

Se for aquecer carne em fatias, regue-a com molho de seu gosto (pode ser o próprio caldo que sobrou no recipiente depois do cozimento). Quando for cozinhar carne ensopada, no microondas, na hora de adicionar os legumes arrume-os sobre a carne, pois ela ficará mais suculenta e macia.

É o único alimento que fica crocante, além de dourar. Se quiser aproveitar a gordura que se desprende, coloca-se sobre o prato normal, se não prepara-se sobre papel absorvente. É também usado como recurso para dourar carnes, deixando com ótimo sabor e aspecto

Para quebrar um coco e soltá-lo da casca facilmente leve-o, perfurado e sem água, ao forno por mais ou menos 3 minutos na potência máxima.

Ovos inteiros expostos ao calor do microondas podem estourar.

Para cozinhá-los faça assim: Aqueça um copo com água por 2 minutos. Embrulhe o ovo com papel alumínio (parte brilhante para dentro) e leve por 8 minutos na potência máxima. Também há um utilitário há venda para esse fim.

Pode ser feita cortada em pedacinhos para aperitivo. 1 prato raso leva de 6 a 7 minutos na potência máxima. Inteira, em gomos, perfure com um garfo: 4 gomos levam de 5 a 6 minutos na potência máxima. Usar papel sobre as lingüiças para proteger dos espirros.

Todo pudim pode ser assado no microondas por 8 a 10 minutos em Potência Alta, eliminando o banho-maria.

Quando quiser colocar um recipiente de tamanho grande dentro do forno microondas, sem que os cantos ao girar encostem nas paredes do forno, vire o prato giratório com as bordas para baixo. Assim ele não girará, porém servirá como base para o recipiente do tamanho necessário. Mas atenção! Este procedimento exige que você acompanhe o tempo de cozimento, abrindo o forno e mudando a posição do recipiente para que todos os lados do alimento cozinhem ou assem de maneira uniforme.

Se o abacaxi que você comprou está muito azedo, ao cozinhá-lo com açúcar, em panela de pressão ou normal, para qualquer tipo de recheio ou outro doce qualquer, experimente colocar uma pitada de bicarbonato de sódio. O abacaxi perde o azedo e fica doce.

Alho frito e crocante, como na pizzaria:

Primeiro, você vai ter que arrumar uma forma de "coar o alho" (pronuncie junto e bem rápido). Eu, por exemplo, uso um porta-filtro de café e um filtro de papel (depois de usar, lave bem o porta-filtro para sair o gosto), pode ser também uma peneira fina.

Depois de descascado, pique ou fatie o alho bem miudinho - pelo menos umas duas cabeças bem grandes se não, não tem graça.

Porque o azeite na frigideira, o suficiente para o alho boiar e deixe esquentar.

Enquanto o azeite esquenta, coloque uma colherada de álcool no alho e mexa bem.

Abaixe o fogo e coloque todo o alho de uma vez na frigideira.

Sacuda com jeito a frigideira ou mexa com uma colher de pau, para o alho não grudar um no outro.

Observe a coloração do alho. Quando ele estiver ficando bem loirinho (não deixe queimar), pegue a frigideira e vire diretamente no coador de uma vez (cuidado para não se queimar).

"Coar o alho" é importante, porque o tempo que você tira com a escumadeira, pode queimar.

O alho vai ficar super crocante e pode ser colocado sobre pizzas, frangos, saladas, etc...

O azeite que foi filtrado pode servir como tempero de salada, fica uma delícia.

Quando for fazer almondegas coloque um pão molhado no leite (o pão tem que ter absorvido todo leite)

Para as fatias de bacon (ou toucinho) não enrolarem ao fritar, molhar antes em água fria. Elas ficarão retinhas.

Batata Frita igual ao MC Donalds:

Para as batatas ficarem crocantes por fora e macias por dentro, cozinhe as batatas (com casca) até ficarem macias (não igual ao ponto de purê), depois de frias e só cortar e fritar, esta dica funciona melhor se forem cortadas as batatas na forma de palito.

Cebola sem choro:

Mantenha a boca cheia d'água enquanto manuseia a cebola. Infalível!

Nota do Cyber Cook: o princípio ativo ácido da cebola é mais ou menos parecido com o da bomba de gás lacrimogênio: atua nas áreas úmidas ao seu redor, no caso, os olhos. Caso você mantenha algo úmido (a própria cebola por exemplo) durante o manuseio, o ardor dos olhos vai diminuir muito.

Cebola sem lágrimas II:

Corte a cebola ao meio. Descasque e corte outra vez no meio.

Aguarde 15 minutos para evaporar os gases. Corte a cebola em rodelas ou pique.

Quando as faquinhas da hélice do liquidificador perderem o fio, bata dentro dele algumas cascas de ovos por 3 minutos, elas ficaram afiadas.

Feijão com caldo grosso:

Depois de ter cozido o feijão, tire o equivalente a uma concha de grãos, amasse bem e coloque de volta na panela.

fritura ligth:

Para fritar carnes, de qualquer tipo, em vez de óleo utilize um cubinho de caldo de sua preferência (carne, galinha, legumes, etc.) dissolvido em, aproximadamente, 1/2 xícara de (chá) de água. Para evitar que o alimento grude no fundo da panela, prefira as antiaderentes.

Para fazer torresmo pururuca: pique, coloque numa panela com um pouquinho de óleo e deixe até que esteja começando a dourar. Retire os torresmos e leve ao freezer, bem espalhado em uma forma retangular. Quando congelar bem, coloque num saco plástico apropriado e guarde. No dia que for consumir, aqueça óleo ou banha e deite os torresmos ainda congelados. Cuidado porque as peles ao empipocarem, tendem a estourar.

Arroz

Esta receita foi calculada para 4 a 6 pessoas:

Ingredientes

- 2 xícaras de chá de arroz
- 3 ou 4 colheres de sopa de óleo
- 1 ou 2 dentes de alho picado
- sal
- 1 cebola pequena ou 1/2 grande picada
- 4 xícaras de chá de água fervente

Modo de Fazer

1 – Meça o arroz e escolha-o, retirando pequenos pedaços de breu que possam ter ficado do beneficiamento, alguns grãos, ainda com casca e outros "elementos estranhos" ao produto. As boas marcas, praticamente dispensam este processo. Em seguida, coloque o

arroz numa bacia ou num lava-arroz, que pode ser encontrado em qualquer supermercado, a preços acessíveis e que facilita a lavagem. Lave o arroz várias vezes, escorrendo-o e colocando mais água, esfregando-o, com as mãos, até que a água saia transparente, sem resquícios do amido do arroz (é o que deixa a água leitosa). Deixe secar, antes de prepará-lo.

2 - Leve uma panela ao fogo e deixe-a aquecer. Junte o óleo. Despeje a cebola e o alho. Deixe fritarem até que a cebola esteja transparentes

3 – Junte o arroz ao refogado e refogue-o, até que esteja seco - vai sentir, pois os grãos se soltam e, ao mexer, percebe isso, até mesmo pelo som que faz o arroz ao ser mexido na panela.

4 – Junte a água fervente. Deixe levantar fervura novamente e coloque sal. Tampe a panela, mas não totalmente, pois a água vai transbordar e sujar o fogão. Deixe uma abertura de um dos lados, como vê na foto. Algumas panelas dispõem de um dispositivo na tampa, como estas que vêem, que permite a saída do vapor e você, nesse caso, pode fechar a tampa sem medo.

5 – Deixe ferver até que seque. Quando o arroz está seco, faz alguns "furinhos" na superfície. Em todo caso, com um garfo, puxe os grãos de um lado para ver se a água do fundo secou mesmo.

Tampe a panela e deixe descansar por uns 10 minutos com a tampa fechada, antes de servir.

Dicas: Como falamos, esta é a receita básica. Há várias maneiras de mudá-lo:

- 1 – Substitua o óleo por manteiga, banha de porco ou de galinha para variar o sabor.
- 2 – Quando estiver quase seco, junte salsa ou coentro e deixe acabar de cozinhar.
- 3 – Para garantir um arroz soltinho, ainda na panela, revire-o todo com um garfo (atenção, não serve colher).
- 4 – Experimente o arroz de alho: amasse em um pilão ou com auxílio do martelo de carne, uns 3 dentes de alho e refogue-o com a cebola.
- 5 – Acrescente 1 colher de sopa de massa de tomate ou meia xícara de chá de purê de tomate (desconte ¼ de xícara da água a ser colocada) para deixar o arroz avermelhado.
- 6 – Em algumas regiões, o vermelho do arroz é conseguido com uma colher de sopa rasa colorífico (também conhecido por colorau).
- 7 – Se gostar do arroz mais duro ou mais papa, diminua ou aumente a quantidade de água.
- 8 – Acrescente um ou dois cubos de caldo de galinha, mas, nesse caso, prove antes de colocar o sal, provavelmente, nem seja necessário.
- 9 – Junte uma colher de chá de açafreão e o arroz ficará com um sabor diferente e amarelinho.
- 10 – Se o arroz queimar, retire a parte superior, sem mexer no fundo e poderá aproveitá-lo, ainda, a menos que tenha queimado demais e o gosto de queimado tenha passado para a parte de cima. Se isso acontecer, ria muito. Não se preocupe, pois sempre haverá tempo para fazer outro e, confessamos, isso já nos aconteceu muitas vezes, assim como aos melhores cozinheiros do mundo.

Feijão

Ingredientes

- 2 xícaras de chá de feijão à sua escolha
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1/2 cebola picada
- 1 dente de alho grande ou 2 médios, picados
- 1 folha de louro (opcional)
- sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

1 - Escolha o feijão, retirando todos os que estejam quebrados, murchos, secos, enrugados e as pedras, que infelizmente, costumam vir junto, às vezes, dependendo da procedência do grão. É que o feijão é seco, nas fazendas em um "terreiro", às vezes, um simples pedaço de chão batido.

2 – Lave bem (umas duas ou três vezes, até a água sair limpa) e coloque-o de molho em água que o cubra, de um dia para o outro. Esse passo é importante, principalmente quando o feijão estiver mais velho e mais duro, pois vai amolecê-lo e você economizará tempo no cozimento.

3 – Leve o feijão ao fogo em panela de pressão, com a folha de louro, por cerca de 30 minutos. Esse tempo pode variar, dependendo do tipo e do tempo de colheita do feijão. Se não tiver panela de pressão, este tempo pode chegar a duas horas. Abra a panela com cuidado. O feijão deverá estar bem macio, alguns grãos já se abrindo.

4 – Leve uma panela ao fogo. Quando aquecer, coloque o óleo. Junte a cebola e o alho picados e refogue, até que a cebola esteja transparente.

5 – Acrescente umas 2 xícaras do feijão já cozido, sem o caldo. Refogue-o e esprema-o com o auxílio de uma colher. Este processo fará com que o caldo engrosse mais.

6 – Junte umas 2 xícaras do caldo do cozimento, salgue e deixe ferver, até que esteja quase seco. Junte, então, uma xícara de água e deixe ferver mais um pouco. Este é um truque que faz com que o caldo fique mais grosso. Quando estiver na densidade que aprecia, misture ao restante do feijão cozido e estará pronto.

Tempo de preparo: 1 hora, mais o preparo antecipado.

Dicas: Você pode variar o feijão de cada dia:

1 – Acrescente uma colher de sopa de massa de tomates ou 1/2 xícara de chá de purê de tomate ao refogado. O feijão ficará avermelhado e com outro sabor.

2 – Dê aquele sabor de "cozinha da fazenda" a seu feijão, usando banha de porco no lugar do óleo do refogado.

3 – Cozinhe com o feijão um pedaço de pele de porco, bacon ou a pele do bacon. Fica hum...

4 – No final do cozimento, experimente colocar coentro picado. Dá ao feijão um sabor diferente, principalmente para quem não está acostumado.

5 – Para preparar o refogado, no lugar do óleo, frite bacon em pedacinhos e proceda normalmente quanto ao restante.

6 – Se tiver em casa, sobrando na geladeira, lingüiça já frita, experimente acrescentá-la ao feijão, no refogado, picadinha. Mesmo sobras de carne assada poderão incrementá-lo.

7 - Se for congelar, nunca tempere tudo de uma vez, deixe para temperar na hora de servir.

No site, uma receita para renovar seu feijão: Feijão recuperado e veja também a dica Cozinhando Feijão .

Bife

Esta é uma receita tradicional. A forma de temperar pode variar muito, de acordo com seu gosto. Utilizamos apenas o mínimo de temperos, como parece ser o gosto atual. Isto não significa que não haja outros modos de preparo, pois este Brasil é grande e várias as cozinhas regionais. Estamos apresentando o bife acebolado, presente nos melhores PF desta terra, à maneira tradicional. Se quiser, apenas frite-o, sem cebolas. O importante aqui é a técnica, pois, mesmo cozinheiros mais experientes, às vezes, não sabem fritá-los. Acreditamos que, do tradicional Prato Feito brasileiro, é o que mais necessita de técnica, para ficar perfeito.

- bifes em quantidade suficiente
- sal
- óleo para fritar
- 1 e 1/2 cebola fatiada
- 1 colher de sopa de vinagre branco

1 – Não lave nem bata o bife (ele não lhe fez nada, lembra-se?). Tempere apenas com sal.

