

למה כדאי להתחיל לחתוך בצל מהצד הרחוק מהשורשים?

כי כך הבצל פולט פחות שמנים אתריים, האחראים לתחושת הצריבה בעיניים – וירד הסיכוי שנדמע בזמן החיתוך. זאת משום שרוב השמנים האתריים נמצאים בשורשים.

למה כדאי לחתוך בצל בסכין חדה מאוד?

כי סכין חדה יוצרת חתכים דקים, שכמעט אינם גורמים ליציאת נוזלים מתוך הבצל. הנוזלים הם אלה שמשחררים את השמנים האתריים, כך שהפחתתם מקילה על תחושת הגירוי בעיניים.

למה כדאי לשטוף בצל במים קרים לפני שחותכים אותו?

כי המים הקרים מכווצים את! פרודות השמנים האתריים, וכך הופכים את השמנים לפחות נדיפים. התוצאה: הבצל פולט פחות שמנים אתריים, ויש סיכוי טוב שנדמע פחות בזמן החיתוך.

למה כדאי למשוך את הפומפייה בשמן לפני גרור גבינה?

כי השמן מונע את הידבקות הגבינה לפומפייה ומסייע לה להחליק על פניה כך מרוויחים פעמיים: הגרור קל יותר, וכך גם הניקוי.

למה כדאי להוסיף שמן או קצת מרגרינה למים שבהם מבשלים אורז, פסטה או ביצים?

כי השומנים מונעים את גלישת המים מהסיר בזמן הבישול.

למה כדאי להוסיף לתבשילים סוכר רק בסוף הבישול?

כי בבישול מאבד הסוכר את כוחו.

למה כדאי לבשל ברוקולי כשהוא עומד בסיר, כמו פרח בעציץ?

כי כך הברוקולי יתבשל באופן יותר אחיד: הגבעולים, שהם קשים יותר מהתפרחת, יהיו קרובים יותר למקור החום ויתבשלו מהר יותר.

למה כדאי להוסיף כפית סוכר למים שבהם מבשלים ברוקולי או כרובית?

כי כך הברוקולי ישמור טוב יותר על צבעו הירוק – והכרובית על צבעה הלבן.

למה כדאי להוסיף כף חומץ למים שבהם מבשלים כרובית?

כי כך הכרובית תהיה לבנה יותר! ובלי טעם מתקתק.

למה כדאי להוסיף כמה פרוסות תפוח אדמה לא מבושל למים שבהם מבשלים כרובית?

כי כך תמנעו ריחות לא נעימים בזמן הבישול.

למה כדאי להוסיף כף חומץ לשמן שמטגנים בו צ'יפס?

כי החומץ גורם לצ'יפס לספוח פחות שמן.

למה כדאי להוסיף לטיגון בשמן חתיכת קשה של לחם או פרוסת גזר?

כי הלחם או הגזר מונעים התזת שמן רותת, וגורמים לשמן להישאר צלול זמן רב יותר בזמן הטיגון.

למה כדאי להוסיף חומץ למים שבהם כובשים מלפפונים מגידולי חממה?

כי למלפפוני חממה יש נטייה לקבל מרקם רך בהחמצה, והחומץ עוזר לשמור עליהם קשים ופריכים. לקבלת תוצאה טובה רצוי שהחומץ ירכיב 25% מנוזלי הכבישה.

למה מכניסים ביצה טרייה למי מלח המשמשים לכבישת מלפפונים?

כי הביצה מאפשרת למדוד את כמות המלח המדויקת הנדרשת לכבישה וככה זה עובד: מכניסים ביצה טרייה למים, מוסיפים בהדרגה מלח - וכשהביצה מתחילה לצוף זה סימן שכמות המלח נכונה. עכשיו אפשר לצקת את המים המלוחים על המלפפונים שבצנצנת

למה אסור להוסיף מלח למים שבהם מבשלים תירס?

כי המלח מקשה את התירס.

למה כדאי לחתוך ביצים קשות בסכין רטובה?

כי כך מונעים את התפוררות החלמון, ומקבלים פרוסות! חלקות ויפות.

למה כדאי להוציא ביצים מהמקרר כשעה לפני הקצפתן?

כדי לקבל קצף טוב, הביצים צריכות להיות בטמפרטורת החדר. אם לא זוכרים לעשות זאת, אפשר לחמם את הביצים באמצעות טבילתן לדקה או שתיים במים פושרים

למה כדאי להרטיב סיר שבו עומדים לבשל חלב?

כי בזמן הבישול החלב נוטה להידבק לדפנות ותחתית הסיר ולהיחרך – והוספת המים מונעת זאת.

למה לא כדאי לזרוק מוצרי חלב שפג תוקפם?

כי מיוגורט, לבן, שמנת חמוצה וגבינות רכות שפג תוקפם אפשר להכין מעדן

גבינה: מערבבים את כל המוצרים, ממליחים, מכניסים לשקית בד ותולים מעל הכיור או מעל קערה, מחכים לילה לניקוז הנוזלים - ובבוקר אפשר לאכול מהגבינה הנהדרת שמתקבלת.

למה לא כדאי לזרוק קליפות תפוחי אדמה?

כי אפשר לטגן אותן לצ'יפס נהדר או לאפות בתנור עם תבלינים ואבקת מרק בצל. אפשר גם להניחן בצלוחית במקרר לספיגת ריחות לא רצויים.

למה לא כדאי לתבל סלט עד לרגע האחרון שלפני הגשתו?

כי תיבול מוקדם גורם לירקות להגיר נוזלים – דבר שהופך את הסלט לנבול ולא רענן.

למה מפזרים מלח על פרוסות חציל לפני טיגוןן או בישולן?

