

מהצורת קיץ תשפ"ג
מבית "מתקנות באייל"

איפים לכל מטרה

מטבח



במקום הקדמה

הטיפים בחוברת זו נלקטו מאת קוראי הניוזלייטר "מתנות במייל".

הכל התחיל משאלה שנשלחה למערכת. אחת הקוראות רצתה עצה לבעיה מסוימת שהיתה נתונה בה,

השאלה פורסמה, והתגובות לא אחרו לבוא.

עוד אנשים ראו כי טוב, ושלחו את שאלותיהם למערכת.

חכמת ההמונים הוכיחה את עצמה,

והעצות והטיפים שניתנו כאן, סייעו ללא מעט אנשים בפתרון בעיות ומצבים לא נעימים.

לאט לאט התופעה צברה תאוצה, עד שמדור הטיפים הפך למדור הפופולארי ביותר ב"מתנות במייל",

ברוך ד', החוברת גדלה מאד, ולכן החלטתי לפצל אותה לפי נושאים, ליתר נוחות.

מקווה שתפיקו תועלת מעיון במהדורה הזו ובמהדורות נוספות שתצאנה לאור אי"ה.

נ. ב. מכיון שהטיפים נכתבו בשיטת "חכמת ההמונים" יתכנו טיפים סותרים, כי מה שעוזר לאחד לפעמים מזיק או למצער לא מועיל לאחר. אני הבאתי כאן את כל הטיפים שאנשים כתבו מנסיונים האישי,

והשימוש בטיפים אלו הוא על אחריותכם בלבד.

בפרט כאשר מדובר בטיפים רפואיים- שבהם, אני מדגישה- אין להשתמש לפני התייעצות עם רופא.

לתגובות, הארות והערות saryfrid1@gmail.com

תוכן הענינים - מטבח

אפיה: עוגות טורט, בצק פריך, חלות, לחמניות ולחמים

בישול: בישול בריא, ארוחות בקלי קלות, בישול במיקרוגל, שדרוג מאכלים בקלות, דגים, חזה עוף, עוף שקיבל טעם לוואי במקפיא, קילוף שום, קילוף תפוחי אדמה, ביצים קשות, מתכונים, ספרי מתכונים מומלצים, כל מיני.

נקיון ותחזוק המטבח: שמירה על הניקיון, ריח נעים במטבח, נקיון הכיור, סתימות בכיור, ניקוי קומקום/ מיחס, נקיון הטוסטר, נקיון ותחזוק השיש, ניקוי התנור והכיריים, ניקוי אינדוקציה,

כלים: סירים ותבניות, קופסאות אחסון, זכוכיות של נרות, במקום חד פעמי, בקבוקי תינוקות, הורדת מדבקות, כתמי קפה מכוסות, ניקוי בלנדר מוט, פלטת שבת על שיש קיסר, שונות.

אחסון ושמירה על טריות המזון: סדר, טריות, אבוקדו, בננות, כרוב קצוץ, הקפאת מזון.

פרקטיקה: מתאם לכיריים אידוקציה, שונות.



אפיה

עוגות טורט

- להכנת עוגות טורט / רולדות וכדו' ללא הפרדת ביצים:
להכניס לקערת המיקסר את הביצים בשלימותן,
להתחיל להקציף,
להוסיף את הסוכר ולהגביר למהירות הכי חזקה,
להקציף 10 דקות,
להוסיף בהדרגה את שאר המוצרים
ולהעביר לתבנית ולתנור שחומם מראש על 180 מעלות.
טורט ל- כ 40 דקות, רולדה לכרבע שעה.
- להכנת רולדה- יש לשמן את נייר האפיה מ2 הצדדים לפני הכנסת הבליחה,
זה מאד מקל על קילוף הרולדה מהנייר בהמשך, זה יורד ממש בצ'ק בגלל השמן.
- טיפ לשינוי כל מתכון לנטול גלוטן: (מלבד מאפי שמרים)
היחס צריך להיות:
2.7 כוסות קמח קונדיטור, + 1.25 קמח אורז מלא= 4 כוסות קמח רגיל מהמרשם.
- כשרוצים לצפות בנייר אלומיניום עוגה עם ציפוי נוזלי, (שוקולד או קרם) ולא רוצים שהציפוי ימרח על נייר האלומיניום, נועצים שיפוד לרוחב התבנית,
(יוצרים חורים משני הצדדים וכך נועצים שניים- שלושה שיפודים)
בצורה כזו נייר האלומיניום יושב מעל השיפודים. לא נוגע בציפוי ולא נמרח עליו.
- כדי לשמור על גובה של עוגות טורט, כדאי בסיום האפיה להשאיר את העוגה בתנור כבוי וסגור למשך 2 דקות. לאחר מכן לפתוח את דלת התנור ולהשאיר את העוגה בפנים למשך 5 דקות נוספות, ורק אז להוציא ולקרר בטמפרטורת החדר.
העוגה יוצאת שטוחה וגבוהה.
- לעוגות טורט/בחושות שנופלות אחרי האפיה-
אפשר לדפוק את התבנית על השיש או על הרצפה,
והעוגה נשארת גבוהה ולא נופלת.
- פתרון מדהים שהעוגה לא תיפול: בשניה שהעוגה יוצאת מהתנור, לחתוך אותה כבר מיד לריבועים.
- ראינו את זה במפורש - בחלקים שהספקנו לחתוך מיד, העוגה נשארה גבוהה ובצדדים, איפה שלא הספקנו לחתוך - היא נפלה.
לאפות בחום נמוך 160 מעלות למשך יותר זמן.
- מונעים את התפיחה המהירה והנפילה של העוגה.
כך העוגה עולה באיטיות ופחות נופלת.
- מצאתי פתרון טוב להקצפה של ביצים עם ממתיק מלאכותי (סוכרלוז באבקה),
יש לי מתכון של עוגת טורט עם 5 ביצים, מקציפה את הביצים שלמות במשך כ-5 עד 10 דקות,
בתחילה מוסיפה 2 כפות סוכר. הקצף עולה יפה, ואז תוך כדי הקצפה, מוסיפה את השמן. כך
ההקצפה מחזיקה את עצמה ולא נופלת. בהמשך מוסיפה את המשך תחליף הסוכר (סוכרלוז),
וכך הלאה את שאר החומרים.

- מזיגת עיסה למאפינס- רעיון פצצה!
אני משתמשת בכף קפיצית של הגלידה שזה בדיוק ממלא לי כמות למאפינס אחד.
מונע לכלוך וזמן.
- מזיגת עיסה למאפינס- לשפוך את העיסה לקנקן שתיה ולמזוג למאפינס/מנג'טים.
כדי שהתבנית לא תתלכך-
לשים בכל אפיה נייר אפיה על התבנית. אפילו שלא אמורה להתלכך.
פעמים נוזל ויותר קשה לנקות מאשר להחליף נייר.
שימוש בסטיביה:
- בד"כ על כל בקבוק של הממתיקים האלה יש טבלת המרת מידות
אני באופן אישי שמה קצת פחות -לדעתי הם יותר מתוקים מהמידה האמיתית שמופיעה
בטבלה-
זה טוב לשימוש בכל המתכונים חוץ מהקצפת ביצים-
שאז מומלץ להשתמש באבקה ע"מ שיחזיק את הקצף.
- כתחליף למיץ תפוזים בעוגה או לכל עוגה לשים מיץ מלימון טרי בכוס של המים.
- הפרדת החלבון מהחלמון במהירות ובנוחות: יש לפתוח את הביצה לצלחת, לקחת בקבוק
פלסטיק של חצי ליטר, למעוך אותו מעט, לקרב לחלמון שבקערה, לשחרר את הלחיצה, ואז
החלמון נשאב במדויק לתוך הבקבוק.
- אפשר לעשות כך להרבה ביצים, ואחר כך משחררים אחד אחד לצלחת אחרת ע"י הטייה
זהירה של הבקבוק ולחיצה כדי שיפלט החוצה.

בצק פריך

- כשמכינים בצק פריך לעוגה במקום ללכלך קערה או מיקסר שמים הכל בשקית הקפאה לשים
בידיים מחוץ לשקית ואז שוטחים בתבנית.
- טיפ להכנת עוגיות בצ'יק צ'ק במינימום לכלוך:
מכניסים לתוך שקית הקפאה חזקה את כל החומרים, קושרים, ומערבבים היטב עד לקבלת
בצק/בלילה אחידים,
משטיחים על תבנית אפיה, אופים, ולאחר האפיה חותכים ריבועים שווים,
חסכנו ככה זמן ולכלוך מיותר. (מתאים בעיקר לימי שישי הקצרים).

חלות, לחמניות ולחמים

- כשמוציאים תבנית עם חלות, לחמניות וכד' יש לפרוש מעל שקית ניילון שמכסה את כל
המאפים ומעליה לפרוש מגבת מטבח רטובה וסחוטת.
מומלץ להקפיא כשהמאפים עדיין חמים לעטוף היטב בשקית סופר ולהקפיא.
- המאפים לאחר ההפשרה טריים ורכים כאילו יצאו עכשיו מהתנור.
מומלץ לא להקפיא מאפים חמים ממש-
לדברי טכנאי מקררים- זה רק ענין של זמן עד שהמקפיא יהרס.
כדאי לחכות שהמאפים יהיו חמימים ורק אז להקפיא.
- לקיצור תהליכים- מספיק להכניס את המאפים חמים לשקית ולקשור.
הם פולטים אדים שנשמרים בניילון ומרככים את המאפים.
(למי שלא אוהבת את החלות רטובות מידי- אפשר להשאיר את השקית פתוחה- כך חלק
מהאדים יצאו).

אני אוהבת להשתמש בשקיות של לחם פרוס- הן גם אטומות וגם הצורה שלהן נוחה לאחסון במקפיא.

