

பயனுள்ள சமையல் மற்றும் வீட்டுக் குறிப்புகள்

முட்டையை கையாளுவதில் சில டிப்ஸ்



முட்டையை வேக வைக்கும் போது அதனுள் இருப்பவை வெளியில் வராமல் இருப்பதற்கு, வேக வைக்கும் தண்ணீரில் ஒரு டீஸ்பூன் வினிகரை விடவும். அவ்வாறு விட்டால், முட்டையின் ஓடு வெடித்தாலும் கூட உள்ளே இருப்பவை வெளியில் வராது.



முட்டை கெடாமல் இருக்கிறதா என்பதை அறிந்து கொள்வதற்கு, அந்த முட்டையை குளிர்ந்த உப்பு தண்ணீரில் முழுகும்படியாக வைக்கவும். முட்டையானது முழுகாமல் மேலே வந்தால் அந்த முட்டை கெட்டு விட்டது. அது தண்ணீரில் மூழ்கினால் அந்த முட்டையை சமைப்பதற்கு பயன்படுத்தலாம்.



முட்டையில் ஆம்லெட் செய்யும் போது, முட்டையை நன்கு அடித்து அதனுடன் சிறிது கடலை மாவும் சேர்த்துக் கொண்டால், ஆம்லெட் சுவையாகவும், மணமாகவும் இருக்கும்.



கடாயில் வறுப்பதற்காக, முட்டையை உடைத்து ஊற்றும்போது, கடாயில் சிறிதளவு எலுமிச்சை சாறை ஊற்றிப் பரப்பிய பிறகு, முட்டையை உடைத்து ஊற்றினால், கடாயில் முட்டை ஓட்டிக் கொள்ளாமல் நன்றாக வரும்.



சில முட்டையை உடைத்து ஊற்றும்போது மஞ்சள், வெள்ளைக் கருவுடன் சிவப்பு நிறத்தில் இரத்தம் போன்று கலந்து இருக்கும். அப்படியிருந்தால் அதனை உபயோகிக்கக்கூடாது.



முட்டையின் மஞ்சள் கருவினை நீக்கி வெறும் வெள்ளை கருவினை வைத்து குழம்பு செய்து, குழப்பினை ஐந்து அல்லது ஆறு நிமிடங்கள் வேகவிட்டு இறக்கினால் சுவையாக இருக்கும்.



முட்டை வேக வைத்த பாத்திரத்தில் வாடை நீக்க, டீசூள் அல்லது வினிகர் போட்டு தேய்த்தால் வாடை நீங்கி விடும்.



வேக வைத்த முட்டையின் உள்ளே சில நேரங்களில் கறுநிறப் படலம் படர்ந்திருக்கும். இதைத் தவிர்க்க, வேகவைத்த பாத்திரத்திலிருந்து முட்டையை எடுத்தவுடனே, குளிர்ந்த நீரில் போட்டு விட்டால், கறுமை ஏற்படாது.



முட்டை நீண்ட நாட்களுக்கு கெடாமல் இருக்க முட்டை கூட்டின் மீது சிறிது அளவு ரீஃபெண்ட் ஆயில் தேய்த்தால் கெடாது.



முட்டை குழம்பு செய்யும் போது தேங்காய் துருவலுடன் பெருஞ்சீரகதூளைச் சேர்த்து பசை போன்று அரைத்து குழம்பில் சேர்த்தால் முட்டை குழம்பு கெட்டியாகவும், சுவையாகவும் இருக்கும்.



முட்டை பொடிமாஸ் செய்யும் போது எண்ணெய் சேர்ப்பதற்கு பதிலாக வெண்ணெய் சேர்த்து இறக்கினால் ருசியாகவும், மணமாகவும் இருக்கும்.

பால், தயிர், மோர் பயன்படுத்த டிப்ஸ்



பால் புளிக்காமல் இருப்பதற்கு, ஏலக்காயை பால் காய்ச்சும் போதே அதனுடன் சேர்க்கவும். அவ்வாறு செய்தால் நீண்ட நேரத்திற்கு பால் புளிக்காமல் இருக்கும்.



கருவேப்பிலைச் செடிக்குப் புளித்த தயிர் அல்லது மோர் விட்டால் நன்கு செழிப்பாக வளரும். தயிர் பாத்திரத்தின் உள்ளே தண்ணீர் விட்டுக் குழப்பி அந்நீரையும் விட்டு வரலாம்.



