντικά που κυκλοφορούν στο εμπόριο, υπόσχονται -και τα περισσότερα κρατούν την υπόσχεσή τους- τέλεια αποτελέσματα σε χαμηλές θερμοκρασίες. Κατέβασε λοιπόν την θερμοκρασία στο πλυντήριό σου στο χαμηλό, και εξοικονόμησε χρήμα, χρόνο και ενέργεια.

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 10/01/2011 19:23

Λεκέδες σε νεροχύτη από πορσελάνη;

Αν ο νεροχύτης, ή καποιο πορσελάνινο πιάτο έχει στίγματα και λεκέδες, ..,γέμισέ το με ζεστό νερό και ρίξε μέσα μία καθαριστική ταμπλέτα για τεχνητές οδοντοστοιχίες, και παρκολούθησε τα στίγματα να εξαφανίζονται μαγικά!

"Χιονισμένα" βλέφαρα;

Αν υποφέρεις από ξηροδερμία, τώρα τον χειμώνα, και παρατηρείς "νιφάδες" στα βλέφαρα και στα φρύδια σου, βάζε με μία μπατονέτα, λιγο baby oil στις περιοχές όπου υπάρχει το πρόβλημα, κάθε βράδυ πριν κοιμηθείς.

Σε λίγες μέρες, θα εξαφανιστεί!

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 12/01/2011 10:40

Εάν οι μελιτζάνες βγήκαν πικρές, μπορείτε εύκολα να τις γλυκάνετε.

Τοποθετήστε σε στρώσεις τις μελιτζάνες σε στραγγιστήρι, πασπαλίζοντας κάθε στρώση με αλάτι. Στη συνέχεια βάλτε μέσα ένα πιάτο μικρότερο από το στραγγιστήρι και πιέστε κάθε τόσο ώστε να φύγει το πικρό τους υγρό.

Επειτα αφήστε τις μελιτζάνες για περίπου μια ώρα και μετά ξεπλύνετε και σκουπίστε τες με απορροφητικό χαρτί κουζίνας. Έτοιμες να τις γευτείτε!

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 14/04/2011 10:02

1) Αν σε μία σούπα σας παραέπεσε το αλατάκι, απλά κόψτε λίγα κομματάκια ωμής πατάτας, βάλτε τα μέσα και συνεχίστε το βράσιμο.

Έτσι, η πατάτα θα απορροφήσει ποσότητα του αλατιού και η σούπα θα είναι λιγότερο αλατισμένη!

2) Αν μία σούπα είναι πολύ γλυκιά, απλά προσθέστε λίγο αλάτι.

Τα αλάτι θα "σπασει" τη γλυκάδα και θα την κάνει πιο φυσιολογική!

3) Αν θέλετε να δείτε αν ένα αυγό είναι μελάτο ή όχι(ενώ το βράζετε), απλά κάντε το εξής:

Βγάλτε το και στριφογυρίστε το.

Αν κατά το στριφογύρισμά του αμφιταλαντώνεται, τότε σημαίνει ότι είναι ακόμα μελάτο.

Αν όμως στριφογυρνάει ομαλά, τότε έχει σφίξει!

4) Αν θέλετε να δείτε αν ένα αυγό είναι φρέσκο ή μπαγιάτικο, απλά κάντε το εξής:

Βουτήξτε το σε ένα κατσαρολάκι με νερό. Αν βυθιστεί(φτάσει στον πάτο), σημαίνει ότι είναι φρέσκο, ενώ αν επιπλέει, σημαίνει ότι είναι μπαγιάτικο!

5) Όταν μαγειρεύετε καρότα, μπιζέλια, καλαμπόκι, κλπ (κι άλλα τέτοια ελαφρώς γλυκά), προσθέστε λίγο ζάχαρη στο νερό και μετά βράστε τα.

Έτσι η γεύση τους θα γίνει πιο πλούσια και θα κρατηθεί πιο ζωντανή!

6) Ο ήλιος δεν ωριμάζει τις ντομάτες! Αυτό που τις ωριμάζει είναι η ζέστη.

Αν θέλετε επίσης να τις κρατήσετε φρέσκες για περισσότερο καιρό, ακουμπήστε τες κάπου με το κοτσάνι από κάτω!

7) Αν θέλετε να τηγανίσετε κρέας και δεν έχετε αντικολητικό τηγάνι, κανένα πρόβλημα!

Απλά βάλτε από κάτω του μία φετούλα μπέικον και όχι μόνο δεν θα κολλήσει το κρέας στο τηγάνι, αλλά θα αποκτήσει και εξαιρετική γεύση!

8) Αν θέλετε να αφαιρέσετε το λίπος από μία σούπα, απλά πετάξτε λίγα παγάκια στην κατσαρόλα.

Ανακατέψτε και είστε έτοιμοι! Το λίπος θα προσκολληθεί στα παγάκια.

Μην τα αφήσετε για ώρα (να μην προλάβουν να λιώσουν και αλλοιώσουν τη σούπα), αλλά βγάλτε τα σύντομα.

9) Για να κάνετε πιο αφράτο και άσπρο ρυζάκι, βάλτε ένα κουταλάκι του τσαγιού για κάθε λίτρο νερού που βάζετε για να το βράσετε!

10) Για να κάνετε το ρύζι πιο εύγευστο και πιο πλούσιο σε γεύση, απλά βράστε το όχι με νερό, αλλά με ζουμάκι από μαγειρεμένα λαχανικά!

