

AUSBILDUNG? SCHMECKT!



Lifehacks für die Küche

Die Zubereitung von Mahlzeiten kann manchmal ganz schön nervig sein und dauert seine Zeit. Mit unseren Küchen-Lifehacks geht's in Zukunft super entspannt.

Egal ob überkochendes Wasser oder verschmutzte Küchengeräte, es gibt für alles eine clevere Lösung. Und du sparst nebenbei Zeit und Energie. Guten!





Zwiebel ohne Tränen

Sag mal, weinst du oder ist es die Zwiebel? Du kennst es bestimmt: Du bereitest dein Essen vor und beim Zwiebelschneiden fangen deine Augen an zu tränen. Um das zu verhindern, nimm vor dem Schälen und Schneiden einfach einen großen Schluck Wasser in deinen Mund. Das verhindert, dass deine Augen tränen.



Ei, Ei, Ei, Eitest

Du möchtest wissen, ob ein Ei noch genießbar ist? Lege es in ein Glas mit Wasser und beobachte, was passiert: Sinkt das Ei zu Boden, kannst du es essen. Schwimmt es, lässt du besser die Finger davon.



Pasta ohne Überkochen

Du möchtest deine Nudeln kochen und dich dabei um andere Dinge kümmern? Hier besteht die Gefahr, dass das Wasser überkocht, weil du nicht ständig ein Auge auf den Kochtopf haben kannst. Kein Problem! Gib die Nudeln ins kochende Wasser und leg den Deckel drauf. Nun kannst du die Herdplatte ausstellen. Die Hitze bleibt im Kochtopf erhalten und die Nudeln garen ganz ohne weiteren Energieverbrauch weiter – super easy!



Soßenbinder

Die Soße für deine Nudeln ist zu dünnflüssig? Dann schöpfe etwas vom kochenden Nudelwasser ab und gib es zu deiner Soße hinzu. Mit dem Pasta-Wasser kannst du deine Soße nicht nur andicken, sondern ihr auch zusätzlichen Geschmack verleihen.



Frisches altes Brot

Aus alt und trocken wird weich und saftig! Befeuchte dein hart gewordenes Brot mit etwas Wasser und packe es bei 180 Grad für ein paar Minuten in den Backofen. Schmeckt wie frisch gebacken!



Kalkfreies Wasser

Wenn du deinen Wasserkocher von Kalk befreien möchtest, gibt es eine einfache und günstige Methode: Befülle den Kocher mit Wasser und füge ein wenig Essigessenz oder Essig hinzu. Lass das Wasser aufkochen und anschließend für ca. 30 Minuten stehen. Nach Ablauf der Zeit sollte sich der Kalk gelöst haben und du kannst das Wasser ausgießen. Vor dem nächsten Benutzen spülst du den Wasserkocher am besten noch mal mit Wasser aus.



Clever kochen

Wer kennt es nicht: kurz mal das Essen abschmecken, aber wohin mit dem Deckel? Du kannst ihn einfach falsch rum zwischen einem der Griffe und dem Rand des Topfes einklemmen.

Manchmal kann es vorkommen, dass das in der Mikrowelle aufgewärmte Essen nicht gleichmäßig erhitzt wird. Um dieses Problem zu lösen, kannst du deine Mahlzeit kreisförmig wie einen Donut auf dem Teller anordnen.

Platz für deine Notizen: