

1 Praktiske køkkentips og kulinariske kneb

Agurk

Bitter agurk skæres i stave og lægges i koldt vand natten over; næste dag er den bitre smag forsvundet.

Ananas

Viser det sig, at den ananas, man kommer hjem med, er hård, kan det klares. Fjern blade og skal og skær den i skiver. Læg den i en gryde med lidt vand og sukker, lad den koge op et øjeblik. Afkøl og opbevar den i køleskab. Den smager som en helt moden frugt. Brug en kagespore til at skære den hårde indmad i ananasen ud med.

And

Overflødigt fedt på and og gås forsvinder, når man lægger et æble i fuglen. Æblet skal blive liggende under hele tilberedningstiden, men tages ud før serveringen.

Ansjoser

Ansjoser udvandes i mælk. Saften er udmærket til at marinere sildefileter i. Åbn ansjosdåsen i en plasticpose, så stænker det ikke.

Appelsin

Læg appelsinen i ovnen, før den skrælles, så bliver den hvide hinde ikke siddende på frugtkødet. Appelsiner skæres med en brødkniv med bølgeskær, så får man tilpas tynde skiver.

Artiskokker

Artiskokker smager af meget mere, hvis de koges med et ordentligt skvæt olivenolie og saften af en citron. Man kan også putte et stykke hugget sukker i kogevandet.

Asparges

Åbn dåsen i bunden, så skades de sartede hoveder ikke.

Hårde aspargesstilke skrælles med kartoffelskrælleren.

Triste asparges bliver friske igen, hvis de lægges i isvand. Dæk med plastfolie og stil dem i køleskabet i ½ times tid.

En gammeldags kaffekande er fin til at koge asparges i. De skal stå lodret, så dampen blancherer hovederne.

Aubergine

Auberginens bitre smag fjerner man ved at dyppe den i vand med salt. Lad den løbe af i et dørslag og tør den med køkkenrulle.

Skal auberginen koges, skrælles den først. Skal den derimod stå og småsnurre i længere tid, er det bedre at lade den beholde skrællen.

For at undgå, at den suger alt olie i gryden til sig, panerer man den først med en æggehvide.

Avocado

Avocado bliver ikke misfarvet, hvis man lader kærnen ligge i det, man tilbereder. Fjern kærnen, før retten serveres. Dryp lidt citron på avocadoen, så bliver den ikke mørk.

Bacon

Bacon "krøller" ikke på panden, hvis skiverne dyppes i koldt vand først. Man kan også prikke skiverne med en gaffel før stegningen.

Hvis man lægger baconet på en kold pande og skruer op for blusset efterhånden, krymper skiverne ikke. Baconskiver kan let skilles ad, hvis man varmer paletkniven på el-pladen.

Bitre mandler

Bitre mandler kan man selv fremstille. Tag kernerne ud af svesker, knæk dem og gem den inderste kerne. Opbevar dem i en lufttæt dåse, ellers tørrer de ud.

Blomkål

Blomkålen bliver kridhvid, hvis man koger den med en spsk. mel pr. liter vand. Lidt mælk giver samme effekt. Det samme gør nogle

dråber eddike eller citron.

Bouillon

Skum fedtet af bouillon ved at lægge trækpapir på overfladen, det suger fedtet til sig. Bouillonon bliver klar, hvis den småkoger med en æggehvite eller nogle æggeskaller.

Løgskaller giver bouillonon en fin farve.

Se også *Køkkenkatastrofer*.

Brand

Hvis det brænder på komfuret, skal man strø natron på, så slukkes ilden.

Broccoli

Stilkene koger lige så hurtigt som "blomsten", hvis man skærer to x-formede snit i dem.

Brunt sukker

Brunt sukker, som er blevet hårdt, kan man rive på rivejernet, eller man kan lægge fugtig køkkenrulle i dåsen nogle timer før sukkeret skal bruges. Man kan også hakke nogle klumper af sukkeret og lægge dem i en gryde med låg. Lad gryden stå i ovnen med en skål vand ved siden af, til sukkeret er blevet blødt.

Brød

Gammelt brød bliver som friskt igen, hvis man lægger det på en rist eller et låg over en gryde med kogende vand. Man kan også pakke det ind i folie og skorperiste det i ovnen nogle minutter eller holde det under rindende vand og derefter putte det i ovnen.

Lidt finere brødsorter, f.eks. croissanter, svøber man ind i fugtigt silkepapir, før de sættes i ovnen ved svag varme. En fugtig papirpose fungerer lige så godt.

Brød skæres lettest med en kniv, der er dyppet i kogende vand.

Brødrester

Man kan gemme brødrester, de er udmærkede som croutoner til suppe. Skal de være rigtigt sprøde, dypper man dem i saltvand og vrider vandet ud, før man frituresteger dem. Lad dem dryppe af

på køkkenrulle.

Brødskorper blendes til rasp.

Gem altid endeskiver og løse skiver af brød i en dåse med tætsluttende låg.

Bølgepap

Brug bølgepap i køkkenskabene i stedet for hylde- eller avispapir.

Bølgepap er mere robust end avispapir.

Champagne

Min værtinde i Paris lærte mig, at man kan gemme champagne, hvis man stikker en sølvske ned i flaskehalsen. Det viste sig, at det fungerede lige så godt med rustfrit. Skikkene demokratiseres!

“Doven” champagne får fornyet kulsyre, hvis man lægger en rosin i flasken. Champagne har meget bedre af at blive kølet i en spand med is end at blive lagt i fryseren.

Champignon

Champignoner rengøres bedst i mel, som suger jord og snavs til sig. Vand får svampen til at svulme op.

For at svampen skal beholde sin lyse farve, drypper man den med lidt citronsaft.

Citron

Citronen giver mere saft, hvis den først dyppes i meget varmt vand eller varmes i ovnen eller på en radiator.

Har man blot brug for nogle dråber citronsaft, prikker man hul i skallen med en gaffel eller en strikkepind. Hullerne stoppes med tandstikkere eller tændstikker. Saften af en halv citron presser man ud ved at vrikke med en gaffel i frugtkødet.

Inden man river en citron, dypper man rivejernet i koldt vand, så går det lettere.

Citronsoufflé

Citronsouffleen bliver saftigere, hvis man kommer citronsaft på et stykke sukker og putter det i dejen.

Cocktails

Det er lækkert at servere cocktails i glas med "frosted" kant. Dyp først glasset i citronsaft, derefter i salt. Obligatorisk til Margaritas.

Cocktails, snacks til

Enkle og billige snacks til cocktails er strimler af kartoffelskræl, som man ovnrister og salter.