11) Αν κάνατε τη σούπα σας πολύ καυτερή, λίγο γαλατάκι μέσα, θα απορροφήσει αρκετό κάψιμο!

Ούτως ή άλλως μικρή ποσότητα γάλακτος, δεν θα γίνει αντιληπτή στη γεύση.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 21/04/2011 19:51

Για το καθάρισμα των εντέρων:

- Βάλε τα έντερα σε μια λεκάνη με νερό και χυμό από ένα λεμόνι. Έτσι θα ασπρίσουν και θα καθαριστούνε πιο εύκολα την επόμενη ημέρα.

- Ένα καλό κόλπο για να πλυθούν καλά τα έντερα είναι το εξής με την βελόνα: παίρνεις μια βελόνα πλεξιματος και την βάζεις στην μια άκρη του εντέρου, το τραβάς μέχρι να βγει η βελόνα από την άλλη άκρη. Τα ξεπλένεις καλά κάτω από την βρύση.

- Αφού τα πλύνεις βάλτα σε ένα μπολ με ξύδι και νερό για να μην μυρίσουν. Άφησε τα για λίγη ώρα και μετά ξανα πλύντα.

- Σίγουρα κατά τη διαδικασία του πλυσίματος θα κοπούν κάποια εντεράκια σε μικρότερα κομμάτια. Αυτά κράτησε τα και πρόσθεσε τα αργότερα στη μαγειρίτσα.

Για το αυγολέμονο:

- Το αυγολέμονο μπορείς να το φτιάξεις μόνο με τα ασπράδια των αυγών. Έτσι θα γίνει πιο ελαφριά η γεύση της.

- Για να μην κόψει η σούπα πρέπει την ώρα που φτιάχνεις το αυγολέμονο ο ζωμός από την σούπα

πρέπει να είναι ζεστός.

- Ένα πολύ καλό κόλπο για το αυγολέμονο είναι να χτυπήσεις ξεχωριστά τα ασπράδια από τους κρόκους.

- Θα χτυπήσεις τους κρόκους μέχρι να μέχρι να ασπρίσουν και τα ασπράδια μέχρι να γίνουν σφιχτή μαρέγκα.

- Αφού προσθέσεις το αυγολέμονο στην μαγειρίτσα, πιάσε την κατσαρόλα και κούνα την πολύ καλά για να πάει παντού!

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 30/04/2011 12:57

Αγρια μαγιά η αγριο προζυμι

ΠΡΩΤΗ ΜΕΡΑ

<http://up.picr.de/6970723eaz.jpg>

ΔΕΥΤΕΡΗ ΗΜΕΡΑ

<http://up.picr.de/6970724adw.jpg>

το ψωμι

<http://up.picr.de/6971635iec.jpg>

Έκανα αγρια μαγιά η το γνωστο αγριο προζυμι αυτη η τεχνηκη ειναι πολυ παλια απο τις γιαγιαδες μας

Μπορή νά γίνει από φρεσκα φρουτα δηλαδη σαν μήλα, μπανάνες, πορτοκαλια καθαρισμενα ,βερίκοκα, εσπεριδοειδή, φρέσκο δυόσμο, και με ολα τα κερα φρουτα αρκει να ειναι καθαρα και οχι ραντισμενα με θειάφι

Βασική Συνταγή

500 ml μεταλλικό νερό εμφιαλωμένο ΟΧΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΒΡΥΣΗ ΓΙΑΤΙ ΤΩΡΑ ΒΑΖΟΥΝ ΧΛΩΡΙΑ ΑΝ ΕΧΕΤΕ ΠΗΓΗ ΚΟΝΤΑ ΣΑΣ ΝΑ ΠΑΡΕΤΕ ΑΠΟ ΕΚΕΙ,

4 κουταλιές της σούπας γεμάτες σταφίδες χωρις να ειναι ραντισμενες με θειάφι

1 κουταλάκι του γλυκού μέλι (ή 1 κουταλάκι του γλυκού ακατέργαστη μαύρη ζάχαρη).

Χρησιμοποιώ ένα βάζο από τουρσί πάνω κάτω 700 mL

Γυαλί και καπάκι πρέπει να είναι πολύ καθαρά πριν ξεκινήσουμε ολη αυτη την διαδικασια

Αδιάζουμε το νερό μέσα στο βάζο, την σταφίδα και το μέλι ή 1 κουταλάκι του γλυκού ακατέργαστη μαύρη ζάχαρη και το βιδώνουμε χαλαρά.

Αυτή ήταν όλη τη δουλειά.

Τώρα αφήστε το μόνο 3 - για 5 ημέρες σε θερμοκρασία δωματίου αν έχετε καλοριφερι αναμενο βαλτετο επανω

Μην ανακινείτε απλά δεν κάνουμε τίποτα. το αφήνουμε στην υσιχια του

Μετά από περίπου 2 ημέρες πιθανότητα ακόμα και μετά από μια ημέρα θα δείτε στην επιφάνεια στίς σταφίδες τις πρώτες μικρές φυσαλίδες.

Αυτό είναι καλό, η Μαγία έχει αρχίσει να πεταη φουσκάλες

Μετά από 3 ημέρες θα δούμε πιο καθαρά φυσαλίδες, το νερό έχει επιδεινωθεί λίγο.

