Co jste možná nevěděli o cibuli



Už nemusím slzet při krájení!

Nepříjemnou vlastností u cibule je **slzení při jejím krájení** pro kuchyňské zpracování. Časem se vyvinula celá řada metod, jak se před těmito slznými účinky chránit:

- **Cibuli i nůž omyjeme pod tekoucí vodou** (nůž klidně mezi krájením opakovaně).
- Před krájením **cibuli** dáme na chvíli d**o mrazáku či do ledničky**.
- Při krájení použijeme **velmi studený a ostrý nůž**.
- Namočíme si krájecí **prkénko do octa**.
- Oloupanou a celou **cibuli krátce spaříme v horké vodě**.
- Vezmeme si **na oči brýle** – nemusí to být potápěčské, stačí i malé plavecké.
- **Nahřejeme cibuli** před krájením na 30 vteřin **v mikrovlnce**.
- Při krájení **nedýcháme nosem, ale pusou**.
- Při krájení cibule **žvýkáme kousek chleba**.
- Poblíž prkénka si**zapálíme svíčku**.

Konec cibulovému zápachu!

Cibule nepáchne z úst, když ji **zapijeme douškem mléka** nebo **rozžvýkáme několik listů zelené petržele**

. **Zápach z rukou odstraníme potřením syrovým celerem** nebo ruce **opláchneme octovou vodou**. Cibulový **pach z nože odstraníme, když jím projedeme syrovou mrkví** nebo jej **potřeme navlhčenou solí**.

Kouzla se skladováním cibule

- Nejlépe je ji skladovat **vázanou ve věncích**, to však pro běžného uživatele, který si cibuli kupuje v obchodě, není možné provést. Proto jsou vhodné síťky, ve kterých je cibule prodávána. Tyto **síťky neukládáme na lísku, ale necháme je volně zavěšené**, aby byl k cibuli volný přístup vzduchu a bylo ji možné při každém odběru kontrolovat.
- Dále jsou problémy s rašením cibule – **neraší tak snadno, když ji dáme na chvíli do teplé trouby**.
- Pokud nám cibule namrzne – **namrzlou cibuli přeneseme ji do chladné a suché místnosti, rozložíme ji a necháme zvolna rozmrznout a oschnout.**
- Z jara, kdy toužíme po čerstvých „zelených“ vitamínech, **dáme cibuli narašit tak, že ji posadíme na hrdlo užší sklenice s vodou tak, aby zaschlé kořínky dosahovaly do vody**. Během několika dní cibule pustí do vody čerstvé kořínky a nahoře začne vyrážet čerstvá nať. Tak ji můžeme pěstovat a **ořezávat několik dní, dávat ji místo pažitky do polévek a na chleba**.

Pár zajímavostí na závěr

- Rozkrojená cibule **čistí obrazy a rámy obrazů, lakovanou obuv a kabelky**.
- Cibule **chrání maso před mouchami a odstraňuje skvrny po žehlení**.
- **Šťáva** z cibule velmi dobře **lepí papír na kov**.