

## Tipps für die Küche

### Wie bleibt eine halbe Zwiebel frisch?

Meist braucht man nur eine halbe Zwiebel oder noch weniger. Damit der andere Teil ein paar Tage hält, wickelt man ihn in Alufolie und bewahrt ihn im Kühlschrank auf. Umweltfreundlicher ist eine kleine Plastikdose, die man jedoch immer nur zum gleichen Zweck verwenden sollte der Geruch setzt sich in Plastik fest. S. Feist, Rheinhausen

### Schönheitskur für Frühstücksbrettchen

Holzbrettchen machen viel mit, bekommen oft hässliche Verfärbungen. Legt man sie jedoch über Nacht in Essig oder unverdünnten Zitronensaft ein, werden sie wieder richtig sauber. S. Steinberg, Bockenem

### Grundreinigung für die Mikrowelle

Wenn das Mikrowellengerät innen mal eine gründliche Reinigung braucht, hilft eine Schüssel mit Wasser. Hinein- stellen und für fünf Minuten auf mittlere Stufe schalten. Das Wasser verdampft und löst so den Schmutz im Innenraum. Anschließend muss man die Wände nur noch mit einem Lappen abwischen. F. Lemke, Berlin

### Frischer Duft in Plastikschüsseln

Schalen und Schüsseln aus Kunststoff nehmen gerne den Geruch der Speisen an, die darin zubereitet wurden. Für frischen Duft sorgt hier eine Zitrone. Einfach halbieren und mit der Schnittfläche die Innenseite der Schüssel gründlich abreiben. Das funktioniert auch bei den beliebten Aufbewahrungs- Dosen aus Kunststoff. F. Lemke, Berlin

### Mit Salz perfekt abtauen

Man kennt das von der Straße im Winter: Salz hilft gegen Eis. Nach dem gleichen Prinzip kann man auch das Eisfach des Kühlschranks abtauen. Einfach etwas Salz streuen, warten, fertig. Achtung! Einmal aufgetaute Speisen bitte nicht wieder einfrieren. Ch. Enger, Großenhain

### Eine Kartoffel lässt Edelstahl wieder glänzen

Wenn Spüle, Töpfe oder Bestecke aus Edelstahl an Glanz verloren haben, hilft eine rohe Kartoffel. Die Knolle halbieren und die entsprechenden Stellen mit der Schnittfläche gründlich abreiben. Anschließend heiß abspülen und mit einem weichen Tuch nachpolieren. E. Fehrenbach, Wilhelmshaven

### Jungbrunnen für die Spülmaschine

Wenn die Spülmaschine nicht mehr gut reinigt, einfach eine Tasse mit etwas weißem Haushaltsessig in den oberen Korb stellen und die Maschine anschließend im normalen Programm leer laufen lassen. L. Reese, Hannover

### Talkumpuder hält die Kühlschranktür dicht

Im Laufe der Zeit wird die Gummidichtung an der Kühlschrank-Tür porös und die Tür schließt nicht mehr dicht ab. Hin und wieder die Gummistreifen mit Talkumpuder einreiben – er hält das Material geschmeidig, die Tür schließt optimal und Sie sparen eine Menge Strom! P. Winterbauer, Warder

**Dank Öl klebt nichts mehr an**

Egal, was für einen Teig ich mit dem Handrührgerät mache, er wandert schnell an den Haken nach oben. Das passiert nicht mehr, wenn man die Knethaken vorher mit etwas Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl) oder Butter einfettet. Mit einem Küchentrepp gut verteilen. M. Lorenz, Philippsburg

**Mit einem Apfel wird Brot nicht hart**

Legt man einen halben Apfel mit in den Brotkasten, bleibt die Backware länger frisch. V. Mertens, Hamburg

**Kaffeersatz gegen üble Gerüche**

Die Frischhalte-Box riecht? Füllen Sie kalten Kaffeersatz hinein. Einwirken lassen. Wenn Sie ihn auskippen, ist der Geruch verschwunden. C. Enger, Großenhain

**Essig putzt hygienisch rein**

Reinigen Sie den Kühlschrank von Zeit zu Zeit mit einer Essig- Wasser-Mischung. Dadurch verschwinden Schmutz und unangenehme Gerüche. H. Fetterer, Bonn