Μετά από 4 ημέρες μπορείτε να δείτε, σχεδόν όλες οι σταφίδες θά έχουν ανέβη στή επιφάνια και θα είναι σαν ενα συνεφακι

Η Μαγία είναι έτοιμη

μπορεί να μυρίζει σαν. αλκοολούχα δεν μας πηραζη αυτο!!

Τωρα Θα πρέπει να βάλετε πλέον το βάζο στο ψυγείο η σταφίδα μένη μέσα

και τώρα έχετε ανά πάσα στιγμή, σπιτική μαγιά για το ψήσιμο του ψωμιού

. Αυτή κρατά στο ψυγείο τουλάχιστον 2 μήνες.

συνήθως χρειάζόμαστε απο 100 ml εως 200 μλ για ένα ψωμι και για 500-600 γρ αλεύρι

αν μας τελειωνη

ΚΑΝΟΥΜΕ ΤΟ ΕΞΗΣ

Βγαζουμε το γυαλι από το ψυγείο και αφήστε για μία ώρα για να φθάσει σε θερμοκρασία δωματίου.

στραγγίζουμε 100 γρ απο το νερο που εχη περισεψη σε ενα μπουκαλακι

τις σταφίδες τις κραταμε για ενα σταφιδιψωμο

στο ιδιο βάζο βαζουμε παλι

4 κ σουπας γεματες σταφιδες

1 κ,γ μελι

και 500 μλ νερο εμφιαλωμένο

και αφήνουμε παλι 5 μερες να φουσκωση

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 14/05/2011 20:29

Και μία συμβουλή - ιδέα, την οποία εφαρμόζουμε στην Κρήτη.

Τα κοτσάνια από τον άνιθο, το μαϊντανό, τα φρέσκα κρεμμύδια, το διόσμο, δεν τα πετάμε.

Τα βάζουμε στον πάτο της κατσαρόλας με κλιματόβεργες και πάνω τοποθετούμε τα ντολμαδάκια για να ψηθούν.

Τα αρωματικά, απελευθερώνουν τα έλαιά τους και απορροφούνται από τα ντολμαδάκια.

Γιώργος Μαυροειδής

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 02/07/2011 18:31

Οικολογικά καθαριστικά για το σπίτι

Ο σύγχρονος τρόπος ζωής μας έχει μάθει-αναγκάσει να χρησιμοποιούμε για το σπίτι διάφορα καθαριστικά, τα οποία είναι πολλές φορές βλαβερά και επικίνδυνα για το περιβάλλον αλλά και για μας. Λόγου χρόνου βιασύνης και ευκολίας θυσιάζουμε την υγεία μας.

Η εύκολη και σίγουρη καθαριότητα, που υποτίθεται ότι προσφέρουν τα χημικά απορρυπαντικά, έχει σοβαρές συνέπειες. Τα χημικά απορρυπαντικά δηλητηριάζουν τους υδάτινους πόρους και σκοτώνουν ψάρια, πουλιά και ζώα. Ακόμη όμως και για την υγεία του χρήστη μπορεί να αποβεί επικίνδυνη η χρήση των χημικών απορρυπαντικών.

Οι έντονες μυρωδιές, για παράδειγμα, στα υγρά πιάτων, των καθαριστικών δαπέδων και των αποσμητικών χώρου μπορεί να περιέχουν χημικά που προκαλούν καρκίνο και ασθένεια του ήπατος. Οι παιδικές αλλεργίες έχουν πολλαπλασιασθεί τα τελευταία 30 χρόνια. Αυτό σε μεγάλο βαθμό οφείλεται στην αυξημένη χρήση οικιακών χημικών.

Η προσπάθεια για φυσικότερο καθαρισμό του σπιτιού μας ωφελεί την υγεία της οικογένειάς μας, ιδιαίτερα μάλιστα των παιδιών, που η ανάπτυξη τους βλάπτεται από την επαφή με χημικές ουσίες. Εξοικονομούμε ακόμη χώρο και χρήματα, απλοποιούμε τη ζωή μας και βοηθούμε το περιβάλλον. Τα ποτάμια και τα υπόγεια νερά, καθώς και η άγρια ζωή ωφελούνται από τη μείωση των χημικών οικιακών αποβλήτων. Ανάμεσα στα οικιακά απορρυπαντικά, τα πιο τοξικά είναι τα καθαριστικά φούρνου, αποχετεύσεων και λεκάνης τουαλέτας. Η καυστική σόδα είναι επικίνδυνη για το περιβάλλον και για τον χρήστη.

Γενικό καθαριστικό για το σπίτι:

Διαλύουμε και ανακατεύουμε μισό φλιτζάνι ξίδι και 1/4 φλιτζανιού μαγειρική σόδα σε δύο λίτρα ζεστό νερό. Το διάλυμα διατηρείται για μεγάλο χρονικό διάστημα και καθαρίζει τζάμια, καθρέφτες, τις αποθέσεις ασβεστίου σε βρύσες και κεραμικά πλακίδια. Το ξίδι χρησιμοποιείται για απομάκρυνση λιπαρών ουσιών και μούχλας. Για λίπη μπορούμε ακόμη να χρησιμοποιήσουμε και χυμό λεμονιού. Χρησιμοποιούμε τη μαγειρική σόδα σαν σκόνη καθαρισμού, και την ενισχύουμε αν χρειαστεί αναμιγνύοντας με ξίδι.