Dild

Hvis dilden hænger med hovedet, hjælper det at stille stilkene i kogende vand.

Druer

Min nabokone i Barcelona serverede engang mørkeblå, modne vindruer for mig, som havde ligget et år i en flaske Marie Brizard. Det var afsindigt lækkert.

Elkomfur

Har man spildt mad på el-pladen, skal man strø salt på, så brænder det ikke på. Gør først pladen ren, når den er afkølet.

Ferskner

Ferskner modnes mellem nogle lag avispapir.

Fisk, skrabe skæl af

Man kan skrabe skæl af fisk med en muslingeskal eller en kapsel. Skrab den under vand, så stænker skællene ikke overalt. Hvis man dypper fisken i kogende vand, er det lettere at få skællene af. Med lidt eddike i vandet forsvinder slimen samtidig.

Fisk, tilberedning

Hvis man strør salt på køkkenbordet, glider fisken ikke ud af hænderne på en, man får også bedre fat, hvis man gnider fisken med salt eller eddike.

Fisken vendes i mel, uden at man spilder ved at lægge den i en plasticpose med mel med hovedet først og halen udenfor, og siden bare ryste den. Den bliver lige nøjagtigt tilpas melet. På samme

måde panerer man fisk.

Hvis man lader fisken ligge med paneringen på i ca. 10 minutter hænger den ikke fast i stegepanden.

Fisk skummer man, når den er kommet i kog, ellers bliver fiskebouillonnen grå.

Fiskekød bliver hvidt, hvis man putter nogle dråber citronsaft eller lidt mælk i kogevandet.

I Portugal serverer man fisken nyfanget og nykogt med olie og vinaigre, det virker på samme tid selvfølgelig og uventet. Smager lækkert.

Fisk i ovn

Stil en skål med vand ved fisken i ovnen, så bliver den ikke tør.

Læg fisken på et lag hakket løg, selleri og persille. Smagen bliver bedre og fisken brænder aldrig på. Nogle stænk Pastis eller whisky gør underværker til grillet fisk.

Fløde

Fløden "skiller" ikke i kaffen, hvis man tilsætter en anelse bagepulver.

Hvis fløden er blevet sur, kan man tilsætte lidt danskvand. Hvis man derimod vil have, at fløden skal være sur, presser man en halv citron i 1½ dl fløde.

Piskefløde bliver hurtigere stiv i en høj, smal beholder. Allerbedst er det, hvis skålen med fløde står i en større skål med groft salt.

Hvis fløden ikke vil lade sig piske, drypper man lidt citronsaft i eller tilsætter en æggehvite, man har tilovers, og begynder forfra.

Folie

Folie er en velsignelse. Man kan koge flere slags grøntsager i samme gryde, når de er pakket ind i alu-folie.

Hvis man lægger folie rundt om komfurpladerne, behøver man ikke gøre dem rent så tit. Man kan også beklæde ovnen med folie, eller bagepladerne.

Folie er et isolerende underlag og god at lægge i gryden, når man koger grød eller ris. Når retten er kommet i kog, slukker man for pladen. Maden fortsætter med at simre på den underliggende folie.

Forskærerkniv

Stik den skarpe spids på forskærerkniven ind i en prop, før den lægges i bestikskuffen.

Friturestegning

For at slippe for stænk af fritureolie, lægger man en sigte eller et dørslag over frituregryden. Man kan også putte lidt salt i olien eller smide nogle tandstikkere i, så stænker det ikke.

Hvis man har en fonduegryde på bordet, kan man lægge nogle persillekviste i, det forhindrer også stænk.

Frugt

Frugt, som klistrer, f.eks. dadler, rosiner og figner, kan man klippe i stykker med en saks dyppet i meget varmt vand.

Skrællet frugt kan stænkes med lidt citron for at undgå misfarvning.

Frugt, der er svær at skrælle eller flå, f.eks. appelsiner eller druer, dypper man hurtigt i kogende vand og derefter i koldt vand.

Frugt på et fad bliver hurtigt dårlig. Læg en vinprop på frugtfadet ved siden af frugten, den opsuger fugtigheden.

Overmoden frugt kan anvendes til juice eller sorbet. Eller man kan lægge den oven på en sukkerbrødsbageplade.

Frugt kan udmærket erstatte grøntsager; ananas eller banan er lækkert til kylling, svesker smager godt til kalvekød etc.

Glaspropper

Når en prop sidder urokkeligt fast i en flaske, hælder man lidt vand ned mellem flaskehalsen og glasproppen, hvis det drejer sig om en sød væske. Drejer det sig om olie, kan man hælde en dråbe olie på flaskehalsen. Er det parfume, bruger man sprit på samme måde. Slå på proppen med et knivskaft, nedefra og op, hele vejen rundt. De små stød plejer at være tilstrækkeligt til at få en glasprop til at give sig.

Glas på en bakke

Glas har en tilbøjelighed til at glide. Stil dem på et fugtigt underlag.

Grillet kød

Hvis et stykke grillet kød ikke skal være råt indeni og forkullet udenpå, pakker man det ind i alu-folie og lægger det i ovnen i nogle minutter, før det grilles.

Gryderetter

Gryderetter smager tit bedst dagen derpå. Lad dem stå og trække natten over.

Gryder og kasseroller

Holder mere tæt og kogetiden forkortes betydeligt, hvis man lægger et stykke køkkenrulle mellem gryden og låget.

Grøntsager, at skrælle

Når man skræller grønssager, skal man begynde med løgene og slutte med gulerødderne. Gulerødderne fjerner lugten fra kniven. Konserverede grønssager skylles under rindende vand, før de tilberedes.

Grøntsager, blancherede

Grøntsager, som man har blancheret, skylles med koldt vand bagefter. Tilsæt salt før serveringen.

Grøntsager, kogte

Hvis man lader den kolde hane løbe, mens man hælder vandet fra, brænder man sig ikke på dampen.

Grøntsager koger ikke over, hvis man sætter en tændstik mellem låget og gryden. Grøntsager, man koger udendørs, tiltrækker insekter. Undgå dette ved at lægge grønssagerne i blød i vand med salt eller eddike, før de koges.

Hvis man koger grønssager med en tsk. bagepulver i vandet, beholder de farven bedre.

Grøntsager koger hurtigere, hvis man tilsætter en spsk. natron til kogevandet.

Grøntsager, rå

Når grønssager serveres rå med dressing eller en dip, bliver de ekstra sprøde, hvis man lader dem ligge i iskoldt vand eller med nogle is-

klumper en times tid før de anrettes. Et tips fra Saint-Tropez, hvor man ofte serverer rå grøntsager som forret.