பால் பாக்கெட் வாங்கி காய்ச்ச நேரமில்லாமல் போனால் அதை தண்ணீருக்குள் போட்டு வைத்துவிட்டால் மூன்று மணி நேரம் கழித்துக் கூட காய்ச்சலாம்.



பால் காய்ச்ச மறந்து போய் விட்டீர்களா? பால் திரிந்து போகுமோ என்ற பயம் ஏற்படுகிறதா? கவலை வேண்டாம். பாலைக் காய்ச்சும் முன் ஒரு சிட்டிகை சமையல் சோடா மாவு கலந்து காய்ச்சினால் பால் திரியாது.



பாலை உறைக்கு ஊற்றும் போது அதில் கொஞ்சம் அரிசிக்கஞ்சியை கலந்தால் கெட்டியான தயிராக ஆகிவிடும்.



தயிர் போட தயிரோ, மோரோ இல்லையென்றால் மிளகாய் வற்றலை உடைத்து பாலில் போட்டால் அடுத்த நாள் தயிர் ரெடி.



தயிர் தொடர்ந்து இரண்டு மூன்று நாட்கள் வரை புளிக்காமல் இருக்க தேங்காய் துண்டுகளைப் போட்டு வைக்க வேண்டும்.



மழை மற்றும் குளிர் காலங்களில் தயிர் உறையாது. உறையூற்றும் போது பாலைச் சற்று சூடாக்கி ஊற்றி ஒரு பாத்திரத்தையும் கவிழ்த்து மூடிவிட்டால் விரைவில் உறைந்துவிடும்.



தயிர் புளித்து விடுமோ என்ற பயம் வேண்டாம். ஒரு துண்டு தேங்காயைப் போட்டு வைத்தால் தயிர் புளிக்காது.



பாலேடு, தயிரேடுகளை பாட்டிலில் போட்டு குலுக்கினால் வெண்ணெய், மோர் ஒரே சமயத்தில் கிடைக்கும்.



பால் அல்லது கஞ்சியில் ஏடு படாமல் இருக்க அதன் மேல் சிறிது தண்ணீர் தெளித்து வைத்தால் ஏடு படியாது.



குளிர் காலத்தில் கெட்டியான தயிர் கிடைக்க, உறைக்கு மோர் சேர்க்கும் போது, அதில் சிறிதளவு புளி உருண்டையாகப் போட்டால் கெட்டியான தயிர் கிடைக்கும்.



தயிர் பச்சடியில் வெங்காயம் சேர்ப்பதற்கு பதிலாக கோவைக்காயை சேர்த்தால் தயிர் பச்சடி வித்தியாசமான சுவையாக இருக்கும்.



தயிர் பச்சடி செய்யும்போது சிறிது ஓமவல்லி இலையைச் சேர்த்தால் நல்ல மணத்துடன் இருக்கும்.



பிரெட் துண்டுகளின் மேல் வெண்ணெய் தடவுவதற்கு முன் வெண்ணெயை சிறிது பால் விட்டு நன்றாகக் குழைத்து பிறகு வெண்ணெயை தடவினால் சுவைமமாக இருக்கும். வெண்ணெயும் குறைவாகவே தேவைப்படும்.



பனீர் செய்யும் போது, பனீரை வெட்டும் கத்தியை சிறிது நேரம் கொதிக்கும் நீரில் போட்டு வைத்திருந்து, பிறகு பனீரை வெட்டினால் உடையாமல், உதிராமல் துண்டுகளாக வெட்டலாம்.



பால் புளிக்காமல் இருப்பதற்கு, ஏலக்காயை பால் காய்ச்சும் போதே அதனுடன் சேர்த்தால் நீண்ட நேரத்திற்கு பால் புளிக்காமல் இருக்கும்.



மழை மற்றும் குளிர் காலங்களில் தயிர் சீக்கிரமாக உறைய பாலை ஒரு ஹாட்பாக்கில் ஊற்றி உறை போட்டு மூடி வைத்தால் சீக்கிரமாக உறைந்துவிடும்.



