

SEJE KØKKENTRICKS



Når vi laver mad, er det lidt ligesom at dribble på fodboldbanen eller danse på danseskolen. Hvis vi kender de seje tricks, bliver det meget nemmere og sjovere. Se her køkkentricks til at gøre madlavningen til en leg.



UNDGÅ ET RUTSJENDE SKÆREBRÆT

Læg en våd klud eller et stykke vådt køkkenrulle under skærebrættet. Så hopper og danser det ikke længere, og det mindsker risikoen for, at I skærer jer.



UNDGÅ RULLENDE GRØNTSAGER

Gulerødder, kartofler, pastinakker og agurker kan være drilske på et skærebræt, fordi de ruller. Hvis en voksen skærer en flig af den rullende grøntsag, ligger den stabilt på skærebrættet - klar til, at et barn kan hakke den i mindre stykker.



SKÆR SIKKERT MED DEN STORE KNIV

Små hænder er gode til at skære groft, fx gulerødder. En sikker skæreteknik er at holde kniven i den ene hånd, lægge den anden hånd fladt på knivryggen og trykke ned, når der skal hakkes.



SKÆR FINT PÅ EN NEM MÅDE

Voksne er skarpe til at skære fint. Et godt trick til at skære fint, fx en gulerod, er ved at:

1. Skære guleroden i aflange skiver.
2. Skære hver skive i strimler.
3. Skære strimlerne i små tern.



BRUG EN SKRALDESKÅL

Stil en skål eller biospand på køkkenbordet og brug den til at samle jeres madaffald i. Så undgår I, at det roder på køkkenbordet eller at skulle løbe hen til skraldespanden med det.



KLIP KRYDDERURTER I ET GLAS

Vi kan hakke krydderurter fint med en kniv, men vi kan også klippe dem. Det synes mange børn er sjovt - og det er smart, fordi der ikke kommer krydderurter ud over det hele.



LAD BØRNENE ANRETTE

Børn er kreative, og derfor er de dygtige til at anrette. Når maden først ligger indbyende på tallerkenen, får vi ekstra meget lyst til at spise den.



KNÆK SKRALDEN AF HVIDLØGSFEDDET

En fed fidus til nemt at få skralden af et fed hvidløg:

1. Læg knivbladet (eller en håndrod eller palatkniv) oven på feddet.
2. Hold skaftet med den ene hånd.
3. Giv knivbladet et godt 'dask' med den anden hånd.



BLEND SIKKERT MED EN STAVBLENDER

1. Hold godt fast på gryden.
2. Sæt stavblenderen helt ned i gryden.
3. Hold stavblenderen i strakt arm.
4. Hold hovedet væk.
5. Blend løs og stop.
6. Flyt stavblenderen til et nyt sted og blend igen. Fortsæt sådan, indtil alt er blendet.