Gulerødder

Gulerødder er lettere at skrælle, hvis man først dypper dem i kogende vand og derefter i koldt.

Tit behøver man ikke skrabe dem, det er nok, hvis man lader dem ligge i groft salt og gnider dem under rindende vand.

Til gulerødder passer det bedre med citron end vinaigre i råkost-salaten.

Man kan blande gulerødder med tyttebærsyltetøj, hvis man ikke kan lide gulerodssmagen, men gerne vil have vitaminerne.

Put lidt sukker i kogevandet, det fremhæver gulerøddernes smag. Se også *Opbevaring af madvarer*.

Gummihandsker

Min katalanske ven har vist mig, hvordan man lettest får fingrene på gummihandskerne foldet ud. Sving den retvendte handsker rundt nogle omgange og klem til om handskens nederste del. Luften, som presses op i handskens, retter fingerspidserne ud på et sekund.

Haricots verts

Haricots verts bliver smaragdgrønne, hvis man hælder en spsk. olie eller lidt natron i kogevandet.

Havegrill

Strø en håndfuld groft salt på gløderne, så holder de en hel del længere. Desuden osrer de ikke.

Hvis man vil have kød med meget aroma, skal man hellere tænde op med fyrrekviste og kogler end med grillkul.

Hindbær

Hvis man vil fjerne hindbærorm, skal man lægge de nyplukkede hindbær i en boks med låg og stille den i køleskabet. Ormene vil krybe op på lågets inderside.

Husholdningsvægten

Når man vejer klæbrige ingredienser, skal man strø mel på vægten, så er den let at gøre ren.

Hvidløg

Man fjerner den grønne spire midt i hvert hvidløgsfed, så smagen ikke bliver for påtrængende. At det tilmed skulle føre til, at man ikke lugter af hvidløg, er typisk folketro og har intet med virkeligheden at gøre.

Pres hvidløg med skallen på, så er det ingen kunst at gøre hvidløgspresseren ren bagefter.

Hvis man slår let med et knivskaft på et hvidløgsfed, bliver det lettere at skrælle.

Hvis man vil have hvidløget som en let aroma, ikke mere, lader man hele hvidløget, med skal, ligge i retten, mens den tilberedes. Derefter tager man hvidløget op, før retten serveres. Det er lettere at tage det op, hvis man har stukket en tandstikker i først.

Høns

I mangel af bedre kan høns opsættes og sys sammen med tandtråd.

For at holde på farsen i en høne kan man lægge to fugtede brødskeer eller to rå kartoffelskiver foran åbningen.

Brun en høne med brystsiden nedad og vend først fuglen i slutningen af stegetiden.

Hønen bliver gylden i skindet, hvis man først dypper den i mel og derefter i smeltet smør, før den steges.

Prik skindet på en høne med en gaffel, så sidder salt og krydderier bedre fast.

Det kan være svært at tranchere fjerkræ. Brug en saks, det gør det lettere.

Smid ikke hønse- eller kyllingskroget ud. Det er noget af det bedste at koge suppe på.

Is

Is fryser hurtigere, hvis man laver den i en form, der har været en tur i fryseren. Rør rundt med en gaffel, så der ikke dannes krystaller. Man kan også hælde smeltet smør på eller nogle dråber citronsaft. Isen fryser også, når man stiller skålen i en større form med groft

salt.

Isterninger

Isterninger hænger ikke fast i hinanden, hvis man hælder mineralvand eller limonade over dem.

Det er lettere at få isterningerne ud af bakken, hvis man har gnedet den indvendig med et stearinlys.

Hvis man vil gøre isterningerne lidt festlige, kan man farve vandet med frugtfarve eller lægge noget i dem, før de fryses: mynte- eller rosenblade, kirsebær, perleløg, solbær, rosiner, citron- eller appelsinskræl.

Is fryser hurtigere, hvis vandet er kogt, fordi det ikke indeholder ilt.

Jordbær

I Frankrig har jeg lært, hvordan man bedst renser jordbær. Først skylles man dem forsigtigt i vand, derefter piller man dem. Smagen bliver kraftigere, og de suger ikke en masse vand.

Jordbær og skovjordbær kan rengøres uden vand, hvis man lægger dem i et fugtigt viskestykke og ryster dem. Jord og sand bliver siddende på viskestykket.

Min grønthandler i Paris hævdede, at jordbær bliver fantastisk lækre, hvis man overbruser dem med vinaigre mindst en time, før de spises; frugtsmagen bliver mere intens.

Juice

Hvis juicen har stået et stykke tid, kan man blende den. Så bliver den iltet og den "gamle" smag forsvinder.

Appelsinjuice smager frisk igen, hvis man tilsætter saften af to friskpressede appelsiner.

Julesalat

Julesalat skal aldrig skylles i vand.

For at kogt julesalat ikke skal smage bittert, tilsætter man saften af en citron til kogevandet, eller man kan tilsætte en kartoffel eller en stump brød. Man kan også prøve med lidt mælk i vandet for at modvirke den bitre smag.

Stegt julesalat får en fin farve, hvis man lader et stykke sukker

stege med.

Kaffe

Har man været i Spanien, ved man, hvor populært det er med den lokale udgave af en "lille sort", dvs. kaffe, som man har hældt en skvæt god cognac i.

En anden kaffesmag får man ved at presse en anelse citron i koppen, før man skænker kaffe i.

Kaffebønner

Kaffebønner får smagen igen, hvis man bruner dem på en stegepande over svagt blus.

Når man laver kaffe, skal man fugte filtret først, så kommer aromaen bedre frem.

Kager, tørre

Hvis en kage er blevet tør, kan den dyppes i kold mælk og sættes i en middelvarm ovn i nogle minutter.

Kalvekød

Har man fået kalvekød tilovers, smører man skiverne med fransk sennep og dypper dem i rasp. Steg dem i halvt olie, halvt smør. Garnér med friteret persille.

Kalvestegen får mere smag, hvis man putter et smuldret laurbærblad i stegeskyen.

Karry

Lidt karry i salatdressingen giver en interessant nøddesmag.

Kartoffelsalat

Kartoffelsalaten får en fin smag, hvis de nypillede, endnu varme kartoffelskiver lægges i hvidvin et stykke tid.

Kartofler

Rå kartofler, som er blevet bløde, lægges i isvand i 20 minutter.

Brasede kartofler kan suppleres med 1/3 fintskårne æbleterninger.

Kartofler, kogte

Kog kartoflerne i koldt vand med salt, ellers kan de blive melede. Små kartofler bliver færdige samtidig med de store, hvis man stikker hul i de store kartofler med en nål eller en strikkepind.