2 – Leve ao fogo alto uma frigideira, de preferência rasa, e deixe aquecer. Quando estiver bem quente, junte um pouco de óleo, uma ou duas colheres de sopa, de forma a pouco mais que untar a frigideira. Bifes são fritos em pouco óleo.

Coloque um bife por vez. Mais de um bife, por falta de calor suficiente para "selá-los", soltarão água e seu bife ficará cozido, branco e ressecado. A cada bife que for fritar, acrescente um pouco de óleo, se necessário.

3 - Quando o lado voltado para baixo estiver frito, vire-o, mas apenas quando estiver dourado. Veja a foto: este bife está na hora de virar, você já vê, mesmo sem levantá-lo, que a parte de baixo está frita o suficiente. Vire-o, deixe fritar o outro lado retire e mantenha-o aquecido, enquanto frita os outros. A técnica correta é virar apenas uma vez, portanto, deixe-o fritar bem, antes de virar. Antes de tirar cada bife, dê uma passada na frigideira (uma volta, esfregando-o contra o fundo da mesma), para que traga consigo, o máximo de seu suco que ficou na frigideira.

4 – Acabando de fritar os bifes, coloque umas duas colheres de sopa de óleo na frigideira e junte as cebolas fatiadas em rodela. Solte os anéis, antes de colocá-los. Dê uma mexida e acrescente uma colher de sopa de vinagre. Frite, mexendo sempre, até que fiquem douradas, mas ainda crocantes. De modo algum, acrescente água, pois ficarão cozidas. Coloque sobre os bifes já fritos e sirva quente.

Se não for fazê-los acebolados, depois de fritar o último, junte um pouco de água na frigideira e deixe ferver por um minuto, o que fará soltar os sedimentos e você terá um delicioso "caldinho". Se quiser um molhinho mais rico, junte vinho ou caldo de carne.

Considere como porção, um bife e meio por pessoa ou a quantidade que sabe que cada um irá comer, em família. Se tiver convidados faça mais, por via das dúvidas. Esta quantidade de cebola cobre bem 5 ou 6 bifes.

Tempo de preparo: para quatro bifes, 25 minutos.

Dicas:

1 – O sal faz a carne soltar seu líquido. O melhor é fritar um lado e colocar o sal apenas quando virar os bifes, que ficarão mais suculentos. Não é a maneira tradicional, entretanto.

2 – Temperar só com sal é uma forma mais atual, mas se quiser bifes com gostinho de "casa da vovó", tempere-o com alho, sal e vinagre. Pode usar aqueles temperos prontos de alho e sal.

3 – Se quiser fazer bife com molho, antes de colocá-los no mesmo, frite-os como acima descrito e, na mesma frigideira em que foram fritos, refogue os ingredientes do molho (cebola, alho, tomate e o que mais quiser, refogando, primeiro as cebolas e alho, antes de colocar os tomates e temperos).

4 – Varie seus bifos, fritando-os na manteiga e servindo-os com muito alho picado frito na manteiga, por cima.

5 – O processo de fritura, fecha os poros da carne, deixando-a mais suculenta e macia. Daí a necessidade de fritá-los um de cada vez, evitando que junte água.

6 – Outra maneira variar é utilizar azeite de oliva, no lugar do óleo.

7 – Fritar bifos, infelizmente, suja sempre, o fogão. Adquira uma "tampa" de papel filtro própria para isso, mas, de qualquer maneira, com ou sem "tampa", proteja seu fogão e o chão em volta dele dos respingos de gordura.

8 – A gordura do bife não é muito saudável. Entretanto, os bifos ficarão mais saborosos se fritá-los com a gordura e deixar que cada um retire a parte gorda, já no prato, ou retire-as depois de fritos. Se quiser, tire as gorduras antes de fritar, mas mantenha sempre um pedaço delas na frigideira, enquanto os frita, para passarem seu sabor, enquanto derretem. A menos que esteja fazendo dieta.

9 – O tempo de fritura varia de corte para corte. O contra filé é, mais rápido, pois tem a trama mais aberta. Vai variar, também conforme o gosto de cada um. O bem passado deve ficar também frito na parte interna, que fica de uma cor bege, enquanto o mal passado fica vermelho, ainda e o ao ponto fica rosado. Para um filé com cerca de 2 centímetros de espessura, calcule dois minutos e meio de cada lado, se mal passado, três minutos de cada lado, se ao ponto e quatro minutos para os bem passados. Mas, atenção, não deixe esturricar o bife, pois quanto mais o bife fica na frigideira, mais seco e duro ficará.

10 – O melhor modo de virar o bife é com uma pinça ou duas colheres, para evitar que se faça furos na carne para que seu suco não se perca.

11 – Reserve sempre uma frigideira apenas para bifos, pois, fritá-los, desgasta o fundo, deixando-o poroso, mesmo as revestidas de teflon ou similar, e logo a tornará imprestável para fritar ovos ou omeletes. O ideal é ter uma frigideira pequena para ovos, uma maior para omeletes e panquecas e outra para bifos, isso, sem falar nas fundas para frituras com muito óleo, como bolinhos. Afinal, não são caras e verá que o investimento vale a pena em termos de custo-benefício.

Empadão de Frango

Massa:

- 1/2kg de farinha de trigo
- 200g de margarina
- 150g de gordura vegetal
- 2 gemas
- 1 xícara (café) de água
- sal
- 1 gema para pincelar.

Massa (podre): Misturar a farinha com as gorduras e fazer uma farofa com as mãos. Acrescente as gemas e a água, misturando mais, sem trabalhar muito a massa. Ela não fica homogênea, fica quebradiça (isso faz com que fique crocante). Deixe descansar por meia hora.

Recheio:

- 2 peitos de frango já cozidos e desfiados
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados

- 1 tomate sem pele e sem semente em cubos
- salsa e cebolinha picadas
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo dissolvida em um pouquinho de leite
- sal e pimenta a gosto
- requeijão culinário em lascas.

Recheio: Refogue em um pouco de manteiga o alho e a cebola. Depois acrescente o frango desfiado e o tomate em cubos. Refogue mais um pouco. Acrescente a farinha dissolvida no leite (1/2 xícara de chá) e mexa até ficar tudo ligado. Junte o salsa e cebolinha, sal e pimenta. Reserve e deixe esfriar.

Abra metade da massa em uma fôrma - de preferência com fundo removível - nos fundos e nas laterais com as mãos, abrindo o mais que puder.

Recheie a massa e distribua por cima do recheio lascas do requeijão.

Abra a outra metade da massa com um rolo, ou com a ponta dos dedos sob um pedaço de filme plástico e disponha por cima do recheio, fechando o empadão nas laterais.

Pincele por cima a massa com uma gema e leve ao forno pré-aquecido até dourar bem. Desenforme ou sirva na própria forma imediatamente. Fica parecendo uma massa folhada, crocante!

Baião de Dois

Quando você chega na cidade de Fortaleza/CE e vai almoçar pela primeira vez, vai perceber algo diferente no cardápio. Um acompanhamento chamado de Baião de Dois. Você questiona o que vem a ser e respondem para você: "- É feijão com arroz...." e você nem deixa terminar e diz que não quer.

Serve para acompanhar tanto peixes como carnes. Não é nada leve... porém... é delicioso.

- 2 xícaras de arroz
- 2 xícaras de feijão de corda (se não tiver, pode ser o mulatinho)
- 1/2 xícara de manteiga de garrafa (ou 3 colheres de manteiga comum)
- 200 g de queijo de coalho (se não tiver, substitua por meia cura)
- uma pimenta de cheiro amarela (só se encontrar)
- 1 pimentão verde picadinho
- salsinha picadinha
- coentro picadinho
- 1 cebola grande picada
- 4 dentes de alho picados

Cozinhe o feijão somente na água e sal. Cozinhe o arroz normalmente, de forma que fique branco e soltinho. Aqueça uma frigideira grande e coloque a manteiga. Frite o pimentão, a cebola e por último o alho. Coloque o cheiro verde e em seguida o feijão sem o caldo. Deixe refogar um pouco. Acrescente o arroz, misture bem e adicione 2 conchas do caldo do feijão. Rale aproximadamente meia xícara do queijo e, o restante, corte em lascas e acrescente à mistura na frigideira. Vá misturando tudo delicadamente de modo que os ingredientes se incorporem e fique bem úmido. Sirva em uma travessa (de barro de preferência) salpique com cheiro verde e o queijo que você ralou.

Bolo de Carne Coberto

Ingredientes:

- 600 g de carne moída (de preferência, patinho)
- 2 pãezinhos ou 2 fatias de pão de forma integral

- leite para demolhar os pães
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola média ralada ou picada miúdo
- salsa picada
- 2 cenouras raladas
- pimenta do reino
- sal
- 1 pitada de tomilho ou segurelha
- 2 gemas
- 2 ovos cozidos para decorar

Modo de Fazer

1 – Demolhe o pão no leite, deixando-o de molho por alguns minutos e esprema-o bem. Junte à carne os pães espremidos, a cebola ralada ou picada, as cenouras raladas, e todos os outros ingredientes. Com as mãos, revolva bem, homogeneizando a mistura. Essa mistura não fica seca, pelo contrário é meio úmida.

2 - Coloque sobre a bancada da pia ou sobre a mesa, uma folha de plástico filme e, sobre ela, coloque a carne espalhando e espremendo, de tal forma que fique em uma única camada, como se fosse uma camada de massa, mesmo.

Se quiser rechear seu bolo de carne, esta é a hora.

3 – Enrole, como se fosse um rocambole, com o auxílio do plástico, virando aos poucos e retirando o plástico.

4 – Com o auxílio do plástico, leve seu bolo de carne a uma forma untada. Leve ao forno quente, por cerca de 40 minutos ou até que esteja dourado.

Prepare o molho:

Ingredientes:

- 1 cebola fatiada
- 1 dente de alho picado
- 2 tomates maduros fatiados
- 1 xícara de milho verde congelado ou 1 lata de milho verde
- 1 cubo de caldo de galinha
- sal e pimenta a gosto
- salsa picada

Modo de fazer:

1 – Refogue a cebola e o alho. Junte os tomates. De maneira nenhuma deixe que refogue demais, pois deve ficar um molho pedaçudo e o refogado deve ser rápido.

2 - Com os tomates ainda bem firmes, junte o milho verde e o cubo de caldo de galinha, apertando-o contra o fundo da frigideira, para facilitar o processo de dissolução do mesmo.

3 - Junte meia xícara de chá de água, deixe ferver por uns 3 ou 4 minutos. Junte a salsa deixe ferver mais 1 minuto e desligue.

4 – Estando o bolo de carne dourado, retire-o do forno, transfira-o para uma travessa com cuidado (não se preocupe, pois fica firme). Cubra-o como o molho, decore com os ovos cozidos e... Bom apetite!

Quem não saliva ao lembrar aquele Filé à Parmegiana que comeu naquele dia....
naquele "restorante".... naquela companhia.... com aquele vinho....

Filé à Parmegiana

Ingredientes:

- Bifes de filé mignon ou contra filé

- Queijo parmesão ralado grosso
- molho ao sugo
- Farinha de rosca
- ovos (+ ou - 1 para cada 3 bifes)
- temperos a gosto
- óleo para fritar

1 – Coloque cada um dos bifes em um saco plástico atóxico e bata-o com um martelo de carne. O plástico vai auxiliá-lo a não perder o formato dos bifes.

2 – Tempere cada um dos bifes a seu gosto.

Pode usar pimenta do reino, alho amassado, louro, sal, pimenta calabresa, cominho etc. Cada um tem seu tempero especial. Via de regra, não pode faltar sal, o resto é da sua criatividade.

3 – Bata os ovos, acrescentando, para cada ovo, 1 colher de chá de água.

4 - Passe cada bife na farinha de rosca, em seguida no ovo batido e depois na farinha de rosca novamente. Esta é uma forma de empanar os bifes. Há quem passe também uma vez na farinha de trigo (a primeira). Há quem faça o bife a parmegiana sem empanar. Porém, a receita tradicional manda que os bifes sejam empanados.

5 - Esquente o óleo em uma frigideira razoavelmente funda. Quando estiver em temperatura bem alta, frite cada um dos bifes de ambos os lados até que esteja dourado.

6 – Deixe escorrer a gordura em papel absorvente. Quanto mais tempo ele descansar, mais gostoso e crocante vai ficar.

7 - Rale o queijo parmesão com um ralo grosso. Observe que Filé a Parmegiana com mussarela, passa a ser filé com molho e queijo.... use sempre um parmesão de boa qualidade....

8 – Cubra os bifes com uma camada generosa de molho ao sugo e, por cima, coloque o queijo ralado. Leve para gratinar rapidamente em forno bem alto. Sirva acompanhado de batatas fritas e arroz.

Certa feita, conheci um restaurante onde era servido um excelente Filé a Parmegiana que levava no seu preparo um toque que o deixava especialíssimo. No bife eram feitos pequenos furos com uma faca pontuda e nesses furos eram colocados pedacinhos de bacon antes de empanar. Pode crer que é uma grata surpresa.

Farofa de manteiga :

- 2 colheres de manteiga ou margarina
- 350 g de farinha de mandioca crua
- sal

Numa panela larga, aqueça a margarina, junte a farinha e mexa até que a farinha adquira o tom dourado próprio das farofas.

Salgue.

Não há nada melhor para acompanhar o churrasco.