அதிக அளவு பாலாடை வேண்டும் என்றால் கொதித்து ஆறிய பாலை மூடாமல் ஃப்ரிட்ஜில் வைத்துவிட்டால் சிறிது நேரத்திலேயே அதிக அளவு பாலாடை தோன்றிவிடும்.

உப்பு அல்லது காரம் அதிகமாகி விட்டதா?



குழம்பில் உப்பு அதிகமாகிவிட்டால் பொட்டுக்கடலை மாவு அல்லது சோள மாலை பாலில் கலந்து குழம்பில் சேர்த்தால் உப்பின் அளவை சரி செய்யலாம்.



ரசத்தில் உப்பு அதிகமாக இருந்தால், ஒரு டம்ளர் தண்ணீர் ஊற்றி ரசத்தைக் கொதிக்க விட்டு மிளகு, சீரகத்துள் போட்டு, அரை மூடி எலுமிச்சம்பழம் பிழிந்து ரசத்தை இறக்கினால் உப்பின் அளவு சரியாகி விடும்.



பொரியல் வகைகளில் உப்பு அதிகமானால், தேங்காயைத் துருவிச் சேர்த்தால் உப்பு குறைந்து விடும்.



கத்தரிக்காய், கோவைக்காய், வெண்டைக்காய், உருளைக்கிழங்கு, பீட்ரூட், கேரட் போன்ற பொரியல்களில் உப்பு அதிகமானால் பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயத்தை எண்ணெயில் வதக்கிச் சேர்க்கலாம்.



மட்டர் பன்னீர், பாவ் பாஜி போன்றவற்றில் காரம் அதிகமாகிவிட்டால் ப்ரெஷ் கிரீம், சூடான பால் அல்லது வெண்ணெய் சேர்த்தால் காரம் குறைந்து சுவையாக இருக்கும்.



பொடி வகைகளில் உப்பு அதிகமாகிவிட்டால், அதிலுள்ள பருப்பு எதுவோ அதைக் கொஞ்சம் வாணலியில் வறுத்து, தனியாகப் பொடி செய்து அதில் கலந்து விடவும்.



பிரியாணி காரமாக இருந்தால் வெங்காயத்தைப் பொடியாக நறுக்கி வெண்ணெய் அல்லது நெய்யில் வதக்கிக் பிரியாணியில் கலந்தால் காரம் குறைந்து விடும்.



தோசை மாவில் உப்பு அதிகமாக இருந்தால் இரண்டு கரண்டி அரிசி, அரைக் கரண்டி உளுத்தம்பருப்பை ஊற வைத்து, மிக்ஸியில் மைய அரைத்து தோசை மாவில் சேர்த்து விட்டால் உப்பு சரியாகிவிடும்.



கூட்டு, குருமா, கிரேவி வகைகளில் தண்ணீர் அதிகமானால் பாலில் சோள மாவு, பொட்டுக்கடலை மாவு சேர்த்து கலந்து கொதிக்க வைத்தால் கெட்டியாகி விடும்.



வெண்பொங்கல் காரமாக இருந்தால் இரண்டு டீஸ்பூன் நெய் சேர்த்தால் காரம் குறைந்து விடும்.



சாம்பார் உள்ளிட்ட குழம்பு வகைகளில் உப்பு அல்லது காரம் அதிகமாகிவிட்டால் ஒரு தக்காளிப் பழத்தை சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிப்போட்டுக் கொதிக்க வைத்தால் உப்பு அல்லது காரம் சரியாகிவிடும்.



சமையலில் உப்பு சற்று கூடுதலா? கவலை வேண்டாம். பால், க்ரீம், தயிர் இவற்றில் ஏதோ ஒன்றினைச் சேருங்கள். சரியாகிவிடும்.



பொரியல், கூட்டு ஆகியவற்றில் உப்பு அதிகரித்துவிட்டால் தேங்காய் துருவல் சேர்த்து கொள்ளலாம்.



குழம்பு வகைகளில் உப்பு அதிகமாகி விட்டால் தக்காளிப் பழம் ஒன்றை சிறு துண்டுகளாக நறுக்கிப் போட்டுக் கொதிக்க வைத்தால் உப்பு அல்லது காரம் சரியாகிவிடும்.