**Küchentrepp statt Kaffeefilter**

Ihnen sind die Kaffeefilter ausgegangen? Kein Problem: Falten Sie einfach ein Stück Küchentrepp passend! W. Klein, Remscheid

**Vorsicht bei alten Kartoffeln**

Wenn man Kartoffeln zu lange lagert, bekommen sie oft grüne Stellen oder treiben aus. Dann bitte nicht mehr verwenden – sie enthalten nämlich das giftige Solanin. M. Meub, Friedberg

**Frischhaltefolie in den Kühlschrank**

Wenn Frischhaltefolie zusammenklebt, hilft ein einfacher Trick: In den Kühlschrank legen – so lässt sie sich leichter lösen. L. Reese, Hannover

**Aus Püree-Resten Suppe kochen**

Reste von Kartoffel- Püree lassen sich mit Brühe und Schneebesen zur Suppe verquirlen. B. Scheurer, Backnang

**Krepp besser als ein Spritzsieb**

Wenn beim Braten das Fett aus dem Tiegel spritzt, decke ich das Ganze mit einem Küchentuch ab. B. Richter, Leipzig

**Mit Nudeln schwitzt Wurst nicht mehr**

Legt man frische Wurst in einer Kunststoffdose in den Kühlschrank, kondensiert Feuchtigkeit und das Wasser sammelt sich am Schalenboden. Gibt man aber ein paar rohe Nudeln mit in die Dose dazu, saugen diese die Feuchtigkeit auf. Die Wurst bleibt so trocken und viel länger frisch. S. Leitner, Dresden

**Kartoffel vertreibt Knoblauchgeruch**

Wenn das Geschirr längst gespült ist, erinnert oft nur noch eines an den leckeren Auflauf vom Mittag: der Knoblauch- oder Zwiebelgeruch an den Händen. Mit normaler Seife ist ihm meist nicht beizukommen, doch es gibt Abhilfe. Reiben Sie die Hände nach dem Schneiden des Knoblauchs mit einer Kartoffelscheibe ab. Das neutralisiert den Geruch. S. Pressel, Sylt

### **Orangenscheiben lösen Zucker-Klumpen**

Brauner Zucker wird sehr schnell knochenhart, wenn die Packung erst einmal geöffnet ist. Die Lösung des Problems aber ist recht einfach: Legen Sie eine schmale Scheibe Orangenschale in die geöffnete Schachtel oder je nachdem in die Dose. Die Orangenschale zieht die Feuchtigkeit an und der Zucker wird auf diese Weise bald wieder ohne Klumpen rieseln. E. Seubert, Unterleiterbach

### **Sprudel macht Spätzleteig locker**

Spätzleteig wird schön locker, wenn man einen Schuss Mineralwasser mit Kohlensäure in den Teig gibt. Das Gleiche gilt auch für Kuchenteig. B. Geiseler, Glinde

### **Glyzerin hält den Kühlschrank fit**

Nach dem Abtauen und Reinigen reibe ich meinen Kühlschrank mit Glyzerin aus. So vereist er nicht mehr so schnell und ich spare auch noch Strom. E. Bürger, Jena

### **Rhabarber macht die Töpfe blank**

Aluminiumtöpfe werden wieder blank, wenn darin Rhabarberblätter ausgekocht werden. M. Naumann, Berlin

### **Mit Stärke bleibt Geflügel saftig**

Damit das Geflügelfleisch beim Braten schön saftig bleibt und nicht immer hart wird wie eine Schuhsohle, hilft folgender Trick: Vor dem Braten wende ich das Fleisch in Kartoffelstärke. Dann trocknet es beim Braten nicht mehr aus. P. Knigge, Hannover

### **Da machen Fruchtfliegen schnell kehrt**

Obstfliegen in der Küche lassen sich abwehren, indem man eine (am besten aufgeschnittene) Zitrone mit reichlich Nelken im Fruchtfleisch spickt und neben den Obstkorb legt. Die Zitrone lockt die Fruchtfliegen an, aber die Inhaltsstoffe der Nelken sind giftig für die Fliegen und vertreiben sie. G. Friedmann, Halstenbek