- ללחמניות שום מעולות-
לאפות לחמניות בכל מתכון שתמצאו,
ומייד לאחר האפיה לטבול בקערה עם שמן זית/ חמאה מומסת,
שום כתוש וכוסברה קצוצה .
הטעמים נספגים מצוין, ולא נהרסים באפיה.
ניתן להוסיף/ להפחית תבלינים לפי הטעם- אורגנו, בזיליקום, בצל ירוק, צ'ילי גרוס וכד'.
הערת המערכת: שימו לב: אם אתם טובלים בחמאה מומסת, המאפה הופך להיות חלבי, וצריך להראות שונה ממאפה פרווה!
מומלץ ללחם מלא /לחם כוסמין של אפיה ביתית
מתחת לכל לחמניה להניח בצל מטוגן ואז לתת לתפוח ולתנור,
יוצאות לחמניות טעימות, בריאות וללא צורך להכניס מתבל.
כאשר אנו רוצים לפזר שומשום על חלות/לחמניות,
הכי נוח זה להכניס את השומשום לתוך מיכל של תבלינים
ובעזרתו פשוט לפזר את השומשום בנוחות וללא מגע בידיים.
כשיש לך רק מערוך אחד ואת רוצה להכין בצק חלבי/ בשרי/ ללא גלוטן/ ואת רוצה להשאיר אותו נייטרלי- פשוט תעטפי אותו בניילון נצמד ואז תעבדי איתו
מאד פרקטי גם מבחינת הניקיון.
שיטה להשגת מאפה רך מבחוץ.
מיד כשהמאפה יוצא מהתנור, להבריז את החלק העליון-הנוקשה במים, בעזרת
מברשת [כזו המיועדת למרוח ביצים]. המים נספגים מיד. אם הקרום קשה מאד
אפשר למרוח שוב ושוב בנדיבות.
לקבלת מאפים פריכים ורכים, להוסיף לבצק של חלות\לחמניות שקית אבקת אפיה חוץ
מהשמרים וזה עוזר בצורה פלאית.
מתקבלות לחמניות רכות וטעימות.
כדי שהחלות לא תדבקנה לתבנית לרסס מעט שמן ומעליו לפזר קמח תירס. מונע
הדבקויות ונותן טעם טעים לחלות ולחמניות.
טיפ להברשת חלות / לחמניות ללא צורך בביצה
מערבבים בכוס מעט מים רתוחים עם מעט קפה נמס ומעט סוכר ולאחר התפיחה של החלות
או הלחמניות מברישים ומפזרים מלמעלה שומשום / (קצח / פשתן / גרעיני חמניות / גרעיני
דלעת / קמח תירס ועוד..)
ולאחר האפיה מברישים בשמן.
הברק, הפריכות והטעם... פשוט מושלם!!
יעילות בזמן: כשאני מכינה בצק שמרים - מיד לאחר הלישה אני מכניסה את הבצק לשקית
שאותה שימנתי מעט, להתפחה, ואז קל מאד לנקות את קערת הלישה (הבצק עדיין לא תפח
ולא נמרח על הקערה), הבצק תופח במהירות יותר משום שנמצא בשקית חמימה, וכשהבצק
מוכן אני זורקת את השקית וזהו.
לאפית חלות - (יש להכין כפולה כי החלות נגמרות במהירות)
לערבב בקערה - ביצה, 2 כפיות אבקת שום, חצי כוס שמן זית וזעתר. (אמור לצאת סמיך)
למרוח על הבצק בנדיבות (לאחר הכנת הצורה...)

בישול

בישול בריא

- סיר מרק ירקות מהיר יותר ובריא יותר- (בלי מעבד מזון ובלי יותר מידי שמן) לקצוץ בצל ולאדות ו...נשאר לקלף הירקות הרצויים לחתוך גס לתבל להוסיף מים ולבשל עד שכל! הירקות מבושלים היטב ובעזרת מועך תפוז"א למעוך את כל הירקות לא לפירה!!(בקטנה): טעים מזין ובעיקר בקלות ממש! ממליצה בחום!!
- במקום לטגן בטטה חציל וכד'. אפשר למרוח שמן במברשת ולהכניס לתנור. מקבלים אותו טעם וצבע בהרבה פחות שמן.
- כמעט כל מאכל מטוגן אפשר לאפות בתנור כשמברישים אותו במעט שמן. אפשר לנסות על כמות קטנה, לטעום ולהתחיל להוריד קלוריות בלי מאמץ!
- הכנת קוסקוס שאינו יבש עם לחות מיוחדת בלי טיפת שמן! ובלי צורך בחימום במיקרוגל: השרי את שקית הקוסקוס הקנוי בקערה מלאה במים למשך 10 דקות. העברי את הקוסקוס למסננת והניחי את המסננת בתוך קערה מלאה במים למשך 10 דקות הוציאי את המסננת מהקערה ותני למסננת להגיר נוזלים למשך 10 דקות. תבלי כרצונך את הקוסקוס (אני שמה מלח, מעט פלפל שחור, ואבקת מרק עוף) וקיבלת קוסקוס מעולה טעים וקל ביותר שניתן לאכול אותו גם ללא מרק.

ארוחות בקלי קלות

- שדרוג לחם מטוגן בקלי קלות, הילדים (והמבוגרים) מבקשים עוד ועוד: לערבב בתוך הביצה קטשופ ומלח. ושדרוג נוסף לא חובה - למרוח מעט חמאה אחרי הטיגון- יוצא מושלם!
- להכין כמה סלטים לשבת בקלות: לשים בתבנית אחת: חצילים, עגבניות, פלפלים, קוביות בטטה. להכניס לתנור לחום של 200 מעלות אחרי שמתרכך, מכינים כל סלט עם התיבול שלו: ממרח חצילים במיונז, עגבניות-לרסק לסלט ערבי. פלפלים-בתחמיץ. וקוביות בטטה עם רוטב צ'ילי-אפשר להוסיף גם קוביות חצילים (כמובן לשים באותה תבנית. לחתוך לקוביות מראש).
- כך הרווחנו בקלות, 4 סלטים, פחות לכלוך וחוסך זמן.
- רוצה להכין **שבת/חג במהירות?** הכניסי מגוון ירקות לתנור עם מעט שמן ומלח, חלק מהירקות הגישי כתוספת, חלק הוסיפי לדגים עם שמן, גריל דג, פפריקה ושום,

- ולחלק חתיכות חזה עוף ומעט רוטב סויה
(למשקיעות גם מעט חרדל, דבש ושום). חוסך המון זמן!
- חביתה מהירה ללא מחבת: שימי נייר אפיה בטוסטר עם קצת שמן, תני לשמן להתחמם ובינתיים תערבבי ביצה עם כל מה שאת רוצה, כמו: מלח, זעתר, זיתים, גבינה, תכניסי לטוסטר לכמה דקות ויש לך ארוחת ערב. אפשר להוסיף גם כמה כפות קווקר מהיר הכנה עם 2 כפות קוטג' ואז זה נהיה פיתה, אפשר באותה צורה גם לעשות פשטידה של טונה לארוחת צהריים, עם טונה ביצים מלח ופירורי לחם או בלי פירורי לחם ואפשר גם בצל וגמבה. רסק וקטשופ גם יכולים לשדרג את זה.
 - טיפ לבצל מטוגן בהישג יד
אחת לכמה שבועות, לטגן כמות של בצלים ולהקפיא בקופסת איחסון, גם במקרר זה מחזיק מעמד עד שבוע עם מעט שמן.
זה מקל מאד על הבישולים, שברובם צריכים בצל מטוגן.
כך יש מיד "בשלוף", חוסך זמן ועבודה.
 - אני מקפיאה בשקיות. יותר נח ופשוט לאחסון.
אני "מלבישה" כל פעם שקית על כוס ח"פ, ממלאה את השקית לפי הצורך, קושרת וכך הלאה את כל השקיות (באותה כוס).
 - הקפיאי את הבצל בקופסת איחסון: גזרי נייר אפיה בגודל הקופסה והניחי שכבות דקות בצל מטוגן בין גזרי נייר האפיה. כך תוכלי לשלוף כל פעם כמות קטנה בלי להפשיר הכל.
 - כדאי גם לכתוש שום וג'ינג'ר (בנפרד) ולהקפיא- הכי נוח בתבנית קרח או תבנית שקעים דומה, ולאחר שהכל קופא- לחלץ ולהעביר לקופסה אטומה .
אפשר לעשות את אותו הדבר גם עם עשבי תיבול (כמו פטרוזיליה וכוסברה), והכי נוח להקפיא אותם בשמן זית/מים כדי ליצור ממש קוביה.
 - אפשר גם לסחוט ולגרד לימון ו/או תפוז ולהקפיא (מעולה לאפייה, וגרידת תפוז ולימון טובות גם לבישול- אסייתי למשל- וזה מאוד בריא).
 - מאכל פשוט שאפשר להכין בלי לבזבז סיר- שואלת את עצמי איפה הייתי עד היום: קונים בצרכניה קוסוקוס להכנה מהירה, מכינים לפי ההוראות. מדהים. התיבול שאני שמה- כף אבקת מרק עוף.
 - תוספת לעוף/ דגים בקלי קלות: בכל מתכון אפשר להוסיף חצי שעה לפני הסוף שקית קוקי עם 2 כוסות אורז+ 4 כוסות מים + כפית מלח, ואז יש לך תוספת טעימה בלי ללכלך סיר.
 - ארוחת צהריים מהירה: קניתי מחבת פסים, ומאז אני משתמשת בה המון. מכנסיה לשקית הקפאה פרוסות חזה עם מעט שמן ותבלינים, משקשקת ובינתיים מחממת את המחבת ללא שמן עד שהיא לוהטת, ואז מסדרת את פרוסות החזה וצורבת 2 דקות מכל צד. לא יותר. מתקבלים סטייקים עסיסיים וטעימים במיוחד, וגם דיאטטיים, משום שאין כמעט שמן. באותו אופן אני מכינה מושט בגריל. יוצא מעדן.
 - טיפ לטיגון שניצלים - לשים ניר אפיה על המחבת ואז לשמן אותו ולטגן כרגיל, חוסך את עניין החלפת השמן אחרי והוצאת הפירורים השרופים שמצטברים.
 - ראש חודש, את רוצה משהו מיוחד לילדים אבל אין לך כוח להתאמץ? אני עושה עם מלווח הרבה דברים, מערבבת טונה עם ביצה רסק עגבניות ותבלינים ושמה בין 2 מלוואח, ואופה, / שמה גבינה צהובה כמו פיצה / עוטפת עם המלוואח נקניק כמו בורקס, / ממלאה בגבינות קשות וירקות, כל מה שמתחשק לך.
העיקרון שיש לך בצק מוכן שלא צריך להפשיר הרבה זמן כמו בצק עלים.

אפשר להשתמש במלוואח באותו עיקרון גם לבשרי:
מפשירה עוף טחון מערבבת עם תבלינים וסוגרת את המלוואח לבורקס משולש
העיקר שבמהירות יש לי ארוחה בלי ללכלך כלים.

