

Tipps für den Alltag

- 001 Brot bleibt länger frisch, wenn man einen halben Apfel in den Behälter legt. Außerdem sollte man den Behälter regelmäßig mit Essigwasser auswaschen.
- 002 Brot, das sich nicht riechen kann. Schwarzbrot und Graubrot/Weißbrot immer getrennt in Behältern aufbewahren, beide schimmeln sonst sehr schnell.
- 003 Brote vor Schimmel schützen. Wenn Brot direkt nach dem Kauf im Mikrowellengerät für 30 Sekunden bei 650/700 Watt erhitzt wird, setzt es weniger schnell Schimmel an.
- 004 Frische-Test für Eier. Wasser hilft, den Frischegrad von Eiern festzustellen. Bleibt das Ei quer auf dem Boden des Glases liegen, ist es frisch. Steigt es jedoch in der Flüssigkeit nach oben, ist es älter. Erklärung: Osmose – jedes Ei hat an der stumpfen Seite eine Luftblase. Je älter es ist, desto größer ist die Luftblase.
- 005 Milch kocht nicht über. Milch beim Kochen zu bändigen, ist nicht schwer-einfach die Innenseite des Topfrandes mit etwas Butter bestreichen, schon bleibt die Milch brav dort, wo sie hingehört.
- 006 Sensibles Öl. Öl sollte immer an einem dunklen Ort aufbewahrt werden, da es sonst sein Aroma schnell verliert.
- 007 Äpfel und Bananen sind sich nicht grün, man sollte sie deshalb nicht zusammen aufbewahren. Bananen werden sonst sehr schnell braun.
- 008 Hochprozentige Resteverwertung. Nur nichts verkommen lassen, lautet das Motto von Liebhabern guter Tropfen. Reste von Wein, Sekt oder Saft sind zu schade zum Weggießen. Eingefroren im Eiswürfeltablett dienen sie als Eiswürfel, die die Getränke nicht verwässern. Auch Saucen und Suppen lassen sich mit den alkoholischen Resten wunderbar verfeinern.
- 009 Wenn es nicht mehr prickelt ist der Sekt schal geworden. Macht aber nichts, denn man kann ihn mit einer Rosine „wieder beleben“. Durch den Zuckergehalt der Rosine perlt der Sekt wieder, und auch der Geschmack bleibt erhalten.
- 010 Versalzene Sauce retten. Ist die Sauce versalzen, helfen kleine Tricks, das Malheur ungeschehen zu machen: Geben Sie einen Schuss Orangensaft, eine Prise Zucker oder einen Löffel Honig in die Flüssigkeit.
- 011 Kein Fischgeruch im Haus. Fisch stünde sicher öfters auf dem Speiseplan, wenn bloß der Geruch nicht wäre, der jedes Mal durch die ganze Wohnung wabert! Dabei lässt sich dieser einfach vermeiden, wenn man einen Spritzer Essig zum Bratfett gibt.
- 012 Klebriger Belag auf Küchengeräten. Klebrige Küchengeräte werden wieder sauber, wenn man sie mit Spülmittel und einem Mikrofasertuch oder mit Klarspüler abreibt: Stärker verschmutzte Gegenstände sollten in einer Lauge Spülmaschinenreiniger und heißem Wasser baden. Nach dem Einwirken werden die Produkte kurz abgebürstet und gespült.
- 013 Milchstein entfernen. Katzenbesitzer und Müslifans wissen: Behälter, die regelmäßig mit Milch gefüllt sind, neigen zum Ansetzen von Milchstein. Reibt man die betroffenen Stellen allerdings mit Zitronensaft ein, löst sich der Belag. Wer den Zitronensaft lieber trinkt, füllt den Behälter über Nacht auch mit Essigwasser. Nach dem Spülvorgang ist der Milchstein verschwunden.
- 014 Silber reinigen ohne Schrubben. Baden Sie Besteck, statt es zu polieren: Alufolie in den Kochtopf legen, zwei Esslöffel Salz dazugeben, Silber hineinlegen mit kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten kochen lassen. Wem das zu rabiat erscheint, legt es in ein warmes Buttermilch-Salzwasser-Gemisch, anschließend abspülen.
- 015 Trübe Gläser – wie neu. Keine trüben Aussichten für trübe Gläser – sie werden wieder klar, wenn man sie längere Zeit in einer Lösung aus Pottasche und Salmiak stehen lässt.
- 016 Gefriergeräte abtauen. Das rät der Eskimo: Um das Abtauen des Gefrierfaches oder Tiefkühlgerätes zu erleichtern, reibt man dessen Wände und Boden mit Glycerin ein. Zudem wird so die Eisbildung verzögert und das Gerät arbeitet energiesparender.