Kartofler, som er begyndt at blive mørke, koges med lidt eddike eller vinaigre i vandet.

Kartofler revner ikke, hvis man prikker dem med en gaffel, før de koges, eller hvis man tilsætter nogle dråber citronsaft eller eddike til kogevandet.

Vinterkartofler, som man har gemt til foråret, får fornyet smag, hvis man koger dem i lige dele mælk og vand.

Hvis man vil have, at kartoflerne skal blive hurtigere færdige, stikker man en kødnål i dem, så forkortes kogetiden til ca. det halve.

Ketchupflasken

Det sidste af indholdet i ketchupflasken får man ud ved at svinge den vandret i en stor cirkel med flaskens munding udad. Centrifugalkraften gør, at bundskjuleren bliver presset ud mod flaskeåbningen.

Man kan også bruge to sugerør, som stikkes ned til flaskens bund og straks tages op igen. Lufttilførslen gør, at den sidste ketchup kommer ud som på kommando.

Knækbrød

Hvis knækbrødet er blevet blødt, lægger man det i mikrobølgeovnen på højeste trin i nogle sekunder, man kan også lægge det i brødristeren, så bliver det sprødt igen.

Kokosnød

Slå hul på kokosnødden ved hjælp af hammer og søm (eller en skruetrækker). Man kan også stikke hul i de tre sorte prikker på skallen og hælde den klare mælk ud.

Læg nødden i en gryde med kogende vand, til skallen begynder at revne (det tager ca. en time). Lad nødden køle af, til man kan håndtere den (eller brug gummihandsker). Slå på kokosnøddens sider med nogle kraftige slag, så løsnes skallen.

Kolde drikke

Se Vin.

Korkpropper

En prop, der er faldet ned på bunden af en flaske, får man op ved hjælp af et stykke sejlgarn, man har slået nogle knuder på. Lad sejlgarnet glide ned i flaskehalsen, når man trækker det op, følger proppen med.

En for stor prop kan man klemme sammen med en nøddeknækker, eller også kan man skære et kryds i den ende, der skal ned i flasken.

Hvis man lægger proppen i varmt vand, er det lettere at få den til at passe i flaskehalsen.

Hvis man ikke har en prop, fugter man lidt cellofan og sætter det fast med et gummibånd omkring flaskehalsen. Når cellofanen tørrer, er "låget" lufttæt.

Koteletter

Paneringen på koteletter bliver bedst, når man først dypper dem i sammenpisket æg og derefter i rasp. Gentag proceduren, til paneringen sidder ordentligt fast.

Koteletter "buler" ikke på stegepanden, hvis man har givet dem nogle snit i kanten.

Krydderier

En billig krydderihylde laver man af tomme syltetøjsglas. Søm lågene fast under et træskab eller -hylde. Så skruer man bare glassene fast til hver sit lag. Denne løsning fandt jeg på i min lillebitte kogeniche i Paris.

Krydderurter

For at undgå, at urterne synker ned som grums på bunden, lægger man dem i et teæg.

Kålhoved

Kålen bliver mere letfordøjelig, hvis man koger den i to hold vand.

Køkkenudstyr

Ting, man sjældent bruger, f.eks. mandelkværn og kødhakkemaskine, kan ruste, eller de forskellige dele kan gro fast. Gnid dem

med lidt salatolie, så fungerer de.

Kød

For at kødet skal blive mere mørt, dækker man en bøf med kiwi-frugt og lader det hele stå og trække en times tid. For at gøre en steg mør, smører man den med sennep og lader den hvile et par timer. Kød, der er snøret, bliver saftigere, hvis snoren får lov til at sidde lige til det sidste.

Stegt kød kan marineres i olie, salt, citron, persille og hvidløg. Kødet bliver ikke tørt, hvis man stiller en skål med vand i ovnen sammen med kødet.

Stegen får en god stegeskorpe med en knivspids bagepulver. Brug danskvand i stedet for postevand til skyen.

Hvis man opdager, at kødet eller skinken er blevet for salt efter den halve stegetid, hælder man skyen væk og erstatter den med Ginger Ale.

Kødfars/hakket kød

Farsen sidder ikke fast på hænderne, hvis man skyller dem i koldt vand først. Når man former bøffer, er det godt, hvis skærebrættet er lidt fugtigt.

Prøv at erstatte ægget i fars med lidt olie. Rå, revne kartofler gør farsen saftig, en pisket æggehvite ligeså. Finthakkede champignoner smager også godt i kødfars.

Kødrester

Kylling, lam og hakket kød kan bruges til "Hachis Parmentier". Læg kartoffelmos, kød, kartoffelmos lagvis i et ildfast fad. Afslut med kartoffelmos, revet ost og en klat smør.

Lammekød

Lammekødet smager godt, hvis man tilsætter rå, reven gulerod til sovsen. Dryp stegen med vinaigre fortyndet med vand.

Lav sovsen til lammestegen med en kop nylavet kaffe, fløde og smør.

Lever

Lever bliver meget saftigere, hvis man lader den ligge i mælk en

times tid, før den steges. Mariner den i tomatjuice næste gang.

Løg

Løg bliver gyldent, hvis man dypper det i mel, før det steges.

Et løg går ikke i opløsning, når det steges eller koges, hvis man har lavet en korsformet snit i bunden.

Man kan bruge proppen til køkkenvasken til at få et fast greb om løget, når man river det. Tryk spidsen fast i løget og hold i knoppen.

Ikke alle kan tåle løg. Strø sukker på skiverne, før de steges, så bliver løget lettere fordøjeligt.

Løg, at skrælle

Læg løgene i køleskabet, før de skrælles. Skær toppen af løget først og roden sidst. Klip dem i et krus i stedet for at hakke dem.

For at undgå tårer (min mormor plejede at sige "gem dine tårer, til du har mere brug for dem") skal man skylle hænderne ofte under rindende vand, når man skærer løg, skære løgene under vandhanen eller lade løgene ligge lidt i lunkent vand, før man skærer dem.

Man kan også trække kniven gennem en rå kartoffel eller noget brødkrumme. Nogle lader to stearinlys brænde på køkkenbordet.

Et effektivt kneb, hvis man ikke vil fælde tårer, er at skrælle løg med munden fuld af vand. Man skal bare ikke have alt for morsomme venner i nærheden.

Majs

Majsen beholder sin gule farve, hvis man hælder 1 spsk. citronsaft i kogevandet, lige før man tager gryden af varmen.

Majs bliver blød, når den koges i halvt mælk, halvt vand.

Majskolbernes silke børstes af med en tandbørste.

