

טיפים יצירתיים למטבח

זוכרים שפעם היינו מכינים "נחום תקום" מבקבוקי משקה קל ריקים? היום כמעט כבר לא עושים שום דבר יצירתי עם בקבוקים ריקים חוץ מלמלא אותם שוב במים מהברז. אז רגע לפני שאתם זורקים את הבקבוקים המשושמים (למיחזור, כן?) קבלו 2 רעיונות מעולים לניצול חוזר שלהם:



שמרו בלילות נוזליות בבקבוקים לחיצים
צילום: לקוח מהאתר realsimple.com.

*בקבוקים לחיצים ריקים, כמו בקבוקי קטשופ, יכולים לאחסן בלילות נוזליות, של בלינצ'ס, קרפים או [פנקייקס](#).

הרעיון הוא להוציא מהבקבוק בכל לחיצה מנת בלילה באותו גודל, פחות או יותר, בלי נוזלות מיותרות. אפשר להכין לדוגמה בלילה לפנקייקס מראש, לשמור אותה במקרר וכל בוקר להכין ממנה מנה או שתיים של של פנקייקס שישמחו לכם את ארוחת הבוקר ויוציאו אתכם מהשגרה.



שקית סגורה בפקק. רעיון גאוני

צילום: לקוח מהאתר nedhardy.com.

*חבילות [לחם](#), ביסקוויטים או סתם שקיות פתוחות אפשר לסגור באופן הרמטי בדרך גאונית: חותכים את החלק העליון של בקבוק משקה קל – זה אומר את החלק עם הפקק ועוד כ-5 ס"מ הלאה. פותחים את הפקק ומכניסים את קצה השקית הפתוחה אל תוך חלקו החתוך של הבקבוק. פורסים את השקית מסביב לפתח וסוגרים עם הפקק. להדגמה יותר מוחשית של הרעיון [לחצו כאן](#).

תבנית קרח

אז העובדה שאפשר להקפיא עוד דברים חוץ מקרח בתבנית כזאת, היא לא חידוש. אבל אנחנו כאן כדי לסדר לכם את הראש ולהראות לכם כמה רעיונות שישדרגו לכם את החיים. את כל מה שהקפאנו אגב, לא חייבים לשמור בתוך התבנית לנצח - אחרי שמוודאים שהכל קפוא, אפשר להוציא את הקוביות ולאחסן אותן בקופסה קטנה או בתוך שקית עם סגירה רב פעמית.

*משקאות קרים: רוצים קפה קר לא מדולל? הקפוא בתבנית קפה מוכן. רוצים תוספת טעם ללימונדה שלכם? הקפוא מיץ לימון מעורבב בנענע קצוצה דק או כתושה וקבלו לימונענע ברגע.

*צירים: כשאתם מכינים [מרק](#) או [ציר](#), הקפואו חלק ממנו בתבניות קרח. כשתצטרכו להוסיף ציר לתבשיל לא תצטרכו להפשיר בלוק של מרק שאחסנתם בקופסה במקפיא, אלא לזרוק לסיר בחינניות כמה קוביות ציר קפואות (או להפשיר אותן בקלות מראש).

*עשבי תיבול: שיח הבזיליקום שבמרפסת מתפרע? קניתם חבילה ענקית של כוסברה ואין לכם מה לעשות עם כל הכמות? קצצו את עשבי התיבול שלכם דק דק, הקפואו אותם בתבניות קרח קטנות עם קצת מים והוסיפו לתבשילים כשצריך.



עשבי תיבול קפואים. שמישים בטירוף
צילום: לקוח מהאתר organicgardening.com

*ממרחים ורטבים: נשאר לכם אקסטרה רוטב [פסטו](#), או כל רוטב אחר? הקפואו גם אותם בתבנית קרח והפשירו במיקרו כשצריך. באופן הזה הרטבים שלכם לא יישכחו ויעלו עובש בפינה נידחת של המקרר.

*קינוחים קפואים: יוצקים [שוקולד](#) מומס אל תוך תבנית קרח (עדיף מסיליקון), בכמות שרק תצפה את התבנית. מניחים פרי קטן או חתוך כמו תות בכל שקע, ומכסים בשוקולד. מניחים במקרר למשך לילה ומקבלשים ממתק מעולה של תותים בשוקולד.



שוקולד ותותים בתבנית קרח. הקינוח הכי קל שאנחנו מכירים
צילום: לקוח מהאתר timechic.com

תבנית מאפינס

השימוש בתבנית מאפינס הוא התפתחות טבעית משימוש בתבניות קרח, רק בגודל יותר. גם כאן, ממש לא חייבים לאחסן את מה שהקפאנו בתוך התבנית הענקית, אלא להעביר את החומר הקפוא לקופסה או שקית עם סגירה רב פעמית.

