HÁZI PRAKTIKÁK

# Burgonyafőzési tippek

A meghámozott vagy felvágott krumplit sokáig ne tároljuk, mert elszíneződik ▲ FOTÓ: GÁBOS ALBIN

**Értékes alapételünk a krumpli, számtalan formában fogyasztjuk, ám a legjobb eredményért jól kell elkészíteni. A burgonyafőzéshez adunk alább néhány hasznos tippet.**

A burgonyát felhasználás előtt mindig mossuk meg folyó hideg vízzel, és az esetleges csírákat vagy zöld foltokat távolítsuk el. A főzést végezhetjük héjában (így megőrzi az értékes anyagokat, vitaminokat) vagy hámozva.

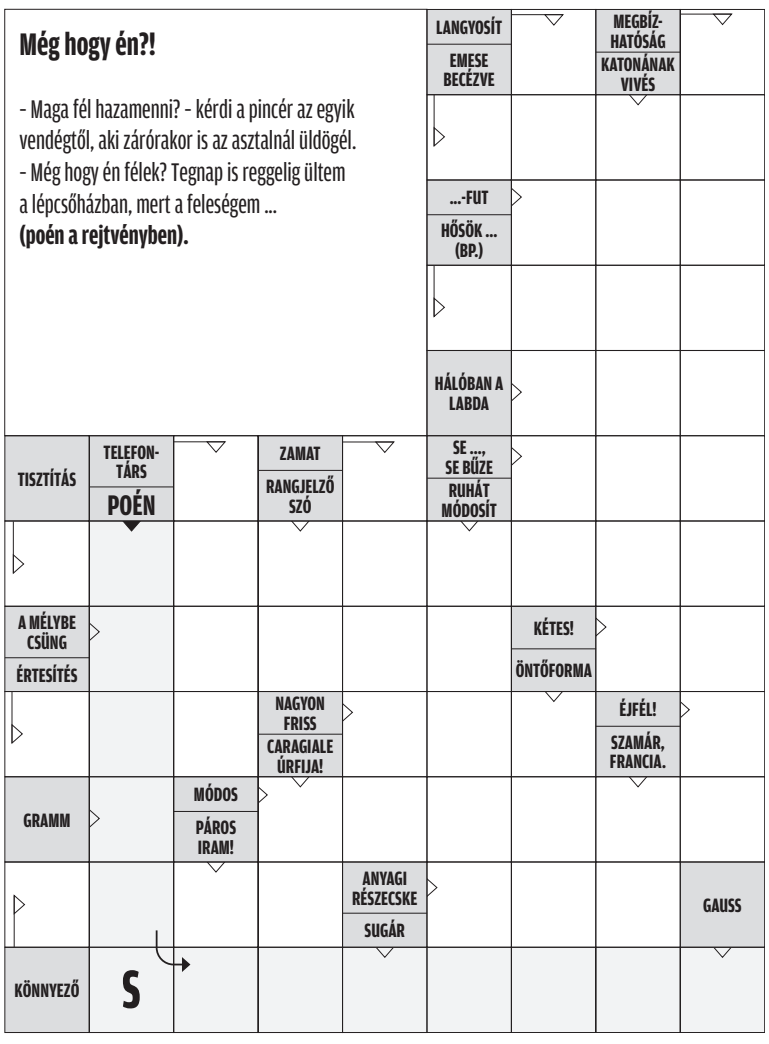
Amikor hámozatlanul főzzük, a fazékban vagy lábasban lévő burgonyára annyi vizet öntsünk, hogy ellepje, majd fedjük le, és hagyjuk így egészen a víz forrásáig. Túlságosan erős lángon ne forraljuk, mert széteshet. Addig főzzük, míg a villát már könnyen bele tudjuk szúrni. Miután leöntjük róla a vizet, forrón hámozzuk, így gyorsabban lejön róla a héja.