Pudim de Leite Condensado de Microondas

- 1 lata de leite condensado
- 1 ½ lata de leite
- 4 ovos
- 1 colher de café de baunilha

Para caramelizar:

- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de água

1 – Misture o açúcar e a água, na própria forma refratária. Leve ao micro por 8 a 10 minutos, em Potência Alta. É preferível que fique por perto, porque o tempo de

cozimento depende sempre do modelo do forno e das oscilações de energia.

2 – Deixe o tempo de espera de 5 minutos, com a forma dentro do forno. A seguir, com o auxílio de uma colher, espalhe a calda pela forma, até a beirada, sem esquecer o centro da forma.

3 – Bata os ingredientes do pudim, rapidamente, o suficiente para misturar bem. Coloque na forma caramelizada e leve ao forno por 10 a 12 minutos, em Potência Alta.

4 – Após esse tempo, o pudim deve estar cozido. Na parte de cima, poderá ficar uma espuma, ainda. É normal. Veja os "buraquinhos" que se formam dos lados do pudim. Deixe-o descansar por 5 minutos, dentro do forno.

5 – Muito importante: deixe o pudim esfriar, antes de virar, pois poderá acontecer algum acidente, se virá-lo ainda quente

Sucos

Em épocas de primavera, as frutas entram em alta, ou melhor, nós é que nos acostumamos a arrumar pretextos externos para melhorar os hábitos.

Quando o verão se aproxima, resolvemos cuidar mais da saúde. Já que é assim, porque não começar agora... substituir refrigerantes ou até mesmo drinks por sucos é uma boa opção. Então, vamos lá....

Suco de Melancia

- 1 fatia de melancia (cerca de 1/8 de uma fruta média)
- 250 ml de água gelada
- 1 ramo de hortelã
- açúcar a gosto

Pique a melancia e leve ao liquidificador. Bata com a água, açúcar e a hortelã. Coe. Sirva em copo alto, decorado com um raminho de hortelã.

Suco de Kiwi

- 3 ou 4 kiwis
- 1 copo de água
- açúcar a gosto
- 2 colheres de chá de suco de limão
- 1 colher de sopa de chantilly

Descasque os kiwis e bata no liquidificador com a água, o limão e o açúcar. Coloque em copo alto e decore com o chantilly.

Suco de Frutas Cítricas

- suco de 6 laranjas pera
- 1/4 de abacaxi pequeno
- suco de 1 limão
- açúcar a gosto
- gelo quebrado

Esprema as laranjas e o limão e coloque no liquidificador. Junte o abacaxi, sem o caroço e o açúcar e bata bem. Junte meia bandeja de gelo picado e utilize o botão "pulsar" por algumas vezes, depois, bata seguidamente por uns 3 minutos. Sirva em copo alto. Não há necessidade de coar. Decore com uma tira de casca de limão.

Suco de Pêssego com Laranja

- suco de 5 laranjas

- 4 metades de pêssegos em calda
- 1 xícara de chá de calda do pêssego
- 1/2 bandeja de gelo picado
- açúcar a gosto

Esprema as laranjas e bata no liquidificador com os pêssegos, a calda, o açúcar e o gelo por 5 minutos. Sirva imediatamente.

Moranguva

- 1 copo de suco de uva concentrado
- 1/2 caixa de morangos limpos
- 1/2 lata de leite condensado
- 1/2 bandeja de leite picado

Bata bem todos os ingredientes no liquidificador. Sirva em copo alto.

Abaracujoco

- 1/2 copo de suco de maracujá
- 1/2 copo de suco de abacaxi concentrado
- 1 vidro de leite de coco
- 1/2 lata de leite condensado
- 1/2 bandeja de gelo picado

Bata todos os ingredientes no liquidificador por cerca de 3 minutos. Sirva decorado a gosto, em copo alto.

Agora conheça as DICAS para facilitar seu dia-a-dia:

01- ABACATE

1 Quando você cortar o abacate e usar apenas uma de suas partes, coloque um pouco de farinha de rosca na superfície da outra parte para ela não escurecer.

2 Para o abacate cortado não escurecer, passe uma camada fina de manteiga na superfície da parte cortada.

3 O creme de abacate não escurece se você colocar dentro da vasilha o próprio caroço do abacate, ou uma colher de aço inoxidável, e guardar na geladeira.

02- AÇÚCAR

4 Coloque uma ameixa ou algumas bolachas salgadas, ou ainda frutas secas, dentro do recipiente em que você guarda o açúcar. Assim ele não empedra.

5 Como o açúcar mascavo é granulado, tome cuidado na hora de medir: comprima o açúcar dentro da medida que você estiver usando.

03- ALFACE

6 Para conservar a alface sempre fresquinha, lave bem as folhas e enxugue. Depois, coloque numa vasilha hermeticamente fechada e guarde na geladeira.

7 Para enxugar a alface com facilidade, coloque as folhas lavadas num pano poroso (como fralda de bebê), junte as pontas, fazendo uma

trouxinha, depois sacuda até sair toda a água.

8 Você pode aproveitar as folhas de alface que não estão com boa aparência para fazer sopas ou recheios, misturando com outras verduras.

9 As folhas de alface quando cortadas com faca perdem muito seu valor nutritivo. Deixe sempre as folhas inteiras ou rasgue com as mãos.

10 Procure colocar o sal na alface um pouco antes da refeição, pois o sal faz com que as folhas murchem rapidamente.

11 As folhas de alface são ótimas para retirar o excesso de gordura dos alimentos.

04-ALHO

12 Coloque os dentes de alho descascados dentro de um vidro com óleo de cozinha. Assim, eles não ficam ressecados e o óleo pode ser usado depois como molho para saladas.

13 Para facilitar o seu trabalho, amasse os dentes de alho com sal e guarde num pote bem fechado, na geladeira. Assim, quando você precisar ele já estará pronto.

14 Deixe os dentes de alho de molho em água durante dez minutos antes de usar. As casquinhas se soltarão facilmente e você não ficará com cheiro de alho nas mãos.

05-ARROZ

15 Lave o arroz e refogue. Coloque água fervente e deixe ferver por cinco minutos. Desligue o fogo, enrole a panela com folhas de jornal e em seguida amarre com uma toalha. Deixe a panela assim durante quinze minutos. Ao abrir, o arroz estará cozido e quente.

16 Se você esquecer de colocar sal no arroz e ele já estiver cozido, misture a quantidade de sal para aquela porção em um copo de água e jogue por cima do arroz. Leve a panela de volta ao fogo até secar.

17 Para saber se a água do arroz que está cozinhando já secou, basta apagar o fogo, molhar o dedo e bater no lado de fora da panela, como se faz com o ferro de passar roupa. Se a panela estalar, significa que a água já secou, se não estalar, o arroz ainda tem água.

18 Você pode preparar uma porção de arroz para vários dias, refogando-o com bastante óleo, alho amassado e sal, até soltar da panela. Depois, guarde o arroz na geladeira num recipiente de plástico ou de vidro tampado. Retire da geladeira só a quantidade que você vai usar e cozinhe normalmente.

19 Depois que o arroz estiver pronto, faça um furo com um garfo e coloque dentro uma colher de sopa de vinagre. Abaixar o fogo e deixe cozinhar por mais dois minutos. O arroz ficará mais soltinho.

20 Coloque o arroz amanhecido numa panela com um pouco de água, mexa,

tampe e leve ao fogo baixo. Depois de alguns minutos ele ficará soltinho e saboroso como o arroz feito no dia.

21 Se o arroz queimar, coloque imediatamente a panela ainda quente e com vapor dentro de um recipiente com água fria. Após alguns minutos o cheiro de queimado desaparecerá. Tire o arroz da panela sem raspar o fundo que queimou.

22 Para um rápido cozimento, faça o arroz na panela de pressão. Quando a panela começar a chiar, deixe no fogo por dois minutos. Espere esfriar um pouco para abrir.

23 Se você pôs muito óleo para refogar o arroz, coloque a água para cozinhar junto com algumas folhas de alface por cima. As folhas de alface absorverão o excesso de óleo.

24 Para esquentar o arroz já cozido, basta colocá-lo num escorredor de macarrão e levar ao fogo dentro de uma panela com três ou quatro dedos de água. Deixe a água da panela ferver durante alguns minutos para que o arroz fique quente e soltinho.

25 Você pode também colocar a panela de arroz queimado, destampada, em cima de uma toalha molhada. O cheiro e o gosto de queimado desaparecerão.

26 Para desgrudar restos de arroz do fundo da panela, coloque um pouco de água e vinagre e deixe ferver. O arroz sairá facilmente.

27 Para tirar o excesso de umidade do arroz guardado em lata, é só colocar uma fatia de pão seco dentro. O pão deixa o arroz seco e soltinho.

28 O cheiro e o gosto de queimado sairão facilmente se você enfiar no arroz uma cebola cortada ao meio.

29 Para tirar o cheiro do arroz queimado, basta colocar algumas fatias de pão de fôrma por cima e tampar a panela por alguns minutos.

30 Você pode tirar o gosto do arroz queimado se puser um pouco do arroz da panela em cima da pia e em seguida colocar a panela do arroz em cima do arroz tirado. Deixando assim por cinco minutos, o gosto de queimado sairá facilmente.

31 Você pode dar um sabor muito especial ao risoto se colocar um pouco de cravo-da-índia no tempero.

32 Cozinhe o arroz sempre com a panela tampada. Assim ele não perde nem o sabor nem a consistência.

06-AVES

33 Tempere a gosto o frango de granja. Numa panela com óleo bem quente, coloque várias rodela de cebola e deixe dourar bem. Adicione o frango temperado. Ele ficará com a cor e o sabor do frango caipira e um agradável aroma.

34 Retire a banha amarela que envolve o frango, lave e coloque numa

panela para derreter. Em seguida, coloque o frango já cozido que ele ficará muito mais saboroso.

35 Em vez de um peru grande, compre dois pequenos. Além de assar em menos tempo, você tem duas vezes os melhores pedaços.

36 Para deixar um frango ou galinha bem limpos e branquinhos, passe farinha de mandioca, deixando por cinco minutos. Depois, lave com água fria.

37 O frango frito fica dourado e sequinho, sem grudar na panela, se você colocar uma colher de sopa de maisena no óleo de fritura bem quente.

38 Para desossar um frango, corte a pele das costas no sentido do comprimento. Passe a lâmina da faca entre a carne e os ossos. Quebre os ossos das pernas e vire-as para poder retirar a carne.

39 Quando você for empanar frango com farinha, deixe-o na geladeira por uma hora. Assim, a farinha adere melhor ao frango na hora da fritura.

40 A carne de peru ficará crocante e com sabor mais apurado se você pincelar com mel depois de assar.

41 Se a galinha estiver dura e demorando para cozinhar, coloque dentro da panela uma cortiça. Assim, a galinha amolece rapidamente.

42 Faça uma pasta com dois ovos cozidos, salsinha picada, dois dentes de alho, uma pitada de pimenta-do-reino e maionese. Passe o frango nessa mistura e coloque para assar. Ele ficará muito saboroso.

43 O frango ficará mais macio se você colocar no tempero ou no cozimento uma pitada de fermento em pó ou de bicarbonato de sódio.

44 Passe, no peito do frango, manteiga ou margarina, ou ainda óleo, e cubra com papel de alumínio. Leve para assar, colocando o frango com o peito voltado para baixo. Assim, a carne ficará mais macia.

45 Para que o frango ou galinha caipira cozinhem mais rápido, basta adicionar meio copo de cerveja clara ao cozimento.

46 Adicione, ao refogar a galinha de granja, duas colheres de sopa de açúcar. Assim, ela ficará dourada e bem firme quando cozida.

47 Antes de temperar o frango, escale com água fervente e suco de limão. O frango ficará menos gorduroso.

48 Utilize as sobras de frango assado ou ensopado para fazer risoto, suflê, arroz de forno, canelone, salada, croquetes, torta, púdum ou ainda recheios para empadas e pastéis, misturando com palmito e ervilha.

49 O frango à milanesa ficará mais saboroso se você acrescentar um pouco de queijo parmesão ralado à farinha de rosca, antes de fritar.

50 Deixe o frango descongelar sozinho dentro de uma vasilha. Utilize a água do degelo para cozinhar o frango, pois ali estão as suas vitaminas.

51 Para que o azeite não fique rançoso, coloque um pouco de açúcar no recipiente em que você guarda o azeite.

52 Se você colocar ervas aromáticas, como orégão, alecrim etc, no azeite, obterá um ótimo tempero para saladas.

53 Guarde as azeitonas na geladeira dentro de uma vasilha coberta com água filtrada, sal e uma gota de azeite. Assim, as azeitonas não ficam rançosas.

54 Coloque algumas azeitonas pretas, furadas com um garfo, e um pouco de alho socado num vidro com óleo comum de cozinha e deixe na geladeira por alguns dias. O óleo ficará com sabor de azeite de oliva. Ou, ainda, quebre os caroços de azeitona, coloque num recipiente com óleo e deixe durante três meses.

08-BACALHAU

55 Para tirar o excesso de sal do bacalhau, ferva-o com uma colher de sobremesa de farinha de trigo. A farinha absorverá todo o sal.