Mandler

Krakmandler bliver lettere at knække, hvis man lader dem ligge lidt i en middelvarm ovn.

For at undgå, at mandelsplinterne fyger omkring, når man hakker mandler, kan man lægge mandlerne i en plasticpose og "hakke"

dem ved at banke med en hammer.

Marinering

Den mest tidsbesparende marinering laver man i en plasticpose. Det er meget enklere at vende kød- og fisk i en plasticpose end at øse marinade over dem i en skål. Desuden kommer marinaden i kontakt med hele kødstykket samtidig.

Marv

Marv flyder ikke ud af et ben, hvis man dypper benets ender i groft salt, før det tilberedes, eller hvis man svøber det ind i et gazebind.

Mayonnaise

For at få mayonnaisen luftig og appetitvækkende tilsætter man 1 spsk. rød- eller hvidvinsvinaigre, når den er blevet tyk.

Mel

Min mormor brunede mel i ovnen. Hendes skysovs var altid appetitligt brun.

Melon

Server melon med portvin, som hældes i hulrummet, hvor kernerne har ligget. Smagen kan fremhæves med sort peber eller en tynd skive parmaskinke.

Muslinger

Muslinger skal naturligvis have en helt lukket skal. I Normandiet kontrollerer man, at de er friske, ved at lægge en sølvske i kogevandet. Bliver den mørk, betyder det, at muslingerne er dårlige.

Mælk

Mælk brænder ikke på, hvis man lægger nogle marmorkugler i gryden. Når den begynder at koge op, bevæger kuglerne sig, og man hører, at mælken nærmer sig kogepunktet.

Hvis man skyller gryden med koldt vand, før man hælder mælken i, brænder den ikke på.

Hvis man lægger et stykke sukker i mælken, koger den mere stilfærdigt.

Mælk, som koger faretruende op, kan man stoppe (hvis man er hurtig) ved at drysse en tsk. sukker over eller ved at stikke en ske eller gaffel i gryden, så falder mælken til ro.

Pisker man mælken, mens den koger, dannes der ikke skind.

Nødder

Hvis nøddekerne er tørret ind, skal man lægge dem i mælk i en time, så svulmer de op og bliver bløde igen.

Skallen går lettere itu, hvis man lægger nødderne i sukkervand.

Knæk dem ved at lægge dem i et viskestykke og slå med en hammer.

Olie

Når olien er frossen, må den ikke varmes over blusset, så kan den blive misfarvet. Stil flasken i vandbad i stedet.

Olie, der er harsk, blander man med sukker (2 spsk. pr. liter olie).

Visse typer olie går over alle bredder, når man frituresteger. Læg et løg i, så synker olien ned.

Den olie, man har haft oliven i, kan bruges som krydderi i salater.

Hvis man lægger nogle sorte oliven i almindelig salatolie, smager den som olivenolie.

Olie til fondue

Læg en brødterning i olien for at se, om den er klar til brug. Hvis den bliver brun eller stiger op til overfladen, er olien klar.

Bland en rå æggehvite i olien, den suger alle urenheder i kødet til sig.

Oliven

De grønne oliven er ikke en særlig sort, men sorte oliven, som man plukker, før de er modne. De kan være for salte. Dyp dem da 10 minutter i meget varmt vand. Læg dem derefter i olivenolie, som krydres med timian, rosmarin og kørvel. Sorte oliven får mere smag, hvis man lægger dem sammen med nogle fed hvidløg, lidt sar og timian. Lad dem stå i en uge.

Omelet

Omeletten bliver mere luftig, hvis man tilsætter lidt maizena til

æggemassen. Helst skal man tilsætte de piskede æggehvider én ad gangen. Omeletten smager mildere med crème fraîche eller dansk-vand i æggemassen.

Opvaskemiddel

Slipper opvaskemidlet op, kan man bruge hårshampoo eller sand. Sand er specielt effektivt til rengøring af glasflasker. Flasken med opvaskemiddel glider let ud af hænderne, når man har våde gummihandsker på. Sæt isoleringsbånd (eller hefteplaster) omkring flasken, så får man et fastere greb.

Ost

Ost river man i en plasticpose, så slipper man for spild. Server ost ved stuetemperatur. Tag ostefadet ud af køleskabet i god tid og læg et fugtigt viskestykke over.

Dypper man ostekniven i meget varmt vand, er det lettere at skære osten.

Ost skal tilsættes, når maden er næsten færdig, ellers kan retten blive trådet.

Ost, serveret med stilke af bladselleri, er en delikatesse.

Smid aldrig osterester ud, de er glimrende til klar bouillon.

Ost, smøre-

Smøreost kan man let "gøre fransk" ved at tilsætte finthakket hvidløg, nyklippet persille og sort peber. Eller lav en Stilton: stød osterester i morteren, tilsæt cognac og smeltet smør. Rør godt. Stil det hele koldt og server som dessertost med frugt og kiks.

Man kan også mose osteresterne til en salatdressing (opløs dem i olie og vinaigre.)

Overtrækschokolade

Smelt chokoladen i kaffe, så smager den bedst. Hæld lidt kaffe i gryden og læg chokoladen i.

Overtrækschokoladen klæber ikke så let fast til gryden, hvis man dypper chokoladen i koldt vand. Man kan også smelte chokoladen i alu-folie, så slipper man for en fedtet gryde.

Ovn

Hvis det brænder i ovnen, så sluk for den. Åbn ikke ovnlågen, før ilden er døet hen.

Ovntemperaturen

Ovntemperaturen kan aflæses på et ark papir. Bliver papiret gult efter ca. et minut, er varmen perfekt. Bliver papiret sort, er ovnen for varm.

Pandekager

Bag pandekager for lukkede vinduer, ellers kan de blive mislykkede.

Pandekager ryger mindre, hvis man putter halvdelen af den mængde smør, man skal bruge til bagningen, i dejen. Så behøver man næsten intet smør på panden.

Pandekager bliver porøse med gær i dejen og luftige med 1/4 flaske øl i dejen, alternativt dansk vand, æblecider eller en pisket æggehvide.

Pandekagedej skal stå og samle sig i mindst 1 time.

Hold pandekagerne varme ved at lægge dem på et fad under en glasskål efterhånden som de bages. Når alle er bagt, stiller man fadet over en gryde med kogende vand, til det er spisetid.

Peberrod

Peberrod kan udmærket rives i en mandelkværn.

Piskefløde

Brug flormelis, så bliver flødeskummet luftigere.

Man kan skære en papskive til, der er lidt større end skålen, så piskefløden ikke stænker, når man pisker den. Lav hul i midten til el-piskeren.

