|  |
| --- |
|   |
| פתרונות חכמים במטבח |
| **קלפו את הבצל לרצועות דקות בהרבה, בעזרת קולפן...** |
|   |
| פתרונות חכמים במטבח |
| **במקום לבזבז רסק עגבניות. הקפיאו אותו בתוך כלי אלומיניום****ובכל פעם שאתם צריכים מעט רסק בבישול, פרסו את הכמות הרצויה...** |
|   |
| פתרונות חכמים במטבח |
| **במקום להעביר את המילוי לשקית זילוף בעזרת כף - ולהתלכלך,הניחו את שקית הזילוף בתוך כוס ושפכו את התכולה פנימה...** |
|   |
| פתרונות חכמים במטבח |
| **חתכו את הראש של התפוח, הוציאו את תכולתוומלאו אותו בקרמל או רוטב שקדים, כמטבל...** |
|   |
|  |
|  |
|   |
| פתרונות חכמים במטבח |
| **הסירו את חלקו העליון של התפוח, הוציאו את תכולתו ומזגו פנימה סיידר תפוחים.** **אפשר להגיש עם מקל קנמון ופרוסות לימון...** |
|   |
| פתרונות חכמים במטבח |
| **אפו עוגיות שוקולד צ'יפס בצורת פרח.לשם כך, השתמשו בצד האחורי של תבנית אפייה...** |
|   |
| פתרונות חכמים במטבח |
| **הקפיאו בצל ירוק קצוץ בתוך בקבוק פלסטיק,** **כך שבכל פעם שתצטרכו כמות קטנה לבישול, תוכלו "למזוג" מהבקבוק בצל טרי...** |
|   |
| פתרונות חכמים במטבח |
| **בתבנית קרח, הקפיאו ענבים, תותים, פירות יער, אננס, נענע...** **בכל פעם שתרצו להגיש כוס מים מרעננת, הוסיפו לה קוביית קרח עסיסית.**  |
|   |
| פתרונות חכמים במטבח |
| **נפחו בלון לגודל הרצוי, טבלו את קצהו בשוקולד מומס** **והניחו על מגש עם נייר אפייה. הכניסו את המגש לקירור, כשהשוקולד מתקשה,** **פוצצו את הבלון והנה לכם - קעריות הגשה משוקולד!**  |
| פתרונות חכמים במטבח |
| פתרונות חכמים במטבח |
| **תיבוליות ביתיות. הניחו במגש קרח עלי תיבול קצוצים כמו פטרוזיליה,** **כוסברה, רוזמרין, נענע, בזיליקום... הוסיפו שמן זית והכניסו להקפאה.תוכלו להשתמש בתיבוליות בזמן בישול...**  |
|   |
| פתרונות חכמים במטבח |
| **הכינו תבשיל ספגטי ונקניקיות בדרך יצירתית.** **נעצו את הספגטים בתוך הנקניקיות ובשלו את שניהם במים חמים...** |
|   |
| פתרונות חכמים במטבח |
| **קינוח מפנק של שוקולד ותותים. מלאו מגש קרח בשוקולד מומסוהניחו תות במרכזו של כל תא.כאשר השוקולד מתקשה, הוציאו את התבנית והגישו את הקינוח...**  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|   |