- במקום לבשל כל שבוע מטבוחה:
ללכלך סיר, לחלוט עגבניות וכו'
אני עושה שבוע אחד כמות גדולה
מחלקת לקופסאות לפי הכמות שאני רוצה 250 מ"ל או 500 מ"ל
ולאחר מכן שמה בשקית הקפאה,
מוציאה כל שבוע מהמקפיא ישר למקרר.
כמו כן גם לגבי קטניות לחמין
אני משרה בקערה גדולה את הקטניות ואז מחלקת בשקיות הקפאה לפי שבתות
מוציאה מהמקפיא ישר לסיר
חוסך עבודה בפרט בימי שישי קצרים.

בישול במיקרוגל

- כנפיים במיקרוגל- לתבל כנפיים בכל תיבול שאוהבים ולתת לזה לשרות 30-40 דקות. לשים
במיקרוגל מכוסה על עוצמת החום הגבוהה ביותר 13-14 דקות.
- הכנת אורז במיקרוגל: על כל כוס אורז הוסיפו רבע כוס שמן, 3/4 כפית מלח ומעט פלפל,
הוסיפו 2 כוסות מים רותחים וערבבו היטב. הכניסו למיקרוגל בעוצמה גבוהה. לאחר 10 דקות
בדקו אם האורז טוב. אם עדיין לא- שימו לעוד 5 דקות.

שדרוג מאכלים בקלי קלות

- להכנת חביתה שמנה ומנופחת יש לשים מכסה על המחבת בעת ההכנה.
- רציתי להכין פשטידות אישיות חגיגות בזמן קצר.
הפתרון שמצאתי פשוט ומומלץ וגם טעים ביותר:
קרצתי עיגולים מבצק עלים, הנחתי אותם בתחתית מאפינס ח"פ ומעל יצקתי את המילוי.
חגיגי!
- וקורצן מניין? ניסיתי כוס זכוכית אבל הקוטר שלה היה גדול מדי.
- הסרת את המכסה של מלחייה מפלסטיק וקרצתי עיגולים מקסימים שבמתיחה ממש קלה
התאימו בגודל בדיוק לתחתית המאפינס.
- **הכנת חמין בשקיות**- השתמשי בשקית צליה (שקית קוקי) ולא בשקית ניילון.
- יש שקיות מיוחדות בחנויות מתמחות שניתן לבשל איתן בתוך סיר החמין
הן עשויות בד שיש בו נקבוביות כמין אורגנזה אך לא שקית אורגנזה כי היא עלולה להינמס
בחום!
- אם יש דברים ללא נזל כמו קישקע אפשר בנייר אפיה או ללא עטיפה כלל.
- הכנת קישקע בלי שקית ויחד עם זאת שלא 'יאבד' ויתפורר:
א. לוודא שהעיסה קשיחה מספיק.
ב. פשוט מניחה מעל גבי הביצים, ולא ישירות בתוך המים. כך שגם אם הקציצה רכה היא לא
נעלמת.
- לשים את הקטניות בתוך גרב (חדשה, 100% כותנה, ללא הדפס)
כך התבלינים עוברים דרך החורים.

- איך לעשות טוסט קראנצ'י וטעים?
הטיפ הוא למרוח בצדדים שמן זית-זה עושה את הקריספיות ולשים את הטוסט בתנור שחומם מראש לחום הכי גבוה!
אפשר גם להוסיף שמיר יבש-מוסיף לכל טוסט!
- אפשר וכדאי בכל פעם שתבשלו- לאסוף ולשטוף את כל השאריות מהירקות (הקצוות, הקליפות והגבעולים) ולשמור בכלי בהקפאה.
וכשהוא מתמלא- להעביר לסיר, למלא במים, לבשל כ-3 שעות, לסנון, ולשמור בהקפאה במנות.
נוצר ציר ירקות טעים שיעשיר כל תבשיל ורוטב בקלות ובבריאות.
- פינוקים בקלות ובמהירות:
אפשר להכין ופל בלגי בקלות גם ללא מכשיר ופל בלגי-להכין בלילה רגילה של בלינצ'ס, לשמן טוסטר פסים היטב היטב, כדי שלא ידבק, ולצקת מהבלילה לטוסטר. לסגור אותו, להמתין 20 דקות בערך או יותר, לבדוק אם מוכן ולהוציא ואז לקשט בקצפת, סלט פירות, סירופ שוקולד ועוד.

דגים

- הכנת דגים ללא ריח: לא להשרות בחומץ או לימון או מלח ליותר מ-20 דקות מכיוון שהבישול מתחיל כבר עם ההשריה.
- הסרת עור מדג סלמון בקלות: מניחים אותו בתבנית אפיה בתנור על חום של 150° למשך כחמש דקות ולא יותר באופן שהעור כלפי מעלה, וכשהעור מחומם הוא מוסר במשיכה אחת בכחצי שנייה. בדוק ומנסה פעמים רבות.

חזה עוף

- להכנת שניצלים לטיגון במינימום לכלוך, אני שמה בשקית להקפאת מזון את הביצה והתבלינים סוגרת ומערבבת עם הידיים מבחוץ, מוסיפה את החזה הפרוס, סוגרת ומעסה את הכל מבחוץ אח"כ מצפה בפירורי לחם מעורבבים עם שומשום ומטגנת. חוסכת אפילו את הצלחת של הביצה.
- *לגבי שניצלים: אין צורך בכלל בביצה אני ישר מטבילה אותם בפרורי לחם מתובלים ויוצא מעולה. אפשרי גם בתנור לשים שמן בתבנית, חזה עוף, לפזר את פרורי לחם לערבב היטב לוודא שיש שמן בתחתית התבנית
יוצא מעולה!!!
- לגבי הפשרה של חזות עוף, ולהפשרת עוף בכלל:
להכניס את העוף שרוצים להפשיר בקערה עם מי ברז. העוף מפשיר במהירות. לא טוב להפשיר אותו סתם בחוץ, (בעיקר בקיץ). עדיף להפשיר במקרר למשך הלילה.
- הפשרה אידיאלית של חזה עוף תהיה בטמפרטורת החדר, דבר שלוקח מספר שעות בהתאם למזג האוויר.
בנוסף, ניתן להפשיר אותו גם במקרר – להוציא אותו מהמקפיא למקרר בערב שלפני טיגונו. אם אתם בלחץ זמן ורוצים להפשיר נתחי עוף דקים כמו פרוסות חזה עוף לשניצל במהירות, יש להשתמש במים חמים, בטמפרטורה של כ-60 מעלות.
- שניצלים בריאים ללא טיגון וללא פחמימה!
לחזה עוף מכמות של 2 עופות
שמים ביצה אחת(!) בקערה וטורפים עם קצת שמן זית ומלח
מכניסים את כל נגיסי החזה לקערה ומערבבים

בצלחת נפרדת מערבבים קוקוס עם פפריקה, אבקת שום, מעט כמון. (אפשר להוסיף שומשום למי שאוהב)

מצפים אחד אחד בתערובת הקוקוס מניחים על תבנית מצופה בנייר אפיה וצולים כמה דקות בתוכנית גריל של התנור רוצו לאכול לפני שהכל נגמר, בלי מצפון.

החזה נשאר מנת חלבון בלבד, וללא הרעל של הטיגון. בתאבון.

- למי שרוצה לאכול שניצל אבל יותר בריא משניצל מטוגן, מומלץ לקנות טוסטר (סנדוויץ' - כמו של פיצה) גם לבשרי, אני לוקחת את חזה העוף (דק לפי טעמי), טובלת אותו בשמן מתובל בגריל עוף ואבקת שום, אח"כ מצפה בפירורי לחם (או שבלי זה) ומכניסה לטוסטר - על נייר אפיה. אחרי מס' דקות יש לי שניצל חם, טעים ופריך.

עוד מעלה יש לזה: אני יכולה להכין את השניצל מוכן לטוסטר ולהקפיא ואח"כ בכל רגע נתון להפשיר את החזה, להדליק את הטוסטר, להכניס נייר אפיה ולתוכו את השניצל ותוך כמה דקות להנות משניצל - בלי לכלוך של שמן, בלי ריח של טיגון וכו'!

מומלץ מאד!

- חזה עוף ממולא לשליפה מהירה: לקחת ריבוע ניילון נצמד ולהניח עליו שניצל חזה עוף דק למלאות בו את המילוי הרצוי (בשר טחון, אורז, ירקות, פירות יבשים, וכו') על קצה החזה ולגלגל לגלילה הדוקה תוך כדי עטיפתו ניילון נצמד וסוגרים כנפיקיה ב 2 הצדדים. שמים את הרולים בהקפאה ומטגנים מתי שרוצים לאחר הוצאת הניילון נצמד.
- להכנת שניצלים לטיגון במינימום לכלוך וכלים.

פורשים על השיש פיסת מפת ניילון חד פעמית בגודל השיש.

כעת יש לנו משטח נקי לגמרי. אפשר לשפוך עליו ישירות את הקמח/פירורי לחם/קמח מצה, כל אחת לפי העדפותיה. צריכים צלחת רק בשביל הביצה. אפשר להניח בפינה את השניצלים המוכנים, אפשר להניח על הניילון את מגבות הנייר הסופגות את השמן העודף, ובסיום - מקפלים את הניילון וזורקים לפח. נשאר להדיח רק הצלחת של הביצה ואת המזלג.

- בשביל לדפוק שניצלים אין צורך לכלוך את הסביבה ואת דופק השניצלים... ניתן לקחת שקית הקפאה ולהניח מעליה את הרצועות, מלמעלה לשים עוד שקית וכך לדפוק בהנאה ובניקיון. יוצא מעולה ומוצלח!

- לבישול חזה עוף בלי שיתייבש: אם מכינים חזה עוף יחד עם ירקות במחבת, חשוב להקפיד להתחיל עם טיגון הירקות שמצריכים זמן טיגון רב יותר. כאשר הירקות מגיעים לרמה הרצויה ניתן להוסיף את חזה העוף ואף מומלץ לטגן אותו בכלי נפרד.

- כדי שמשטח העבודה ופטיש השניצל לא יצברו שאריות בשר (שקשה לנקות וגם צובר חיידקים) הכניסי את השניצל לשקית אוכל\ הקפאה, ורק אז תדפקי. כמו"כ אפשר לטבול את כל השניצלים בפירורי לחם להניח על נייר אפיה ולטגן. כך את יכולה להתעסק עם דברים אחרים וגם השיש נשאר נקי. אגב, כשהשניצלים מצופים הם לא נדבקים גם כשמניחים אחד על השני.
- עוד בענין שניצל- אפשר להקפיא שניצל מטוגן בקופסא אטומה בתוך שקית, חימום קל בתנור או על הפלטה לאחר הפשרה והוא קריספי כמו טרי.

