

## **רעיונות יצירתיים ופתרונות חכמים במטבח!**

אספנו עבורכם מבחר פתרונות אחסון, הגשה ובישול,  
שישדרגו לכם את חוויית המטבח



...קלפו את הבצל לרצועות דקות בהרבה, בעזרת קולפן



במקום לבזבז רסק עגבניות. הקפואו אותו בתוך כלי אלומיניום ובכל פעם שאתם צריכים מעט רסק בבישול, פרסו את הכמות הרצויה...



  
©Bakingdom  
[www.bakingdom.com](http://www.bakingdom.com)

במקום להעביר את המילוי לשקית זילוף בעזרת כף - ולהתלכלך  
...הניחו את שקית הזילוף בתוך כוס ושפכו את התכולה פנימה



חתכו את הראש של התפוח, הוציאו את תכולתו  
...ומלאו אותו בקרמל או רוטב שקדים, כמטבל



הסירו את הראש של התות, הוציאו את תכולתו ומלאו אותו בגבינה  
!אפשר לפזר מעל פירורי ביסקוויטים, והנה לכם - מיני עוגת גבינה ותותים



הסירו את חלקו העליון של התפוח, הוציאו את תכולתו ומזגו פנימה סיידר תפוחים. אפשר להגיש עם מקל קנמון ופרוסות לימון...



אפו עוגיות שוקולד צ'יפס בצורת פרח...  
לשם כך, השתמשו בצד האחורי של תבנית אפייה



הקפואו בצל ירוק קצוץ בתוך בקבוק פלסטיק, כך שבכל פעם שתצטרכו כמות קטנה לבישול, תוכלו "למזוג" מהבקבוק בצל טרי...



בתבנית קרח, הקפואו ענבים, תותים, פירות יער, אננס... נענע... בכל פעם שתרצו להגיש כוס מים מרעננת, הוסיפו לה קוביית קרח עסיסית.

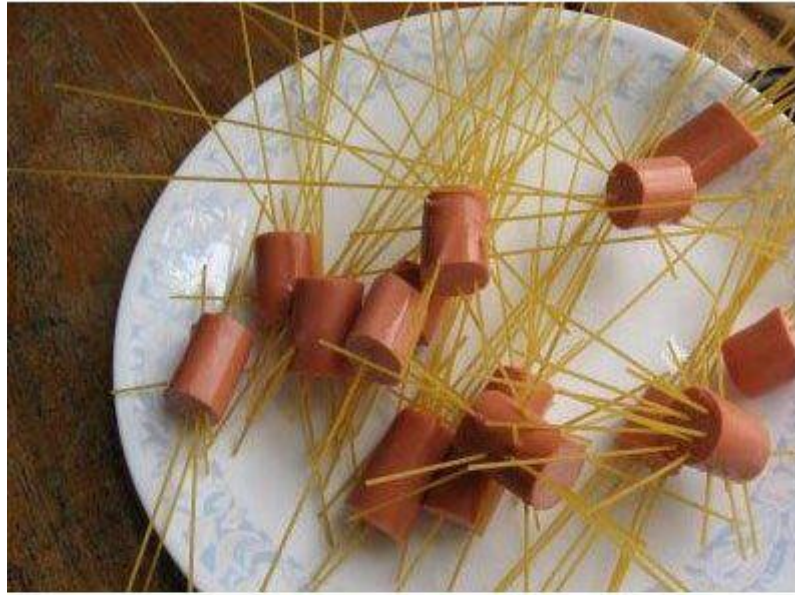


נפחו בלון לגודל הרצוי, טבלו את קצהו בשוקולד מומס והניחו על מגש עם נייר אפייה. הכניסו את המגש לקירור, כשהשוקולד קעירות הגשה משוקולד - מתקשה, פוצצו את הבלון והנה לכם!



נענע, בזיליקום... הוסיפו שמן זית, תיבוליות ביתיות. הניחו במגש קרח עלי תיבול קצוצים כמו פטרוזיליה, כוסברה, רוזמרין  
והכניסו להקפאה  
...תוכלו להשתמש בתיבוליות בזמן בישול





...הכינו תבשיל ספגטי ונקניקיות בדרך יצירתית. נעצו את הספגטים בתוך הנקניקיות ובשלו את שניהם במים חמים



קינוח מפנק של שוקולד ותותים. מלאו מגש קרח בשוקולד מומס  
והניחו תות במרכזו של כל תא  
...כאשר השוקולד מתקשה, הוציאו את התבנית והגישו את הקינוח



...נעצו שוקולד צ'יפס במרכזו של פטל, כדי להוסיף טעמים מפתיעים



...אבטיח בצורות! כמה מקסים