*הקפאת מרק: את המרק מאתמול אפשר להקפיא במנות מדודות, בעיקר בגודל המתאים לילדים. בבוא הזמן פשוט מפשירים ואוכלים.



מרק בתבנית מאפינס. בדרך הזאת אפשר לשלוט בכמות המנות
צילום: לקוח מהאתר kitchendesigns.com

*שדרוג ללימונדה, למרגריטה או לפונץ': מקפאים מים (או כל נוזל אחר) עם פרוסות שלמות של לימון (או כל פרי אחר) ומשדרגים את קנקני המשקה שאתם מגישים.

*קערות למטבלים: גם לצד השני של התבנית מצאנו שימוש – ממקמים בין הבליטות של התבנית (השקעים מהצד השני שלהם) עיגולי בצק מוכן מראש (טורטייה, דפים של סיגר ועוד), אופים כמה דקות ומקבלים קעריות אכילות שאפשר לשים בתוכן דיפ, סלסה, גוואקמולי, ומה לא. אסכולה נוספת של הקעריות האפויים גורסת כי את הבצק ממקמים ממש על בליטות התבנית, כך שהקעריות נאפות עם הפנים למטה. באותה שיטה אפשר לאפות בצק עוגיות ולמלא אותן בגלידה, קצפת ועוד.



קעריות בצק על הצד השני של תבנית מאפינס. איך לא חשבו על זה קודם?
צילום: לקוח מהאתר emilybites.com

ירקות

לא רק סלטים, פשטידות ונשנושים בריאים - הירקות שלכם יכולים לשמש כאחלה תבנית לביצי עין. כך עושים את זה:

*תבניות לביצים מפלפל: חותכים לפרוסות פלפל רגיל, כזה שמגיע בצבעים אדום צהוב או ירוק, שמים על מחבת משומנת ושוברים פנימה ביצה. מוסיפים מלח ופלפל ומטגנים עד שהביצה מוכנה. הביצה מקבלת את צורת הפרח של הפלפל ואתם מקבלים מנה צבעונית ויפה.



ביצי פרח. הוספתם גם מנת ירק לחלבון
צילום: לקוח מהאתר apronstringsblog.com

*תבניות לביצים מבצל: אם אתם לא בקטע של פלפל, או שאין לכם בבית ילדים, גם עיגול בצל יכול לשמש כתבנית מעולה לביצת עין. בוחרים בצל גדול מספיק, חותכים ממנו כמה טבעות, מניחים על מחבת משומנת ושוברים פנימה ביצה. מבשלים עד שהביצה מוכנה.

*תבנית לביצים מאבוקדו: השלב הבא באבולוציית ירק חם וביצה הוא [האבוקדו](#). אבל זה כבר חומר למתקדמים וחובבי הז'אנר בלבד. חותכים ממרכז האבוקדו פרוסה אורכית ועבה. מסירים את הגלעין ומוציאים מעט מהמרכז כדי לעשות מקום. מניחים על מחבת משומנת ושוברים פנימה ביצה. מבשלים עד שהביצה מוכנה. מצדדי האבוקדו בהם לא השתמשתם, אפשר להכין ממרח אבוקדו, או למרוח על פרוסת לחם עם מעט מלח ולאכול ביחד עם הביצה.



ביצה באבוקדו. חומר למתקדמים
צילום: לקוח מהאתר apronstringsblog.com

חותכנים

כשצריכים לחתוך משהו ומהר, חותכנים הם כנראה מוצר שטוב שיש בבית. אבל באופן שוטף, אין ממש מה לעשות איתם והם סתם תופסים מקום בארון. הנה 2 שימושים חדשים שאפשר לעשות איתם:

*חותכן תפוחים, כזה שמחלק את הפרי לחלקים שווים ומוציא את הליבה יכול לפרוס [תפוחי אדמה](#) לפלחים שמנמנים, מה שנקרא וודג'ס. מעמידים על קרש חיתוך את תפוח האדמה לאורך (כדאי לחתוך מעט את התחתית שלו כדי שיעמוד כמו שצריך) ומשחילים את החותכן אל תוך הירק.



וודג'ס מהירים של תפוחי אדמה
צילום: לקוח מהאתר eatingrules.com

*חותכן גיטרה לביצים יכול לפרוס במהירות פירות לא קשים כמו תותים, ליצי, משמשים, קיווי ועוד [לסלט פירות](#) מהיר.