Pistacienødder

Pistacienødder åbnes ved at dyppe dem et minut i kogende vand. Skyl i koldt vand.

Plasticposer

Man kan lukke plasticposer ved at holde åbningen mod en åben flamme. Pres straks kanterne sammen.

Pletter på hænderne

Man kan forhindre pletter på hænderne fra forskellige grøntsager, hvis man fugter dem med en blanding af 1 del eddike og 2 dele vand, før man begynder arbejdet.

Efter at have rensset f.eks. artiskokker skal man gnide hænderne med vand og eddike. De vaskes derefter, som man plejer, med vand og sæbe. Eller gnid hænderne med en kogt kartoffel, så forsvinder pletterne. Gnid til sidst hænderne med en citron- eller appelsinskive.

Pommes frites

Pommes frites kan laves i forvejen. Skræl og skær kartoflerne i stave, læg dem i koldt vand. Tør dem ordentligt, før de friteres. Bag efter løber de af på køkkenrulle. Ryst dem til sidst i en plasticpose med salt, så bliver de perfekte.

Punchebowle

Punchebowlen ser festligere ud med store isterninger. Brug kageforme med frossen frugt i, eller hjerteformede kageforme, som man farver med frugtfarve.

Pølse

Prik pølsen med en gaffel, før den koges eller steges, så revner skindet ikke. Den kan også blancheres et minuts tid i kogende vand, eller vendes i mel, hvis den skal steges.

Kogevand fra pølser er udmærket at bruge, når man bager rugbrød.

Radiser

Smid ikke radiseblade ud; brug dem i salat eller kog suppe på dem.

Blend radiseblade med crème fraîche og server dem på nyristet landbrød, eller hak bladene fint, bland dem med rørt smør og smør det på kiks.

Rejer

Hvis man vil undgå, at rejer bliver seje som vingummi, når man koger dem, lægger man dem i en beholder med kogende vand. Læg

læg på og ryst forsigtigt, så er de færdige. Det tager kun nogle få minutter.

Rejer, konserverede

Dåserejer kan af og til smage lidt kemisk. Læg dem i sherry eller portvin eller halvt sherry, halvt vinaigre i et kvarter.

Ris

Ris bliver blændende hvid med nogle dråber citronsaft i kogevandet.

I Ris à l'amande og lignende desserter skal man først tilsætte sukker til sidst.

Når man har fået ris til overs, kan den bruges i en paella med oliven, pølseskiver, hønsekød, rejer, hårdkogt æg, muslinger og en knivspids safran.

Et gammelt køkkentrick er at tilberede risretter med et branket løg, så brænder de ikke på. Lad løget ligge i retten, til den skal kryddres, derefter tager man det op og smider det ud.

Ristet brød

Smør smør på osteskiven, ikke på brødet. Ristet brød skal for at smage godt serveres varmt og sprødt, det bliver det ikke, hvis smøret smelter på brødet.

Rivejern

Rivejernet kan slibes med sandpapir. Vask det grundigt bagefter.

Hvis man bruger fingerbøl, når man river, risikerer man ikke at skære sig i fingrene.

Skyl rivejernet før brugen, så går det lettere.

Salat

Hvis man skal tørre salat til mange personer, kan man lægge bladene i et pudevær og ryste dem.

Når man laver salatdressing, skal saltet opløses i vinaigren, inden den kommer i olien.

Salatskålen får en lækker duft, hvis man gnider den med et fed hvidløg.

Nogle finhakkede mynteblade er et spændende krydderi i en sa-

lat.

Se *Køkkenkatastrofer*.

Salat af rød- og hvidkål

Salaten har godt af at stå og trække i olie-eddikedressingen i en times tid. Rosiner og revet emmenthaler smager godt i salaterne.

Salat, råkost

Rødbedesalaten smager af mere med sukker i dressingen. Min søster i Amerika bruger flydende sakkarin.

Salt

Hvis man bruger groft salt, når man støder noget i morteren, går det hurtigere.

Grøntsager koges i saltet vand. Gryderetter og supper saltes i begyndelsen. Kød salter man i sidste øjeblik; salt binder kødsaften.

Salt og peber

Salt og peber indgår i snart sagt alle opskrifter. Hav det færdigblandet i en krukke: 3/4 salt, 1/4 peber.

Hvis saltbøssen giver for meget, kan man male nogle af hullerne over med klar neglelak.

Selleri (blad-)

Skær sellerien i smalle strimler, men lad den hænge sammen for nede. Læg den i isvand i køleskabet i en halv time, så krøller den og bliver til en dekorativ garniture.

Hvis man får nogle stilke tilovers, kan man tørre dem og bruge dem i supper og salater.

Sild

Det kan være svært at stege sild ens, hvis panden er helt fuld. Læg et låg over panden og vend det hele, som om det var en kage, så får silden en fin stegeskorpe uden at gå i stykker.

Sirup

Sirup eller honning kan måles op, uden at noget går til spilde, hvis man dypper skeen i meget varmt vand.

Hvis man skal bruge sirup i en dej og vil slippe for at decilitermålet bliver klistret, måler man først melet op og laver derefter et aftryk med decilitermålet i melet og hælder siruppen direkte i.

Skaldyrssovs

Rør mayonnaise op med koncentreret tomatpuré og whisky.

Smør

Smørret får sin aroma tilbage, hvis man lægger det sammen med en gulerod i nogle timer.

Hold den nyindkøbte smør- eller margarinepakke under rindende koldt vand, så sidder smørret ikke fast på papiret.

Smør, klaret

Klaret smør bruges i Indien på samme måde som man bruger olivenolie i Middelhavslandene. Klaret smør kan tåle høje temperaturer uden at blive branket, det er perfekt, når man laver sovs. Smelt smørret i en tykbundet gryde over svagt blus uden at røre i det. Skum med en træske. Hæld den lyse, skummende væske over i den beholder, det skal opbevares i.

Smørrebrød

Hvis man lægger skiver af tomat på smørrebrødet, skal man ikke drysse salt på tomaten, men derimod på brødet, så bliver det ikke sjasket. Smør ikke mayonnaise direkte på brødet, læg et salatblad imellem, så holder smørrebrødet sig friskt og lækkert.

Soufflé

En soufflé kan forberedes dagen før og stilles i køleskabet. Det er vigtigt, at souffléformen er ordentligt smurt, helt op til kanten. Bland evt. olie og mel, så sidder dejen ikke fast i formen.

Hvis man tilsætter et nip salt eller et par skefulde maizenamel til æggehviderne, hæver souffleen bedre.

Gør som de professionelle: pisk soufflédejen sammen i en kobberskål.

