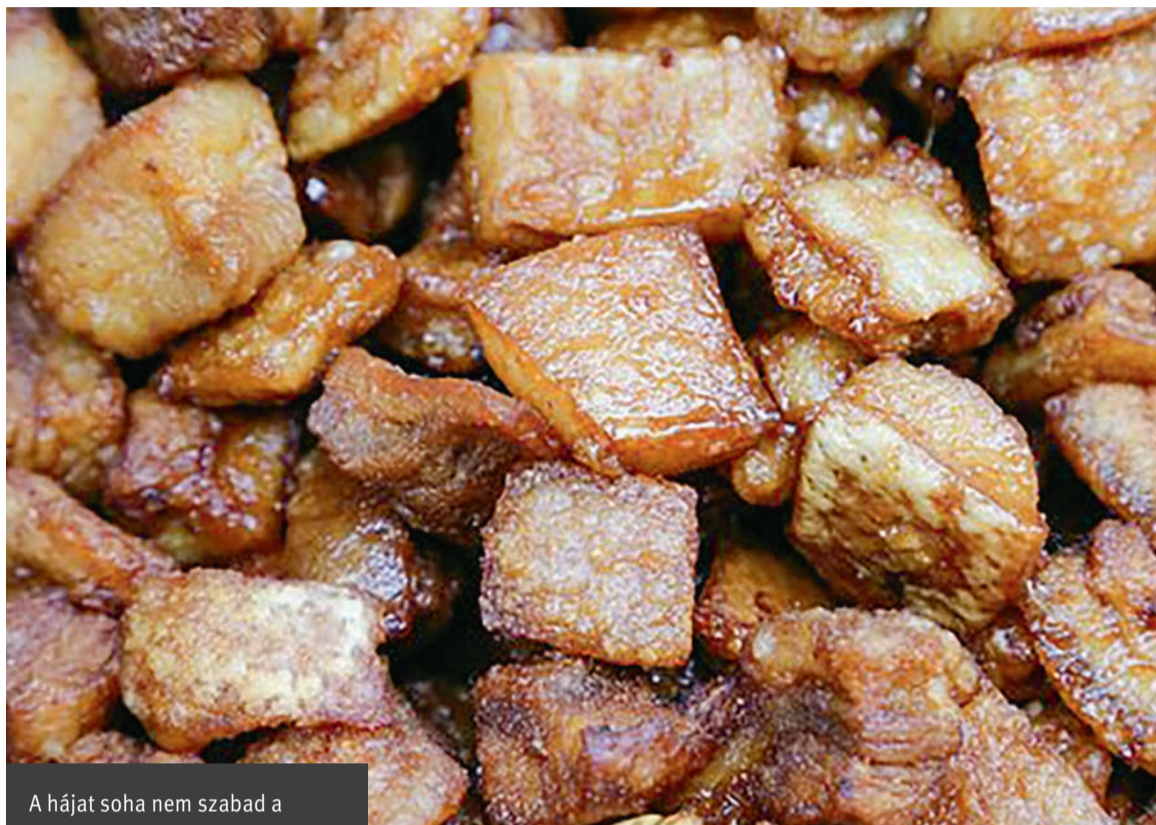


HÁZI PRAKTIKÁK

Praktikák a zsír tárolására

A zsír az egyik legalapvetőbb élelmiszerünként, minden háztartásban használatos a sütéstől a fogyasztásra szánt tepertőig. Tudta, hogy menthető meg az avas zsír? - összegyűjtöttünk néhány hasznos tudnivalót a zsír feldolgozására és tárolására.



A hájat soha nem szabad a szalonnával együtt kiolvasztani, mert az sokkal hamarabb kiolvad

▲ FORRÁS: PIXABAY.COM

A kiolvasztásra szánt zsírszalonnát, illetve hájat alaposan mossuk át, és csak ezután daraboljuk fel. A hájat célszerű nagyobb darabokra, a szalonnát pedig kisebb kockákra vágni. A zsír olvasztásához széles lábost vagy serpenyőt használjunk, mert abban a zsír egyenletesebben olvad, sül ki. A felvagdalt zsíradékhoz az edénybe pár kanál vizet is öntsünk, aztán lassú tűzön süssük ki, tiszta kanállal néha forgassuk meg. Ha üvegesedni kezd, még lassabban süssük. Vigyázzuk, mert ha túlságosan magas hőmérsékleten olvasztjuk a zsírt, barnás színű és égett szagú lesz! A hájat és a szalonnát együtt sohase olvasszuk, mert a hár gyorsabban olvad ki! Különösen finom zsírt kapunk, ha olvasztáskor néhány alma- vagy burgonyaszéletet teszünk bele, majd addig kavargatjuk, míg a szeletek megbarnulnak, és már a zsír sem bugyborékol. A kiolvasztást akkor tekinthetjük befejezettnek, amikor a