56 Para o bacalhau ficar maior e mais gostoso, tire todo o sal e depois coloque-o de molho em leite.

57 Para tirar o excesso de sal do bacalhau com facilidade, deixe-o de molho, numa panela com água, durante quarenta e oito horas. Vá trocando sempre a água da panela, para que o sal que se desprende do bacalhau seja eliminado. □:.. .58 □.□□□.:... 58 Tire o excesso de sal do bacalhau acrescentando na água de molho um pouco de farinha de mandioca. Deixe de um dia para o outro. A farinha absorverá o sal, deixando o bacalhau no ponto para fazer qualquer prato.

59 Para tirar o excesso de sal do bacalhau, coloque na água de molho duas colheres de sopa de açúcar.

09-BACON

60 Para evitar que as fatias de bacon grudem umas nas outras, antes de guardar no refrigerador, enrole o pacote como um cilindro e prenda com um elástico.

61 Para que os torresmos de bacon fiquem macios e saborosos, respingue cachaça quando estiverem dourando.

62 Fure as fatias de bacon com um garfo. Assim elas não encolherão muito.

63 Antes de fritar o bacon, passe as fatias no leite e em seguida na farinha de trigo. Isso evitará que espirre gordura e o bacon não encolherá muito.

10-BATATA

64 Não jogue fora as cascas de batata. Frite em óleo quente, tempere com

sal. e sirva como aperitivo.

65 Corte as batatas em fatias grossas, coloque para fritar em óleo bem quente e adicione um pouco de sal. As batatas ficarão coradas e sequinhas.

66 Você pode obter um excelente adubo para as suas plantas batendo no liquidificador uma porção de cascas de batatas.

67 Para salgar as batatas fritas de maneira uniforme, coloque dentro de um saco de papel com uma porção de sal. Depois, sacuda por alguns segundos. Desse modo, você tempera e enxuga as batatas numa só operação.

68 Coloque as batatas já cortadas no congelador por meia hora antes de fritar. Elas ficarão secas e macias.

69 Faça um pequeno corte na casca das batatas antes de assar. Assim, elas não se quebrarão.

70 Para dar um sabor especial a qualquer prato com batatas cozidas, coloque na água de cozimento alguns cravos-da-índia.

71 Se você colocar duas rodela de cebola nas batatas fritas, pouco antes de tirar do fogo, elas ficarão com um sabor especial.

72 As batatas assadas ficarão mais saborosas e suas cascas não racharão se você passar um pouco de manteiga ou gordura de bacon antes de assar.

73 Para fazer um purê não é necessário descascar as batatas. Basta espremer as batatas cozidas, com cascas e ainda quentes, num espremedor comum. As batatas serão espremidas normalmente e as cascas ficarão dentro do espremedor.

74 Se você quiser que as batatas grandes cozinhem por igual, fure uma por uma com um garfo, antes de colocar na panela e levar ao fogo. Dessa maneira, as batatas ficarão perfeitas e não racharão.

75 Corte as batatas em rodela bem finas e deixe de molho em água com vinagre durante quinze ou vinte minutos. Enxugue e frite com óleo quente, sem sal. Elas ficarão bem sequinhas.

76 Para fritar batatas mais rapidamente, enxugue-as num pano de prato. Isto fará também com que elas não grudem.

77 O purê de batata ficará mais saboroso se você acrescentar uma clara batida em ponto de neve às batatas já cozidas e amassadas.

78 Se você quiser que o purê de batata fique com uma boa consistência, sem ficar mole, coloque um pouco de leite em pó.

79 Acrescente ao purê de batata uma colher de chá de fermento em pó. Bata bem com um garfo e leve ao forno por alguns minutos. O purê crescerá, ficando leve e cremoso.

80 Para tirar o excesso de óleo das batatas fritas, coloque-as sobre um papel absorvente ou guardanapo de papel, antes de servir.

81 Para as batatas não escurecerem depois de descascadas, coloque-as

numa vasilha com água fria.

82 Para as batatas não escurecerem no cozimento, coloque na água algumas gotas de limão ou de vinagre ou de leite ou ainda pedacinhos de cebola.

83 As batatas não se desmancharão se você colocar, na água de fervura, azeite na seguinte proporção: para cada meio quilo, três colheres de sopa de azeite e sal a gosto.

11-BATATA-DOCE

84 As cascas das batatas-doces saíram facilmente se você colocá-las imediatamente após o cozimento em água fria.

12-BOLOS

85 Antes de passar o glacê, polvilhe o bolo com maisena ou farinha de trigo. Assim, o glacê não cai.

86 O bolo de chocolate não ficará ressecado, se você acrescentar à massa uma ou meia maçã ralada ou, se preferir, uma colher de café bem forte.

87 Se você quiser cortar um bolo para recheá-lo, passe uma linha em volta, no sentido do comprimento, dê uma laçada, como se fosse um nó, e puxe. Se quiser cortar em várias camadas, basta mudar a posição da linha.

88 Um bolo amanhecido pode ficar saboroso se você umedecer com leite e depois deixar em forno moderado por alguns minutos.

89 Se ao desenformar o bolo ele estiver grudado, coloque a fôrma por alguns segundos sobre o fogo baixo. O bolo se soltará perfeitamente do fundo da fôrma.

90 Se o bolo ficar dourado antes que esteja completamente assado, coloque uma fôrma com água na prateleira superior do forno.

91 Ao estirar massas amanteigadas, normalmente elas grudam no rolo. Para que isso não aconteça, basta você colocar entre a massa e o rolo um plástico fino e transparente.

92 Enfeite um bolo simples, sem cobertura, colocando uma toalhinha de papel rendada sobre ele e peneire bastante glaceçúcar. Retire a toalha com cuidado, para ficar o desenho.

93 O bolo de chocolate ficará mais leve e com uma cor mais bonita se você acrescentar uma colher de chá de bicarbonato de sódio.

94 Em vez de água, use suco de laranja na sua receita de pão-de-ló. Assim, ele ficará mais saboroso.

95 Para conservar os biscoitos sempre fresquinhos, coloque dentro do recipiente em que você for guardá-los um pedaço de pão.

96 Para que seu bolo fique marmorizado (com duas cores), coloque um pouco de café solúvel na massa crua.

97 Se você untar a fôrma e polvilhar com farinha de trigo ou de rosca, o bolo não grudará.

13-BUCHO

98 Para diminuir o cheiro do bucho é só cozinhar junto com uma laranja ácida com casca, cortada ao meio.

99 Para tirar o cheiro do bucho, esfregue limão e depois passe farinha de trigo ou fubá.

100 Para eliminar o odor do bucho, coloque na primeira fervura partes iguais de água e leite.

101 Experimente cortar o bucho em tiras bem finas, empanar à milanesa e fritar. Ele ficará muito gostoso e você poderá servir como tira-gosto.

102 Corte o bucho em tiras bem finas, passe no ovo batido e na sopa de cebola em pô. Frite. Você terá um ótimo salgadinho para servir com aperitivos.

14-CAFÉ

103 Você pode utilizar o pó de café usado para lavar galheteiros e vidros de azeite. É muito bom também para lavar e clarear pias brancas e o chão da cozinha. Depois dá faxina, esfregue um pouco do pó de café usado em suas mãos. Elas ficarão claras e macias.

104 O pó de café ficará como se fosse moido na hora se voc[^] o guardar num recipiente fechado dentro da geladeira.

105 Depois de fazer café, use o pó que ficou no coador para desentupir a pia. Ou, também, coloque no armário, para espantar formigas.

106 Para dar um sabor diferente ao café, misture no pó uma colherinha de chá de chocolate, antes de pôr a água.

15-CARNES

107 Para que um assado fique dourado, pincele com molho de soja antes de levar ao forno.

108 Quando voc[^] for fazer bolinhos de carnes e não tiver ovos, substitua por batata cozida amassada. Cada ovo deve ser substituído por uma batata.

109 Para maior garantia ao comprar carne moída, não compre a que já estiver no balcão. Mande moer a carne na hora.

110 Nunca compre carne em açougue que tenha luz vermelha, pois com essa luz você não poderá perceber se a carne é fresca ou não.

111 Os bifes não ficarão duros nem formarão água se você não temperá-los com vinagre ou limão.

112 Para dar uma cor dourada aos bifés, coloque na hora da fritura uma colher de sobremesa de massa de tomate.

113 Quando você fizer um assado, coloque junto no forno uma vasilha refratária cheia de água para evitar que a carne resseque.

114 Os bifés douram mais rápido se você colocar uma pitada de açúcar no óleo de fritura.

115 Para tirar o cheiro e a cor escura de carnes, principalmente congeladas, é só deixar de molho no suco de limão antes de preparar.

116 O bife à milanesa ficará mais gostoso se você misturar a farinha de rosca com um pouco de manjericão picado e alguns dentes de alho, picados e amassados.

117 O bife ficará mais macio se você juntar ao tempero um pouco de óleo.

118 Deixe a carne assada ou o rosbife descansando por quinze minutos sobre uma tábua, após o cozimento. Isso facilita o corte e diminui a perda de suco.

119 Antes de fazer churrasco, deixe a carne por algum tempo num molho com sal grosso, Coca-Cola e caldo de laranja e de limão. O churrasco ficará mais macio e gostoso.

120 Na hora de fazer churrasco, em vez de usar gravetos ou jornais, embeba um pãozinho em álcool, coloque o carvão por cima e acenda o fogo.

121 Ao preparar bifés à milanesa, tempere a carne, passe na farinha de trigo, depois em claras batidas e na farinha de rosca. A clara não deixa o óleo espumar.

16-CEBOLA

122 Descasque as cebolas sob água corrente. Assim você não ficará com os olhos ardendo.

123 Esfregando as mãos com um pouco de sal e enxaguando em água corrente, o cheiro de cebola sairá com facilidade.

124 Você pode tirar o cheiro de cebola das mãos, esfregando-as com um pouco de pó de café usado.

125 Quando você fritar cebolas, passe as rodela no creme de leite e depois na farinha de trigo. Dessa maneira, as cebolas ficarão gostosas e crocantes.

126 Se você não quiser que a salada fique com cheiro forte de cebola, basta você deixar de molho a cebola, já picada, numa vasilha com água e uma colher de sopa de açúcar, durante meia hora.

127 Para conservar fresca a cebola já cortada, passe manteiga na superfície da parte que sobrou.

17-CHÁ

128 Em vez de açúcar, deixe dissolver no chá uma bala de limão ou de hortelã. Ele ficará muito saboroso.

18-CHEIROS

129 Para tirar o cheiro desagradável de alho das mãos, basta esfregá-las com talinhos de salsa.

130 Para tirar o odor de fritura que fica pela casa, coloque no fogo uma casca de laranja polvilhada com açúcar.

131 Você tira facilmente o cheiro de peixe das panelas esfregando na primeira lavagem um pouco de pó de café usado. Depois, lave as panelas com sabão, e o cheiro desaparecerá.

132 Esfregue as mãos com um pouco de pó de café usado para tirar o cheiro de peixe.

133 Para eliminar o cheiro de peixe dos recipientes, lave-os com água, esfregando com uma esponja embebida em vinagre.

134 Para dar um aroma agradável ao vinagre, coloque umas folhas de manjeriço, sálvia ou alecrim dentro da garrafa e depois tampe bem.

135 Coloque os temperos de sua preferência, como salsinha, manjeriço, etc., numa assadeira e deixe secar. Depois, guarde num vidro bem fechado, na geladeira.

136 Para tirar o cheiro de gordura que fica pela casa, esquente numa frigideira, em fogo brando, um pouco de canela em pó.

137 Para tirar com facilidade a gordura de porco das mãos, pegue um pouco de sal e esfregue uma mão na outra.

138 Enxágue as louças com água quente e cascas de limão. O cheiro de cebola, de peixe e de queijo sairá facilmente.

139 Pedacos de carvão colocados dentro da geladeira eliminam o cheiro desagradável.

19-COCO

140 Para retirar com facilidade o leite de coco do vidro, basta introduzir um canudinho até o fundo, deixando entrar um pouco de ar.

141 Rale o coco, coloque num saquinho plástico e guarde no congelador. Assim, o coco ficará fresquinho por vários dias. Quando você quiser usar, basta descongelar.

142 Se você quiser ralar coco no liquidificador, ligue o aparelho e vá colocando aos poucos o coco já picado.

143 Amarre um barbante grosso em volta do coco e coloque-o sobre a chama do fogão. O barbante queimará e ficará mais fácil de quebrar o coco em

duas partes iguais.

144 Para deixar mais solto o coco ralado que estava guardado na geladeira, coloque-o numa peneira sobre o vapor de água fervente, com a vasilha fora do fogo.

145 A água de coco é excelente no preparo de arroz ou de carne assada.

146 Coloque o coco inteiro dentro do forno ou sobre o fogo. Assim, sua casca sairá com facilidade.

147 Se você fizer doces com coco, que levam calda de açúcar, aproveite a própria água do fruto para fazer a calda.

20-CREME DE LEITE

148 Para conservar por alguns dias o creme de leite, depois de aberto, despeje o conteúdo da lata num vidro com tampa de plástico, limpo e enxuto, e coloque na geladeira.

149 Para evitar que o creme de leite talhe ao ser colocado num molho quente, não deixe que ele ferva.

150 Se você precisar de creme de leite azedo para alguma receita, coloque duas colheres de chá de suco de limão em cada xícara de creme de leite fresco. Ou então, em lugar do limão, você pode usar meia colher de sopa de vinagre para a mesma medida de creme de leite.

151 Você poderá substituir o creme de leite por requeijão cremoso (de copo) para fazer o seu stroganoff. Assim, o prato ficará mais gostoso e não tão doce.

