

EL REBOST DE CAN UEP (PGM 33)
TRUCS CASOLANS DIVERSOS

- Per saber si un ou és fresc o no, basta amb submergir-lo dedins un tassó amb aigua. Si l'ou s'enfonsa, vol dir que és fresc; si sura, és vell.
- Per saber si ou és dur o és cru, l'hem de fer rodar en pla sobre la taula o el marbre de la cuina; l'ou dur ballarà molt més ràpid que el cru.
- Si voleu que els vostres ous durs es pelin fàcilment i que la clovella surti tot d'una, heu d'afegir una cullerada de sal dedins l'aigua de bullir.
- Per mantenir en forma la memòria heu de prendre cada dia tres prunes seques, tres albercocs secs i tres ametles en ordre alternat i invers.
- Per reaprofitar el pa dur del dia anterior el que heu de fer és esquitar-lo amb una mica d'aigua i ficar-lo un parell de minuts a temperatura mitjana dedins el forn.
- Si teniu fruites un poc verdes i voleu accelerar el seu procés de maduració, el que heu de fer és posar una poma en companyia d'aqueixa fruita.
- La bullidissa de peles de poma en aigua va molt bé per fer nets els coberts i la plata de ca nostra. També es fa molt bé amb l'aigua de bullir espinacs.
- Per fer-nos un eliminador d'olors casolà, xaparem tres llimones i posarem les llesques a bullir en aigua durant 10 minuts. Després, colarem l'aigua, la introduïrem dedins d'un brufador i polvoritzarem amb aquest líquid les cortines o la roba que vulguem ambientar.
- Per eliminar l'olor després de cuinar, el que heu de fer és agafar una paella i torrar una mica de cafè dedins.
- Per desinfectar la taula de tallar la carn i evitar que hi apareguin males olors i bacteris, s'ha de fregar amb mitja llimona en acabar d'usarla.
- Perquè l'arròs cuit vos quedi solt i blanc, heu d'afegir al brou unes gotes de llimona o un bocí de la clovella.