காரக்குழம்பில் காரம், உப்பு அதிகமானால் ஒரு தக்காளியை அரைத்து, ஒரு டீஸ்பூன் எண்ணெயில் வதக்கி குழம்பில் சேர்த்து விட்டால் காரம், உப்பு சரியாகிவிடும். குழம்பு சுவையாக இருக்கும்.



குழம்பில் உப்பு அதிகமானால், இரண்டு பச்சை மிளகாய் அல்லது சிவப்பு மிளகாய் தாளித்து சேர்த்தால் உப்பு குறைந்து குழம்பு ருசியாக இருக்கும்.



சமையலில் உப்பு அதிகமாகி விட்டால் உருளைகிழங்கை அறிந்து போட்டால் உப்பை எடுத்துவிடும்.

காய்கறிகள் சார்ந்த டிப்ஸ்

கத்தரிக்காய்



கத்தரிக்காயை ஹாட் பாக்ஸில் வைத்து மூடினால் காய் வாடாமல், நிறம் மாறாமல் இருக்கும்.



கத்தரிக்காயை நீளவாக்கில் மெல்லியதாக நறுக்கி எண்ணெயில் பொரித்து, கெட்டித் தயிரில் போட்டு, அத்துடன் உப்பு, நறுக்கிய பச்சை மிளகாய் போட்டு கத்தரிக்காய் தயிர் பச்சடி செய்யலாம்.

வெண்டைக்காய்



வெண்டைக்காயை துணியால் சுற்றி அதனை பாலிதீன் கவரில் வைத்து குளிர் பதனப் பெட்டியில் வைத்தால் நீண்ட நாட்களுக்குக் கொடாது.



வெண்டைக்காயின் காம்பையும், தலைப்பாகத்தையும் நறுக்கி விட்டு வைத்தால் மறுநாள் சமைப்பதற்குள் முற்றிப் போகாமல் இருக்கும்.



வெண்டைக்காய் நறுக்கும்போது கீழ் நுனிப்பகுதிகளை எடுத்து தோசைக்கு அரைக்கும்போது உளுந்தின் அளவை சிறிது குறைத்துவிட்டு, இந்த நுனிப்பகுதிகளை சேர்த்து அரைத்தால் தோசை சுவையாக இருக்கும்.



வெண்டைக்காயை வைத்து சமையல் செய்யும் போது எலுமிச்சைச் சாறு அல்லது தயிர் ஒரு டீஸ்பூன் சேர்த்தால் பிசுப்பிசுப்பாக இருக்காது.



வெண்டைக்காயை நறுக்கும்போது கீழ் நுனிப் பகுதிகளை தூர எறியாமல் தோசைக்கு அரைக்கும்போது, உளுந்தின் அளவை சிறிது குறைத்து இந்த நுனிப் பகுதிகளை சேர்த்து அரைத்தால் மாவுக்கான மிருதுதன்னையை அதிகப்படுத்தி தரும். தோசை ருசியாக இருக்கும்.



வெண்டைக்காய் வதக்கும் போது சிறிது தயிர் சேர்த்து வதக்கினால் பிசுபிசுப்பு இருக்காது.



வெண்டைக்காய் குழம்புக்கு வெண்டைக்காயை வதக்கும் போது சிறிது புளித்த மோரை சேர்த்தால் குழம்பு சுவையாக இருக்கும்.



வெண்டைக்காயை வேகவைக்கும் போது பாத்திரத்தை சிறிது திறந்து வைத்தால் காயின் பசுமை நிறம் மாறாமல் சுவையாக இருக்கும்.

பச்சை மிளகாய்



பச்சை மிளகாயில் உள்ள காம்பு பாகத்தை நீக்கி விட்டு அதை ஃப்ரிட்ஜில் வைத்தால் நீண்ட நாட்களுக்கு அந்த பச்சை மிளகாயை ஃப்ரெஷ்ஷாக பயன்படுத்தலாம்.



பிளாஸ்டிக் கவரில் பச்சை மிளகாயை ஒரு துளை இட்டு பிரிட்ஜில் வைத்தால் பச்சை மிளகாய் மாதக் கணக்கில் கெடாமல் இருக்கும்.

கேரட், பீட்ரூட்



கேரட், பீட்ரூட் வாடி போனால் அதை நறுக்குவது கடினம். உப்பு கலந்த நீரில் சிறிது நேரம் போட்டு வைத்தால் புதியது போல் ஆகி விடும். வெட்டவும் எளிதாகிவிடும்.