Καθαριστικό για τζάμια:

Διαλύουμε και ανακατεύουμε δύο κουταλιές ξιδιού ανά λίτρο ζεστού νερού και καθαρίζουμε τα τζάμια χρησιμοποιώντας τις παλιές μας εφημερίδες. Ακόμα με το ίδιο διάλυμα μπορούμε να καθαρίσουμε κεραμικά πλακίδια και πλαστικές επιφάνειες όπως το εσωτερικό του ψυγείου.

Για το πλύσιμο των πιάτων:

Πράσινο ή άσπρο σαπούνι από λάδι ελιάς. Το τριμμένο σαπούνι ελιάς, διαλυμένο σε ζεστό νερό, χρησιμοποιείται για γενικό καθαρισμό, για πλύσιμο πιάτων, για σφουγγάρισμα δαπέδων και βέβαια για πλύσιμο ρούχων. Για επίμονους λεκέδες, προσθέτουμε λίγο ξίδι.

Για τον φούρνο:

Φτιάξτε ένα μίγμα παχύρρευστης κρέμας με σόδα και λίγο νερό και αλείψτε τις επιφάνειες του φούρνου που θέλετε να καθαρίσετε. Με ένα ψεκάστηρα, ψεκάστε με νερό όταν η σόδα αρχίζει να ξεραίνεται για να την διατηρήσετε υγρή. Επαναλάβετε αρκετές φορές γιατί η σόδα πρέπει να είναι υγρή για να δράσει. Τέλος σκουπίστε καλά με ένα πανί και αφαιρέσετε τη σόδα και τα υπολείμματα. Προσοχή ο φούρνος σας πρέπει να είναι κλειστός και κρύος.

Για τα άλατα από το βραστήρα του νερού:

Βράζουμε μέσα μισό φλιτζάνι ξίδι σε δύο φλιτζάνια νερό. Ξεπλένουμε καλά με ζεστό νερό όσο ο βραστήρας είναι ακόμη ζεστός.

Για να καθαρισμό της λεκάνης της τουαλέτας και στις αποχετεύσεις:

Μισό φλιτζάνι μαγειρική σόδα και μισό φλιτζάνι ξίδι. Η χημική αντίδραση που ακολουθεί διασπά τις λιπαρές ουσίες σε σαπούνι και γλυκερίνη και καθαρίζει τις αποχετεύσεις. Μετά από 15 λεπτά, ρίχνουμε βραστό νερό για να ξεπλυθούν τα κατάλοιπα. Προσοχή μη ρίχνετε μεγάλες ποσότητες βραστού νερού γιατί οι πλαστικοί σωλήνες μπορεί να λιώσουν. Ακόμη, μη χρησιμοποιείτε αυτή τη μέθοδο αν προηγουμένως έχετε ρίξει εμπορικά παρασκευάσματα απόφραξης, γιατί σε συνδυασμό με το ξίδι δημιουργούνται επικίνδυνες αναθυμιάσεις.

Η μαγειρική σόδα ανακατεμένη με νερό διαλύει τους ρύπους και τις λαδιές στα υφάσματα και τα ρούχα.

Ο χυμός λεμονιού αναμεμιγμένος με αλάτι είναι ιδανικός για να καθαρίσετε τη σκουριά και το γράσο.

Το έλαιο τειόδεντρου διαλυμένο σε νερό είναι πολύ καλό αντιβακτηριδιακό για τον καθαρισμό της μούχλας στο μπάνιο.

Για τον καθαρισμό των χαλιών:

Ο σωστός καθαρισμός των χαλιών κατά την διάρκεια της χρήσης τους γίνεται με ηλεκτρική σκούπα. Πριν την αποθήκευσή τους το καλοκαίρι, γυρίστε το χαλί σας ανάποδα και πατήστε το πριν το καθαρίσετε, όπως θα το πατούσατε και από την κανονική πλευρά του πέλους του. Με αυτόν τον τρόπο θα πέσει μεγάλο μέρος της σκόνης που έχει εισχωρήσει μέσα στη βάση του χαλιού και έτσι θα καθαριστεί καλύτερα.

Για τον καθαρισμό του χαλιού σας χρησιμοποιείτε 3 μέρη χλιαρού νερού και ένα μέρος λευκού ξυδιού. Με μαλακή βούρτσα και λίγο διάλυμα (για να μη μείνει πολλή υγρασία στο χαλί σας), βουρτσίζετε το χαλί σας μόνο προς την κατεύθυνση του πέλους του. Στεγνώστε το χαλί σας σε σκιερό και δροσερό μέρος και όχι απευθείας στον ήλιο για να μην αλλοιωθούν τα χρώματα. Τον ίδιο τρόπο μπορείτε να χρησιμοποιείτε για να φρεσκάρετε τα χρώματα των χαλιών σας ανά διαστήματα, με ένα απλό πέρασμα με πανί.

Αντί για τα τοξικά αποσμητικά χώρου:

Χρησιμοποιήστε βότανα ή αιθέρια έλαια γιατί είναι φυτικά προϊόντα καθαρίζουν απολυμαίνουν και αρωματίζουν κάθε γωνιά του σπιτιού και μερικά από αυτά όπως η μέντα η λεβάντα και η Λουίζα είναι από τα καλύτερα εντομοαπωθητικά.

Τα καλύτερα για καθαρισμό είναι:

Το γκρέιπφρουτ, το λεμόνι, η λεβάντα, το πορτοκάλι, το κυπαρίσσι, η λουίζα και το δεντρολίβανο.