Glat souffleen med en fugtig kniv eller lav en fordybning med bagsiden af en ske 1 cm fra kanten, så får souffleen den rigtige højde. Souffleen skal ikke vente på gæsterne, tværtimod! Men hvis det

alligevel skulle ske, så dæk den med folie og lad den blive stående i ovnen med lågen på klem.

Sovse og marinader

Alle ingredienser til en marinade bør have stuetemperatur.

Begynd med at blande salt, peber og vinaigre (til salatdressing) og tilsæt så resten.

Pisk med en gaffel, der er stukket i en bid rå kartoffel, så skiller dressingen ikke.

Sovsen bliver lettere, når man bruger maizenamel i stedet for hvedemel.

Sovsen klumper ikke, hvis man hælder mælken i på én gang.

Sovsen trækker ikke skind, hvis man strør lidt sukker på overfladen, mens den venter.

Lidt smeltet smør på sovsen holder den også fri for skind.

Hvis man vil have sovs uden fedt, skal man hælde skyen fra panden over i et glas. Fedtet stiger straks op til overfladen og kan let fjernes.

Sovs uden mel er et tips fra ex-borgmesteren i Nice, Jacques Médicin. Stød nogle umodne valnødder i en morter og kom dem i sovsen. Den jævnes som ved et mirakel.

Spaghetti

Spaghetti fungerer som tændstikker – fint, når man skal tænde for gassen eller tænde op i pejsen eller tænde lysene på en fødselsdagslagkage.

Køl spaghettien, før den koges, så forsvinder stivelsen og den klistrer ikke. Hvis man ikke skyller spaghettien, kan man bruge kogevandet som stivelse, når man vasker.

En stump flæsk, lidt olie eller en klat smør i kogevandet bevirker, at spaghettien ikke klistrer. Olien eller smørret bevirker også, at vandet ikke koger over.

Gårsdagens spaghetti varmes op ved at overhældes med meget varmt vand. Læg den derefter i kogende vand, læg låg på og sluk for blusset.

Steg

Stegen bliver ekstra lækker, hvis den marineres i rødvin. Salvie-

blade gør kødet lettere at fordøje.

Stikkelsbær

Stikkelsbær nippes lettest med en neglesaks.

Sukker

Hvis sukkeret er blevet hårdt, bliver det brugbart igen, hvis det lægges i et fugtigt viskestykke natten over.

Suppe

Jeg er en stor suppeelsker, og det sker sjældent, at jeg ikke indleder et måltid med en suppe.

Hvis man først svitser grøntsagerne, får suppen en helt anden smag, det lærte min mor mig. Suppen smager også bedre, hvis man lader et branket løg koge med.

En god regel er altid at tage en rå kartoffel med i suppen. Den tjener flere formål: Den gør suppen fyldigere og den suger fedt og salt til sig. Der er flere valgmuligheder, når man vil jævne suppen: fløde, kartoffelmospulver, kartoffelmel, en rest mos eller en æg-geblomme.

Suppe, der skal skummes, lader man køle af, derefter er det let at fjerne fedtet fra overfladen.

Svampe

Svampe kan man selv tørre, hvis man trækker dem på en snor og lader dem lufttørre. Når de er helt tørre, lægger man dem i et glas med tætsluttende låg.

Svampe udblødes i lunkent vand i ca. ½ time. Hvis man lægger dem i blød i mælk, går det hurtigere.

Sveskejuice

Det er let at lave sveskejuice. Min mormor købte svesker, som hun lagde i en glaskande natten over med vand, så det dækkede. Der skal være mange svesker, så juicen bliver stærk. Næste morgen er det bare at skænke op.

Syltetøjsglas, at åbne

Hvis man sætter nogle elastikker om låget, får man bedre fat. Vrid

låget ved hjælp af sandpapir. Hold et tændt stearinlys skråt op under låget; varmen udvider metallet og gør, at låget let kan åbnes. Stil glasset med låget nedad i en gryde med kogende vand, eller prøv (hvis låget er lille) at åbne det med nøddeknækkeren. Henkogningsglas åbner man ved at stikke en knivspids ind mellem gummiringen og glasset, ikke mellem ringen og låget.

Termoflasker og -kander

Alle ved jo, at disse bruges til at holde en drik varm, men isoleringsprincippet er lige så velegnet til væsker, der skal holdes kolde, f.eks. mælk, juice eller en cocktail.

Tomater

Er tomaten for blød, kan den kvikkes op ved at få et bad i koldt vand med salt.

Skær tomaterne lodret, så bliver skiverne fastere. Hvis man klipper flæede tomater i stykker allerede i dåsen sparer man en arbejds-gang.

Mad, som indeholder tomat, kan blive misfarvet eller få dårlig smag, hvis den tilberedes i en jerngryde.

Tomatjuice

Tomatjuicen smager af mere, hvis man lader den trække nogle timer med lidt selleri og – helst – et frisk forårsløg (spring onion).

Tomatpuré

I Sydfrankrig bruges basilikum til at fremhæve smagen i tomat-puré.

Tomatsovs

Tomatsovsen smager endnu bedre med en ts. Dijonsennep i. Bliver den for skarp, mildner man smagen med et stykke hugget sukker.

Tomatsuppe

Bland tomatsuppen i mælken og ikke omvendt, ellers risikerer man, at den skiller.

Tragt

Hvis tragten er for smal til flaskehalsen: sæt en tændstik i som kile.

Trykkoger

En trykkoger af enkel, men ganske effektiv model får man, hvis man stiller et strygejern på grydelåget.

Trøfler

Trøfler er ganske vist uhæmmet luksus, men en trøffel er drøj og giver smag til alt i sin nærhed. Lad den grønne salat stå under en større skål med en stump trøffel, eller lad omeletten hvile en lille stund under en osteklokke sammen med lidt trøffel.

Tøjklemmer

Tøjklemmer kan bruges til at løfte varme grydelåg med. Hvis man sætter en tøjklemme på grydelåget, koger maden ikke over.

Vandbad

Hvis man lægger nogle kugler eller sten i den yderste gryde, kan man høre, når de begynder at bevæge sig, så er det tid at fylde mere vand på.

Vaniljecreme

Tilsæt et æg, som er pisket skummende med $\frac{1}{2}$ kop melis i sidste øjeblik.

Cremen skiller ikke, hvis man putter $\frac{1}{2}$ tsk. mel i æggemassen.

Vin

Hvis man vil finde ud af, om en rødvin har fået en brutal behandling, skal man lægge et stykke brød i en skål med vinen. Flyt derefter brødet over i en skål med vand. Hvis vandet omgående bliver violet, er vinen tilsat kemiske stoffer. Hvis ikke, skal det tage mindst 10 minutter, før brødet afgiver farve.