### **Spargeldose besser von unten öffnen**

Spargeldosen stelle ich vor dem Öffnen einfach auf den Kopf und öffne die Dose auf der Unterseite. So brechen die Spargelköpfe beim Leeren der Dose nicht ab. E. Sengelmann, Freising

### **Sicher Gemüse hobeln**

Beim Raspeln von Gemüse oder beim Gurkenhobeln setze ich immer Fingerhüte aus meiner Nähschublade auf, um meine Fingerkuppen zu schonen. Das reduziert zum einen das Verletzungsrisiko beim Hobeln, zum anderen kann ich so das Gemüse fast vollständig „aufraspeln“ und habe weniger Abschnitte und Reste, die übrig bleiben. L. Brandt, Kempten

### **Sieb sorgt für frische Erdbeeren**

Gerade die sehr reifen späten Erdbeeren halten sich länger, wenn man sie in einem Sieb in den Kühlschrank stellt. So kommt auch Luft an die unteren Früchte.

### **Zimt hilft gegen Küchengerüche**

Riecht die Küche streng (z. B. nach Fisch oder Kohl), etwas Zimt in Wasser einrühren und kurz aufkochen lassen. L. Reese, Hannover

**Heiße Zitronen geben mehr Saft**

Legt man Zitronen für etwa 30 Sekunden in heißes Wasser und rollt sie danach kräftig auf einer festen Unterlage, geben sie beim Auspressen mehr Saft. Grund: Die Zellwände des Fruchtfleisches platzen auf und lassen den Saft besser fließen. M. Schautzer, Cham

**Die Senftube geht nicht mehr auf?**

Den Verschluss kurz unter heißes Wasser halten und vorsichtig aufdrehen. V. Volkers, Buch

**Ceran-Kochfelder vertragen Topfreiniger**

Hartnäckige Krusten auf einem Ceran-Kochfeld lassen sich leicht mit einem Topfreiniger entfernen. Dabei müssen Sie keine Angst vor Kratzern haben, denn das Material (Glas) ist härter als Metall. W. Klein, Remscheid

**Nelkenduft fürs Marmeladenglas**

Bewahrt man gereinigte Marmeladengläser zum Einkochen für's nächste Jahr auf, entwickelt sich leider oft ein muffiger Geruch im Inneren. Dagegen hilft eine Gewürznelke, die man vor dem Verschließen in das saubere Glas legt. M. Becker, Delmenhorst

**Äpfel lassen Tomaten reifen**

Haben sich unter Ihre gekauften Tomaten einige unreife Exemplare geschmuggelt? Dann legen

Sie einfach ein paar reife Äpfel daneben. Die Früchte strömen das Gas Ethylen aus, das die noch etwas grünen Tomaten blitzschnell reifen lässt. E. Traurig, Lam

**Essig-Pflege für das Brotfach**

Kein Schimmel und kein unangenehmer Geruch mehr im Brotfach: Das erreicht man, indem man das Fach einmal pro Woche mit Essigwasser auswäscht. R. Scheurer, Backnang

**Natron lässt die Spülmaschine duften**

Manchmal dauert es länger, bis die Spülmaschine voll ist, und in dieser Zeit kann sich von den Speiseresten schlechter Geruch im Inneren entwickeln. Diesen vertreibt man ganz einfach, indem man etwas Natron auf den Boden des Gerätes streut. Ch. Enger, Großenhain

**Neuer Glanz fürs Ceranfeld**

Spezialreiniger fürs Ceranfeld kosten viel Geld. Dabei kann man es einfacher und günstiger haben: Wer die Kochplatte einmal pro Woche mit Vaseline einreibt, hat den gleichen Effekt. S. Preisen, Gießen

**Salzwasserbad für Walnüsse**

Frische Walnüsse sind köstlich – aber die etwas bittere Haut lässt sich nur schwer entfernen. Legen Sie die Nüsse jedoch für ein paar Minuten in heißes Salzwasser, löst sich die Haut fast von selbst. H. Richter, Hamburg

**So bleibt Quark ganz lange frisch**

Quark hält fast doppelt so lange frisch, wenn man die gut verschlossene Packung verkehrt herum in den Kühlschrank stellt. R. Kunzling, Cham