

HÁZI PRAKTIKÁK

Tippek a vaj tárolására

A vajak csak enyhe hűtést igényelnek, ezért elegendő a hűtőszekrény ajtajának belső burkolatában tárolni. Felhasználás előtt félórával azonban vegyük ki a hűtőszekrényből, mert könnyebb feldolgozni.



A régi vaj felfrissül azáltal is, ha jól besózzuk, és néhány óráig többször cserélt hideg vízben áztatjuk

▲ FORRÁS: PIXABAY.COM

Hűtő nélkül a vajat mindig sötét, hűvös helyen vagy jól záródó edényben tároljuk. A fény, világosság és meleg rontják a vaj minőségét. Tovább frissen tarthatjuk a vajat, ha sóval felforralt, majd lehűtött vízbe tesszük. Az állott vajat forralt, langyos, sós tejjel frissítjük fel. A régi vaj felfrissül azáltal is, ha jól besózzuk, és néhány óráig többször cserélt hideg vízben áztatjuk. Ha a vajat a tejjel alaposan átgyúrjuk, újból ehető lesz. Az avas vajat újra fogyaszthatóvá tehetjük, ha két-három órára hideg vízben áztatjuk, amelyben előzőleg egy teáskanálnyi szódaikarbónát oldottunk fel, vagy forró vizes edénybe állítva kifőzzük, habját leszedjük, és mint olvasztott vajat felhasználjuk sütéshez. Ilyenkor édes tejjel javítjuk fel.

Hűtő nélkül a vaj romlását azal is megelőzhetjük, ha alacsony hőfokon felfőzzük. A főzést addig

végezzük, míg a vaj áttetsző nem lesz. A vajat hűtés nélkül egy ideig eltarthatjuk, ha szorosan belenyomkodjuk a tartójába, majd egy sós vízzel telt edénybe süllyesztjük. Így egy hétig is friss marad, és megőrzi ízét. Ha pedig kisütjük, akár egy évig is eláll. Helyezzük a vajat egy porcelán edénybe, majd vízfürdőben olvasszuk ki, eközben a habot

gondosan szedjük le. Ezután lassan lehűtjük, majd szűrjük, és kőedényben tároljuk.

Amennyiben tészta készítéséhez lágy vajra van szükségünk, reszeljük a tálba, rögtön gyúrható lesz. A tészta receptben feltüntetett vaj egy részét helyettesíthetjük tejföllel, így könnyebben lehet nyújtani a tésztát. Ha a serpenyőben lévő vajhoz

hevítés közben sót szórunk, nem fog kifröcsögni. A vaj kimérése előtt mártsa forró vízbe a kanalat vagy csészét, ezáltal nem ragad a merő oldalához. Egy csomag vaj gyors megfagyításához reszeljük le azt, vagy borítsunk fölé egy felmelegített serpenyőt. Minden vízcserénél gyúrjuk át. A műveletet addig végezzük, míg a víz teljesen tiszta nem marad.

SKANDI

Miért?		ERDÉLYI SZÉL		KICSINYÍTÓ-KÉPZŐ	
- Egyedül csak önök nem jötték el a partinkra. Miért?		1			
- A feleségem rossz hangulata miatt!		AMA PÁRJA			
- És miért volt rossz hangulata?		MESÉLNI KEZD!		2	
- Mert ...		MEZŐGAZDASÁGI ÜZEM			
(Poén a rejtvényben.)					
OLASZ VÁROS	AZERI, ÖRMÉNY TERÜLET ÖSZTÖKÉLŐ	VENDÉGLŐI LAP MOSÓPOR-MÁRKA	MAUNA ...; VULKÁN FÉL VÁLL!	GRAMM KÉZZEL ÉRINT	
MEGFEDD SÚLYOS FEJSZE	NŐI NÉV KÉTELL!	THAI, LUX., MÁLT. PANAMAI, OLASZ			
AZ EGYIK OLDAL	... BEACH; AM. VÁROS AKNA-SZILÁNK!				
HAJÓ RÉSZÉ	VÉSETT DRÁGAKÓ FÉLSZ!		NÉMA ETEL!		
3					

Visszatérő kliens		1		E NAP	
Egy úr bemegy a boltba, és panaszkodik:		TESLA		ÖLELŐ	
- Kérem, tegnap vettem öntől egy biztos hatású bolhaport, de egy darabbal sem lett kevesebb ebből az állatból.		KÖNYVTÁR		2	
- Talán ... (Poén a rejtvényben.)		...-VE			
3	AMPER KELET (NÉMET)	RÖVID CERUZANVOM ARCSZÍN	... KEZEKKEL!	FEJTELLENŰL URAL!	
KÖZÖS					
EGYHÁZI GYŰLÉS FAROL				DEHOGY! TURÁNI TÓ	
				NÉMET RT. LE	
EGYET-LENEM!	RANGJELZŐ SZÓ	SIEMENS KIPLING KÍGYÓJA	TEREPJÁRÓ MÁRKA ... GROS		
			PÉNZZÉ TESZ KÖTŐSZÓ		
FORMA	Á				

A lapunk tegnapi számában megjelent rejtvények megfejtései: **Ugye megmondta...** – ... babagoly huhogott. **Nagyon hasonlít** – Kétszer.

HIRDETÉS

médiatér