כי המלח סופח את הנוזלים המרירים שבחציל. לאחר שהמלח סופח את הנוזלים חשוב לשטוף היטב את פרוסות החציל ולייבש אותן.

למה כדאי לשמור את נוזלי שימורי האננס בעת הכנת סלט וולדורף?

כי אפשר לטבול בנוזלים את התפוחים הקלופים וכך הם לא ישחירו.

למה כדאי לחרוץ תפוחי עץ לפני אפייתם בתנור או במיקרוגל?

כי בזכות החריצים קליפתם של התפוחים תתקמט פחות בגמר האפייה

למה כדאי להרתיח מים המיועדים ליצירת קוביות קרח?

כי כך מתקבלות קוביות קרח יפות ושקופות כמו זכוכית (כמובן שיש לצנן את המים לפני מזיגתם לתבניות הקרח).

למה כדאי לחמם תפוזים ולימונים לפני שסוחטים אותם?

כי החימום מאפשר להפיק מהם יותר מיץ. אפשר לחמם אותם במיקרוגל במשך 10-15 שניות, או להשרות אותם כמה דקות במים חמימים

למה כדאי להוסיף לקמח צימוקים לפני שמוסיפים אותם לתערובת העוגה?

כי כך הצימוקים לא ישקעו, ויתפזרו באופן אחיד בתוך העוגה.

למה כדאי לשמן כף לפני שטובלים אותה בדבש?

כי השמן ימנע את הידבקות הדבש לכף, כך שהוא ייפרד ממנה בקלות ויותר אותה נקייה כמעט לחלוטין.

למה כדאי להניח כלי עם מים בתחתית תנור שבו אופים לחם או לחמניות?
כי האדים שעולים מהכלי גורמים לקרום הלחם להיות רך ולא קשה מדי:

א ת ס ו ן

למה כדאי להניח פרוסות של תפוחי עץ או תפוחי אדמה לא מבושלים במקום שבו שומרים את הלחם?
כי הפרוסות מסייעות בשמירת טריותו וטעמו של הלחם במשך זמן רב יותר.

למה כדאי להניח במקרר חצי תפוח אדמה?
כי אם יש במקרר ריח לא נעים של מזון וכל מיני תבשילים שאוחסנו בו, תפוח האדמה מעלים את הריח. כדאי להחליף את תפוח האדמה מדי שלושה ימים.

למה כדאי להניח עלי דפנה בתוך שקיות הקמח, האורז ושאר המצרכים שחרקים אוהבים?
כי ריחם של עלי הדפנה מבריח חרקים ומזיקים ממוצרי המזון. כדאי להניח אותם גם על המדף, בין המוצרים, ולהחליפם מדי שלושה חודשים בעלים חדשים.

למה כדאי להניח שתיים-שלוש קוביות סוכר בתוך כלי האחסון של הגבינה הצהובה?
כי הסוכר סופח לחות, ובכך מונע היווצרות עובש על פני הגבינה.

למה אסור לשמור מלפפונים ועגבניות באותו תא אחסון?
כי העגבניות פולטות גזים שגורמים למלפפונים להירקב מהר.

למה אסור לאחסן תפוחי עץ יחד עם פירות וירקות?
כי תפוחי עץ פולטים גזים שגורמים לירקות ולשאר הפירות להירקב.

למה צריך לאחסן ביצים כשצדן המחודד פונה כלפי מטה?
כי כך הביצים ישמרו על טריותן במשך זמן רב יותר.

למה כדאי לתרוך את שורשי הבצל באש לפני אחסונו?
כי כך הבצל לא יצמיח גבעולים בזמן האחסון, ויישמר במשך זמן רב יותר.

למה כדאי לאחסן צנוניות בקערת מים במקרר?
כי המים שומרים על טריות ופריכות הצנוניות במשך זמן רב מאותה סיבה כדאי להכניס

צנוניות שהצטמקו למים קרים: הנוזלים יחזירו להן את הפריכות והטריות שאבדו.

למה כדאי לערבב קליפת לימון מגוררת עם סוכר?

כי תערובת הסוכר שומרת על גרדת הלימון במשך זמן רב יש לאחסן את התערובת במקרר.

ניקיון

למה כדאי לרחוץ את המקרר, ארגז הלחם, מדפי הירקות, ופח האשפה במים עם חומץ וקצת סודה לשתייה?

כי סודה לשתייה מעלימה ריחות לא נעימים, והחומץ מסיר שומנים ומונע היווצרות של עובש.

למה כדאי לטחון תפוח אדמה לא מבושל במטחנת בשר לפני ששוטפים אותה עם גמר העבודה?

כי תפוח האדמה מפנה את כל שאריות הבשר! מתוך המכונה ומנקה אותה. נוסף על כך, העמילן שבתפוח האדמה גורם לשאריות להישטף ביתר קלות.

למה לא כדאי לזרוק קליפות של בננות?

כי הן יכולות להיות דשן מצוין לצמחים – פשוט קוברים אותן באדמה בין הצמחים או באדמת העציצים.

למה כדאי לפזר כמה מסמרי ציפורן על משטח העבודה ומתחת לכיור?

כי הם מבריחים נמלים.

למה כדאי להשרות כפות עץ בתמיסת מי סודה מדי פעם?

כי כפות עץ אוגרות בתוך הנקבוביות שלהן שאריות מזון, ועם הזמן הדבר גורם גם לריח לא נעים. לכן, אחת לכמה זמן רצוי לרחוץ את כפות העץ היטב ולהשרות אותן במשך שעתיים לפחות בתמיסת מי סודה – וכך להיפטר מהלכלוך ומהריח.