152 Se você misturar o creme de leite com duas claras batidas em neve e uma pitada de sal, ele renderá muito mais.

153 O purê de batatas ficará mais saboroso se você substituir o leite pelo creme de leite.

21-DOCES

154 Quando você fizer uma calda de açúcar e ela apresentar algumas impurezas, pingue um pouquinho de leite para a sujeira ficar aglomerada. Depois, retire com uma escumadeira e use a calda bem uniforme no preparo de vários doces.

155 O doce de banana ficará dourado se você adicionar uma calda de açúcar queimado com meio limão espremido.

156 Para tirar o gosto amargo do doce de cidra, rale a fruta e misture um pouco de sal. Deixe por dez minutos e depois enxágüe.

157 Para aumentar uma calda de açúcar, nunca coloque o açúcar a mais diretamente na calda, pois ele poderá açucarar. Antes, dissolva o açúcar que vai ser adicionado num copo com um pouco de água, e depois coloque na calda.

158 Quando for fazer doce de pêra em calda, não descasque as frutas com faca. Jogue água fervente em cima que a casca sairá com facilidade.

159 A casca de figos verdes sairá com facilidade se você fizer neles um pequeno corte com faca, ferver por dez minutos e, depois, escorrer e deixar por dois dias no congelador, dentro de uma vasilha aberta. Depois disso, é só esfregar a fruta nas mãos até sair toda a casca.

160 Se o brigadeiro passar do ponto, adicione um copo de leite e deixe apurar novamente.

161 Os cremes e pudins de pacote (industrializados) não ficarão com aquela casquinha indesejável se você polvilhar açúcar depois de prontos.

162 Para o preparo de doces caseiros, use sempre tachos, pois assim o doce não grudará, como acontece quando você usa panelas de alumínio.

163 Se você não tiver açúcar fino, próprio para fazer glacê, substitua pelo açúcar comum batido no liquidificador por alguns segundos. Ele ficará finíssimo.

164 O açúcar cristal é melhor que o açúcar refinado para fazer caldas e caramelizar fôrmas. Ele derrete mais rápido, fica mais fino e não escurece tanto quanto o açúcar refinado.

165 Se a massa de sorvete não quiser pegar o ponto, retire-a do congelador e bata no liquidificador. Depois, leve-a ao congelador novamente.

166 Ao cozinhar qualquer doce, coloque um pires emborcado no fundo da panela. Assim, o doce não derramará.

167 Quando você fizer qualquer creme doce, coloque uma pitada de sal. O gosto fica mais apurado.

168 Quando você fizer calda de açúcar, pingue algumas gotas de limão ou acrescente uma colherinha de manteiga. Assim, a calda não açucara.

169 Quando você fizer doce de pêsego, não os descasque com faca. Leve as frutas ao fogo numa panela funda com água. Quando ferver, abaixe o fogo e coloque uma colher de sopa de sal de amoníaco sobre os pêsegos. Deixe ferver rapidamente. Retire as frutas com uma escumadeira, passe em água fria e esfregue entre as mãos, até sair toda a casca.

22-EXCESSO DE GORDURA

170 Coloque uma folha de couve em cima da sopa de carne gorda, para tirar o excesso de gordura do caldo.

171 Para que o caldo do consomê não fique turvo, acrescente na hora da fervura uma clara de ovo batida. Depois, coe o caldo.

172 Para voc[^] retirar o excesso de gordura de um alimento com facilidade, coloque sobre a superfície uma folha de papel absorvente ou algumas fatias de pão fresco.

173 Para tirar o excesso de gordura de sopas e ensopados, adicione

algumas pedras de gelo, mexa para a gordura aderir ao gelo e retire antes que ele derreta. Ou ainda, embrulhe pedras de gelo num pedaço de gaze ou de toalha de papel e passe levemente na superfície da sopa.

23-FARINÁCEOS

174 Para fazer farinha de rosca, coloque fatias de pão torrado dentro de um saco plástico, feche bem e esmigalhe com o rolo de macarrão. Depois, peneire.

175 Para polvilhar facilmente farinha de trigo, coloque-a num recipiente com furinhos, como o saleiro.

176 Para saber se o fermento em pó ainda está bom, coloque uma colher de sopa rasa do pó num copo com água morna pela metade. Mexa. Se o fermento crescer e ferver, ele ainda poderá ser usado.

177 Para evitar o aparecimento de bichinhos na farinha de trigo, coloque dentro do recipiente algumas folhinhas de louro.

178 A massa com fermento para pão crescerá mais rápido se você colocar a fôrma dentro do forno desligado perto de uma panela com água fervente. O calor úmido que desprende da água faz a massa crescer.

179 Quando você for polvilhar fôrmas com farinha de trigo, use uma esponja de espuma. Deixe a esponja guardada no recipiente da farinha.

180 Para que a maisena não empelote, dissolva em um pouco de água ou leite antes de usar.

181 Para fazer farinha de rosca sem torrar o pão, basta deixar as sobras de pão na geladeira por algum tempo. Depois, passe no ralador, ou bata no liquidificador, e peneire.

24-FEIJÃO

182 O feijão cozinhará em menos tempo se você der uma primeira fervura por cinco minutos, depois escorrer e deixar cozinhar em nova água.

183 Se o feijão ficou muito salgado, adicione algumas folhas de couve. A couve absorverá o excesso de sal e dará um ótimo sabor ao feijão.

184 Para que o feijão fique mais saboroso e com o caldo mais grosso, depois de cozido retire uma concha e amasse bem os grãos. Recoloque na panela e leve de volta ao fogo por mais 15 minutos, destampado.

185 O feijão fica mais macio se você colocar algumas gotas de azeite enquanto ele estiver cozinhando.

186 Coloque o feijão de molho em água quente por 30 minutos antes do cozimento. Assim, ele cozinha mais rápido.

187 Para tirar o cheiro de queimado do feijão, umedeça um pano e coloque na panela como se fosse uma tampa. Quando o feijão ferver, o cheiro ficará retido no pano.

188 Coloque no feijão de molho, de véspera, uma colherinha de fermento em pó. Ele ficará mais macio.

189 Para a casca do feijão não entupir a válvula da panela de pressão, acrescente na água um pouco de óleo.

190 Para preparar um tutu de feijão bem homogêneo, sem os caroços da farinha de mandioca, faça, à parte, uma pasta não muito líquida da farinha com água. Depois, vá misturando ao feijão, já passado no liquidificador.

191 Para engrossar feijão aguado, acrescente uma mistura de água com maisena.

192 Outra forma de deixar o caldo de feijão mais grosso é acrescentar uma colher rasa de farinha de trigo.

193 Quando você cozinhar feijão, só tempere com sal no final do cozimento. Assim, o feijão não ficará duro.

194 Se o feijão queimar, transfira para outra panela a parte que não está queimada e acrescente uma cebola inteira, com casca, lavada. Leve novamente ao fogo, e ele perderá o gosto de queimado.

195 A sopa de feijão ficará deliciosa se você bater o feijão no liquidificador com tomates maduros e um pouco de água, quando depois numa peneira.

196 Para tirar o excesso de sal do feijão, coloque junto para cozinhar uma ou duas batatas cruas.

197 Para conservar o feijão comprado em grande quantidade, guarde numa embalagem plástica, dentro da gaveta de verduras da geladeira. O feijão guardado em lata ou em vidro seca facilmente.

198 Afervente o feijão até que ele cresça. Coloque numa garrafa térmica, juntamente com a água do cozimento até a boca, e feche hermeticamente. Deixe por uma noite. Na manhã seguinte o feijão estará totalmente cozido, e você terá feito uma boa economia de gás.

25-FEIJOADA

199 Para tirar o excesso de sal da feijoada, adicione uma pitada de açúcar.

200 Engrosse o caldo da feijoada acrescentando uma colher de sopa de maisena diluída em um copo de água morna.

201 Para a feijoada ficar mais leve, acrescente um copo de caldo de laranja, quando ela já estiver pronta.

202 Para tirar a gordura excessiva da feijoada, adicione, durante a fervura, um limão-galego, inteiro e com casca, cortado em cruz. Antes de servir a feijoada, retire o limão.

203 Faça uma feijoada rápida, sem deixar as carnes salgadas de molho, usando metade das carnes frescas. Elas absorverão o sal, dando o ponto

certo ao tempero.

26-FORNO E FOGÃO

204 Para facilitar a limpeza dos queimadores do fogão, ferva-os com água, sal, vinagre, gotas de limão e saponáceo em pó. Depois, esfregue com esponja de aço, que as manchas sairão mais rápido.

205 Cubra toda a chapa do fogão, deixando apenas os queimadores descobertos, com uma folha de papel de alumínio. Isto evita que suje, conservando a pintura e o esmalte do fogão.

206 Se o seu fogão estiver muito sujo, limpe com água e um pouco de bicarbonato de sódio. A sujeira sairá mais rápido.

207 Para testar a temperatura do forno, coloque uma fatia de pão e deixe por cinco minutos. O forno estará fraco se o pão não dourar; regular, se o pão dourar um pouco; quente, se o pão tostar; e quente demais se o pão queimar.

208 Outra maneira de verificar a temperatura do forno é colocar dentro uma folha de papel branco. O forno estará brando se o papel não mudar de cor; regular, se o papel ficar amarelado; e quente se o papel escurecer rapidamente.

209 Coloque sempre todos os alimentos para serem assados em forno preaquecido. Dessa maneira, o calor rápido do forno ajuda a impedir que saia o suco dos alimentos.

27-FRIOS

210 Quando você fizer um presunto assado, não jogue fora o osso. Ele poderá ser aproveitado para dar um delicioso sabor ao feijão. Prepare o feijão como de costume, juntamente com o osso.

211 Para conservar salames e salaminhos macios por mais tempo, passe clara de ovo na casca e um pouco de manteiga na parte cortada.

212 O presunto não ficará ressecado se você deixar um pouco de sua própria gordura e assá-lo envolvido em papel de alumínio. Se o presunto não apresentar a camada gordurosa, coloque fatias de bacon ao redor e cubra com o papel de alumínio.

213ASSE o presunto com Coca-Cola, envolvendo a assadeira em papel de alumínio. Assim, ele ficará bem úmido e com um sabor todo especial.

28-FRITURAS

214 Para que a lingüiça fique deliciosa, ferva antes em um pouco de água. Quando a água secar, deixe que ela frite na própria gordura, sem acrescentar óleo.

215 Quando você fizer qualquer fritura à milanesa, prepare e deixe na geladeira por dez a quinze minutos. Assim, o empanado de ovo e farinha de rosca não se desprenderá ao fritar.

216 Para evitar o mau cheiro de frituras, ferva ao lado, numa panelinha, uma casca de laranja, em fogo baixo.

217 Para fazer uma fritura na manteiga, acrescente uma colherinha de óleo. Assim, a manteiga não queimará.

218 Ao fazer frituras, coloque um pouco de sal no fundo da frigideira, para a gordura não espirrar.

219 Para deixar o pastel mais crocante e macio, adicione à massa um cálice de cachaça.

220 Não coloque muitos alimentos para fritar ao mesmo tempo, pois isso diminui a temperatura do óleo.

221 Se você fritou peixe e sobrou muita gordura, passe por um filtro para reter as impurezas. Pingue algumas gotas de limão e deixe esquentar um pouco. O óleo não ficará com cheiro nem com gosto de peixe. □M:a□.:

222 Reaproveite o óleo usado na fritura colocando, quando ainda quente, algumas fatias de batata crua. A batata absorverá todo e qualquer sabor estranho ao óleo.

223 Para tirar o excesso de óleo dos alimentos fritos, coloque-os entre duas folhas de papel absorvente, comprimindo um pouco, antes de servir.

224 Para que o alimento frito não fique cru no centro, corte-o em pedaços mais finos.

225 Os alimentos não ficarão encharcados de gordura se você fritá-los em óleo bem quente.

226 Antes de fritar, jogue no óleo um palito de fósforo. Quando ele acender, retire com um garfo. Isso significa que o óleo já está quente o suficiente para ser usado.

227 Para fritar panquecas, unte a frigideira com tocinho: espete-o em um garfo e passe na frigideira quente.

228 Ao fazer bolinhos de bacalhau, antes de pegar a massa, passe a colher no óleo quente. Assim, a massa se soltará da colher com facilidade.

29-FRUTAS FRESCAS

229 Lave os morangos sempre antes de tirar os talinhos, para que não percam o suco.

230 Quando você cortar um limão e não usar uma das partes, guarde na geladeira a parte cortada virada para baixo. Assim, o limão ficará mais conservado.

231 Para dar um gosto especial a saladas, use suco de grapefruit em lugar do vinagre.

232 O melão, quando cortado, absorve odores de outros alimentos. Para

que isso não aconteça, envolva-o em papel de alumínio e guarde em recipiente de plástico na geladeira.

233 Não estrague um limão inteiro se você for usar apenas algumas gotas. Faça um furinho com um palito, use o que precisar e tampe com o mesmo palito.

234 Quando você ralar a casca de um limão, nunca chegue até a parte branca, pois ela é amarga e pode prejudicar o doce.

235 Cozinhe cascas de maçã com alguns cravos-da-índia, pedaços de canela em pau e uma colher de mel. Depois, bata no liquidificador. Você terá um delicioso molho para cobrir pudins e panquecas.