Για απολύμανση πιο κατάλληλα είναι:

Το γκρέιπφρουτ, το tea tree, το θυμάρι, το λεμόνι, η λεβάντα, ο ευκάλυπτος, το περγαμόντο, η λουίζα. Για λάμψη το λεμόνι, το γκρέιπφρουτ, για γυάλισμα ο κέδρος, το σανταλόξυλο, το κυπαρίσσι και για εκθαμβωτικό λευκό το φασκόμηλο.

Τα καλύτερα αποσμητικά και αρωματικά είναι:

Όλα τα εσπεριδοειδή, το τριαντάφυλλο, το γεράνι, η λεβάντα, το δεντρολίβανο, ο ευκάλυπτος και η μαντζουράνα.

Μπορείτε να τα χρησιμοποιείτε είτε σε εγχύματα (βράζετε τα βότανα, τα στραγγίζετε και χρησιμοποιείτε το νερό) είτε προσθέτοντας 4-5 σταγόνες αιθέριων ελαίων σε ένα λίτρο νερό.

Για να εξολοθρεύσετε τις κατσαρίδες:

Τοποθετήστε μαγειρική σόδα μαζί με λίγη ζάχαρη σε ένα μικρό πιατάκι και βάλτε το στα ντουλάπια, πίσω από το ψυγείο ή όπου συχνάζουν.

Μια άλλη μέθοδος για να διώξετε μυρμηγκία και ενοχλητικά έντομα είναι να ρίξετε αιθέριο έντομο λεβάντας η απλό ξύδι εκεί που συχνάζουν.

πηγή

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από riana-gr - 12/12/2012 15:58

Χαιρετώ όλη την παρέα. Πολύ ενδιαφέρον το θέμα και θέλω να σταθώ στον αφανισμό των κατσαριδων. Πλάσματα που ούτε ζωγραφιστά δεν θέλω να τα βλέπω. Στο σπίτι που μένω αντιμετωπίζα μεγάλο πρόβλημα και είχα εφαρμόση αρκετά κόλπα που είχαν κάποιο αποτέλεσμα, αλλά όχι τα αναμενόμενα. Την λύση μου την έδωσε ένας φίλος που έχει εκκενώσει βόθρων. Μου είπε λοιπόν ότι πρέπει να γίνεται μια φορά τον χρόνο απολύμανση, αλλά συγκεκριμένη εποχή που την οριοθέτησε στο πρώτο δεκαπενθήμερο του Μαΐου. Το έκανα πρώτη φορά πέρυσι και εκτός του ότι δεν είδα ούτε μια κατσαρίδα είχαν μειωθεί αισθητά τα κουνούπια και οι μύγες.

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 18/02/2013 16:05

ΜΙΚΡΕΣ ΑΛΛΑ ΜΕΓΑΛΕΣ “ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ” ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Συμβουλές για κέηκ πετυχημένο:

- Πρέπει το αλεύρι να είναι κοσκινισμένο
- Να είναι ο φούρνος προθερμασμένος
- Να μην ανοίγουμε την πόρτα του φούρνου τουλάχιστον για την πρώτη μισή ώρα καθόλου
- Αφού ψηθεί, να το αφήσουμε για 5' να κρυώσει και μετά να το αναποδογυρίσουμε σε συρμάτινη σχάρα.

Πώς εξουδετερώνουμε τη μυρωδιά ενός τηγανητού από τον πάτο του τηγανιού μας;
Τρίβουμε τον πάτο με υγρά φύλλα τσαγιού.

Για μαλακά σνίτσελ:

Τηγανίστε τα σε χαμηλή φωτιά και σκεπασμένα!

Για να μην καεί το λάδι όταν τηγανίζετε, μην αφήνετε το τηγάνι στη φωτιά ποτέ χωρίς να έχει μέσα κάτι. Αρκεί να βάλετε μια φέτα ψωμί.

Για να αφαιρέσετε πιο εύκολα την πέτσα(την καφέ φλουδίτσα) από την καρυδόψιχα, αφήστε την μία ώρα μέσα σε χλιαρό γάλα ή σε νερό με λίγο αλάτι.

Για εύκολο ξεφλούδισμα της βραστής πατάτας, μόλις βράσει, περάστε την σε κρύο νερό. Μετά από το τρίψιμο μαλακού τυριού, ο τρίφτης καθαρίζεται δύσκολα. Βάλτε τον για 10 λεπτά στο ψυγείο και μετά σε ζεστό νερό.

Εάν σας περισσεψαν κρόκοι αβγών από την παρασκευή ενός γλυκού, μπορείτε να τους διατηρήσετε στο ψυγείο για δυο μέρες, εάν τους βάλετε σε μπώλ με κρύο νερό, που να τους σκεπάζει.

Εαν δεν μπορείτε να βγάλετε με τίποτα το φελό από τη σαμπάνια, βρέξτε το μπουκάλι με ζεστό νερό για λίγα δευτερόλεπτα. Η θερμοκρασία διαστέλλει το γυαλί κι έτσι θα βγει ευκολότερα ο φελός. Μη βάζετε τη σαμπάνια στο ψυγείο, γιατί αλλοιώνεται το άρωμά της. Αρκεί να την βάλετε σε μπώλ με παγάκια για λίγο χρόνο.

Τα άγουρα αβοκάντο ωριμάζουν γρήγορα, αν τα βάλετε σε ζεστό χώρο κλεισμένα σε χάρτινη σακούλα.