szalonna/tepertő szépen megpirult, de a zsír viszont még világos színű maradt. Ilyenkor vegyük le a tűzről, pár percig hagyjuk állni, azután tiszta szűrőn keresztül szűrjük le, és edényekbe tároljuk. Az edényt ne fedjük le addig, amíg a zsír teljesen nem hűlt ki.

Hogyan tároljuk a zsírt?

Ahhoz hogy a zsír ne avasodjon meg, tároláskor óvni kell a levegő behatásától, ugyanis a levegő a zsírból a kötött zsírsavak egy részét felszabadítja, ebből adódik az avas íz. Ezért a tárolóedényt mindig tanácsos teltölteni az olvasztott zsírral. A kiolvasztott zsírt leghelyesebb zománcozott bödönben vagy kőedényben, hűvös helyen tárolni. A hideg helyre

tett zsír hamar hófehér tömeggé szilárdul. Amikor zsírt veszünk ki az edényből, a felületét mindig simítsuk el, hogy a gödrös rész eltűnjön, különben a gödrök levegőt vezethetnek a zsír belsejébe. Amennyiben a zsír megavasodott, úgy javíthatjuk fel, hogy a keletkezett szabad zsírsavat tejjel megkötjük. Ehhez az avas zsírt enyhén tűzön cseppfolyós állapotba hozzuk, majd a tejjel forrásig felmelegítjük.

SKANDI

Búcsú		AGGÓDIK		1 ANNO MOTÍVUM	
Leszerel a meleg katona, búcsút int az egyik tisztnek is:		A PANASZ SZAVA			
- Viszlát, szépségem!		TRAUMA			
Mire a tiszt felháborodottan:					
- Mi az, hogy viszlát, szépségem?! Nem látja a vállamon a sok csillagot?		SUGÁR		ORIGÓ	
- Jól van, ...		ZUBOG		FELE RÉSZ!	
(Poén a rejtvényben.)					
FOGAI VICSORGATJA	ZAJONG	MÓRICZ MURAJA SZÁNDÉKOZIK	MEGJELŐLÉS		
2	2		ELŐTAG: FÜL-		
				RÓMAI 1 FEKETE SZÍNŰ MADÁR	
VISÍT			HASFALAK!		
LÚD			MADRIDI SP. KLUB		
		CSEN			
		DÁN KÉMIKUS			
BYRON CÍME			SZÜL AZ ÁLLAT		
			FÉLSZ!		
MÁLNA-SZEMEK!		ANNÁL LENTEBB			
		ZÉRUS			
	A		...FUT, ROHANGÁL		

Az étteremben		RUHA-BÉLÉSANYAG		HARAPÁS	
- Remek ez a hely, főúr!		1 INNI AD		I	
- Igazán köszönöm. És mi nyerte meg benne a tetszését?					
- A zene. Olyan hangosan szólt, hogy egy szót sem értettem abból...		BECÉZETT ERIKA MEGSZÉGVENIT			
(Poén a rejtvényben.)					
2 EGYHANGÚ	MÉTER	MUNKA-KERÜLŐ	RÉGI SZAVUNK		
	LOP ... KINAI SÓSÓT	BÜNT BE NEM ISMERŐ	BOTVÉGI!		
				EGYEN! A MÉLYBE	
ÖSZTÖKÉL				HELYBELI! PENGETŐS HANGSZER	
KÁBÍTÓSZER			SZILÁRD ... ATOMFIZIKUS VONALAZNI KEZD!		
ZÉRUS	...BORSA			SIEMENS GÖTE-TARAJ!	
ÁLLÓVÍZ	ÓMEGA!				
KÉZBESÍTŐ		POZMÉM			
		DÉL			
			LIBÁT HÍZLAL		

A lapunk csütörtöki számában megjelent rejtvények megfejtései: **Mi történt?** – ... egy téglát kötöttem rá. **Vajon mit is mondott?** – Bendegúz.

HIRDETÉS

VIDEÓ BLOG

POSZT

HÍRLEVÉL