பீட்ரூட் பொரியல் செய்யும் போது அதனுடன் ஒரு கேரட் நறுக்கி சேர்த்தால் சீக்கிரம் வெந்துவிடும்.



கேரட் அல்வா செய்யும் போது, கேரட்டைக் கொதிக்கும் தண்ணீரில் போட்டு பின்பு குளிர்ந்த தண்ணீரில் சிறிது நேரம் வைத்து தோலை சீவினால், மிகச் சுவையாகத் தோலை நீக்கிவிடலாம்.

தக்காளி



தக்காளி சூப் செய்யும் போது நன்றாக வேகவைத்த பீட்ரூட் துண்டு ஒன்றை அதில் போட்டால் சூப் பார்ப்பதற்கு அழகாக இருக்கும். சூப் பருகவும் சுவையாக இருக்கும்.



தக்காளியின் தோல் நீக்க மேல்பக்கமும் கீழ்ப்பக்கமும் கத்தியால் தக்காளியை சிறிது கீறிவிட்டு சுடுநீரில் போட்டு எடுத்தால் தோல் சுலபமாக வந்துவிடும்.



தக்காளிகளை கெடாமல் பாதுகாக்க, ஐஸ் தண்ணீரில் சிறிதளவு உப்பை சேர்த்து அதிகம் பழுத்த தக்காளிகளை அதில் போட்டு வைத்தால் கெடாமல் இருக்கும்.

வாழைக்காய், வாழைத்தண்டு



வாழைக்காயை தண்ணீரில் போட்டு வைத்திருந்தால் ஒரு வாரம் வரை கெடாமல் இருக்கும்.



வாழைத்தண்டு கூட்டு செய்யும் போது, அதனுடன் ஒரு பிடி முருங்கைக் கீரையை சேர்த்துச் செய்தால் சுவையாக இருக்கும்.



வாழைத் தண்டு, வாழைப்பூவில் உள்ள கசப்பு தன்மை நீங்க முதலில் களைந்த அரிசித் தண்ணீரில் சிறிதுநேரம் போட்டு வைக்கவும். பிறகு வேறு தண்ணீரில் அலசிவிட்டு சமைத்தால் கசப்பு குறையும்.



வாழைக்காய் பொரியல் சமைக்கும்போது அதில் மிளகு, சீரகம் அதிகமாக சேர்த்துக்கொண்டால் மணமாகவும், சுவையாகவும் இருக்கும். வாயுத்தொல்லை ஏற்படாது.



வாழைப்பூ, வாழைத்தண்டு ஆகியவற்றை நறுக்கி மோர் கலந்த நீரில் வைத்தால் நிறம் மாறாமல் இருக்கும். கரையும் பிடிக்காது. அதில் உள்ள துவர்ப்பும் நீங்கி விடும்.

தேங்காய்



தேங்காய் முடியை தண்ணீரில் வைத்தால் அல்லது முடியில் சிறிது உப்பை தடவி வைத்தால் கெடாமல் இருக்கும்.



தேங்காய் உடைத்த இளநீரை சுண்ணாம்பு பாட்டிலில் சிறிது ஊற்றி வைத்தால் சுண்ணாம்பு சீக்கிரத்தில் காய்ந்து போகாமல் இருக்கும்.



தேங்காய் முடியை தண்ணீரில் வைத்தால் அல்லது முடியில் சிறிது உப்பை தடவி வைத்தால் கெடாமல் இருக்கும்.



தேங்காயை சரிபாதியாக உடைக்க, தண்ணீரில் நனைத்து பின்னர் உடைக்க வேண்டும்.



கோதுமை ரவை உப்புமா செய்யும் போது, தண்ணீர் சேர்ப்பதற்கு பதிலாக தேங்காய் பால் கொஞ்சம் சேர்த்து செய்தால் ருசியாக இருக்கும்.



தேங்காய்த் துருவல் மீதமானால், அதை லேசாக வதக்கி சிறிதளவு உப்பு சேர்த்து வைத்தால் மறுநாள் சமையலுக்குப் பயன்படுத்திக் கொள்ளலாம். உலர்ந்து போகாமல் இருக்கும்.