236 Com cascas de maçã você poderá preparar um agradável chá e também um saboroso refresco.

237 Os melões ficarão mais saborosos se forem servidos bem gelados. Por isso, deixe os melões na geladeira durante dois dias antes de servir.

238 Corte as maçãs ao meio, retire o centro e as sementes. Coloque numa panela e cubra com água. Depois de dez minutos, as cascas estarão soltas, podendo ser removidas facilmente com a ponta de uma faca.

239 Nunca lave uma fruta para ser guardada na geladeira. Lave somente na hora de comer, assim ela se conservará por mais tempo.

240 Para que o caqui amadureça mais depressa, pingue uma gota de vinagre no lugar onde estava o cabo e embrulhe em um jornal.

241 Antes de fritar, passe as bananas em farinha de trigo. Assim, elas não ficarão encharcadas de gordura.

242 Para fazer doce, deixe as laranjas mergulhadas em água quente durante cinco minutos, antes de descascar. Assim, a pele branca sairá facilmente junto com a casca.

243 Para conservar por mais tempo as frutas, guarde-as na geladeira. Mas, antes, embrulhe uma por uma em papel de alumínio.

244 Uma maneira bem fácil de moer o amendoim torrado para fazer cajuzinho ou paçoca: bata-o aos poucos no liquidificador. Você verá que é muito mais prático do que usar a máquina de moer carne.

245 Coloque os morangos durante alguns minutos numa solução de água e vinagre. Assim, eles ficarão limpos e com uma aparência mais saudável.

246 Para o mamão amadurecer mais rápido, faça riscos com uma faca em volta da fruta, no sentido do comprimento, e embrulhe com um jornal.

247 Se você colocar a polpa do maracujá dentro do liquidificador e ligar e desligar rapidamente várias vezes, as sementes se soltarão da polpa. Depois, é só coar.

248 Faça um suco de abacaxi diferente: cogue as cascas da fruta de molho em um litro de água. Deixe de um dia para o outro na geladeira. Depois, coe e adoce a gosto.

249 A banana na salada de frutas não ficará escura se você cobrir com suco de limão e açúcar refinado.

30-FRUTAS SECAS

250 Deixe as passas numa peneira sobre o vapor da água fervente por cinco minutos. Elas ficarão mais macias e saborosas.

251 Polvilhe as passas com farinha de trigo antes de colocar na massa do bolo. Assim, elas não ficarão concentradas no fundo da fôrma.

252 Deixe as nozes por uma noite inteira dentro do congelador. Quebre enquanto elas ainda estiverem geladas. Assim, as nozes sairão inteiras das cascas.

253 Coloque os pinhões num recipiente com água e deixe ferver. Escorra, coloque água fria e deixe cozinhar. Não coloque sal, senão os pinhões endurecem. Depois de quarenta minutos, eles estarão cozidos e abertos.

254 Cozinhe as castanhas-do-pará numa panela de pressão. Quando estiverem prontas, escorra a água quente e deixe as castanhas em água gelada por algum tempo. Assim, as cascas se soltarão facilmente.

31-FRUTOS DO MAR

255 As conchas de ostras abrirão facilmente se forem lavadas em água fria e depois guardadas no congelador, dentro de sacos plásticos, por uma hora.

256 Quando cozinhar lagosta, junte uma cebola à água de cozimento. Quando a cebola estiver cozida, a lagosta também estará.

257 Para cozinhar mexilhões ou vôngoles, não coloque água, mas apenas um pouquinho de óleo. Leve a panela tampada ao fogo. Eles cozinharão no próprio caldo.

258 A casca dos camarões sairá facilmente se você despejar por cima água fervente com um pouco de limão ou vinagre.

259 Ao fazer camarão, guarde as cascas num recipiente fechado, dentro do congelador. Elas poderão ser utilizadas no preparo do arroz. Para isso, ferva à parte, a água com as cascas do camarão. Depois, é só cozinhar o arroz nessa água que ele ficará com gostinho de camarão.

260 Empane os camarões em mel e depois passe na farinha de rosca. Frite em bastante óleo. Eles ficarão com um sabor especial.

261 Se você cozinhar o camarão com casca em cerveja, ele ficará com um sabor parecido com o da lagosta.

262 Lave e enxugue os camarões. Coloque um por um numa assadeira, jogue sal por cima e leve ao forno para secar. Frite-os e use no preparo de molhos, croquetes, saladas e outros pratos.

263 Para eliminar o cheiro do camarão, acrescente à água fervente, durante o cozimento, um talo de salsa.

264 Para retirar facilmente as tripas do camarão, use uma agulha de crochê bem fina.

265 Lave os camarões com casca e ferva em água sem sal. As cascas se soltarão com facilidade enquanto os camarões ainda estiverem quentes.

32-GELATINA

266 Quando uma receita pedir gelatina em folha e você só tiver em pó, use uma colher de chá para cada folha de gelatina pedida na receita.

267 Ao fazer gelatina, substitua um copo de água por um copo de leite. Assim, você aumentará o seu valor nutritivo.

268 Para que o sagu endureça mais rápido, não acrescente o suco ou vinho já adoçado antes do cozimento. Deixe o sagu cozinhar primeiro e depois coloque o açúcar.

269 Para desenformar gelatina com facilidade, mergulhe a fôrma por um instante em água fervente. Ou, ainda, ensopie uma toalha com água quente, torça e enrole em volta da fôrma por cerca de quinze minutos. Depois, desenforme dando uma rápida batida na fôrma.

33-GELO

270 Para moer gelo, coloque a quantidade desejada num guardanapo, junte as pontas e aperte bem em volta do gelo. Use um batedor de carne para socar.

271 Se você quiser dar um toque especial aos sucos de frutas, substitua os cubos de gelo feitos com água por cubinhos de gelo do próprio suco.

272 Para que as fôrmas de gelo não grudem no congelador, coloque um pouco de sal no lugar onde elas serão assentadas.

273 Coloque no congelador uma folha de papel-manteiga. Assim, as fôrmas de gelo não ficarão grudadas.

274 O gelo ficará bastante decorativo se você colocar em cada uma das forminhas uma folha de hortelã, uma cereja ou um gomo de tangerina, antes de levar a água ao congelador.

275 Passe uma fina camada de óleo sob as fôrmas de gelo ou qualquer outra vasilha que vá ao congelador. Assim, elas não grudam no congelador e ficam mais fáceis de serem retiradas.

34-GRÃOS E CEREAIS

276 Cozinhe a espiga de milho em água sem sal. Só depois de cozida é que a espiga deve ser deixada em água salgada. Assim, ela não fica dura.

277 Para melhor conservação do germe de trigo, guarde-o sempre num pote fechado, na geladeira. Isso evita que ele se deteriore.

278 O milho de pipoca deverá ser guardado no congelador. Assim, ele ficará fresco e não terá muitos piruás. Você obtém o mesmo resultado se deixar o milho de molho em água gelada antes de fritar.

279 Antes de empanar carne de frango, porco ou peixe, misture algumas colheres de sopa de germe de trigo à farinha de rosca. Assim, o empanado ficará mais saboroso, nutritivo e com melhor textura.

280 Para você fazer economia e obter um cozimento mais rápido dos grãos de cereais, deixe que eles fiquem sempre de molho antes de levá-los ao fogo para cozinhar.

281 As ervilhas não perderão a cor se você juntar uma pitada de açúcar à água de fervura.

35-INSETOS

282 Depois de limpar os armários da cozinha, distribua algumas folhas de louro dentro deles. Assim, você evita o aparecimento de baratas.

283 Se você notou que seu armário tem baratas, coloque dentro um pires com três dentes de alho amassados com um pouco de sal.

284 Para espantar formigas da cozinha, espalhe sal ou talco nos cantos onde elas aparecem. Você pode usar também cascas de pepino.

285 Você impedirá o aparecimento de formigas no açúcar colocando pedacinhos de casca de limão nos depósitos ou açucareiro.

286 Coloque um vidrinho com álcool, bem tampado, no recipiente em que você guarda o açúcar. Assim, você evita o aparecimento de formigas.

287 Para acabar com as formigas da cozinha, coloque pó de café usado nos lugares em que elas costumam aparecer.

36-LEGUMES

288 Para tirar a baba pegajosa dos quiabos, pingue algumas gotas de limão por cima.

289 Para fazer um pickles mais saboroso, ferva bem o vinagre com um pouco de açúcar para soltar a acidez. Depois de evaporar um pouco, desligue o fogo, deixe esfriar e despeje sobre os legumes, previamente escaldados.

290 Para que o palmito fique macio como os de lata, leve ao fogo o suco de um limão grande, água e sal. Quando estiver fervendo, desfolhe o palmito e corte, com uma faca inoxidável, diretamente na água fervente. Deixe cozinhar até ficar macio, escorra e prepare como quiser.

291 As beterrabas conservarão seu colorido se forem cozidas com casca e um pedacinho de caule. Adicione uma pitada de açúcar à água do cozimento. Assim, as beterrabas ficarão mais saborosas.

292 A água que você usou para cozinhar as beterrabas pode ser aproveitada no cozimento do feijão.

293 Antes de fritar berinjelas, passe na farinha de rosca misturada com clara de ovo. Assim, elas não absorverão muito óleo. □□□□□□□.;"::: 294 Corte a berinjela crua em fatias e mergulhe em água com um cálice de leite, durante meia hora. Dessa forma, a berinjela fica mais macia e não escurece.

295 Deixe para picar o pimentão após a cebola. Ele tirará facilmente o cheiro de cebola das mãos. Para tirar o cheiro de pimentão, basta lavar as mãos com água e sabão.

296 Antes de usar o pepino, corte suas extremidades e esfregue bastante as partes cortadas nos dois lados do pepino, até sair toda a gosma. Assim, ele não amarga. Depois, corte em rodelas bem finas, sem tirar a casca, para aproveitar toda a sua vitamina.

297 O tomate não estragará se você colocá-lo dentro de uma vasilha com farinha de trigo. Guarde a vasilha dentro ou fora da geladeira.

298 Coloque meia xícara de leite na água em que for cozinhar couve-flor. Ela ficará mais alva e saborosa e não desprenderá seu cheiro característico.

299 Lave as folhas da beterraba e coloque numa vasilha com água e um pouco de vinagre branco. Escorra e pique. Depois, acrescente as folhas picadas a um refogado feito com dois dentes de alho e duas colheres de sopa de azeite de oliva. Adicione uma pitada de sal e uma de pimenta-do-reino. Você terá um acompanhamento muito nutritivo para carnes.

300 Para tirar a pele do tomate com facilidade, espete um garfo e passe o tomate na chama do fogão.

301 Aproveite a água do cozimento dos legumes, pois ela contém sais minerais e vitaminas.

37-LEITE

302 Antes de ferver leite, enxágue a leiteira com água fria e não enxugue. Assim, o leite não ficará grudado no alumínio, facilitando a lavagem da vasilha.

303 Para que o leite não absorva os outros odores da geladeira, guarde-o sempre numa vasilha tampada.

304 Se você colocar um pires virado com a boca para baixo dentro da leiteira, antes de levar ao fogo, o leite não transbordará quando ferver.

305 Você também evitará que o leite derrame, ao ferver, se colocar uma colher dentro da leiteira.

306 O leite coalhado é ótimo para ser usado em bolos.

38-LIMPEZA DE PANELAS

307 Para que a panela não fique preta ao ferver ovos, coloque dentro um

pedacinho de limão ou umas gotinhas de vinagre.

308 Limpe as panelas de Tefal com jornal e pó de café usado, e as panelas esmaltadas com álcool.

309 Os resíduos de alimentos cozidos que ficam grudados no fundo da panela sairão facilmente se você colocar quatro colheres de sopa de sal e um pouco de água e deixar ferver durante quinze minutos.

310 Para que o fundo das panelas de alumínio continue brilhando depois de lavadas, coloque as panelas molhadas durante dois ou três minutos sobre o fogo. Depois, passe uma palha de aço seca para dar brilho.

311 Para tirar a marca avermelhada que fica na panela de pressão quando você cozinha feijão, lave a panela e coloque sobre o fogo para secar. Quando a panela estiver bem quente, jogue água e esfregue com palha de aço.

312 Para tirar as manchas amarelas da panela depois de uma fritura, ensaboe bem a parte amarelada e deixe esquentar. Depois, passe uma palha de aço enquanto a panela estiver quente.

313 Para tirar as manchas da frigideira de alumínio, cozinhe dentro uns pedaços de maçã com água durante alguns minutos. As manchas sairão facilmente.

39-LIMPEZA DE UTENSÍLIOS

314 Para lavar louça, você pode usar um detergente barato e acrescentar, para cada meio litro, uma colher de sopa de vinagre. O vinagre cortará a gordura e deixará a louça brilhando.

315 A nata do leite serve para limpar objetos de prata.

316 Para facilitar a limpeza do ralador de queijo, passe uma batata crua sobre sua superfície. A batata retirará os resíduos de queijo.

317 Para limpar peças de prata, mergulhe-as numa solução de água fervente com sal e deixe por cinco minutos. Depois, lave as peças em água corrente com sabão de coco.

318 Para limpar talheres e objetos de prata, use a água em que você cozinhou batata.

319 Antes de ralar queijo, pincele o ralador com óleo. Na hora de lavar, o queijo se soltará mais facilmente.

320 Tire as manchas da pia de aço inoxidável com um pano embebido em álcool. Se houver ferrugem, passe fluido de isqueiro, depois gotas de óleo de oliva e, em seguida, uma esponja com detergente. A pia ficará novinha.