Tilsæt vinen først i retter, der indeholder fløde, æg eller smør, så skiller de ikke.

Hvidvin og champagne holder sig kolde meget længere, når man

hælder groft salt i isspanden, desuden afkøles drikkene meget hurtigere på den måde.

Sidder proppen for hårdt fast i flasken, hælder man meget varmt vand over munden; så udvider glasset sig og det bliver lettere at trække proppen op.

Vinaigre

Vinaigre er perfekt, når man koger rødkål, den giver en pikant smag.

Vinaigrette

Vinaigrette – eller olie/eddikedressing – bliver perfekt, når man ryster den i et glas med en isterning. Ingredienserne blandes let, og alle smagskomponenterne kommer til deres ret.

Vinbowle

En vinbowle har godt af at blive blandet i god tid, før den skal drikkes, så de forskellige smagskomponenter får tid til at "sætte sig". Det samme gælder naturligvis for sangria.

Væske, hed

Stil glasset med den hede væske på et fugtigt håndklæde, så revner det ikke.

Eller stil en ske i glasset, inden væsken hældes i.

Man kan varmhærde glas, så de aldrig revner. Stil de nyindkøbte glas i en stor gryde. Fyld den med koldt vand, til glassene er fyldte og dækkede med væske. Lad vandet komme i kog, meget langsomt. Sluk for blusset og lad vandet afkøles. Nu er glassene "immune".

Æg

Hvis æggene sidder fast i bakken, fugter man den med vand, så revner æggene ikke, når man tager dem ud. Man taber heller ikke æggene, når man tager dem ud af bakken, hvis man har fugtet fingrene under vandhanen først.

Pil æg ved at knække skallen og rulle ægget mellem håndfladerne, eller ved at føre en fugtet ske ind mellem ægget og skallen og vride den rundt.

Det siges, at man ikke skal lægge alle sine æg i én kurv. Det gælder

i allerhøjeste grad, når man slår æg ud, der skal indgå i en dej. Del æggene separat og tilsæt dem ét efter ét til skålen. Hviden størkner på spejlæg, hvis man lægger et låg eller en tallerken over panden, når ægget er næsten færdigt.

Æg, friske

For at finde ud af, om et æg er friskt, lægger man det i saltvand (130 g til 1 liter vand.) Synker ægget til bunds, er det friskt. Hvis det standser på halvvejen, egner det sig ikke som blødkogt morgenæg, men kan bruges til madlavning. Flyder det ovenpå, kan man lige så godt kassere det.

Æg, kogte

For at se om et æg er kogt, snurrer man det rundt. Et kogt æg snurrer let, et rått æg bevæger sig langsomt og usikkert.

At koge æg er en hel videnskab. Læg dem i kasserollen med koldt vand plus lidt salt eller eddike, for at de ikke skal revne. Bring vandet i kog og flyt kasserollen fra blusset. Lad æggene ligge i vandet under låg i et kvarter. Hæld vandet fra og ryst kasserollen, så æggeskallerne går i stykker mod kasserollens vægge. Afkøl i koldt vand.

Æg revner ikke, hvis de koges sammen med nogle knækkede tændstikker, hvis man gnider æggene med citronsaft eller stikker hul i æggets stumpe ende. Det almindeligste er at putte salt eller eddike i kogevandet, for hvis ægget skulle revne, løber hviden ikke ud, hvis man har eddike eller salt i vandet. Revnede æg kan koges i alu-folie.

Sørg for at flytte rundt på æggene, mens vandet koger op, så kommer blommen til at sidde midt i ægget.

Æg, pocherede

Pocherede æg får en fin form, hvis man hælder de rå æg gennem en tunfiskedåse, man har åbnet i begge ender.

Pocherede æg kan laves i forvejen og opbevares i koldt vand. Straks før serveringen dypper man dem hastigt i meget varmt vand med salt.

Æg, påske-

Påskeæg tømmes ved at prikke hul i begge ender af ægget. Indholdet blæses ud gennem den spidse ende af ægget.

Hvis man farver æg med løgskaller, bliver de brunrosa. Med rødkål og rødbede farves de purpurrøde. Spinat gør æggene grønne, gurkemeje gør dem gule. Kaffe gør dem brune og rødkålsblade giver dem en blå tone. Farven sidder bedre fast, hvis æggene vaskes først. Tør dem godt.

Æg, spejlede

Æg, som skal spejles, skal ikke salttes, før de er helt færdige, ellers kommer der let hvide pletter på blommen.

Æggeblommer

Put aldrig en æggeblomme direkte i hed væske, så størkner den. Tag lidt af den varme væske og rør æggeblommen ud i den, før den hældes i gryden.

Æggeblommer kan koges rå. Lad dem glide ned i vandet og småkoge i 10 minutter. Det er praktisk, når man kun har brug for én blomme til en dressing.

Æggehvider

Skil hvide og blomme ved at slå ægget ud i håndfladen. Blommen bliver i hånden, mens hviden løber ud mellem fingrene.

En tragt fungerer godt; hviden løber gennem tragten, mens blommen bliver i åbningen.

Skil hvide og blomme helt. Er der kommet den mindste smule blomme i æggehviderne, kan de ikke piskes stive. Fjern eventuelle rester af blomme med en vatpind. Sørg for, at der ikke er det mindste spor af olie i skålen eller på piskeriset.

Det er lettere at piske hvider stive, hvis man tilsætter et nip salt eller nogle dråber citronsaft.

Når man tilsætter piskede æggehvider til en dej, vender man først et par skefulde i dejen. Derefter tilsættes resten på én gang og vendes i med nogle kraftige tag fra bunden af skålen.

Æggehvide, som er hårdt pisket, holder sig stiv med nogle dråber citronsaft. Æggehvide, som viser tegn på at ville synke sammen, bliver fastere med en smule salt, en dråbe mælk, lidt melis eller citronsaft.

Æblekage

En æblekage kan laves på en stegepande, uden at man sætter den over et blus. Brun rasp med smør og læg raspen lagvis med æblemos på panden. Dæk med et grydelåg og stil panden over en gryde med kogende vand i ca. 10 minutter.

Prøv at bage æbler i ovnen med nogle klatter honning som smagskontrast. Den suges op af æblerne og bliver inde i frugtkødet. Herligt.

Øl

Øl passer godt i gryderetter. Dovent øl kan også bruges.

Østers

Østers bliver lettere at åbne, hvis man lægger dem 5 minutter i dansk vand eller vand med eddike. Man kan også lægge dem i koldt vand og derefter i en plasticpose i fryseren i en halv time.