



ELRONTOTT ÉTELEK

- 1. Ha elsóztuk a levest, egy fűszernövény segítségével megjavíthatjuk azt. Melyik lehet?**
 - a. petrezselyemzöld
 - b. kaporlevél
 - c. szurokfű
- 2. Ha túl zsíros az étel, húzzunk végig a meleg étel tetején egy , mely magába szívja a felesleges zsírt. Mit is?**
 - a. káposzta levelet
 - b. újságpapírt
 - c. mosogató rongyot
- 3. Mi tévők legyünk, ha színtelen a pirospaprika az ételben?**
 - a. azt jelenti rossz, vegyünk újat
 - b. keverjük el olajban, így kiadja majd a színét
 - c. meleg vízzel keverjük csomómentesre, majd bele a levesbe
- 4. Odakozmált az étel! Mi lehet a megmentőnk?**
 - a. tojásfehérje
 - b. ecet
 - c. pirítósz
- 5. Túl édes lett a mártás. Semmi baj, van valami, ami helyrehozza a bakit. Mi az?**
 - a. ecet vagy citromlé

- b. só vagy szóda b ikarbóna
- c. Garam Masala fűszerkeverék

6. A nyáron eltett finom lekvár tetején méretes penész pöffeszkedik. Helyrehozható?

- a. nem, sajnos ki kell dobunk
- b. igen, kevés ecettel
- c. igen, a penész eltávolítása után, újra kell főzni

7. Nem sül a hús, kemény marad. Mi erre a praktika?

- a. szöveget kell beleszúrni
- b. locsoljuk meg 1-2 kanál ecettel
- c. rövid pihentetés szóda b ikarbónában, majd újra sütjük

8. Olykor bármennyire is igyekszünk, a rántás csomós lesz. Mi tévők legyünk?

- a. szűrjük le
- b. készítsünk újat
- c. tejjel elkeverve oldódik a csomómentesre

9. A zsír sok állás után megavasodik. Ne dobjuk ki!

- a. süssünk ki benne 1-2krumplit, újra a régi íze lesz
- b. süssünk ki benne szenesedésig 1-2 szelet kenyeret
- c. süssünk ki benne néhány diót

10. Ha a tojásfehérje nem akar habosodni, valamit tenni kell. Mit?

- a. kevés citromlevet és sót
- b. kis cukrot
- c. puding port