Αν από την υγρασία το πακέτο της ζάχαρης έγινε ένα κομμάτι, βάλτε το για 1-2 λεπτά στο φούρνο.

Πώς θα βγάλουμε τα μαμούνια από τα λαχανικά μας;

Τα αφήνουμε σε μπώλ με νερό, αλλά πριν έχουμε ρίξει μέσα μια χούφτα αλάτι. Αυτό θα αναγκάσει τα έντομα να βγούν στην επιφάνεια.

Για να κάνετε πιο ελαφριά μια σάλτσα με κρεμμύδια, προσθέστε ένα κομμάτι μήλο τριμμένο.

Νοστιμότερα σνίτσελ!

Προσθέστε δυό κουταλιές τριμμένο τυρί στην τριμμένη φρυγανιά που τα πανάρετε!

Για πιο αφράτη ομελέτα προσθέστε στα χτυπημένα αβγά 2 κουταλιές κρέμα γάλακτος.

Τι είναι το Μπρίκ;

Αβγά σολομού. Τρώγεται σε καναπεδάκια με λεμόνι και βούτυρο ή σερβίρεται στο ειδικό σκεύος για χαβιάρι με πάγο από κάτω.

Τι είναι το φουά γκρά;

Συκώτι πάπιας ή χήνας. Εκλεκτότερο θεωρείται της χήνας με γεύση λεπτή και γλυκιά. Η καλύτερη ποιότητα είναι το φουά γκρά entier.

Τι είναι το περσικό ή ρώσικο χαβιάρι;

Αβγά από το ψάρι οξύρυγχος, το οποίο ψαρεύεται στα νερά της Κασπίας Θάλασσας. Ακριβότερη ποικιλία η Beluga

(την προτιμά κι ο Τζέιμς Μπόντ) που η τιμή της φτάνει και τις 500.000 δρχ το κιλό!

Τι είναι η Σφέλα;

Πρόβειο ή κατσικίτσιο τυρί που προέρχεται από τη Μεσσηνία και τη Λακωνία. Τρώγεται σε σαλάτες ή επιτραπέζιο.

Πώς θα χυλώσει η φασολάδα μου ή η ψαρόσουπα μου;

Πολτοποιήστε λίγα φασόλια (για τη φασολάδα) ή πατάτες (για την ψαρόσουπα) με ένα πηρούνι και ξαναρίξτε τα

στο φαγητό. Ανακατέψτε καλά.

Για να μην κολλάνε τα μακαρόνια, προσθέστε στο νερό που βράζουν 1-2 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο!

Μην αφήνετε τα μπαχαρικά εκτεθειμένα στην ζέστη και την υγρασία, γιατί χάνουν τη γεύση και το άρωμά τους.

Πώς θα διατηρήσω τη φέτα για καιρό;

Βαλτε σε δοχείο που κλείνει καλά το τυρί σας και περιχύστε το με νερό που βράσατε μαζί με γάλα και λίγο αλάτι.

Για να μη ζαρώσουν πολύ οι φέτες του μπέηκον, πριν τις τηγανίσετε, βουτήξτε τες σε καυτό νερό και στεγνώστε τες με απορροφητικό χαρτί.

Δοκιμάστε να αντικαταστήσετε το κρασί στις συνταγές των φαγητών κατσαρόλας με κονιάκ. Θα τους δώσει μια φινέτσα και μια διακριτική μυρωδιά.

Όταν μαγειρεύετε λαχανικά στα μικροκύματα, προσθέστε λίγο βούτυρο και λίγο νερό (1-2 κουταλιές της σούπας).

Θα διευκολύνει το ομοιόμορφο και γρήγορο ψήσιμό τους.

Το ντρέσινγκ στην πατατοσαλάτα πρέπει να ρίχνεται όσο οι πατάτες είναι ζεστές, ώστε να απορροφηθεί καλύτερα!

Τις πατάτες που θέλετε να κάνετε πουρέ, πρέπει να τις λιώνετε όσο είναι ζεστές, γιατί λιώνουν πιο εύκολα και δε

δημιουργούνται "κόμποι".

Το ψωμί διατηρείται περισσότερο καιρό στην ψωμιέρα και δε μουχλιάζει, αν περάσουμε το εσωτερικό της

ψωμιέρας με πανί βουτηγμένο σε ξύδι.

Αλλάξτε γεύση στο συνηθισμένο σας ψητό κοτόπουλο:

Αλείψτε το με μουστάρδα και καρφώστε στο στήθος του (με οδοντογλυφίδες) φέτες μπέηκον.

Τι είναι η Κις;

Είναι η ανοιχτή τάρτα η οποία γεμίζεται με μπέηκον, τυρί ή σπανάκι ή άλλο λαχανικό και κρέμα

γάλακτος

χτυπημένη με αβγά. Διάσημη κικ είναι η γαλλική Κικ Λωραίν.

Τι είναι το Αν κρούτ;

Τρόπος μαγειρέματος όπου το κρέας ή το πατέ τυλίγεται σε ζύμη σφολιάτας και ψήνεται μέσα σε αυτή.

Τι ονομάζεται Ποπιέτ;

Λεπτές φέτες μοσχαρίσιο κρέας, που γεμίζονται με λαχανικά ή εντόσθια και τυλιγονται σε ρολά.

Τι ονομάζεται Ποτ-ω-φε;

Βρασμένο κρέας μοσχάρι με διάφορα λαχανικά. Ο ζωμός τρώγεται σκέτος σαν σούπα και μετά σερβίρονται χωριστά το κρέας και τα λαχανικά.

