

### **Τι να έφταιξε άραγε;**

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 13/05/2009 00:58

---

Το γλυκό μας ζαχάρωσε ή έπιασε μούχλα

σημαίνει ότι το συντηρτικό δεν ήταν αρκετό συνήθως το λεμόνι ή η γλυκόζη.

Τι κάνουμε; Αδειάζουμε από το βάζο το γλυκό μας και το βράζουμε για λίγο προσθέτοντας και άλλη γλυκόζη μέσα. στη συνέχεια πλένουμε και αποστηρώνουμε τα βάζα παλι και βάζουμε το γλυκό μας.

Τώρα αν πιάσει μούχλα σημαίνει ότι δεν έχει βράσει όσο έπρεπε.

Οπότε ή αφαιρούμε τη μούχλα και χρησιμοποιούμε το υπόλοιπο, πράγμα που δεν είναι κακό. Ή ξαναβράζουμε για λίγο το γλυκό μας και στο τέλος πάλι προσθέτουμε τη γλυκόζη ή το λεμόνι.

=====

### **Απ:Τι να έφταιξε άραγε;**

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 13/05/2009 11:28

---

Καμένο φαγητό

Τους λόγους τους ξέρουμε....το πώς το διορθώνουμε τώρα

Αφαιρούμε ολο το επάνω μέρος και το σερβίρουμε ή συνεχίζουμε το μαγείρεμα. Προσέχουμε να μην έχει καθόλου καμένο.

Την κατσαρόλα, αφού την καθαρίσουμε όσο μπορούμε, βάζουμε νερό και απορρυπαντικό και αφήνουμε να βράσει για λίγο και να καθαρίσει αρκετά ευκολα.

Αν κάποιος έχει να προσθέσουμε απόψεις σε αυτό το θέμα ας συμπληρώσουν.....

=====

### **Απ:Τι να έφταιξε άραγε;**

Δημοσιεύθηκε από mara - 13/05/2009 12:04

---

και φυσικα να προσθεσω.πριν κανουμε οτιδηποτε απο τα παραπανω που ορθως επισημανε η ηλιanna να δοκιμασουμε το φαγητο μην εχει παρει μυρωδια και γευση καμμενου!::dry::blink:

=====

### **Απ:Τι να έφταιξε άραγε;**

Δημοσιεύθηκε από ageliki45 - 13/05/2009 12:59

---

Συμφωνώ με τις συμβουλές!Πόλύ χρήσιμες

=====

### Απ:Τι να έφταιξε άραγε;

Δημοσιεύθηκε από Ροδάνθη - 13/05/2009 18:58

---

Λοιπόν αν δούμε οτι το φαγητό μας έπιασε στην κατσαρόλα, γρήγορα ρίχνουμε το φαγητό σε άλλη κατσαρόλα και το σκεπάζουμε με μια πετσέτα να πάρει η πετσέτα την μυρωδιά .

=====

### Απ:Τι να έφταιξε άραγε;

Δημοσιεύθηκε από mara - 13/05/2009 19:01

---

αυτο ροδανθη ειλικρινα δεν το ηξερα!σπανια μου εχει συμβει..αλλα ποτε μην λες ποτε!;)

=====

### Απ:Τι να έφταιξε άραγε;

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 14/05/2009 07:37

---

Ζύμη πολύ μαλακιά

Γιατι θα έπεσε περισσότερο νερό.....

Μπορούμε να προσθέσουμε λίγο λίγο αλεύρι και να ζυμώνουμε μέχρι το επιθυμητό αποτέλεσμα. Επίσης μπορούμε να κάνουμε και το άλλο, να τη βάλουμε στο ψυγείο για μισή ωρίτσα περίπου.

Ζύμη που δε φουσκώνει

Θα φταίει η μαγιά που ήταν χαλασμένη ή ειχε λήξει η ημερομηνία της.

Διαλύουμε νέα μαγιά σε χλιαρό νερό ή γάλα βάζοντας και λιγη ζάχαρη με λίγο αλεύρι. Τη νέα μαγιά την προσθέτουμε στη ζύμη που δε φούσκωσε. Το τελικό αποτέλεσμα θα σωθεί, αλλά ίσως αλλάξει λίγο τη γεύση στο ψωμί ή το τσουρέκι

Ζύμη που δεν ανοίγει εύκολα

Είναι γιατί βιαστήκαμε να την ανοίξουμε σε φύλλο.

