

Zátka na láhvi od oleje má skrytou funkci, o které 99 % Čechů nemá ani tušení. Její využití je úžasné

 aazdravi.cz/zatka-na-lahvi-od-oleje-ma-skrytou-funkci-o-ktere-99-cechu-nema-ani-tuseni-jeji-vyuziti-je-uzasne

Všechny příspěvky autora Kristýna Lorencová

8. 11. 2023

Kolikrát jste už při vaření zápasil s lahví oleje, snažili se dostat jen pár kapek, a nakonec vám z lahve vytryskla celá řeka? Není to jen o šikovnosti rukou, ale také o znalosti malého kuchyňského tajemství, které máme přímo před nosem- a mnozí z nás o něm nemají ani tušení.

Zapomeňte na nepořádek

Máte novou láhev oleje a teď ta věčná otázka – jak nalít olej bez zbytečného rozlití? Většina z nás automaticky odstraní zátku s plastovým kroužkem a odhodí ho. Ale co kdybychom vám řekli, že právě jste vyhodili kus, který může vše změnit?

Tento plastový kroužek je totiž klíčem k preciznímu dávkování oleje. Stačí jej opět umístit na láhev, ale tentokrát obráceně. A najednou se z něj stane praktická malá “nálevka”, která vám umožní nalévat olej přesně a bez nepořádku. Takže příště, než tento malý plastový poklad zamíří do koše, využijte jeho skrytý potenciál a uvidíte, jak snadno se bude olej nalévat.

Zkuste to a uvidíte rozdíl

Nechte se překvapit, jak jednoduché a efektivní může být dávkování oleje s touto skrytou funkcí zátky. Příště, když budete vařit, vyzkoušejte tento tip a pozorujte, jak vám zjednoduší práci v kuchyni. Věříme, že jakmile zjistíte, jak je to užitečné, stane se tato metoda vaším novým kuchařským zvykem.



Foto: Shutterstock

Olej jako mistr kuchyně: Více než jen ingredience

Oleje jsou nezbytnou součástí každé kuchyně, ať už pro smažení, pečení nebo jako základ pro lahodné dresinky. Ale věděli jste, že ne všechny oleje jsou si rovny a každý má svůj specifický účel?

Zlatavý poklad pro každé jídlo

Olivový olej je známý svou bohatou chutí, která obohatí každý salát nebo dokončí těstovinový pokrm. Na druhé straně, olej s vysokým bodem kouření, jako je například řepkový nebo slunečnicový, je ideální pro smažení, protože dokáže vydržet vyšší teploty bez toho, aby se spálil. Každý olej přináší do jídel své jedinečné nuance, a proto je důležité vybírat správně podle toho, co chystáte.

Foto: Shutterstock