A héjától már megtisztított krumplit tároljuk vízben, mert különben elszíneződik. Nagyon sokáig viszont ne tartsuk vízben, mert ezzel veszít a tápanyagokból. A hámozott burgonyát főzés előtt vágjuk megfelelő darabokra, és lehetőleg forrásban lévő vízbe tegyük. Gyengén sózzuk meg, és addig főzzük, míg puha lesz, de nem esik szét. A főzővízbe tehetünk egy kis vajat, így elkerülhetjük a víz habosodását. Ugyanakkor szórhatunk hozzá egy kevés köménymagot is, attól jó ízt kap. Amennyiben a recept engedi, használjuk fel lehetőség szerint a főzővizet is. Bármelyik módszerrel főzzük, a puhulási folyamatot ne szakítsuk meg, mert a burgonya megkeményedhet.

## SKANDI

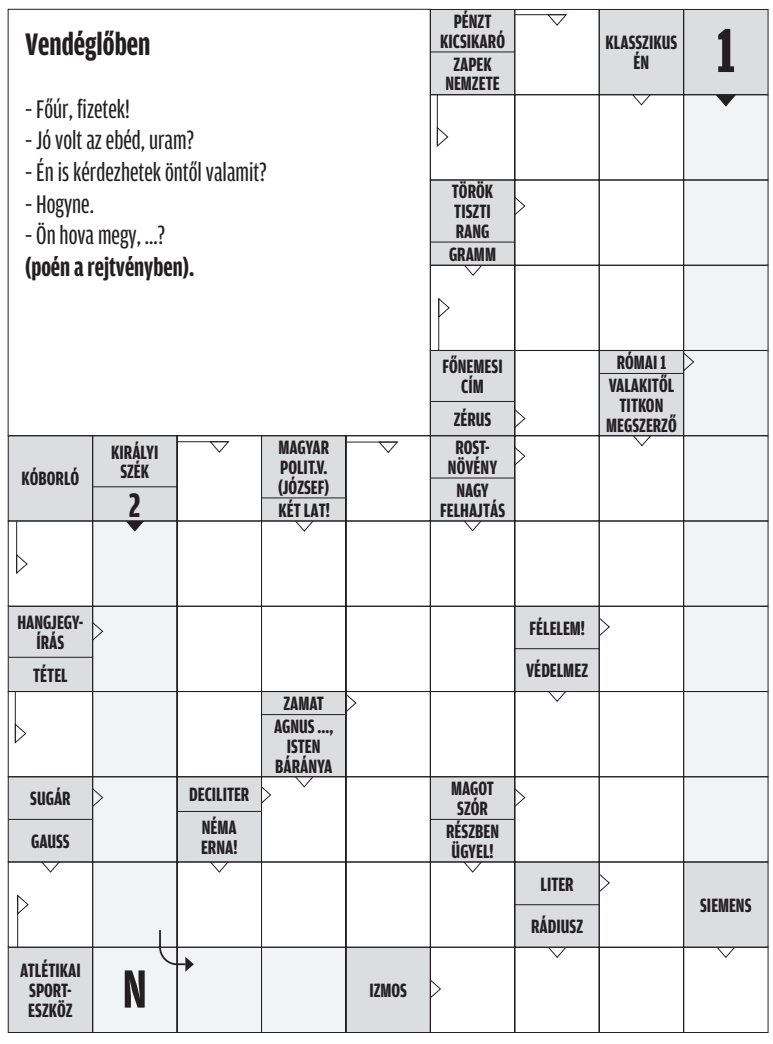
### Még hogy én?!

- Maga fél hazamenni? - kérdi a pincér az egyik vendégtől, aki zárórakor is az asztalnál üldögél.
- Még hogy én félek? Tegnap is reggelig ültem a lépcsőházban, mert a feleségem ...
**(poén a rejtvényben).**




### Vendéglőben

- Főúr, fizetek!
- Jó volt az ebéd, uram?
- Én is kérdezhetek öntől valamit?
- Hogyne.
- Ön hova megy, ...?
**(poén a rejtvényben).**




A lapunk tegnapi számában megjelent rejtvények megfejtései: **Gyerekész** – A foglalt. **Hogy merte?** – ... itt a botom, üsse akkor maga!

HIRDETÉS

MELLÉKLETEINK

Hétfő

Kedd

Szerda

Csütörtök

Péntek

SZÓRAKOZTATÓ TARTALMAK MINDEN NAPRA!

Székelyhon