Την αφήνουμε να «ξεκουραστεί» αρκετή ώρα, περίπου 1 με 2 ώρες και μετα θα ανοίξει εύκολα.

Ζύμη τριφτή που δεν πλάθεται

Η ζύμη αυτή για τάρτες κυρίως αν τρίβεται θα πει ότι χρειάζεται λίγο νερό ακόμα,

Προσθέτουμε κουταλιά κουταλιά το νερό και βλέπουμε.

Προσοχή δεν ζυμώνουμε πολύ, την ενώνουμε με τα χέρια ή χρησιμοποιούμε το ειδικό εργαλείο για του είδους τις ζύμες

=====

### **Απ:Τι να έφταιξε άραγε;**

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 15/05/2009 17:56

---

Οι κεφτέδες μου τρίβονται και διαλύονται

Προσθέστε κι άλλο αλεύρι στη ζύμη μαζί λίγο μπέικιν πάουντερ.

Μού σβόλιασε η κρέμα ζαχαροπλαστικής

Την περνάμε από σίτα ή τη χτυπάμε στο μπέλντερ και είναι μια χαρά!

=====

### **Απ:Τι να έφταιξε άραγε;**

Δημοσιεύθηκε από Dafni - 19/05/2009 12:33

---

Στέγνωσε το ψητό κρέας

Εάν δε θέλουμε να στεγνώσει το ψητό μας κατά τη διάρκεια του ψησίματος, βάζουμε δίπλα του ένα πυρίμαχο σκεύος με νερό.

Δεν άνοιξε το ποπ κορν

Εάν το ποπ κορν μας «δεν ανοίξει» κατά τη διάρκεια της παρασκευής του, μπορούμε να μουλιάσουμε τους κόκκους του σε ζεστό νερό για περίπου 4-5 λεπτά και αφού τους στραγγίζουμε, να επαναλάβουμε τη διαδικασία.

Δεν έγινε αφράτη η μαρέγκα μας

Διπλασιάζουμε τον όγκο της μαρέγκας μας και την κάνουμε πιο αφράτη αν προσθέσουμε 1 κουταλιά νερό για το κάθε ασπράδι.

=====

### **Απ:Τι να έφταιξε άραγε;**

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 20/05/2009 19:12

---

Γιατί τα ασπράδια που κτυπώ δεν γίνονται μαρέγκα;

Αυτό έγινε γιατί μπορεί να έπεσε έστω και ελάχιστο κροκάδι μέσα, το μπόλ ή τα χτυπητήρια είχαν

---

λιπαρή ουσία.

Σε αυτή την περίπτωση δεν γίνεται τίποτα. Θα πρέπει να χτυπήσετε νέα ασπράδια με προσοχή σε καθαρό από λίπος.....μπολ.

=====

**Απ:Τι να έφταιξε άραγε;**

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 20/05/2009 21:44

---

Ακόμα να προσθέσω .Ισως δεν ειχες βάλει κρεμμοριο ,εαν επρόκειτο να φτιάξεις ,μπεζέδες .Επίσης τα ασπράδια ,πρέπει να τα χτυπάμε μόνο σε πορσελάνινο σκεύος ,η γυάλινο.

=====

**Απ:Τι να έφταιξε άραγε;**

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 20/05/2009 21:58

---

Τώρα να σου πω και κρεμόριο να μην έχεις και το αλατάκι σκέτο μια χαρά κάνει τη δουλειά του. Εγώ πάντως τη μαρέγκα τη χτυπώ στο μπολ του μίξερ που είναι μεταλλικό χωρίς πρόβλημα. Αλλά προσέχω πολύ μη μου πέσει κρόκος αυγού.....την πάτησα παλιά και έτσι είμαι πια πολύ προσεχτική!:cheer: Αυτό για ψητή μαρέγκα δίσκο λέω, για μπεζέδες δεν ξέρω, αλλά μου κάνει εντύπωση αυτό που λες!!!!

=====

**Απ:Τι να έφταιξε άραγε;**

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 20/05/2009 22:04

---

Το ειχα διαβάσει πριν πολλά χρόνια ,Ηλιαννα .  
Ισως αφορούσε το αλουμίνιο ,γιατι το βιβλίο ήταν πολύ παλιό, να σκεφτείς έκδοση του 50 .