321 Para limpar o mármore, esfregue-o com um saquinho de sal, molhado.

322 Para retirar a gordura do exaustor de cozinha, retire o filtro e deixe de molho em água bem quente, com algumas gotas de detergente. Enxágue bem antes de recolocar no lugar.

40-MAIONESE

323 Para conservar a maionese por vários dias, adicione uma colher de sopa de água quente, misture bem e guarde num vidro tampado, na geladeira.

324 Se a maionese talhar, pingue água fervente, aos poucos, sem parar de bater, até que ela volte ao normal.

325 Se a maionese começar a desandar, escorra o azeite, junte uma ou mais gemas, conforme a quantidade de molho, e bata novamente, de acordo com a receita.

326 Faça maionese verde acrescentando folhas de agrião ou de espinafre, bem picadas, à maionese já engrossada.

327 Quando a maionese batida no liquidificador desandar, retire e coloque um ovo inteiro no liquidificador. Depois, vá acrescentando a maionese desandada aos poucos, com o aparelho ligado, até que ela endureça novamente.

328 Para bater a maionese, utilize sempre uma vasilha de louça ou vidro, nunca de alumínio.

329 Retire a maionese que ficar no fundo do vidro com suco de limão. A mistura dará um ótimo molho para saladas.

330 Para dar um sabor especial à salada de maionese, acrescente aos temperos um pouco de açúcar.

331 No preparo de saladas, você poderá substituir a maionese por um iogurte temperado com sal, salsa, orégã, alho socado, cebolinha batida, cebola cortada ou pedacinhos de picles.

41-MANCHAS

332 Você tirará facilmente manchas de gordura de tecidos aplicando, nos locais manchados, uma gema dissolvida em um pouco de água. Para clarear manchas de mercúrio das roupas, utilize o mesmo método.

333 Para tirar manchas de banha, manteiga, cera ou graxa de tecidos, coloque a parte manchada entre dois mata-borrões e passe o ferro quente. Depois, limpe com benzina, éter, amoníaco, talco ou água quente com sabão.

334 Para tirar manchas de graxa, passe no local manchado óleo de cozinha e deixe por dez minutos. Depois, lave com bastante água morna e sabão.

335 Se você manchou a roupa com café, passe rapidamente sobre o local uma pedra de gelo. Depois, enxugue com uma toalha.

336 Você retirará com facilidade as manchas de óleo de carro e de piche passando na roupa, depois de lavada, um pouco de querosene. Depois, lave a roupa novamente.

337 Para tirar manchas de ferrugem de tecidos, coloque sal sobre o local manchado, pingue algumas gotas de limão, deixe secar ao sol e depois lave.

338 Para tirar as manchas que ficam nas meias brancas, por causa do uso, é bom fervê-las com água e algumas fatias de limão. Deixe ferver por alguns minutos. Depois, escorra, esfregue bem o local manchado com sabão e enxágue.

339 Para retirar chiclete grudado em tecidos, coloque sobre ele uma folha de papel e passe o ferro bem quente. Assim, o chiclete desgrudará com facilidade.

340 Para remover o amarelado e as manchas de ferrugem das pias de cozinha e peças de banheiro, embeba um chumaço de algodão em água oxigenada e passe suavemente sobre as manchas, até que elas desapareçam.

341 Para tirar manchas de tinta de caneta de tecidos, deixe-os de molho no leite cru.

342 Para tirar manchas de caneta esferográfica de tecidos, umedeça o local manchado com um pano embebido em vinagre. Depois, enxugue sem esfregar.

343 Coloque leite fervente sobre os tecidos manchados por frutas. Assim, as manchas sairão facilmente.

344 Para tirar manchas de frutas de tecidos, use uma mistura de água morna, leite azedo, sumo de um limão ou vinagre branco.

42-MANDIOCA

345 Coloque as mandiocas descascadas no congelador por trinta minutos. Depois, corte em pedaços e cozinhe. Assim, elas amolecerão por igual.

346 Se você comprou mandioca e não quer preparar no mesmo dia, descasque e coloque numa vasilha, coberta com água, dentro da geladeira. Assim ela não estragará.

347 Você pode conservar a mandioca fresca pelo menos por um mês se descascar, lavar, secar bem e guardar em saco plástico usado, dentro do congelador.

348 Para cozinhar a mandioca mais rapidamente, não coloque sal na água. Depois de cozida, tempere a gosto.

349 Se a mandioca demorar muito para amolecer, troque a água quente por fria. Tampe a panela e leve ao fogo. Depois da primeira fervura, a mandioca ficará macia.

43-MANTEIGA

350 Para amolecer a manteiga gelada, encha uma tigela com água fervente. Depois, esvazie a tigela e vire, ainda quente, sobre a manteiga. Assim, ela amolecerá sem derreter.

351 Retire a manteiga da embalagem, coloque num recipiente e cubra com água. Depois, coloque uma colher de sobremesa de sal na água e leve à geladeira. Assim, a manteiga se conservará fresquinha.

352 Se uma receita pedir 1/3 xícara de manteiga ou margarina, meça da seguinte forma: coloque 2/3 de água numa xícara e vá adicionando a manteiga ou margarina, aos pedaços, até que a água alcance a borda da xícara.

353 Ao fazer refogados, experimente trocar a manteiga comum por esta, temperada: misture 100 gramas de manteiga com a casca ralada de meio limão e duas colheres de sopa de cheiro-verde. Você pode guardar esta manteiga na geladeira até por dois meses.

354 Ao aquecer manteiga para frituras ou refogados, evite que ela se queime juntando à panela algumas gotas de óleo.

355 Coloque um pouco de manteiga ou margarina derretida na massa da panqueca. Assim, você não precisará usar óleo cada vez que colocar a massa para fritar.

44-MASSAS

356 Prepare a massa de nhoque normalmente. Pegue um saco plástico de leite, vazio, faça uma abertura num dos lados e um furo num dos cantos do lado oposto. Coloque a massa de nhoque dentro e vá cortando os nhoques com uma tesoura, diretamente na panela de água fervente.

357 Massas doces ficarão mais macias se você usargordura não gelada e mexer com movimentos leves.

358 □ Para pincelar tortas e empadas, misture bem a gema com óleo e depois acrescente uma pitada de açúcar com algumas gotas de café forte.

359 A massa de torta não ficará estufada se você furar com um garfo toda a sua superfície e as bordas, quando ela estiver na assadeira.

360 Para que a massa de torta não encolha na assadeira, coloque uma folha de papel-manteiga por cima, depois cubra toda a superfície com feijão cru. Leve a fôrma para assar dessa maneira.

361 Faça sempre o recheio para tortas com antecedência ou deixe esfriar antes de usar. Se você colocar o recheio ainda quente, a massa cozinhará antes de ser levada ao forno, ficando com uma aparência desagradável e não muito saborosa.

362 Quando as tortas e bolos dourarem demais no forno, antes de estarem completamente cozidos, cubra com papel impermeável e deixe que acabem de assar. Assim, você evita que fiquem muito tostados.

363 As panguetas ficarão mais saborosas se você acrescentar no liquidificador, junto com a massa, uma cebola ou um pedaço de queijo.

364 Para assar massa folhada, não unte nem polvilhe a assadeira. Use sempre uma assadeira molhada.

365 Estique a massa podre com o rolo sobre um plástico. Depois, vire a

massa sobre a assadeira, retirando o plástico. Assim, a massa ficará lisa e uniforme.

366 Para o preparo de uma massa para tortas ou empadas, use sempre gordura gelada. Dessa maneira, a massa ficará crocante e sequinha.

367 Empadas, tortas e barquetes de massa podre devem esfriar antes de serem tiradas das fôrmas.

368 Ao fazer massas fermentadas, tire uma pequena porção, faça uma bolinha e coloque num copo com água. Quando a bolinha subir, a massa estará pronta para ir ao forno.

369 Acrescente à massa de pizza uma batata cozida. A massa ficará mais leve.

370 Quando fizer macarrão em casa, use um cabide para secar a massa.

371 Além do sal e do óleo, que normalmente vão na água para cozinhar o macarrão, acrescente também um galinho de salsa. Assim, a macarronada ficará mais saborosa.

372 A macarronada ficará mais saborosa se você misturar um pouco de pimenta-do-reino ao queijo ralado.

373 Arrume a lasanha crua, de véspera, numa vasilha refratária, cubra com leite e leve à geladeira. Coloque a lasanha no forno quarenta minutos antes de servir.

374 Se você quiser que a torta de frutas fique com uma crosta crocante com gosto de nozes, salpique germe de trigo sobre a torta dez minutos antes de tirá-la do forno.

375 Na falta de um rolo de macarrão para estirar a massa, use uma garrafa lisa, cheia de água gelada e gelo picado. Feche bem a garrafa para não vaziar. A massa ficará bem lisa.

376 Para que o macarrão não grude, regue com um fio de óleo depois de escorrer.

377 Para fazer macarrão colorido, acrescente à massa: espinafre para a massa verde, beterraba para a massa rosada ou chocolate (em pó) para a massa marrom.

378 Nunca use manteiga ou ovos gelados em suas receitas. Eles devem estar à temperatura ambiente para não alterar a consistência da massa.

45-MIÚDOS

379 Corte um limão ao meio e esfregue na língua de boi. Em seguida, coloque a língua para ferver numa panela com algumas gotas de limão. Depois, é só raspar que a pele sairá facilmente.

380 A língua de boi não desprenderá aquele cheiro característico se você colocar uma cebola descascada para cozinhar junto.

381 Bata a língua de boi com força algumas vezes na pia ou na mesa.

Assim, ela ficará macia na hora de aferventar.

382 Antes de temperar o fígado, deixe durante quinze minutos ou mais de molho em suco de laranja, para eliminar a acidez e não deixar o fígado ressecado. Depois, prepare em bifés, iscas ou ensopadinho.

383 Tempere o fígado com duas colheres de sopa de leite, para cada meio quilo, sem usar vinagre. Assim, os bifés ficarão macios e não ressecarão após serem fritos.

384 Para que o fígado não endureça, tempere com um tomate maduro amassado.

385 Ao refogar fígado, polvilhe-o com canela em pó. Assim, o refogado não soltará o cheiro forte de fígado e ficará mais saboroso.

386 Para que o fígado não fique duro ao fritar, polvilhe antes com maisena ou farinha de trigo.

387 Dê várias pancadinhas com a lâmina de uma faca sobre o fígado. Assim, a pele sairá com facilidade.

46-MOLHOS

388 Para engrossar molhos, acrescente uma colher de farinha de trigo dissolvida em água fria.

389 O macarrão ficará mais saboroso se você acrescentar ao molho raspa de noz-moscada.

390 Para que o molho de tomate não fique ácido, acrescente uma colher de sopa de creme de leite.

391 Para tirar a acidez do molho de tomate, coloque uma pitada de açúcar no final do cozimento.

392 Para tirar a acidez dos molhos de tomate, prepare com todos os temperos e coloque alguns pedaços de batata ou cenoura, durante a fervura.

393 Para dar um sabor especial ao molho branco, aqueça bem o leite com uma folha de louro e uma cebola descascada. Se você quiser, adicione um cravo-da-índia. Depois, deixe em lugar quente durante quinze minutos. Em seguida, escorra e prepare o molho branco.

394 Se o molho de carne estiver sem cor, acrescente duas colheres de chá de café solúvel ao molho.

395 Só tempere um molho com sal depois que ele já estiver preparado. Se você colocar antes, o gosto de sal se concentrará enquanto o molho cozinha.

396 Para retirar o excesso de gordura do molho, deixe-o no congelador durante vinte minutos. Assim, a gordura ficará congelada na superfície e sua remoção será mais fácil.

397 Para engrossar um molho, experimente usar batatas cozidas e passadas

no espremedor.

398 Retire a massa de tomate da lata e guarde num potinho ou copo de vidro. Despeje um pouco de óleo por cima, para evitar que embolore. Conserve na geladeira.

47-OVOS

399 Para a fritada ficar mais macia, junte aos ingredientes uma colher de sopa de leite para cada ovo.

400 Ao fazer omeletes, suflês e fritadas, adicione uma pitada de fermento em pó aos ovos batidos. Assim, eles renderão mais.

401 Para as omeletes não grudarem, esfregue sal no fundo da frigideira.

402 Para evitar que os ovos fritos grudem, aqueça bem a frigideira antes de colocar manteiga ou óleo. Se a frigideira for nova, ferva nela um pouco de vinagre antes de usar.

403 Adicione algumas gotas de limão e uma pitada de sal ou de açúcar às claras batidas em neve para que fiquem mais firmes.

404 Para que as claras batidas em neve fiquem firmes, coloque uma pitada de bicarbonato de sódio nas claras antes de bater.

405 Para tirar o cheiro de ovo de um prato, esfregue um pouco de café.

406 Quebre os ovos numa caneca ou em outro recipiente à parte. Assim, se eles não estiverem bons, não estragarão os outros ingredientes.

48-PÃO

407 Para assar o pão de queijo feito com polvilho azedo, coloque em forno bem quente e vá abaixando o fogo, gradativamente, depois que o pão estiver crescido, até que ele seque. Caso contrário, o pão ficará murcho e puxa-puxa.