עוף שקיבל טעם לוואי במקפיא

- אפשר לטגן - זה מוריד טעם לוואי.
- כדאי להרתיח במים, אפילו מס' פעמים.
- אמנם אח"כ א"א להכין ממנו שניצלים או סטייק, אבל אפשר לבשל שוב מתובל או לטחון ולהכין קציצות.
- אפשר לבשל אותו קצת (אולי חצי שעה), ואז לשפוך את כל המים ולהמשיך בבישול

קילוף שום

- איך לקלף שום במהירות?
אולי אחד הדברים הכי מעצבנים שיש במטבח, זה לקלף שום, שתמיד נדבק לאצבעות ולא מוכן להתקלף.
קבלו שיטה שתמיד עובדת לקילוף מהיר.
הפתרון פשוט: חותכים את החלק התחתון והיבש ומכניסים את שיני השום למיקרוגל למשך 15-20 (ולפעמים אף 30) שניות.
השום יתקלף בקלות.
- הכניסו את שיני השום אל תוך כוס שייקר או אל תוך סיר קטן עם מכסה - שקשקו היטב 10 שניות לא יותר ותקבלו את כל שיני השום מקולפות להפליא.
- אלה שלא מקולפות - נמצאות במצב קילוף מתקדם וזקוקות רק לעזרה קטנה.
- הניחו סכין שף גדולה שטוחה על שן השום, ואז הכו את הסכין כדי לרסק את השן. זה שובר את עור השן ומקל הרבה יותר על הקילוף.
- אפשר לקנות בחנויות מקלף שום (עולה בערך 10 שקל או פחות)
- כמו צינור סיליקון קטן, מכניסים לתוכו שן שום, מגלגלים קצת השיש והשום מקולף.
- טריק שעובד: מועבים ביד מעט את שן השום והקליפה משחררת בקלות.

קילוף תפוחי אדמה

- הטריק הכל כך פשוט הזה לקילוף תפוחי אדמה יחסוך לכם זמן וטרחה מיותרים:
עבור השיטה תזדקקו לתפוחי אדמה שטופים, סכין חדה וסיר מלא במים קרים (כי עבור הבישול תמיד מתחילים במים קרים).
השתמשו בסכין כדי לבצע חתך בקליפת תפוח האדמה לכל קוטרה - מבלי שהסכין תחתוך את בשר הירק. תוכלו לסובב את תפוח האדמה על צירו ביד אחת וביד השנייה לבצע את החיתוך כך שיצא לכם קו ישר.
אחרי שעשיתם זאת לכל תפוחי האדמה (תהליך קצר בהרבה מקילוף), הכניסו את תפוחי האדמה לסיר מים קרים והרתיחו אותם עד שיהיו רכים מספיק כדי להעביר דרכם מזלג. בשלב זה נקזו את המים, שלפו את תפוחי האדמה מהסיר וברגע שהם יתקררו מספיק כדי לגעת בהם בבטחה, השתמשו בעדינות באצבעות הידיים שלכם לקילוף חצאי הקליפה. כשתפוחי האדמה מבושלים, קל מאוד להסיר מהם את הקליפה בלי להשתמש בקולפן ובלי להותיר שאריות. כל כך פשוט וקל ששווה לנסות.

קילוף) ביצים קשות

- לקילוף ביצים בקלות ועל הדרך לניקוי האבנית מהכלי בו הם מתבשלים - להוסיף מעט חומץ בבישול הביצים
- אם יש סדק בביצים ואז יוצא מהם קצף לבן, אפשר לפני שמבשלים את הביצים לשים גפרור בלי הראש שלו, ואז גם אם יש סדק לא יוצא קצף מהביצים...
- מיד כשהביצים גומרות לרתוח יש להניח את הסיר תחת הברז ולפתוח על הכי קר ולהמתין דקה שתיים, כדי שהביצה תתקרר ותעמוד במים קרים. כך הן מתקלפות בקלות.
- לדפוק את ביצה במשטח קשה כלשהו (שיש / שולחן וכו') ע"מ לסדוק את הקליפה. ואז לשטוף במים את הביצה עם הקליפה הסדוקה (מתחת לברז) כך המים יוצרים הפרדה בין הקרום הדק שעליה לבין הביצה המבושלת.
- לשים קצת מלח במי הבישול.
- אם הביצה היתה במקרר והיא במצב של שברים קטנים ומעצבנים שכמעט אי אפשר לקלף- אפשר להדביק קצת סלטייפ רחב וחזק ואז הקליפות נדבקות אליו ומתקלפות בקלות.
- יש להרתיח מים, כשהמים מבעבעים להכניס בזהירות את הביצים להשאיר את הסיר ללא מכסה, לאחר 10 דקות לכבות את האש. כשמתקרר לקלף, מתקלף בקלי קלות!
- לפני הקילוף לסובב את הביצה על משטח ישר. היא מתקלפת בקלות.
- להוצאת חתיכה של קליפת ביצה שנפלה לתוך הביצה- מרטיבים את האצבע- ואז הקליפה נדבקת לאצבע בקלות.
- איך מוציאים קליפה של ביצה שנפלה לצלחת או לקערה בלי להרטיב את האצבע? (כשצריך להקציף את החלבונים, אצבע רטובה יכולה לקלקל)
- מכניסים חצי מהקליפה שזה עתה רוקנו, ובעזרתה מוציאים. חלקיק הקליפה נכנס אליה בשמחה.
- מבשלים ביצים ומגלים שאחת מהן (או יותר..) סדוקה? (בועות במים מגלות את זה) מעט מלח בתוך מי הבישול עוצר את הפריצה של החלבון מהקליפה והיווצרות ביצים 'מפלצתיות' שחלק מהן בפנים וחלק בחוץ... כדאי ליתר ביטחון להמליח תמיד מעט את המים!

מתכונים

- לתלות נילונית לקלסר על הארון וכך להכניס כל פעם את המתכון בפנים. אם את משתמשת בעיקר במתכונים שגודל הדף קטן עדיף נילונית קטנה שיהיה קל להוציא וכמו כן אפשר להצמיד את הדף למקרר עם מגנט.
- אני הכנסתי לאינדקס צבעוני גודל A5, לפי קטגוריות. זה נוח, לא מתקלקל, וגם אני מוציאה מיד מהארון את הצבע שאני רוצה/ צריכה. למשל מנות אחרונות באינדקס סגול. מנות עיקריות ותוספות באינדקס ירוק. וכן הלאה. בגלל האינדקס- המתכונים לא נהרסים ומתרבים מוצלח מאוד!!!

- אני פותחת את ספר המתכונים במקום הרצוי ומניחה פתוח במגירה העליונה במטבח, כשאני צריכה אני פותחת ומסתכלת, כשמתאפשר - סוגרת את המגירה וכך הוא גם נשאר נקי.

ספרי מתכונים מומלצים

- ספר מתכונים מומלץ מאוד בעיקר לכלות: "איתך במטבח" אביגיל מייזליק.

כל מיני

- להכין שמנת מתוקה בבית:
קראתי פעם שחלב + 30% חמאה - ממיסים. לא להרתיח. מקררים ואז זה נהיה כמו שמנת מתוקה, לא ניסיתי.
- כדי לנטרל את טעם הדג שיש בד"כ בדגים כמו מושט וכדומה, יש להשרות את הדג קודם הבישול לפחות למשך חצי שעה במים שמכסים אותו + חצי כוס חומץ.
- למרק/ תבשיל שיצא מדי מלוח - להוסיף תפוז"א שלם, חי לבשל כמה דקות ולהוציא התפוז"א סופג את המליחות.
- טיפ לקוטג' שבבר לא ממש טרי, לעשות ממנו פשטידה אפשר להוסיף לו קוביות בטטה קמח, מלח, קצת פלפל וביצים כמובן יוצא מושלם! ומפנק במיוחד!
- לקוטג' שאיבד את טריותו- לסנן במסננת את הנוזלים למשך כחצי שעה. ולמעוך במזלג עם מעט חמאה ו/או גבינה לפי הטעם.
- לתבל בזעתר ושמן זית. או בפלפל שחור או מה שאוהבים. מתקבלת גבינה מוצקה בטעם חדש.
- טיפ להתזת שמן- לקנות בקבוק להתזת מים להשקיה (ניתן לקנות באיקאה בכמה שקלים) ולהתיז דרכו את השמן.
- השמן יוצא בכמות מומלצת ונשפך באופן אחיד על הסיר\ מחבת.
- לטיגון בצל בכמות גדולה, ניתן לטגן בתבנית תנור מרופדת בנייר אפיה, פשוט לקצוץ כמות גדולה של בצל, לפזר בצורה אחידה בתבנית ולשפוך שמן בנדיבות, להכניס לתנור מחומם על 200 מעלות עד להשחמה.