Τι είναι η Sour cream;

Κρέμα γάλακτος φρέσκια με γεύση ελαφρώς ξινή. Ιδανική για σάλτσες και κικ. Αν δεν τη βρίσκετε, χτυπάτε κανονική κρέμα γάλακτος με λίγες σταγόνες λεμόνι.

Τι ονομάζεται Α λα προβανσάλ;

Φαγητό μαγειρεμένο με σάλτσα ντομάτας αρωματισμένη με σκόρδο.

Τι ονομάζεται Α λα φορεστιέρ;

Φαγητό σερβιρισμένο με μανιτάρια σωταρισμένα με βούτυρο.

Τι είναι το Ζυλιέν;

Τρόπος κοπής των λαχανικών σε πολύ λεπτές λωρίδες, σαν σπιρτόξυλα. Συνήθως κόβονται έτσι τα καρότα, το σέλινο, τα κολοκυθάκια και σερβίρονται ως γαρνιτούρα σε ψάρι ή κρέας.

Τι είναι η Σόγια σως;

Σάλτσα με πλούσια γεύση αλμυρή κα άρωμα χαρακτηριστικό. Χρησιμοποιείται σεόλα τα κινέζικα και "strir-fry" πιάτα.

Τι είναι η Τεριγιάκι σως;

Γιαπωνέζικη σάλτσα βασισμένη στη σάλτσα σόγιας. Περιέχει επίσης ζάχαρη, μπαχαρικά και ξίδι .

Τι είναι η Μπεαρνέζ σως;

Με βάση τους κρόκους αβγών και το βούτυρο είναι μια βελούδινη σάλτσα που περιέχει ξίδι, φρέσκα κρεμμυδάκια, κόκκους πιπεριού, εστραγκόν και φύλλα δάφνης.

Τι είναι η Ταρτάρ σως;

Σως με βάση τη μαγιονέζα και επιπλέον κάπαρη, κρεμμύδια και μαϊντανό.

Τι είναι η Ολλαντέζ σως;

Μια σως με βούτυρο, αβγά, ξίδι από λευκό κρασί, χυμό λεμονιού και φύλλα δάφνης.

Τι είναι η Γούστερ σως;

Μια σως που ξεκίνησε από την Ινδία, αλλά τώρα φτιάχνεται και στην Αγγλία. Περιέχει, σύμφωνα με την αυθεντική

συνταγή, μπαχαρικά, ξίδι, ζάχαρη, αντσούγια, σκοόρδο και άλλα μυστικά συστατικά.

Χρησιμοποιείται σε φαγητά

με βάση το κρέας ή κοτόπουλο και συνδυάζεται με την κρέμα γάλακτος.

Σσσ...μυστικό:

Αν βράζετε ψάρι ή κουνουπίδι, ρίξτε στο νερό μια κόρα ψωμιού, ώστε να μειωθεί έτσι η δυσάρεστη μυρωδιά που αναδίδουν.

Σσσ...μυστικό:

Για να γίνουν οι κεφτέδες πιο αφράτοι, μουσκέψτε το ψωμί που θα τους βάλετε σε λίγο ξίδι και προσθέστε τους και λίγο χοιρινό κιμά.

Σσσ...μυστικό:

Για να διώξετε τις ανεπιθύμητες μυρωδιές από το νεροχύτη σας, ρίξτε μέσα κατακάθια από ελληνικό καφέ.

Τι είναι το σοφρίτο;

Κερκυραϊκό φαγητό. Μοσχάρι με σάλτσα σκορδάτη.

Τι είναι τα αβγά α λα ρους;

Βραστά αβγά με ρώσικη σαλάτα και μαγιονέζα.

Αυτό το ξέρατε;

Το ρούμι φτιάχνεται από ζαχαροκάλαμο.

Αυτό το ξέρατε;

Το κονιάκ οφείλει το κόκκινο χρώμα του στην ταννίνη από το ξύλο των βαρελιών.

Αυτό το ξέρατε;

Η ονομασία του γλυκού κρασιού Μάρσαλα οφείλεται στο ομώνυμο νησί της Σικελίας.

Αυτό το ξέρατε;

Τα γεμιστά λέγονται και φαρσί.

Τι είναι τα Φοινίκια;

Έτσι ονομάζουν τα μελομακάρονα οι Έλληνες της Ανατολής.

Τι είναι τα σπαγγέτι αλάμπολονέζ;

Ιταλική μακαρονάδα από την Βολογνα με κιμά και σάλτσα ντομάτας.

Τι είναι ο εργολάβος;

Γλυκό από αμύγδαλα, ζάχαρη και ασπράδια αυγών.

Αυτό το ξέρατε;

Ένα κονιάκ πέντε αστέρων είναι τουλάχιστον πέντε ετών.

Αυτό το ξέρατε;

Η τεκίλα παρασκευάζεται από τον κάκτο.

Τι είναι το Άστι Σπουμάντε;

Ιταλικό, άσπρο, αφρώδες κρασί.

Αυτό το ξέρατε;

Σε ένα δείπνο, το τιμώμενο πρόσωπο της βραδιάς κάθεται στα δεξιά της οικοδέσποινας.

Αυτό το ξέρατε;

Το μπρικ βγαίνει από το σολομό.