408 Para a massa do pão crescer mais rápido, sove bem e coloque num saco plástico bem fechado.

409 A massa do pão ficará bem fofa e leve se você acrescentar uma batata cozida, fria ou morna, passada no espremedor.

410 Para você saber se a massa do pão está no ponto, estire a massa e corte ao meio. Se a massa tiver muitos furinhos, ela não estará no ponto. Caso contrário, ela já poderá ir ao forno.

411 Para assar pão, coloque junto, na parte de baixo do forno, uma vasilha refratária cheia de água. Assim, o pão ficará com uma crosta mais dura. E não convém abrir o forno nos dez primeiros minutos.

412 Você pode substituir um tablete de 15 g de fermento para pão por uma colher de sopa de fermento seco, granulado, especial para pão.

413 Para dar uma crosta bem crocante ao pão italiano, pincele com água

duas vezes enquanto ele assa.

414 Coloque a fôrma de pão para assar sempre no meio do forno. Assim, o ar circulará livremente por todos os lados, fazendo com que o pão asse por igual.

49-PEIXE

415 O peixe assado não grudará na fôrma; nem perderá o sabor, se você forrar a assadeira com fatias de batata crua.

416 Para que o peixe não grude no fundo da assadeira, forre-a com uma camada de cebolas picadas, aipo e cheiro-verde.

417 Corte a cabeça do peixe só depois que ele estiver assado, senão a parte cortada ficará seca e dura.

418 Para que o peixe asse por igual, coloque-o de barriga para baixo, aberto, na assadeira coberta com papel de alumínio. O peixe ficará douradinho dos dois lados.

419 Ao fritar peixe, coloque um ramo de salsa no óleo da frigideira. Ele ficará mais gostoso e cheiroso.

420 Aproveite o bagaço de limão que você usou para temperar peixe para esfregar na pia em que o peixe foi limpo e lavado. Assim, você eliminará o cheiro desagradável.

421 O leite deixa o peixe mais macio e saboroso. Se o peixe for fresco, deixe-o de molho por alguns minutos no leite antes de temperar. Se o peixe for congelado, descongele diretamente no leite: ele ficará com sabor de peixe fresco.

422 Para saber se um peixe está fresco, observe os seguintes detalhes: ele deve ter olhos e escamas brilhantes, guelras bem vermelhas e carne rija, resistente à pressão dos dedos.

423 No preparo de um peixe, quando a bolinha branca do olho aparecer, significa que ele já está assado ou cozido.

424 Para dar um sabor especial ao peixe, deixe-o mergulhado no leite antes de fritar.

50-POLENTA

425 Para esquentar a polenta que sobrou do dia anterior, mergulhe as fatias em água fervente durante apenas um minuto. Retire a polenta e enxugue com guardanapo. Assim, ela ficará como a polenta feita na hora.

426 Quando a polenta ficar muito mole e você não tiver mais fubá para engrossar, substitua por um pouco de maisena dissolvida em água e deixe ferver mais um pouco.

427 Para evitar que a polenta encaroce, não coloque o fubá diretamente na água. Dissolva antes em água fria e depois adicione à água fervente. A água fria usada deverá ser descontada do total de água que a receita

indicar.

428 A polenta frita ficará mais macia e com uma crosta crocante se você passar na farinha de trigo antes de fritar.

429 Cozinhe a polenta na panela de pressão durante quarenta minutos. Assim, a polenta não queimará e cozinhará mais rápido.

430 Quando você fizer polenta e ficar aquela parte grossa no fundo da panela, coloque leite e deixe de molho. As placas finas de polenta se soltarão da panela e ficarão muito gostosas temperadas com açúcar.

51-QUEIJO

431 O queijo não endurecerá se você passar manteiga ou margarina na parte cortada. 432 Para o queijo duro ficar macio novamente, coloque-o de molho em leite.

433 O pão de queijo ficará uma delícia se você acrescentar um pouco de coalhada à massa.

434 O queijo-de-minas se conservará fresco se você guardar na geladeira dentro de um recipiente fundo com um pouco de água levemente salgada. Vire o queijo, de manhã e à noite, para que os lados fiquem úmidos.

435 O queijo não ficará rançoso nem embolorado se você embrulhar em um pano molhado com vinagre.

436 Para cortar o queijo em fatias, use uma faca sem corte. Nesse caso, ela cortará melhor que a faca afiada.

437 Rale sobras de queijo e use em molhos e sopas.

438 O queijo parmesão poderá ser aproueitado até o fim, mesmo quando estiver duro e difícil de ralar. Para isso, embrulhe o queijo num pano molhado durante quarenta e oito horas. Depois, raspe toda a sua superfície que a casca sairá facilmente.

439 Para dar aos pratos gratinados uma superfície mais crocante, misture um pouco de farinha de rosca ao queijo ralado.

440 Deixe a mozzarella tirada da geladeira imersa em água por duas ou três horas. Assim, ela derreterá no forno com mais facilidade.

52-SAL

441 O sal é ótimo para preservar a coloração dos tecidos. Adicione um pouco à água da lavagem.

442 Para conservar o sal sempre fresquinho e seco, coloque uma bolacha salgada no fundo do recipiente em que ele é guardado. A bolacha absorverá toda a umidade do sal.

443 Para acabar com a umidade do sal, deixe alguns grãos de arroz secar ao sol e, em seguida, coloque no saleiro. O arroz absorverá a umidade do sal.

444 Para deixar o sal sempre seco, coloque um mata-borrão no fundo do saleiro.

445 O sal remove a goma queimada que fica grudada no ferro. Coloque duas colheres de sopa de sal sobre uma folha de papel e passe o ferro por cima.

53-SUFLÊ

446 Se você não tiver fôrma especial para suflê, faça-o numa fôrma redonda com buraco no meio.

447 Para deixar o suflê doce com uma leve camada crocante, unte a fôrma e polvilhe açúcar antes de pôr a massa do suflê. Dessa maneira, o suflê também sai mais fácil.

448 Para o preparo de qualquer suflê salgado, adicione por último claras frescas, batidas em neve, misturando levemente. Em seguida, leve para assar em forno preaquecido. Assim que o suflê estiver bem crescido e ligeiramente dourado, sirva imediatamente.

449 Se você quiser preparar um suflê de manhã para assar à noite, deixe para colocar as claras batidas em neve no suflê só na hora de levar ao forno.

450 Para impedir que o suflê derrame ao ser assado, passe o dedo untado com manteiga na borda interna da fôrma, já com a massa do suflê dentro.

54-SUSPIRO

451 Quando os suspiros já estiverem assados, não os tire imediatamente da assadeira. Deixe que eles esfriem um pouco. Assim, eles não se quebrarão.

452 Quando você preparar suspiros ou glacê, peneire o açúcar de confeitiro antes de usar.

453 Para que os suspiros fiquem bem sequinhos, deixe a porta do forno entreaberta, usando para isso uma caixinha de fósforos vazia, o cabo de uma colher de pau ou um pano.

454 Antes de cortar merengues, mergulhe a faca em água fervente.

455 Para cortar uma torta coberta com suspiro, use uma faca untada. Assim, o suspiro não esfarelará e as fatias ficarão com uma aparência mais bonita.

55-TEMPEROS

456 Para conservar a salsa fresca, lave, deixe secar e corte bem fininho. Depois, guarde a salsa num vidro, coberta com óleo.

457 A salsa poderá ser conservada sempre fresca por até três semanas. Para isso, lave, escorra bem, coloque num vidro tampado e guarde na

geladeira.

458 Aproveite as sobras de vinho e de cerveja para temperar a carne assada em panela de pressão. O vinho poderá ser usado na própria vinha-d'alhos, e a cerveja despejada na panela, depois que a carne estiver dourada de todos os lados.

459 Para dar um sabor especial a frangos e carneiros, espalhe um pouco de alecrim antes de grelhar ou assar.

460 Para aproveitar a mostarda ressecada, adicione algumas gotas de azeite, um pouco de vinagre e uma pitada de sal.

461 Para dar um sabor ardido, igual ao da pimenta, a sopas e molhos, acrescente um pedacinho de gengibre. Retire na hora de servir.

462 Se a comida ficar muito apimentada, adicione uma colher de chá de açúcar.

463 Para dar maior sabor a saladas, esfregue na saladeira um dente de alho.

464 Se você quiser saber se a salada está temperada a gosto, experimente o tomate, pois ele pega mais tempero que as outras verduras e legumes.

465 Para fazer um bom tempero para saladas, dissolva o sal em um pouco de água quente e acrescente vinagre ou suco de limão e depois uma quantidade igual de azeite.

466 Se você não tiver catchup, substitua por uma mistura de purê de tomate, uma xícara de açúcar e duas colheres de sopa de vinagre.

467 Nunca guarde condimentos perto do fogão, pois eles perderão a cor e o sabor. Para que os condimentos continuem sempre frescos, guarde na geladeira.

468 Para você obter um vinagre doce como o original francês, junte ao vinagre comum uma maçã descascada cortada em pedaços e deixe num vidro bem tampado por vinte e quatro horas. Em seguida, é só coar.

469 O vinho azedado pode ser aproveitado como vinagre.

470 Se você colocar vinagre demais na salada, misture ao tempero uma colher de sopa de leite cru e uma pitada de açúcar.

471 Para gelar o vinho mais rápido, envolva a garrafa em uma flanela molhada com água gelada. Em segundos o vinho estará na temperatura ideal.

56-UTENSÍLIOS

472 Para pegar os pequenos cacos de um vidro quebrado, utilize uma bola feita com miolo de pão.

473 Quando você não tiver papel de alumínio para cobrir os pratos para assar, substitua por qualquer papel fino. Mas, antes, embeba em óleo, para não pegar fogo.

474 Ao terminar de usar a esponja de aço, tire todo o sabão e deixe num recipiente com água. Troque a água sempre que usar. Assim, ela não enferruja.

475 Para afiar as lâminas do moedor de carne, coloque um pedaço de lixa em seu interior e gire a manivela algumas vezes.

476 Para afiar tesouras, corte com elas uma lixa de água. O atrito das lâminas com a lixa vai deixar sua tesoura afiadíssima.

477 Para fechar potes de geléia, coloque na boca do pote uma rodela de papel impermeável e parafina derretida por cima.

478 Para triturar melhor os alimentos, ligue e desligue o liquidificador por várias vezes.

479 Para descongelar rapidamente a geladeira, desligue, e coloque em sua prateleira uma vasilha com água quente e feche a porta.

480 Tire as manchas dos copos de cristal esfregando uma fatia de cebola nos locais manchados.

481 Uma pasta bem grossa de clara de ovo e cal é uma ótima cola para cristais quebrados.

482 Para que os copos de vidro comum fiquem limpos e brilhantes, lave com pó de café usado e enxágue. E os copos de cristal, lave com álcool.

483 Para tirar o cheiro de remédio de copos, esprema dentro um pouco de suco de limão.

484 Para deixar mais limpos os panos de prato, lave-os em água morna misturada com um pouco de vinagre e sal.

485 Quando um ralo estiver entupido com gordura, cogue uma xícara de sal e uma de bicarbonato de sódio. Depois, jogue por cima uma chaleira de água quente.

486 Para limpar a tábua de bater carne, esfregue uma esponja grossa com amoníaco misturado com limão, até remover a gordura fixada. Depois, lave a tábua com água.

487 As velas durarão mais tempo acesas e não pingarão muito se você as colocar durante algumas horas no congelador.

488 Quando um vidro estiver com a tampa muito difícil de se abrir, dê umas batidas no meio da tampa com o cabo de um talher.

489 Quando você colocar água ou qualquer líquido fervente num vidro, coloque antes uma colher de metal. Assim, a colher absorverá o calor, evitando que o vidro se quebre.

57-VERDURAS

490 Antes de lavar verduras, deixe-as mergulhadas em água com um pouco de sal e vinagre durante dez minutos. Assim, os bichinhos e lagartas

subirão à superfície da água, facilitando a limpeza. Esse procedimento é ótimo especialmente para limpar couve-flor.

491 Ao cozinhar verduras, coloque uma colherinha de açúcar para manter a cor e o sabor naturais. Não use bicarbonato de sódio, pois ele elimina as vitaminas das verduras.

492 Quando você cozinhar hortaliças com cheiro forte, como a couve-flor e o repolho, acrescente à água uma colher de sopa de leite.

493 Para tirar o cheiro que se desprende das verduras quando cozidas, basta colocar uma casca de pão na água do cozimento.

494 Cozinhe as verduras num cuscuzeiro, aproveitando o vapor. Assim, elas não perderão o valor nutritivo.

495 Antes de descascar chuchu, passe um pouco de óleo nas mãos, para que a baba não grude. Depois é só lavar as mãos com água e sabão.

496 Antes de descascar chuchu, corte ao meio e deixe em uma salmoura fraca por dez minutos. Assim, ele soltará menos baba.

497 Cozinhe talos e folhas verdes de couve flor até ficarem macios e sirva com manteiga derretida ou molho branco por cima. Além de ficarem saborosos, são muito nutritivos.

498 Você pode extrair o suco de abobrinhas cozidas ou de espinafre com facilidade usando um espremedor de batatas.

499 Não jogue fora os talos do agrião, pois eles contêm muitas vitaminas. Limpe, pique e refogue com tempero e ovos batidos.

500 Para tirar a pele do pimentão, aqueça diretamente no queimador do fogão, segurando-o com um garfo.