

Hier eine ganz amüsante Automatik-Übersetzung, die wenigstens einen Eindruck vom Inhalt des Beitrags vermittelt:

Bücher | 2010.12.22

Küche Exposition, oder wie man Gift einer Teflon-Pfanne



Bildunterschrift: Es ist schwer, nicht zu glauben, die alten Rezepte und allerlei Kochtipps, die als „Hausmittel“ serviert: sie versucht seit Jahrhunderten. Aber wie sich herausstellte, und "Volksweisheit" kann falsch sein

PhD Ludger Fischer (Ludger Fischer) - Kunsthistoriker von Beruf. Von Beruf war er ein politischer Berater. Aber seine größte Leidenschaft - Essen. Und nicht sehr Kochkunst und allerlei Tricks in der Küche. Mit akribischer Gelehrter, politischer Berater Nüchternheit und Leidenschaft menschlicher Kunst Fischer Kontrollen über die Zuverlässigkeit der zahlreiche Volksweisheiten und alte Weiber „Tricks“. Viele dieser Prüfungen werden nicht eingehalten.

Auch das erste Buch Fischer - "The Little Dictionary of Food Täuschungen" (es kam im letzten Jahr) - hergestellt in Deutschland eine echte Sensation. Nun kam die zweite. Es heißt "Mehr Küche Fehler." Etwas mehr zu Fischer ausgesetzt, aber sehr unerwartet und unglaublich. Es stellt sich heraus, dass Spaghetti nicht unbedingt in kochendes Wasser werfen (60 Grad ist ausreichend) und gekochte Eier müssen nicht in kaltes Wasser zu gießen schnell abgereist Shell. Spinat und Pilze, trotz der Versicherungen der Köche und Ärzte kann es sich erhitzen und das zweite Mal (natürlich, wenn nach der ersten Überreste wurden in den Kühlschrank), aber das Fleisch ist leicht sogar über die Venen abgeschnitten: es ist nicht weniger saftig. (???)

Viele professionelle Beratung - nicht so schlimm, nur unnötig. Wer bereit, zum Beispiel, der Heimat des Auberginenkaviar, las er oder gehört, daß sie werden ermutigt Vorweiche in Salzlake, sonst werden sie einen bitteren Geschmack haben. So entfernen Sie die Bitterkeit, müssen wir zuerst auf der Auberginen der Länge nach in zwei Hälften oder Streifen, mit Salz bestreuen und lassen Sie ihn

eine halbe Stunde. Danach waschen Sie das Salz, quetschen, trocken - und Sie können nichts kochen, ohne Angst, dass das Gericht wird bitter.

Aber es wird nicht ohne Salz, bitter, sagt Ludger Fischer. Dieser gesamte Vorgang ist nun völlig unnötig, weil Aubergine gezüchteten Sorten angebaut und (außer natürlich, sie sind nicht abgestanden) praktisch keine Stoffe enthalten, die Bitterkeit zu geben.

Ebenso sinnlos ist dringend empfohlen, den Inhalt des offenen Dosen zu verlagern. Wie wird das Metall noch schädlicher als ein Glas oder Kunststoff Utensilien. Öffnete eine Dose Erbsen oder Aprikosenkompott hatte und nicht sofort gegessen - immer verlagern und sogar Gift. Es bestand keine Gefahr, beruhigt der Autor des Buches und erklärt, warum.

Dosen sind jetzt in einem speziellen Lack überzogen. Es ist absolut ungefährlich und sehr elastisch. Selbst wenn die Bank gefaltet, wird ihr Inhalt nicht in Kontakt mit dem Metall. Kann sicher steckte ihn in den Kühlschrank und essen bis Erbsen oder Aprikosenkompott in ein paar Tagen. Wenn zu vorsichtig mit den Konserven, dann nicht, wenn die Bank, gefaltet und wenn es angeschwollen. Dann seiner selbst offen ist es nicht wert. Werfen Sie sofort: der Inhalt sicherlich verwöhnt.



Paare von Teflon

Aber zerkratzt Teflon-beschichtete Pfannen kann als sicher Ludger Fischer, ohne Nachteil für die Gesundheit verwendet werden. Er widerlegt die Dutzende oder sogar Hunderte von Experten, sagen, dass ein Körnchen verschluckt Teflon

können schwere Vergiftungen verursachen. „Es kann nicht, - sagt Fischer - Pfanne einfach verbrannt werden nichts Schreckliches wird nicht passieren.“

Der Fleck aus Teflon wird nur natürlich aus dem Körper ohne Schaden abgeleitet. Nachdem alle, Teflon in gar keine chemischen Reaktionen mit Lebensmitteln in Kraft. Auch die Magensäure, so dass es auflösen kann fast Nägel, kann nicht mit Teflon bewältigen zu sagen. Eigentlich in Ordnung und die Schaffung so beständig Kunststoff.

Teflon kann sich wirklich gefährlich, wenn die Pfanne ohne Inhalt zu lange verlassen auf der Platte enthalten ist. Als sie eine rote bis zu 260 Grad Celsius hatte und beginnen zu entlassen toxische Verbindungen, atmen die nicht empfohlen wird. Im besten Fall führt dazu, Erkältung Symptome, Erwärmung, die heißt – „Teflon Temperatur“. Wenn die Konzentration des toxischen Verbindungen hoch sein werden, kann man eine schwere Entzündung der Lungen.

Milch, Butter wird nicht verderben

Mehrere Kapitel des Buches "Mehr Küche Fehler" gewidmet sind, Milch - oder vielmehr, wie Sie sicherstellen, dass sie nicht verkochen. Es gibt ein Dutzend „Volks“-Möglichkeiten. Manche Menschen sind auf Vorspülen den Topf mit kaltem Wasser, andere geraten - die Milch gießen bevor es auf dem Herd, ein wenig Zucker oder Salz und andere gesetzt wird - stellen in einem Topf mit der Milch von einem silbernen Löffel oder eine kleine Porzellan Untertasse ...

Alle diese „alten Weiber-Beratung“, Ludger Fischer in der Praxis getestet und so zu sagen, in der Theorie (sie versucht zu wissenschaftlichen Begründung zu finden). Sein Ausgang ist nicht für Hausfrauen tröstlich: alle diese Tricks sind absolut nutzlos, die Milch kocht und undercooked, egal, was Sie eingenommen haben.

Und doch, etwas, was Sie tun können: Vor-Mantel mit dem Rand Pfanne mit Butter. Wenn die Milch auf das Niveau der Öl steigt, hat sie für einige Zeit anhalten, um Fette zu lösen. Wir betonen noch einmal, nur für den Fall: für eine Weile! Dies ist die minimale Verzögerung. Wenn Sie sich nicht an die Stellung auf der Platte mit Milch, noch verkocht.

Autor: Yefim Schumann  
Herausgeber: Daria Bryantseva