נקיון ותחזוק המטבח

שמירה על נקיון- חוסך זמן ניקוי

- טיפ לתינוק שמתחיל לאכול באופן עצמאי: לפרוש מתחת לכיסא האוכל שלו דפי עיתון, בסיום הארוחה לגלגל את העיתון לפח וחסל סדר ניקיון.
- לגבי תינוק שמתחיל לאכול עצמאית. במקום לעבוד ולפרוש דפי עיתון (ולהיכשל חלילה בגניזה...) אפשר לפרוש מתחת לכיסא מפת ניילון ח"פ, כל הלכלוך מתפזר על המפה מה שצריך זה לקפל את המפה ולזרוק לפח...
- כדי למנוע נזילות משקית הפח, אפשר לשמור את כל העיתונים שמיועדים לזריקה (לא כרמו) וכל שקית פח חדשה לרפד בעיתונים.
- טיפ להחזרת חלב עודף שנשפך משקית החלב בקלות, יש לדחוף מעט פנימה את קצה השקית (החתוך) כך שיווצר מעין שקע בשקית- וכך ניתן לשפוך את החלב הישר מהכוס לתוך השקית בקלי קלות, ללא כל אמצעי עזר.
- טיפ לשמירה על מטבח מסודר בעת בישול/אפיה שימי שקית ניילון בתחתית הכיור רכזי לשם את כל הפסולת (קילופי ירקות שברי ביצים וכד') בסיום העבודה קפלי את השקית - ישר לפח.
- בהמשך למי שכתבה להניח שקית בתחתית הכיור אני מציעה לעשות כמה חורים קטנים בשקית לפני שמניחים את הפסולת, כדי שכל הנוזלים יחלחלו לכיור ולא יגיעו לפח עם הפסולת- וזה כדי למנוע כובד מיותר בזמן הורדת שקית הזבל לחדר הזבל, וכמובן כדי למנוע את הטפטופים מהשקית, שמראים בדיוק את המסלול מאיזה בית שקית הזבל יצאה...
- טיפ לימי חמישי או ימי בישול מרוכזים: צפי חלק מהשיש, החלק שנחוץ לך לעבוד עליו, בניילון נצמד, הרבה יותר נוח לעבוד עליו מלעבוד על שקית.
- בהמשך לזו שכתבה לשים שקית הקפאה או סופר על השיש ועליה לקלף . אני מאד אוהבת ביום שישי או כשיש הרבה עבודות בישול אפיה וכד' לנקות את השיש לפני כן, וכשהוא קצת רטוב לפרוס עליו מפת ניילון בגדול השיש, עם טיפה מים הוא נדבק לשיש ועליו פותחים ביצים... קליפות... עטיפות של אבקת אפיה וכו'.
- בסוף היום/ העבודה מקפלים הכל יחד לתוך אשפתון והשיש נקי ברגע. פצצה לפני שבת- לא נשאר את העבודה של "לנקות את השיש"
- טיפ למניעת התזת שמן מהסיר בעת טיגון- לחמם את הסיר היטב על הכירה לפני הוספת השמן, רק לאחר שהסיר רותח להוסיף את השמן ולהמתין שיתחמם ואז לטגן.
- כל דבר שאני מקלפת (ביצה קשה, מלפפון, תפוח וכולי) אני מוציאה שקית הקפאה ושמה הכל על השקית. מסיימת ומקפלת לפח. כדאי ללמד גם את הילדים לעשות כך כי אחרת הם ישאירו את הקליפות על השיש.

ריח נעים במטבח

- ריח לא נעים במקרר?
שימי קערה קטנה עם סודה לשתיה, והופ הריח נעלם!!
בא לך גם ריח ארומה?? שימי במקום הסודה לשתיה קפה שחור בקערה, הריח הלא נעים יעלם בשניה ובמקומו יגיע ריח ארומה נעים.
- איך מתפטרים מריח של תרסיס לניקוי תנורים שנתפס? ישנן כמה אפשרויות:
בדרך כלל אני משאירה את התנור פתוח כמה ימים כדי לאורר אותו והריח מתאדה מאליו. הקפידי לפעם הבאה לפחות, סמוך לניקיון
- אפשר לשים כלי בתנור עם חומר עדין בעל ריח טוב- כמו אמה לכלים בכמות נכבדת עם הרבה מים ולהדליק על חום בינוני-גבוה למשך שעה וחצי לפחות. בסיום הפעולה ולאחר שהתקרר מעט התנור לעבור על האדים שנוצרו בתוך התנור עם סמרטוט לח ונקי.
- או פשוט לקחת חומר ניקוי עם ריח לימוני או אמה לכלים, למלא קערה או ספל עם מים חמימים ולעבור שוב על התנור- כשמסיימים להשאיר את דלת התנור פתוחה שיתייבש ויתאווור.
- ריח במקפיא .
לערבב חומץ עם קצת מים. לטבול סמרטוט נקי בחומץ להעביר במקפיא. לייבש היטב.
- לנקות את המקרר בחומץ וסודה לשתיה,
ולהסיר הרבה מים במקפיא- בניקוז של המים,
שימי לב יכול להיות שהריח לא מהמקרר אלא דווקא מהחור שיש מאחורי המקרר היכן שהמים מתנקזים.

נקיון הכיור

- לגבי חריצים בכיור לבן-
להבריק עם ספוג הפלא טבול באקונומיקה, וכל הכתמים והשחור שבחריצים נעלמים כלא היו.
- לכיור עם חריצים: על מנת לטשטש אותם (שריטה אי אפשר להעלים אלא על ידי החלפת הכיור..) משתמשים בחומר שנקרא: אסטוניש. מעולה לכתמים על שיש חברון ולכיורים.
- אין לי פתרון לחריצים אך יש לי פתרון איך להבריק את הכיור שלא יראו את החריצים והכתמים: לשפוך אקונומיקה בכיור להניח מעל סמרטוט ומעל הסמרטוט לשפוך עוד קצת אקונומיקה להשרות 10-5 דקות לשטוף הכל והכיור כמו חדש!!
- לחריצים בכיור- לא יודעת מה עושים עם זה אבל שמעתי שזה נהיה מאקונומיקה לא יודעת אם זה נכון.
- ברצוני לעורר תשומת לב שהרבה מהטיפים פה הורסים את החומר, כמו שכתבתי על החולצות והאקונומיקה- שעושה כתמים צהובים- זה בדוק וחבל... וכן ספות עור נהרסות ממגבונים וודאי מספוג הפלא, הנזק לא נראה מיד- אלא בטווח הארוך לאחר הרבה שימושים.
- אני שמה אנטי קאלק ובד"כ כל הכיור אחרי זה מבריק!
גם לאחר הרבה זמן מהיווצרות הכתמים.
כמו כן שמעתי ששמים סודה לשתיה מהולה במים- לא ניסיתי אבל שווה לנסות!

- לי ממש עוזר הספריי של חברת "סיליט באנג" בצבע סגול- לבן רשום "מכיל אקונומיקה" (כדאי לרסס ולהמתין מס' דקות, לשפשף ולשטוף) מעולה לכיורים, כביסה לבנה, שיש ועוד. אני מוצאת אותו ברמי לוי, יש וכד' עולה 10 ש"ח מעולה!...
- ניקוי הכיור: אני מנקה עם מסיר שומנים של סנט מוריץ (אפשר לנסות גם אחרים)
- לחלודה בכיור להשתמש בחומצת מלח זהירות! חומר מסוכן מאוד! להשתמש בכפפות! צריך לקרוא בהוראות השימוש (החומר מסומן שם כרעל)
- אין לי מושג מדוע לא משווק עם פקק בטיחות מפני ילדים כמו אקונומיקה או סנט מוריץ פותחים את הבקבוק כרגיל, אין פקק נעילה.
- מה שכן החומר מוצלח ביותר! מסיר את כל החלודה תוך 2 דק'!
- שפכתי בכיור מלא חלודה, תוך כמה דק' לאחר שפשוף החומר הכיור חזר להיות לבן ומבריק! לדעתי גם מוריד סוגי כתמים אחרים- ניסיתי על כמה כתמים שלא ירדו עם אקונומיקה אבל עם חומצת מלח נעלמו!
- לי יש את הבקבוק הזה (מצורף תמונה) במיכל קטן יותר וללא פקק נעילה (פקק רגיל) ממליצה מאוד, להשתמש בזהירות ולהרחיק מילדים!



סתימות בכיור

- טיפ שקיבלתי מאינסטלטור למנוע סתימות בביוב הביתי להמנע משפיכת לכלוך שומני בכיור (לזרוק לפח).
- פעם בשבוע בלילה- כשכבר לא משתמשים בכיור למשך כמה שעות- לשים בכיור המטבח 1 כוס אקונומיקה ומעליה לשפוך קומקום מים רותחים- עושה עבודת תחזוקה!

ניקוי קומקום/ מיחם מאבנית

- ניתן למלא כחצי כוס מים ולשפוך לתוכו אמה פיירי+ מלח לימון ולהדליק את הקומקום- הקומקום יוצא מבריק.
- לגבי שימוש בחומץ בקומקום או מיחם: מידי מוצאי שבת הייתי מנקה את ה"סמובר" (מיחם לשבת) בחומץ על המים הרותחים שנשארו משבת... ביום ראשון הביביסיטר חיפשה מים פושרים לקרר את הבקבוק לילדון בן 10 חודשים.. ו- השתמשה במי החומץ.

- כחצי שעה אחר כך הגעתי הביתה ושמעתי בתדהמה על כך. התקשרתי למרכז הרעלות (04-7771900) בבית החולים רמב"ם. המרכז מאויש 24/7. כדאי לזכור ולרשום. מודיעין לכל סוגי ההרעלות עקיצות והדומה לכך. ניתן להתקשר ללא חשש, בכל מקרה התלבטות. הם אמרו לי: חומץ זה חומצה לכל דבר!!
- אך מדובר על אחוז נמוך. 5% שזה ביתי... (35% זה מסחרי) יגרום לניקוי קיבה... רק סגרתי את הטלפון והילדון הקיא ושלשל וכך כל השעות הסמוכות למעשה... עד שנרגע. עצוב. יכול היה להימנע עם מעט תשומת לב.
- טכנאים טוענים שהחומץ הורס את הקומקום/מיחם ולכן יש לנקות את האבנית במלח לימון, בכל יום שישי להרתיח את הקומקום עם מים וכפית מלח לימון ובמוצ"ש את המיחם.

נקיון הטוסטר

- לשמירה על טוסטר נקי וללא לכלוכי גבינה צהובה דבוקים- יש לעטוף את הטוסט בטרם היכנסו לטוסטר בנייר אפיה וכך להכניס אותו.
- כל מה שיטפטף מהטוסט- יעצר בנייר אפיה ולא יגיע לטוסטר. גם אחרי 4 שנים, הטוסטר שלכם יראה כמו חדש!!
- יש טוסטרים עם פלטות נשלפות ואז אפשר לרחוץ אותם בדיוק כמו את שאר הכלים. זה לא נראה לי יותר יקר.