=====

**Απ:Τι να έφταιξε άραγε;**

Δημοσιεύθηκε από bhsaria58 - 09/06/2009 09:12

---

Μήπως ξέρετε να με φωτίσετε γιατί.....1) το ζελέ φράουλα ή η πανακότα δεν μπορούσα να τη ξεφορμάρω απο τη φόρμα?.μήπως έφταιγε που είναι πλαστικά τα φορμάκια ,και η στρογγυλή μεγάλη μου φόρμα που έβαλα τη πανακότα?....και  
2)Οταν έβαλα τις προάλλες σε συρόπι μαστίχα, όταν άδειασα το συρόπι δεν μπορούσα να καθαρίσω τη κατσαρόλα και το κουτάλι απο τη λιωμένη μαστίχα από τα τοιχώματα,πως καθαρίζουν?????:angry:

=====

### **Απ:Τι να έφταιξε άραγε;**

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 09/06/2009 09:37

---

Συνήθως τους ζελέδες ,την πανακότα και τις άλλες κρέμες τις ξεφορμάρουμε βουτώντας το κάτω μέρος για λίγο σε βραστό νερό.

Πολύ βοηθάει να έχεις φορμες και φορμάκια σιλικόνης, τότε δε θα έχεις κανένα πρόβλημα.

Ένας τρόπος όμως που ακολουθώ εγώ και για σιγουριά ακόμα και στη φόρμα σιλικόνης....και θα σου τον συνηστούσα είναι αυτός με τη διαφάνεια στη φόρμα.

Στρώνουμε τη διαφάνεια στη φόρμα και στη συνέχεια το κρύο υγρό μας και μετά βγαίνει πανεύκολα.

Οι φόρμες σιλικόνης κάνουν και για ζελέ και άλλα ζεστά ή κρύα. Εγώ τις έχω βολευτεί....

Κοίτα τον τρόπο.....

<http://www.mageirikesdiadromes.gr/images/stories/fruit/panacotta3.jpg>

Για να καθαρίσεις τις κατσαρόλες σου από την καραμέλα και μαστίχα-αυτό που κάνω εγώ- βάζω και βράζει νερό αρκετή ώρα στην κατσαρόλα....το βοηθώ και με ένα βουρτσάκι....

=====

### **Απ:Τι να έφταιξε άραγε;**

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 09/06/2009 10:36

---

Κάτι άλλο που θυμήθηκα είναι ότι πρέπει να αλείφεις με ελαφρύ λάδι τα φορμάκια σου πριν βάλεις το υλικό....καθώς και όταν ξεφορμάρεις να περνάς το μαχαίρι από τα τοιχώματα της φόρμας ανάμεσα στη φόρμα και την κρέμα σου, για να παίρνει αέρα το υλικό και να βγαίνει εύκολα....Αυτά Βησαρία!!!!

Δοκίμασε κάτι από αυτά και βλέπεις.....

=====

### **Απ:Τι να έφταιξε άραγε;**

Δημοσιεύθηκε από bhsaria58 - 09/06/2009 12:51

---

Σευχαριστώ Ηλιάννα μου ,ήσουν κατατοπιστική και σίγουρα αυτό με τη διαφάνεια θα είναι ο καλύτερος τρόπος γιατί προς το παρόν δεν έχω φόρμες σιλικόνης.....:(

=====

### **Απ:Τι να έφταιξε άραγε;**

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 09/06/2009 13:57

---

Βησαρία η Ηλιάννα μας κάλυψε .Εκείνο που μπορώ να προσθέσω είναι ότι από την κατσαρόλα σου θα φύγουν σταδιακά τα υπολείμματα από τη μαστίχα .Δοκίμασε να βάλεις σόδα με καυτό νερό και αφήσε την ολη νύχτα ,αλλά και παλι κάποια ρινίσματα θα μείνουν .

=====

## Απ:Τι να έφταιξε άραγε;

Δημοσιεύθηκε από Ε.Φ. - 05/01/2011 13:10

---

Μια φορά που μαγείρεψε ο άντρας μου στο χωριό ,η εμαγιέ κατσαρόλα δεν καθάριζε με τίποτα απο το καμμένο .Εβαλα χλωρίνη και ζεστό νερό και έγινε γάλα.Μετά φυσικά καλό πλύσιμο!

=====