Αυτό το ξέρατε;

Ο σωστός τρόπος να τρώτε τα σπαράγγια σε ένα επίσημο γεύμα, είναι με τα δάκτυλα.

Αυτό το ξέρατε;

Ο καλύτερος παστουρμάς γίνεται από το κρέας της καμήλας.

Χρειάζεστε ζάχαρη άχνη και δεν έχετε;

Μπορείτε αμέσως να φτιάξετε τη δική σας, αν χτυπήσετε την κοινή κρυσταλική ζάχαρη στο μικρό μπλέντερ λαχανικών.

Πώς θα διατηρήσετε φρέσκο το κομμένο σαλάμι;

Αν κόψατε μερικές φέτες απ'το σαλάμι, διατηρήστε το υπόλοιπο στο ψυγείο σε αλουμινόχαρτο, αφού αλείψετε με βούτυρο το κομμένο μέρος του. Έτσι, δεν θα ξεραθεί.

Έγινε αλμυρή η σούπα σας;

Βάλτε μια-δύο πατάτες μέσα (ή μια φέτα ψωμί) και αφήστε να πάρει μια βράση. Οι πατάτες θα τραβήξουν αρκετή αλμύρα.

Πώς θα ξαναζεστάνετε τα κρύα χορταρικά;

Βάλτε τα σε σουρωτήρι, πάνω από μια κατσαρόλα με νερό που βράζει. Έτσι ζεσταίνονται με τον ατμό. Με τον ίδιο τρόπο ζεσταίνουμε και τα μακαρόνια.

Πώς θα διατηρήσετε τα μανιτάρια;

Βάλτε τα στη δροσερή αποθήκη τροφίμων σας (αν έχετε) ή στο συρτάρι λαχανικών του ψυγείου σας πάντα με το καπελάκι τους προς τα κάτω ώστε αν παρουσιαστεί κάποιο έντομο να το τσακώσετε στο πόδι. Καταναλώστε τα σε 2-3 μέρες το πολύ και σίγουρα πριν την τελική ημερομηνία ανάλωσής τους.

Γνωρίζετε ότι...

είναι λάθος να τρυπάτε με το πηρούνι το κρέας για να δείτε αν έχει ψηθεί; Ο σωστός τρόπος, για να μη χάσει το κρέας τα πολύτιμα υγρά του, είναι να το πιέσετε με το πίσω μέρος ενός κουταλιού. Αν βρείτε αντίσταση και δείτε σταγόνες στην επιφάνεια του κρέατος, τότε έχει ψηθεί.

Γνωρίζετε ότι...

είναι λάθος να σιγοψήνετε στην αρχή το κρέας και μόνο στο τέλος να το μεταφέρετε ακριβώς πάνω στη φωτιά για να δημιουργηθεί λεπτή κρούστα; Πρώτα πρέπει να το αφήσετε στη δυνατή φωτιά για να γίνει η κρούστα και μετά το σιγοψήνετε.

Γνωρίζετε ότι...

είναι σημαντικό να μαρινάρετε το κρέας-ψάρι που θα ψήσετε, γυρίζοντάς το μέσα στη μαρινάδα.

Πριν το ψήσετε,

στεγνώστε το και αλειφετέ το συχνά με τη μαρινάδα κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

<http://www.mauroudis.gr/html/mistika/02%20kouzina/1000%20secrets.pdf>

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Greekfood - 22/04/2017 19:01

Καλησπέρα!!

Διάφορες φίλες μου προτείνουν διάφορα αλλά εγώ σκέφτομαι πώς θα βρω κανα κολπάκι για να μπορώ να φάω και τα γλυκά μου και τα αλμυρά μου. Ειδικά για τα αλμυρά ξέρετε κανένα κολπάκι για λιγότερες θερμίδες;

Κάθε συμβουλή ευπρόσδεκτη! :cheer:

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 22/04/2017 22:13

Αρχικά πρέπει να το πάρεις απόφαση ότι θέλεις να χάσεις βάρος.

Στη συνέχεια, ελάττωσε τις μερίδες φαγητού σου.

Τρώγε περισσότερες σαλάτες με ελάχιστο λάδι.Πίνε πολύ νερό πριν το φαγητό να γεμίζει εν μέρει το στομάχι.

Βάλε πρόγραμμα κάποιες μέρες να τρως ψητά με σαλάτα και κάποιες μισή μερίδα από τα υπόλοιπα φαγητά.

Το βράδυ ελαφρύ φαγητό.

Ελάττωσε το ψωμί και για ένα δια'στημα κόψε τελειως τα γλυκά.

Ρίξε ματιά σε διάφορες λάιτ συνταγές από το σάιτ να παίρνεις ιδέες, έχουν γίνει και μετατροπές σε υλικά γιαυτο το λόγο.

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/recipes/category/syntages-light.html>

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Athina P - 23/04/2017 19:27

Καλησπέρα! Ψάχνω καμία συνταγή για γεμιστό κοτόπουλο. Έχετε κάτι να μου προτείνετε ?

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 24/04/2017 23:35

Πήγαινε στην κατηγορία πουλερικά και θα βρεις αυτό που θες

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/recipes/category/poulerika.html>

=====

Απ:Μυστικά καιφανερά!!!

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 24/04/2017 23:36

Athina P έγραψε:

Καλησπέρα! Ψάχνω καμία συνταγή για γεμιστό κοτόπουλο. Έχετε κάτι να μου προτείνετε ?

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/recipes/category/poulerika.html>

=====