נקיון ותחזוק השיש

- מי שהרכיב לי את השיש אמר כדי לשמור על השיש יש לשמן פעם בחודש במשך לילה בשמן תינוקות. אני משתמשת בשמן של חברת אלפה כיון וזה מה שמצאתי בכשרות הבד"ץ לפסח.
- אבנית על השיש:
- לאבנית על השיש- לשפוך עליו, כשהוא נקי, 00 (כן, לניקוי אסלות) לכמה שניות, ה00 אוכל את האבנית וממיס אותה, אבל אחרי כמה שניות, מיד לשטוף במים. להרטיב את האיזור ולפזר מלח לימון (נמכר כתבלין) הוא ממיס את האבן. אם מדובר בשכבה עבה יותר צריך להשהות יותר זמן אפשר ע"י מטלית ספוגה במים עם מלח לימון מה שנשאר אח"כ לשפשף בעדינות.
- לגבי שכבת אבן על השיש, מלח לימון זה נכון, ועוד יותר חומץ אבל!!!
- לא להשאיר על השיש, לשפשף ולשטוף, כי באותה מידה שיאכל את שכבת האבן, יאכל גם את השיש !!!
- חומר ניקיון בשם: 'אסטוניש' של חברת 'יעקובי' יכול לעזור. אצלי זה הוריד כמעט לגמרי את הכתם הלבן מהשיש השחור (נשאר קצת). אבל כמובן שכדאי קודם לנסות קצת במקום נסתר. כדי שלא יהיה נזק.... מוכרים את זה בחנויות של חומרי ניקוי.
- אסטוניש מטבחים של יעקובי מוציא הרבה כתמים שלא יוצאים עם חומרים אחרים (המלצה של איש שיש)
- לאבנית שסביב הברז ובכלל - לסחוט לימון על האבנית,

- לתת לזה זמן מה לשרות
ואז לשפשף בסקוטש, שוב להמתין
ושוב לשפשף, כפי הצורך.
(במקומות שיש שכבה יש אפשרות להעזר בשפכטל בעדינות).
- לגרד בעדינות עם שפכטל קטן.
 - לגבי הטיפ של חומר 00 על השיש נגד אבנית, אני שפכתי וזה עזר אבל לצערי זה אכל את השיש מאד!!! ממליצה להיזהר ולנסות משהו אחר...
 - כשיש כתם על השיש- לשפשף את המקום בכל הזדמנות (כמו שטיפת כלים) עם פיירי-הכתם יתבהר במשך הזמן ויעלם בעז'ה.
 - לא מומלץ לשפשף עם ספוג הפלא במקומות שיש עליהם ברק כמו שיש, כיוון שהספוג מוריד את הברק!
 - כתם של טוש ארטליין על שיש: אפשר להוריד עם מחק וקצת מים ממש קצת מים.
 - אציטון מוחק טוש ארטליין.
- אם קישקשו עם טוש ארטליין על משטח כל שהוא ולא הצלחתם להוריד- נסו את האציטון- הוא עושה פלאות!

ניקוי התנור והכיריים

- לניקוי התנור ללא חומרים מסוכנים... להתיז מתרסיס מנקה חלונות (ניסיתי כמה סוגים והכל היה מצוין) ולאחר דקה / שתיים - להעביר מטלית - יוצא חדש ומבריק בלי צורך לשפשף בכלל!
- למניעת סתימת החורים בכירת הגז: בזמן שמנקים את הכיריים- לשים נייר סופג בחורים הקטנים שתמיד נסתמים. כך הם לא יסתמו.
- להוצאת ריחות ממקרר או מתנור, או כשמפעילים תנור בפעם הראשונה ויוצא ריח כימיקלי. לנקות את המשטח עם סודה לשתיה.
- ניקוי התנור: מתיזים "סנט מוריץ" בנדיבות על כל התנור- דפנות, תבניות וכו'. את התבניות מכניסים לשקית אשפה וסוגרים היטב. את דפנות התנור מכסים בשקית מכולת. (מצמידים את השקיות לדפנות).
- השקיות מונעות מהחומר להתאדות ועוזרות לו לרכך את כל הלכלוכים. משאירים כך לכמה שעות ואחר כך מנגבים במטלית. לכלוכים קשים צריך לשפשף. לשים לב לנגב היטב את שאריות החומר במטלית ששוטפים מספר פעמים.
- מפריע לך הריח של חומרי הניקוי בתנור? הכניסי תבנית עם מים ומיץ לימון והפעילי למשך חצי שעה. תקבלי תנור נקי, ריחני ומבריק.

ניקוי כיריים אינדוקציה

- לנקות רק עם ספוג הפלא!!! יש לי אותם כבר כמה שנים והם נראות חדשות. אני מנקה עם ספוג הפלא רטוב הוא מסיר את כל סוגי הלכלוך.

*יש חומר מיוחד לניקוי כיריים כאלו, של חברת סנו.
מנקים עם מעט חומר, לאחר מריחה יש לקחת מטלית מיקרופיבר להסרת החומר ולהברקת המשטח.
לגימור אפשר להשתמש בחומר של חלונות - להברקה מקסימלית.
כאשר ישנו לכלוך של מזון שרוף שנדבק ע"ג המשטח ניתן להיעזר בסכין מיוחדת - כמו שפכטל למשטחי זכוכית - שניתן להשיג בכל חנות למוצרי בית - כמו ACE וכד' ע"מ למנוע שריטות - יש לוודא שהסירים שבהם משתמשים הינם בעלי תחתית חלקה ללא בליטות או חתכים- ולהימנע ממשיכתם ושיפשוףם ע"ג הכיריים.
ברגע שיש כבר שריטות : ניתן לטשטשם ולמלאם ע"י מברשת שיניים ומשחת שיניים - שיפשוף קל של המברשת עם המשחה ממלאת ומשייפת את איזור השריטה ומפחיתה את הרושם שלה ע"ג הכיריים.
כמובן שלאחר מכן יש לנגב במטלית מיקרופיבר לחה להסרת שאריות חומר.

כלים

סירים ותבניות

- לרסס מסיר שומנים טוב טוב מכל הכיוונים. חשוב במקום פתוח או עם חלונות פתוחים. ולהכניס לשקית נילון ללילה. אחר כך לשטוף יוצא חדש.
- לשים בתבנית מעט אבקת כביסה ולמלא את התבנית במים כמעט עד שולי התבנית. לחמם את התנור על 250 מעלות למשך חצי שעה לחכות שיתקרר ולנגב עם מטלית. יוצא מבריק כמו חדש.
- ראיתי לאחרונה ב"יש" מוצר מעולה, של חברת אסטוניש. קוראים לזה מסיר שומן מתבניות שרופות וזה על בסיס סודה לשתיה. אין לזה ריח חריף ולא משאיר כויות וכד' על הידיים אפשר להשתמש ללא כפפות.
- אף אחד לא יאכל את שאריות הטשולנט אחרי שבת? אז אין סיבה לשמור בסיר עד יום שלישי (: ואח"כ לגרד... פשוט, זרקי את השאריות מיד אחרי הסעודה והניחי את הסיר בכיור... הסיר מתמלא מים משימוש רגיל בברז, וכך יש לך השריה עד מוצ"ש, ואז הנקיון יותר קל!):
- ניקוי קל של סירי טיגון למרוח לפני הטיגון משחה-אמה או נוזל כלים על דפנות הסיר מבחוץ לאחר הטיגון הסיר מתנקה (מבחוץ) בלי מאמץ!!!
- לנקות מתחת לסירים ומחבתות: סקוט' עם אבקת רם (חול) שמשתמשים גם לניקוי שירותים. יוצא מבריק.
- אין כמו המוצר המדהים שנקרא: "נסקוטש" לא מצאתי את זה בהרבה מקומות. באושר עד יש את זה. מכיל 6 כריות החיצוני מעט כמו ניר זכוכית. מבריק את הסיר ללא שריטות כמעט: כמו חדש!!! השווצתי לשוויגער שלי... מומלץ.
- יש ספוג ממש מצויין שנקרא "מבריקל הפלא" - מוציא את כל השחור ובלי מאמץ גדול. הוא עולה בערך 10 שקלים לשלוש יחידות והוא רב פעמי (כמובן שצריך להיזהר אתו אם מדובר בסירים עם ציפוי ולא סירי נירוסטה שלא ירד הציפוי).
- אני מתיזה סנו פורטה לניקוי לכלוך ושומן שרוף מכניסה לתוך שקית לכמה שעות ואח"כ עם נייר סופג הכל יורד.
- טיפ לניקוי קל של סירים לאחר טיגון: מיד כשמסיימים את הבישול, כשהשמן עדיין רותח, שופכים לסיר\מחבת סבון כלים הסבון מפרק את השומן ונוצר קצף ממתינים כמה שניות ומוסיפים מים כשהסיר מתקרר מרוקנים אותו והוא נוצץ! רק שטיפה קלה והוא כמו חדש הערה: לא ניסיתי על טפלון וציפויים, יתכן שהורס את הציפוי.
- לניקוי סיר שהשחיר מלמטה - יש כרית קרצוף עם סיבי נירוסטה של סנו, מורידה הכל בשפשוף עם סבון כלים רגיל.

- שימי בסיר מים רותחים עם סודה לשתיה, אחרי מספר שעות, הלכלוך יירד בקלות (גם לכלוך קשה ועקשן, להשרות בסבלנות).
- את הסיר השרוף מעמידים על הכיריים, ממלאים במים, מוסיפים כף אבקת כביסה, מדליקים את האש ונותנים למרק אבקת כביסה שבסיר לרתוח 10 דקות. שופכים, שוטפים והנה, הסיר נקי.
- לגבי ניקוי שומן שרוף- אפשר לנקות עם אנטי קאלק פשוט מושלם! כדאי אח"כ לנקות גם עם סבון כלים להוריד את החומר.
- אני משתמשת בברזלית, זה פשוט מוריד לכלוך קשה כמו קסם! (לשים לב אם יש לסיר ציפוי מיוחד- יכול להרוס)
- טיפ יעיל לכתיבה על כלים בשרי חלבי - עם לק (כן, של ציפורניים...)
- אדום לבשרי וכחול לחלבי.
- לא יורד ורשום בולט. מומלץ!!!
- אפשר גם לכתוב על גבי בקבוקים את השם ועוד.

קופסאות אחסון

- קופסאות אחסון שקופות שלא מתנקות בקלות בשטיפה, להכניס למכונת כביסה על תכנית קצרה ויוצא כמו חדש. מומלץ. לשפוך מעט אבקת כביסה ומים רותחים לתוך הכלי.
- זה ימיס את השומנים. אח"כ לשטוף רגיל בסבון ומים והכלי פשוט מבריק! מיוחד לקופסאות אחסון שמוכרים היום לסלטים.
- טיפ לניקוי יסודי של קופסאות פלסטיק אחרי שאוחסנו בהם סלטים או משהוא שומני אחר למלא את הקופסא במים קרים - מהברז להוסיף כמה טיפות נוזל כלים להוסיף חתיכה אחת של ניר מגבת לסגור היטב עם המכסה ולנער היטב הנייר מגיע לכל הפינות ומנקה היטב שופכים את התכולה לאחר ניעור ואז שטיפה קלה והקופסא נקיה ללא סימני שומן.
- שטיפת כלי פלסטיק שומניים: לפעמים הכלי מאוד מלוכלך ונראה שילך ישר לפח, אבל אם מסבנים את הכלי טוב עם נוזל כלים, ומשהים אותו כ-5 דקות עם הסבון, עד השטיפה, בד"כ הוא חוזר להיות נקי לחלוטין, בלי מאמץ נוסף.

