K čemu se dá použít mléko?



Mléko nejen pro zdraví

- **Aby mléko nezkyslo**, dáme do něj kostku cukru (jednu na litr). Stejnou službu udělá list křenu vložený do nádoby s mlékem.
- **Při převařování se mléko nesrazí**, vhodíme-li do něj kostku cukru nebo hrnec vypláchneme studenou vodou. Mléko při převařování nevzkypí, když okraj hrnce natřeme tukem.
- Mléko skladujeme v chladu a ve tmě, protože světlo rozkládá tuky, které mléko obsahuje.
- Mlékem můžeme **změkčit starý tvrdý sýr**. Stačí sýr na několik hodin namočit do studeného mléka.
- Mléko (nebo podmáslí) **pomáhá křehčit maso**. Skvěle se hodí na marinování drůbeže či králičího masa – stačí nechat maso několik hodin namočené a poté upravit běžným způsobem.
- Když pečete například domácí sladké pečivo (koláče, buchty), **potření mlékem před pečením zajistí vláčnější kůrku a lepší barvu**.
- **Nemáte po ruce podmáslí potřebné do receptu na buchty či palačinky?** Smíchejte hrnek mléka s lžičkou citronové šťávy a nechte 5–10 minut stát. Mléko

částečně zkysne a získá podobné vlastnosti jako podmáslí.

- Pokud se vám podaří jídlo příliš okořenit chilli nebo jinými pálivými přísadami, můžete **pálivou chuť zmírnit přidáním trošky mléka**. Mléko obsahuje bílkovinu, která neutralizuje účinky kapsaicinu.
- Když se lehce opaříte nebo spálíte v kuchyni, můžete si postižené místo krátce zchladit studeným mlékem. Neslouží to jako náhrada odborného ošetření, ale dočasně **pomůže zklidnit podrážděnou pokožku**.
- **Převařené či příliš „rozvařené“ brambory můžete částečně zahustit a zachránit** tím, že je rozmačkáte a přidáte trochu mléka a másla. Uděláte tak chutnou kaši, i když to původně zamýšlené jídlo tak úplně nevyšlo.
- **Mléko je výborné v domácí kosmetice.** Smíchejte lžíci plnotučného mléka s trochou medu a naneste na obličej. Po 15 minutách smyjte vlažnou vodou. Pleť bude hebká a hydratovaná.
- Mléko pomáhá **čistit skvrny od inkoustu, ovoce, trávy a červeného vína, čistí také kožený nábytek a lakované boty**.
- **Odstraňuje zápach z ryb a divočiny, zlepšuje chuť hovězího masa, opravuje přesolené polévky a zeleninu a zachovává bílou barvu květáku při vaření.**
- Naopak **čerstvé skvrny od mléka** čistíme okamžitým vypráním v teplé vodě, starší odstraníme čistým lihem.
- **Mírně zkyslé mléko využijete ke krátkému namočení zašlého stříbrného příboru.** Poté stačí příbor opláchnout, osušit a doleštit měkkým hadříkem.