

Češi přišli na nový způsob využití pečicího papíru. Tohle je naprosto skvělé

 aazdravi.cz/cesi-prisli-na-novy-zpusob-vyuziti-peciciho-papiru-tohle-je-naprosto-skvele

Všechny příspěvky autora Hana Bordovská

25. 3. 2023



Co Čech to kutil. Nebyli bychom to my, abychom nevymysleli sto a jeden způsob, jak využít pečicí papír. Protože pokud jste se až doteď domnívali, že se hodí tak akorát na pečení, tak jste se šeredně spletli. Honem si kupte další roli, a čtěte, jak netradičně se dá použít.

Došel vám balicí papír?

Tuhle situaci určitě znáte. Máte koupený dárek, ale na balicí papír nebo dárkovou taštičku jste zapomněli. Snadná pomoc, velmi efektní dojem udělá obyčejný pečicí papír převázaný provázkem. Kvůli jeho průhlednosti možná budete potřebovat více vrstev, ale dar je zabalený, navíc určitě nejoriginálněji ze všech.

Šup do mrazáku

Pečicí papír výborně poslouží v mrazáku. Když zamrazujete například plátky syrového masa, proložte je pečicím papírem, než je vložíte do sáčku nebo nádoby. Tím zajistíte, že maso zůstane oddělené i po zamrznutí, což vám značně usnadní jeho rozmrazování a následné porcování.

Pořádek především

Neznám nikoho, kdo by si užíval velký úklid kuchyně. S pečicím papírem to bude o mnoho snazší. Až příště vytřete skříňky, vyložte jejich dno pečicím papírem. Pak klasicky naskládejte nádobí. Veškerá kuchyňská špína, která se bere neznámo odkud, už nebude znečišťovat vaši linku. Při příštím úklidu papír prostě jen vyhodíte a vyměníte za nový.



Foto: Shutterstock

Netradiční tabule

Až budete čekat hosty, a zvláště pokud přijdou i malé děti, rozviňte na stůl místo běhounu pečicí papír. V kombinaci s vhodnými dekoracemi vypadá skutečně efektně, navíc jej po použití jednoduše

vyhodíte. Když na stůl přidáte ještě pastelky, můžou se docela slušně zabavit i ti nejmenší.

DIY zdobička

Potřebujete nazdobit perníčky nebo sušenky, ale nemáte ani zdobičku, ani sáček na zdobení? Nezoufejte a sáhněte po pečicím papíru. Výroba se může zdát složitější, ale výsledek stojí za to. Pro inspiraci zhlédněte návody na internetu.

Pečte v papilotě

Aby maso či ryby zůstaly při pečení šťavnaté, vložte je do kapsičky vyrobené z pečicího papíru, tzv. papiloty. Když navíc maso posypete čerstvými bylinkami nebo zakapete citronem, neodolá vaší kuchyni nikdo.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít