
Jak kroić cebulę nie płacząc?

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3457 razy.

Na ten temat krążą rozmaite legendy, jednak ani trzymanie zapałki w zębach /siarką na zewnątrz/, ani przysłowiowy łyk wody w ustach raczej nie pomagają.

Zamiast tego należy zwrócić uwagę by zarówno deska, jak i nóż którymi kroimy były stale wilgotne. Świeża cebula jest zawsze ostrzejsza niż składowana przez jakiś czas, toteż bez kilku łez zapewne się nie obędzie. Jedyna rada, to nie nachylać się nad krojoną cebulą. Gdy tułów i głowę odchylimy nieco do tyłu, to większość związków aromatycznych unoszących się do góry ominie nasze oczy.

Proponuje trzymać zapałkę w zębach podczas krojenia cebuli; kolejny sposób to poprostu oddychać ustami

Nadesłał(a):Graba <graba82@o2.pl> 2005-09-18 14:09:42

Proponuję zawiązać sobie chustką na twarzy i przez nią oddychać . Znajoma poleciła mi tą metodą i teraz już nie płaczę. Pozdrawiam wszystkich zapłakanych i tych którzy przestali płakać ;)

Nadesłał(a):magda 2005-11-18 11:11:19

Speawdzony sposób to nie oddychać nosem. Tylko ustami i niezbyt intensywnie tzn. nie głębokie wdechy. Często osoby mówią, że nie pomaga, jednak przyznają się, że trochę oddychały nosem. Najlepiej spinacz na nos, a nie ma mowy o plakaniu.

Nadesłał(a):Grzesiek z Chechla. <gen20@interia.pl> 2006-03-17 17:03:05

Staroruski sposób polega na wycięciu (cały) piętki (tam gdzie rosną korzenie) przekrojeniu po obraniu cebuli na pół (na długość) i wrzuceniu do LODOWATEJ wody. (właściwie chodzi o moczenie w zimnej wodzie przez ok, 15-20 sek.) potem można kroić w dowolne półplasterki nawet i 2kg cebuli. wypróbowałam. Bez płaczu.

Nadesłał(a):

a ja radzę sobie z tą okrutną cebulą krojąc ją przy otwartym oknie(żadna łza nie popłynie)zimną też da się wytrzymać trochę chłodu w kuchni-lepsze to niż piekące oczy-a wystarczy uchylone lekko okno.pa pa

Nadesłał(a):wiola <orzesek_tcz@poczta.fm> 2006-08-12 15:08:00

najlepiej jest obrana cebule namoczyc w zimnej wodzie,5min.i pozniej ja kroimy .Ja juz nie placze

Nadesłał(a):Bunia 2006-09-01 11:09:27

Ja kroję cebulę przy lekkim strumieniu zimnej wody i nie płaczę.Pozdrawiam.

Nadesłał(a):xena28 <xena28@tlen.pl> 2008-03-02 22:03:54

Wszystkie sposoby są dobre wietrzenie, nieoddychanie przez nos, itp ale najlepszy to cebule przed krojeniem włożyć na 10 15 minut do zamrażarki i nie możliwości aby coś Nas piekło w oczy

Nadesłał(a):baybronek <bronek30@autograf.pl> 2010-09-07 11:09:58