தேங்காயை எளிதில் உடைக்க ஃபிரிட்ஜில் வைத்து எடுத்து உடைத்தால் சுலபமாக உடைத்து விடலாம்.



தேங்காயை உடைத்ததும், கண் உள்ள பாகத்தை முதலில் உபயோகித்து விட வேண்டும். அந்தப் பகுதிதான் விரைவில் கெட்டுப்போகும்.

மற்ற காய்கள்



முட்டைக்கோலை சமைக்கும்போது சிறிது இஞ்சியை சேர்த்து சமைத்தால் முட்டைக்கோலின் மணம் மாறாமல் அப்படியே இருக்கும்.



பீன்ஸ், அவரை போன்ற காய்களை வேக வைக்கும் போது எலுமிச்சை, தக்காளி ஜூஸ் சிறிது பிழிந்தால் சீக்கிரம் வெந்துவிடும்.



முருங்கக்காயை தோலெடுத்து அரிந்து ஒரு கவரில் போட்டு பிரிட்ஜில் வையுங்கள். முருங்கக்காய் சமைக்கும் போது அப்படியே எடுத்து கழுவி சேர்த்து கொள்ளலாம், இரண்டு நிமிடத்தில் வெந்துவிடும்.



வறுத்த வேர்கடலையை சிறிய துண்டுகளாக்கி பீன்ஸ்மற்றும் காய்கறிகளுடன் சேர்த்து சமைத்தால் சுவையாக இருக்கும்.



பாகற்காய், வெண்டைக்காய் போன்ற காய்களை வறுக்கும் போது, சிறிதளவு கார்ன்ஃப்ளார் சேர்த்து வறுத்தால் காய்கள் மொறுமொறுப்பாக இருக்கும்.



காலிபிளவர் பூக்களின் இடுக்குகளில் உள்ள அழுக்குகளை எளிதாக அகற்ற காலிபிளவரை வேக வைக்கும்போது சிறிது பால் சேர்த்து கொதிக்க வைக்கவும்.



காய்கறிகளை வேகவைக்கும்போது அதிக தண்ணீர் வைத்து வேக வைக்க கூடாது. ஏன் என்றால் காய்கறிகளில் உள்ள வைட்டமின் சத்துகள் போய்விடும்.



முட்டைக்கோலில் உள்ள தண்டை வீணாக்காமல் சாம்பாரில் போட்டு சாப்பிட்டால் மிகவும் சுவையாக இருக்கும்.



எலுமிச்சை சாதம் செய்யும் போது ஒரு டேபிள் ஸ்பூன் சர்க்கரை சேர்த்தால் சுவையாக இருக்கும்.

எலுமிச்சையை பயன்படுத்த டிப்ஸ்



எலுமிச்சம் பழத்தை வாங்கி அதனை உப்பு ஜாடியில் போட்டு வைத்தால் பல நாட்களுக்கு வீணாகாமல் பாதுகாக்கலாம்.



எலுமிச்சம்பழம் உலர்ந்து விட்டால் கொதிநீரில் ஐந்து நிமிடம் போட்டு பிறகு சாறு பிழிந்தால் நிறையச் சாறு கிடைக்கும்.



எலுமிச்சம் பழத்தை நாளொன்றுக்கு ஒரு மணி நேரம் தண்ணீரில் போட்டு எடுத்து வைத்திருந்தால் ஒரு வாரம் வரை வாடாமலும் கெட்டுப் போகாமலும் இருக்கும்.



சேமியா பாயசம் செய்யும்போது குழைந்து விட்டால் இரண்டு டீஸ்பூன் எலுமிச்சை சாற்றை அதில் சேர்த்தால் சேமியா தனித்தனியாகிவிடும்.



எலுமிச்சைப் பழம் சீக்கிரம் கெடாமல் இருக்க உப்பு கலந்த நீரில் போட்டு வைக்கவும்.



காய்கறிகள் ஃப்ரெஷாக இருக்க குளிர்ந்த நீரில் சில சொட்டுகள் எலுமிச்சை சாற்றை விட்டு, அதில் காய்கறிகளைப் போட்டு வைத்தால் காய்கறிகள் ஃப்ரெஷாக இருக்கும்.



எலுமிச்சம்பழம் சர்பத் தயாரிக்கும் போது சிறிதளவு இஞ்சிச் சாறைக் கலந்தால் சுவையாகவும், மணமாகவும் இருக்கும்.