כוסיות זכוכית של נרונים

- להשרות במים רותחים ומעט אבקת כביסה או סבון כלים. שאריות הנר נמסות וצפות למעלה, ונשאר רק לשטוף את הכוסיות שטיפה קלה, בד"כ אפילו אין צורך בסקוטש.

במקום חד פעמי

- הסוף לבלגן שעושות הכוסות החד פעמיות ובנוסף לאור ההתיקרות במחירי הכלים החד פעמיים:
- פשוט וקל הלכתי ל"עזרה ואחוזה" וקניתי כוסות (פלסטיק) שקופות "נראה כמו זכוכית" רשמתי שם לכל ילד והנחתי על השיש בסוף היום שוטפים ומכינים למחרת בינתיים אנחנו מחזיק מעמד יופי!!!

- כדי לשמור את כוסות הפלסטיק כמבריקים וחדשים בלי קריצים וסדקים, לסבן ולשטוף רק ביד ולא בסקוטצ'.
- הטיפ הנ"ל נכון ומצוין גם לגבי כוסות זכוכית דורלקס אפשר לנקות עם כרית ניקוי רכה מניסיון של שנים זה עובד ושומר על הכוסות יפות וצלולות.
- לגבי ההצעה לתחליף לכוסות חד פעמיים, הרבה פעמים הארטליין יורד מהכוסות. ניתן לקנות כוסות פלסטיק צבעוניים חזקים (כמו של הגנים - עם הידית בצד) לכל ילד בצבע אחר. מצאתי גם 8 צבעים שונים, בחנויות שונות. וכך כל אחד יודע מה הכוס שלו וממנה הוא שותה מים במשך היום, בערב בשטיפת הכלים מדיחים את כולם ליום למחרת.
- לגבי כלים צבעוניים לכל ילד, ניתן להשיג באיקאה. כוסות, כפיות, מזלגות.
- אצלינו בבית לכל ילד יש בקבוק אישי עם השם שלו וחسل סדר הכוסות. לשוקו של הבוקר לכל אחד יש כוס אישית פלסטיק בצבע אחר.

בקבוקי תינוקות

- טיפ לניקוי בקבוקים שהתלכלכו מדייסה לקחת מגבון, לשטוף מעליו את מהסבון שבו, ובעזרת מברשת שיניים לסובב סביב והכל יוצא.
- אם הבקבוקים של התינוקות מלוכלכים אפשר פשוט להכניס מכונת כביסה אחת שתעשה אותם חדשים!! אפשר להכניס באותה מכונה גם מברשות שיניים. שווה לנסות!
- ניקוי בקבוק עם שמן: אני מכניסה פנימה סבון כלים עם מים חמים כמעט עד למעלה, סוגרת ומנערת חזק כמה פעמים. עדיף אפילו להשרות לילה. אח"כ שוטפת. את יכולה לנסות להכניס גם חתיכה של נייר סופג - שיספוג את השומן. וכמובן שאם יש צורך - לחזור על הפעולה. בהצלחה!
- לנקות בקבוקי תינוק שמלוכלכים בלכולך קשה מדיסה- שמים כפית מלח בבקבוק ומנערים. יש לדעת כי אין להכין מי- מלח בשבת.

הורדת מדבקות

- הורדת מדבקות מכלים חדשים בקלי קלות: מרססים מעט אנטיקלאק והמדבקה מתקלפת ברגע.
- ניתן להשרות במים חמים.
- לרסס K300 וצ'יק צ'ק יורדת המדבקה.

- לוקחים מעט תכשיר להסרת איפור ומורחים על גבי שאריות המדבקה והמדבקה פשוט יורדת בקלות.
- פתרון הכי קל ולא יאומן המדבקה יורדת בשניה:
פשוט מחממים את המדבקה ע"י מצת או מחזיקים את הכלי מעל להבת הגז בזהירות. המדבקה מתחממת ויורדת בשניה בלי להשאיר שום סימן. לנסות ולא להאמין.
- מרססים מסיר שומנים מחכים כמה דקות ויורד בקלות.
ניתן להוריד כך גם שאריות דבק.
יש להשים לב אם מסיר השומנים לא מזיק למשטח.
- מסיר שומנים ממיס צבע שמן- יכול לעזור בנקיון שאריות צבע כשעדיין לא התיבש לגמרי. ואין להשתמש בו במשטח צבוע בשמן.

כתמי קפה מכוסות:

- נתקלתם בכתמי קפה שלא יורדים בשטיפה?
פתרון פשוט מאוד:
לוקחים מעט אבקת סודה לשתייה ומקרצפים את הכוס. הכתמים יעלמו במהרה.

ניקוי בלנדר מוט

- בגמר השימוש ממלאים חצי נטלה או קערה במים+ נוזל כלים [פיירי]. מפעילים את הבלנדר בפנים- ויוצא נקי!

פלטת שבת על שיש קיסר

- יש להגביה את הפלטה מהשיש ע"י אבנים משתלבות כאלה שמרצפים את הרחוב 2 מתחת לכל רגל לעטוף אותן בנייר כסף.
או להניח את הפלטה על הכיריים, זה עדיף מהשיש.
זכרי שאין אחריות אם השיש מתפוצץ מנזק של חום!

שונות

- נשאר מעט נוזל כלים בבקבוק? לפני שאת מתפטרת ממנו הוסיפי חומץ ואבקת כביסה, ערבבי וקבלת נוזל שיבריק לך את השיש, הכיור, כלים שומניים וקופסאות אחסון בקיצור, לכל דבר!
- אם את באמצע בישולים, או סתם את לא פנויה, ומצטברת לך ערימת כלים שאין לך כעת זמן להדיחם, הניחי אותם בכיור שימי מעט סבון לכלים ומלאי אותם במים, כך אפשר להדיח אותם אחרי שעות רבות והלכלוך לא נדבק.

אחסון ושמירה על טריות המזון

סדר

- טיפ לסדר במזווה:
אריזות של מאכלים שאת לא מעבירה לאחסון בקופסא ומשאירה בשקית- ניתן לגלגל את פתח השקית היטב ולתפוס את כל האריזה בגומיה - טיפ: לשמור במגירה במטבח 3 חבילות של גומיות בגדלים שונים וכך תמיד יהיה משהו מתאים לכל חבילה.
- אחסון שקיות אשפה: אנחנו פותחים את הערמה של השקיות ו"משחילים" בקולב. (את כולם בבת אחת).
את הקולב תולים על איזה וו בחדר שירות, כל פעם שרוצים שקית, פשוט מושכים שקית אחת - פשוט מושלם!
עדיף קולב גדול, כך שלא יצטרכו לקפל לשתיים את ערימת השקיות, ואז השליפה היא טובה יותר בלי שיש סיבה לבלבול עם שאר השקיות.
בהצלחה!
- שקיות אשפה (עם ידיות) אפשר לקפל כמו שמקפלים כביסה ואז שולפים אחד אחד והכל נשאר מסודר.
- לשמירת הניקיון של פח האשפה - לשים שקית אשפה כ"בסיס" שאותה מחליפים רק כשמתלכלך, ומעליה את שקית האשפה הרגילה, כך גם אם יש נזילות מיכל הפח לא מתלכלך ואין ריח ולא צריך לנקות כל הזמן.
אני ממליצה לקנות לשקית ה"בסיס" שקית בצבע אחר, ואז קל להוציא את השקית האשפה בקלות בלי להתבלבל בינה לבין מה שצריך להשאר.
- טיפ נוסף בקשר לאשפה - מומלץ להשקיע עוד כמה שקלים בחודש ולקנות את שקיות האשפה העבות ביותר (חובה שיהיה כתוב "עבה" אחרת השקית לא שווה), וכך מונעים נזילות ועוגמת נפש גם לכם וגם לשכנים.
- כשיש חבילת צלחות חד פעמיות פתוחה במגירה- קורה הרבה שהצלחת העליונה מתלכלכת ממה שהו שנופל/נשפך ואז היא נזרקת. מאוחר יותר גם זו שמתחתיה מתלכלכת ונזרקת וכן הלאה.
אפשר בכל חבילה לסמן את הצלחת העליונה בכובית או משהו בסגנון, ולהשאיר אותה בתור "מכסה" לשאר הצלחות.
ואז- כל פעם שמוציאים צלחת- לוקחים את אלו שמתחת לצלחת העליונה. כך שאר הצלחות נשארות נקיות.
- לגבי הטיפ של הצלחות ח"פ: במקום לטרוח ולהרים את הצלחת הראשונה, אצלנו תמיד לוקחים מלמטה, וכך נשארת רק הצלחת העליונה שמתלכלכת. גם בכוסות ח"פ אנחנו לוקחים תמיד מהצד החיצוני, וכך אף כוס לא מתלכלכת.
- אל תזרקו שקיות של לחם פרוס! הן נוחות במיוחד לתבניות אנגליש קייק: עוגות, קוגלים ופשטידות. שומר על טריות בהקפאה!

- ניתן לקנות באיקאה מפצל מדפים - מחלק את המדף לקומות ושומר על הכלים השבירים במראה אסתטי ונעים.

