



টিপস্ কিচেন এ্যান্ড কুকিং

- অল্প সময়ে আলু সেদ্ধ করতে হলে একটি পাতলা কাপড়ে সেগুলো জড়িয়ে নিয়ে সেদ্ধ করুন।
- টমেটো সস্ ফুরিয়ে গেলে বোতলটি ফেলে না দিয়ে এতে সামান্য পরিমাণে ভিনেগার ঢেলে ভালো করে ঝাঁকিয়ে নিন। যে তরল পদার্থটি হলো তা যেকোনো তরকারিতে ব্যবহার করা যায়। তরকারিতে একটি আলাদা স্বাদ পাবেন।
- প্রেসার কুকারের মরিচা দূর করতে হলে তা লেবুর খোসা দিয়ে ঘষে পরে পানিতে সেদ্ধ করুন। মরিচা চলে যাবে।
- খাবারের স্বাদ বাড়াতে হলে টক দই ব্যবহার করতে পারেন।
- টমেটোর চাটনি করতে হলে টমেটো কাঁটা চামচে গোঁথে আগুনের ওপর ধরুন।

- ঘুরিয়ে ঘুরিয়ে আগুনের আঁচ দিলে টমেটো সেদ্ধ হয়ে যাবে। এবার চাটনি তৈরি করুন।
- মচমচে ওমলেট বানাতে চান? ডিমের সঙ্গে এক চামচ বেসন এবং দুধ মিশিয়ে ভেজে ফেলুন।
- রান্নায় ব্যবহার উদ্বৃত্ত ঘি বা তেল পরিষ্কার করতে হলে এক টুকরো টাটকা আলু তাতে ফেলে দিন। এবার তাপ দিতে থাকুন।
- খাবারে বেকিং পাউডারের পরিবর্তে পাউরুটির টুকরো করে ব্যবহার করতে পারেন।
- আলু ভাজি বা রান্নার আগে তাতে কয়েক ফোঁটা লেবুর রস যোগ করুন। আলুর স্বাদ বদলে যাবে। দেখতেও সাদা রঙের হয়ে উঠবে।

- লবণ গলে যাওয়া ঠেকাতে হলে লবণের মধ্যে এক চিমটি চালের গুঁড়ো ছড়িয়ে দিন।

- ফুলকপি রান্না করার সময় তাতে দু'চা চামচ দুধে ঢেলে দিন। এতে রান্নার পরেও ফুলকপি সাদা থাকবে।
- ডিমের বাকি অংশ খেয়ে ফেলে আপনি যদি শুধু কুসুমটি সংরক্ষণ করতে চান, তাতে সামান্য পরিমাণ লবণ বা চিনি মিশিয়ে একটি প্লাস্টিকের পাত্র বা ব্যাগে রাখুন। এবার এই পাত্র বা ব্যাগ ফ্রিজে রেখে দিন এবং প্রয়োজনের সময় বের করে নিন। চিনি, লবণ কুসুম জমাট হতে বাধা দেয়।

শারমিন রহমান

ক্লিনিং টিপস্

- রান্নার পর চুলো পরিষ্কার করে তাতে খাবার সোডার (সোডি-বাই-কার্ব) একটি প্রলেপ দিন। এবার চুলে পানি দিয়ে ধুয়ে ফেলুন। এতে চুলের ওপর তৈলাক্ত আবরণ পড়বে না। চুলোটিও সহজে পরিষ্কার করা যাবে।
- আপনার বিবর্ণ হাঁড়ি পাতিল বা কড়াই চকচকে করতে চান? কিছু পরিমাণ টমেটো বা তেঁতুল পাত্রে রেখে পানি পূর্ণ করে ফুটাতে থাকুন। কিছুক্ষণ ফুটানোর পর পাত্রের সবকিছু ফেলে দিয়ে পাত্রটি ভালো করে ধুয়ে ফেলুন।