சமைக்கும்போது கூட்டு, பருப்பு, சாம்பார், லேசாக அடிப்பிடித்துவிட்டால் அதை வேறொரு பாத்திரத்துக்கு மாற்றி சிறிது எலுமிச்சை சாறு ஊற்றிக் கிளறினால் தீய்ந்த வாசனை வராது.



குழம்பு வைக்கும்போது வெண்டைக்காய் உடைந்து விடாமல் இருக்க, வெண்டைக்காயை வதக்கும்போது இரண்டு துளி எலுமிச்சம் பழச்சாறை ஊற்றினால் வெண்டைக்காய் துண்டுகள் உடைந்து விடாமல் இருக்கும்.



வீட்டில் எலுமிச்சம் பழச் சாதம் தயாரிக்கும்போது சுடு சாதத்தில் பழரசத்தைக் கிளறக் கூடாது.



எலுமிச்சை ஊறுகாய் போடுவதற்கு முன் நன்றாக கொதிக்கும் நீரில் ஒரு டீஸ்பூன் சர்க்கரை மற்றும் பழங்களை போட்டு மூடி வைத்து விட்டு சிறிது நேரம் கழித்து எடுத்து நறுக்கி, ஊறுகாய் போட்டால் மறுநாளே உபயோகிக்கலாம். கசப்பு தன்மை இருக்காது.

எண்ணெயை பயன்படுத்த டிப்ஸ்



கடலை எண்ணெய் கெடாமல் இருக்க சிறிது புளியை போட்டு வைக்க வேண்டும்.



சமையல் அறையில் எண்ணெய் பசையுள்ள இடத்தில் சுண்ணாம்புடன் மண்ணெண்ணெய் கலந்து அடிக்கலாம்.



சிறிது மிளகை எண்ணெய் உள்ள பாத்திரத்தில் போட்டு வைத்தால், எண்ணெய் நீண்ட நாட்களுக்கு கெடாமல் இருக்கும்.



கூர்மையான கத்திகளில் தேங்காய் எண்ணெய் தடவி வந்தால் அதன் கூர்மை மழுங்காது.



சமையல் மேடையில் கேஸ் ஸ்டவ்வைத் துடைக்க தேங்காய் எண்ணெய், கெரசின் இரண்டையும் சம அளவு கலந்து பயன்படுத்தினால் கிச்சன் பளிச்சென்று இருக்கும்.



உள்ளங்கையில் சில சொட்டு சமையல் எண்ணெய் ஊற்றி தேய்த்துக் கொண்டு மீனை சுத்தம் செய்தால் கைகளில் மீன் நாற்றம் அடிக்காது.



கொஞ்சம் நீரில் கடுகு எண்ணெய் கலந்து மிருதுவான துணியில் நனைத்து மரச் சாமான்களை துடைத்தால் வார்னீஷ் செய்தது போல் இருக்கும்.



கடலை எண்ணெய் உள்ள பாத்திரத்தில் சிறிது மிளகு போட்டு வைத்தால், நீண்ட நாட்களுக்கு எண்ணெய் கெடாமல் ஃபிரஷ்ஷாக இருக்கும்.



சாப்பிட்ட பிறகு, சிறிது வினிகரும், பேரபின் எண்ணெயும் கலந்து மேஜையை துடைத்துவிட்டால் மேஜை பளபளப்பாக இருக்கும். நாற்றம் இருக்காது.



பலகாரம் செய்ய எண்ணெய் காய வைக்கும் போது, முதலில் கொய்யா இலையைப் போட்டு எடுத்துவிட்டு, பிறகு முறுக்கு, வடை, அதிரசம் போன்ற பலகாரங்களைச் செய்தால் எண்ணெய் பொங்கி வழியாது.



அப்பளம் பொரிப்பதற்கு முன்னால், வெள்ளை துணியால் துடைத்து விட்டு பொரித்தால் எண்ணெய் கலங்காமல் அப்பளம் சிவக்காமல் இருக்கும்.



பலகாரம் செய்த பிறகு மீதமாகும் சுட்ட எண்ணெயில் வாழைக்காய் வறுவல் செய்தால் சுவை கூடுதலாக இருக்கும்.