

Kasulikke näpunäiteid

Kui sul on ahju/pliidiküte, ära viska kasutamata rasva/õli minema

vaid vala see süütematerjalile – ajalehed, reklaamid, pilpad – saad valusa süütetule

Kalanduse teabekeskus

Palju kalajuttu

Liha, kala jms keetmisel, järgi reeglit:

- Kui teed puljongit, st. keedetavast on vaja rohkem maitset kätte saada, pane keema külma vette
- Kui on soov keedetavat hiljem süüa ka, st maitset jääva keedetavasse, pane keevasse vette, veel parem kui pruunistad enne.kergelt
- Võib teha ka nii: kondid külma veega keema, kui vesi keeb, alles siis liha – selliselt keetes jääb liha maitavam ja puljongi annavad põhiliselt kondid

Koledate plekkide ärasaamiseks

Kodukööki täiendust:

Tühjaksjoodud viinapudelist, ja neid ju ikka jagub Mõõda



parajaks üks nöö

Leota seda mingis



süttivas vedelikus



Süüta nöö põlemaVala peale külma vett, pudel murrub

Lihvi servad ja ongi klaas valmis

