



Še nekaj napotkov ali veselo na delo!

Zdaj pa h kuhanju! Ste že nestrpni in bi radi kar takoj začeli? Počasi, počasi.

»Naglica ni nikoli prida,« mi je vedno govorila babica in vedno bolj vidim, kako je imela prav. Začeti je treba lepo po vrsti, »kot so hiše v Trsti«:

- Najprej izberite jed, ki bi jo radi pripravili.
- Preglejte sestavine, potrebne za izbrano jed, in si zapišite, kaj morate kupiti. (Najbolje je, če to storite že dan prej, da vam ne bo treba nalašč zato v trgovino.) Kjer ni v receptu navedeno drugače, so količine preračunane za štiri osebe.
- Dobro preberite navodila za pripravo jedi – od začetka do konca.
- Pripravite si tudi vse ostalo, kar potrebujete: posodo, nože, mešalec itd. Vse naj bo pri roki, a tako da vam ostane dovolj prostora tudi za delo. Če boste potrebovali ogreto pečico, jo pravočasno vklopite.
- Dobro si umijte roke in spnite lase, da vam ne bodo leteli v hrano. Tudi med kuhanjem si roke večkrat splaknite in prav tako nož, s katerim režete zdaj to zdaj ono.
- Preden začnete kuhati »zares«, premislite, kaj lahko pripravite vnaprej, da vam ne bo sproti zmanjkovalo časa.
- Pa še nekaj, ko boste vse skuhalo in pojedli, bi pa mogoče tudi pomili posodo. Kaj pravite?



Nekaj vam svetujem: da bo to zadovoljstvo še popolnejše, se potrudite še bolj in – lepo pripravite mizo.

Posebno imenitno bo, če jo boste najprej pregrnili s prtom. Svetujem pa vam, da pri tem le upoštevate »hišni red«. Če pri vas ni v navadi, da bi bil prt na mizi vsak dan, se zadovoljite s preprostim pogrinjkom. Za vsako osebo pogrnite na mizo set. Nanj položite najprej velik plitev krožnik, na njega pa globok krožnik ali jušno skodelico. Na desno stran pride najprej nož, nato žlica. Na levo položite vilice, zgoraj pa malo žličko. Kozarec postavite za pogrinjek nad nožem in žlico, krožnik za solato pa nekoliko levo od pogrinjka. Tik ob levi rob seta pride prtiček za brisanje.