טריות המזון

- גם לכם תמיד מחמיץ מיץ הלימון משימוש לשימוש? זהו, לא עוד!
מהיום מקפידים את המיץ בתוך שקית המיועדת לקוביות קרח ובכל שימוש קורעים קוביה, ממיסים, ונהנים.
- לשמירה על טריות של תפוחים חתוכים: לחתוך את התפוח, לשתים לשפוך על כל חלק מעט מים, לנער, להצמיד את החלקים ולעטוף בנילון נצמד.
- הילדים פתחו את קופסת העוגה ושכחו לסגור? זה התייבש? אל תזרקי!
המסי שוקולד מריר או חלבי, או בשלי שוקולד מקקאו, סוכר, קצת יין פוררי את העוגה לשוקולד, ויש לך כדורי שוקולד מעולים, יותר טעימים מבסקוויטים. אפשר גם להפשיר בצק עלים, לחתוך ל-8 חלקים (1 לרוחב ו-4 לאורך) למרוח בריבה ולמלא ב:
כוס קוקוס, כוס סוכר, כוס אגוזים טחונים, כוס פירורי שאריות עוגה, לסגור לרולדה, למרוח מלמעלה במים וסוכר ולאפות, והנה בקלות הרווחת עוגה וחסכת כאב לב על העוגה שהתייבשה.
כדאי להקפיד אורז וקטניות ברורות/מושרות/מבושלות - כל דבר בהתאם לשימוש הנפוץ אצלכם.
- מכיוון שאסור להשתמש בשום, בצל וביצה פתוחים שעבר עליהם הלילה פתרון פשוט הוא להוסיף להם מעט מיץ לימון, שמן וכד' לפני ההקפאה.

אבוקדו

- הבשלת אבוקדו: כדי לרכך אבוקדו - להכניס לגרב צמר, האבוקדו אוהב חום וכך הוא מבשיל מהר.
- קונים אבוקדו בחנות והוא עדיין קשה ואינו ראוי למאכל הפתרון פשוט מאוד עוטפים את האבוקדו בנייר אלומיניום ומניחים על תבנית. מכניסים לתנור 90 מעלות ל-10 דקות או עד שהפרי רך. (לעיתים נדרשות יותר מ-10 דקות לבישול, תלוי במידת הקשיות של האבוקדו)
- דרך נוספת להבשיל את האבוקדו [לוקח בערך יום] לשים אותו בשקית עם תפוח בנה משמש, נקטרינה, שזיף, אגס, מנגו, מלון או פפאיה, מכיוון שכל אחד מהפירות האלה מייצר את גז האתילן שמזרז את ההבשלה.
- לגבי האבוקדו. אחרי שפותחים אותו לשים את הגרעין בכוס מים על השיש או בכל מקום אחר (לא חייב דווקא קרוב לסלט) עד שהסלט נגמר. אפשר כמה ימים. מדהים. כמו חדש.

- מדהים!!
- נמאס מפטנטים שלא עובדים והאבוקדו שוב ושוב משחיר? אחרי שיצרתם סלט אבוקדו עם או בלי תוספות.. לפני המכסה שימו נילון נצמד! כמה ימים שתוצו, כמו טרי.
- איך מונעים את ההשחרה של הפרי במידה ואנו רוצים לשמור חצי במקרר לפעם אחרת. האופציה הראשונה פשוט להכניס לשקית ואקום
- אופציה נוספת להבריח את האבוקדו במעט שמן זית או מיץ לימון מה שיתן לאבוקדו עוד קצת אריכות ימים.

בננות

- הבננות משחירות מהר? כסי את הצ'ופצ'יק של הגבעות בנייר כסף, הבננות יאריכו ימים!
- אפשר לשלוט כך במועד שרוצים שהבננה תבשיל - למשל אם הבננה לא הבשילה ורוצים שכבר תבשיל מסירים את הניילון הנצמד, ואם רוצים למנוע הבשלה מהירה משאירים אותו.
- גם אם הם קצת השחימו או נעשו דבשיות - לא לזרוק!! ניתן לחלק אותן ולהקפיא כל בננה מחולקת ל-3 בשקיות אוכל: הן מעולות לשייק או לריסוק לתינוקות.
- להבשלת בננות- לשים ליד פרי בשל לדוג' ליד תפוחים- עוזר מאוד להבשלה. תוך יום – יומיים.
- בננות מבשילות מעל המקרר.
- בננות בשלות מידי: אפשר למעוך אותן, להוסיף הרבה קוואקר גס, מעט הל טחון ולערבב. לשטוח בתבנית (על נייר אפיה) ולאפות כחצי שעה בחום בינוני עד שמזהיב. לחתוך לקוביות קיבלת ארוחת בוקר הרבה יותר מזינה מקורנפלקס או סתם עוגיות בריאות!!!
- לשים את הבננות בתוך שקית נייר ואז בארון חשוך ליום-יומיים והן מבשילות (טיפ שקראתי, לא ניסיתי) כנ"ל לגבי אבוקדו.
- אפשר לשים בכלי את הבננות יחד עם אבוקדו ולהשאיר על השיש וזה מבשל את שניהם.
- בעונות האחרונות יש בחנויות בננות שנראות ירוקות ולא בשלות, אבל למעשה בטעם הן מצוינות, כך שלפני שמחליטים לפי המראה כדאי פשוט לפתוח בננה אחת ולטעום. יש להניח בצל, בלי שקית, לחכות ולבדוק מדי פעם. כדאי להניח חלק מהבננות בצורה קעורה וחלק הפוך, קמור, כדי למנוע מצב שכולם באותו זמן בשלות.
- קונים בננות בדרגות הבשלה שונות. כך לא כולן מבשילות בבת אחת ואפשר לאכול כל יום בננה טריה, ללא "דבש".

כרוב קצוץ:

- כרוב קצוץ בד"כ מרקיב מהר מאד או לפחות נרטב ומתרכך ומאבד את המרקם המיוחד שלו.
- נסו את הפטנט הבא ותיהנו מכרוב קריספי ויבש לשבוע ויותר - רפדו קופסה אטומה בנייר מגבת (נייר סופג) הניחו מעל את הכרוב הקצוץ (עובד גם עם עלי כרוב שהופרדו)

וכסו מעל שוב בנייר סופג.
הנייר סופג את הלחות הטבעית שהכרוב מפריש וזה מאט את תהליך ההתייבשות.

הקפאת מזון

- את רוב הירקות ניתן להקפיא בכיף לפני הבישול- לקלף, לשטוף, לחתוך ולהקפיא. הערכים התזונתיים נשמרים, והם יהיו טובים גם אחרי שנה של הקפאה. חוץ מעגבניה, מלפפון וחסה- מפרישים יותר מדי נוזלים בהפשרה. אפשר גם להקפיא אותם לאחר בישול.
- תפוח אדמה ובטטה לא מפשירים טוב אחרי בישול (בגלל העמילן), אז רצוי שלא להקפיא גם מאכלים שכוללים אותם.
- מומלץ להקפיא פירות טריים להכנת גלידות ושייקים וגם לאפייה! רצוי שיהיו כמה שיותר בשלים- ככה הם יותר מתוקים, וכשהם גם ככה הולכים לטחינה/אפייה, אז אין בעיה שיהיו נורא רכים, מעוכים וכהים (זה דבש!).
- להקפאת חלות: אחרי שהתקררו לשים בשקיות פסגור של איקאה יש להם שקיות גדולות שמתאימות לגודל של חלות גדולות סטנדרטיות מה שבטוח זה אטום לחלוטין.
- אגב, אני משתמשת שימוש חוזר, ושומרת את השקיות המשומשות במקפיא.
- כשנשאר אוכל מיותר- במקום לשמור במקרר ולחכות שמישהו יגאל... להקפיא כמנות מסודרות. ביום שלא הספקת להכין אפשר לשלוף ולחמם לפי העדפה.
- ארוחה בקלי קלות: אמהות עובדות- מבשלות מרק אפונה? הכפלנה כמויות והקפאנה לאחר ברירה, השריה ובישול ראשוני של הקטניות.
- אין כמו לשלוף קופסת בסיס למרק לסיר מים רותחים, אפשר להוסיף קוביות גזר וקישוא ולתבל ולקבל מרק מושקע מוכן בדקות ספורות.
- אני עוטפת את החלות בניילון נצמד מיד כשהן מתקררות וכך הן יכולות להישאר הרבה זמן במקפיא בלי לקבל ריח של הקפאה, ואחרי הפשרה הן כמו נאפו היום.
- לאחסון שאריות קטנות במקפיא באופן מסודר- קופסאות פלסטיק ריקות של חמצוצים מסוגים שונים (טעמן) הן מלבניות, נערמות, קטנות ומכילות, ללא שוליים, ואפילו נשטפות היטב במדיח!

פרקטיקה

מתאם לכיריים אינדוקציה:

אני חיפשתי את המוצר ובסוף לא קניתי
א. אמרו לי שכך אני מאבדת את היעילות של האינדוקציה, גם מבחינת הבטיחות וגם מבחינת הבישול.

ב. המוצר יקר יחסית (כ-100-60 ש"ח בעליאקספרס) ולדעתי כבר יותר שווה לקנות סירים חדשים.

- יש מתאם של חברת סולתם שניתן להשיג אותו בחנויות הרשת אבל יחסית הוא קטן ולא מספיק לסירים גדולים.
- לחברת עולם הבית יש מתאם נהדר גדול ואיכותי במיוחד אין לי מושג איפה אפשר להשיג אותו חוץ מהחנות שלהם במרכז המסחרי רמת אשכול בירושלים.

שונות

- כדי שהחלב יוכל להיכנס בזרימה חלקה בלי עצירות באמצע בעקבות יציאת אויר מהשקית- יש לחתוך את הפינה העליונה השניה של השקית, כך יוכל האויר שבשקית לצאת בקלות מהפתח השני והחלב ייכנס ללא הפרעה.
- מילוי כמות גדולה של מים ממיני בר: אם יש לך נעילת בטיחות למים החמים, ואת צריכה למלא מים רותחים בכמות גדולה כמו לדוגמא למרק, את יכולה ללחוץ על המים החמים ולנעול את הנעילה וככה את לא צריכה להחזיק את הכפתור של המים החמים- זה נתפס לבד.
- אם אני באמצע הכנות בישול שטיפה אפיה והידיים מלוכלכות מבצק או סבון ופתאום מצלצל הטלפון או מישהו דופק- אני מכניסה את היד לתוך שקית אוכל ועונה לטלפון וכדומה במקום לבזבז זמן על ניקוי היד שעוד שניה תתלכלך שוב.
- המרק רותח? לילד אין סבלנות לחכות שיתקרר? שימו קובית קרח תוך 10 שניות המרק מתקרר.
- סחיטת לימון בקלות לסלט: יש לגלגל את הלימון על השולחן עם לחיצה עדינה של היד מלמעלה (כאילו כדי להפריד את ה'בשר' מהקליפה), לקחת שיפוד עץ חד ולנעוץ בזהירות בתוך ה'פיטם', לעומק הלימון. יש להרחיב מעט את החור, להוציא את השיפוד, ואז לסחוט לתוך הסלט. המיץ יוצא במדוייק מהחור שב'פיטם'.

