

Jak kroić cebulę nie płacząc?

Dodany przez patryshia

Na ten temat krążą rozmaite legendy, jednak ani trzymanie zapalki w zębach /siarką na zewnątrz/, ani przysłowiowy łyk wody w ustach raczej nie pomagają.

Zamiast tego należy zwrócić uwagę by zarówno deska, jak i nóż którymi kroimy były stale wilgotne. Świeża cebula jest zawsze ostrzejsza niż składowana przez jakiś czas, toteż bez kilku łez zapewne się nie obędzie. Jedyna rada, to nie nachylać się nad krojoną cebulą. Gdy tułów i głowę odchylimy nieco do tyłu, to większość związków aromatycznych unoszących się do góry ominie nasze oczy.

