|  |
| --- |
|  |
| 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 תכולתו ומלאו 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 מומס והניחו תות במרכזו של כל תא. כאשר השוקולד מתקשה, הוציאו את התבנית והגישו את הקינוח...** |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |