

Tips i ransoneringstider

- Allt går att dryga ut med potatis. Förslagsvis kan man ta kallt potatismos, blanda i persilja och bre ett lager på smörgåsen. Garnera mospålägget med tvärskuren purjolök. Potatis är bra!
- Diska inte ur grötgrytan sedan den skrapats ur utan fyll på den med rent vatten och låt stå till nästa dag. Då hälls vattnet försiktigt bort och gröten på kanterna och botten kan användas i den nya gröten.
- Jäst saft, gammalt äppelmos eller sylt blir ett utmärkt sötningsmedel i bröd
- När bakbordet skrapats så sikta skrapet, ta vara på mjölet samt baka kaffeknallar av det som är kvar i sikten. Blanda en aning potatis och sirap i skrapet till knallarna.
- Det går utmärkt att göra köttbullar på kaninkött. Ta fem delar kaninkött och en del fläskkött så smakar bullarna alldeles som vanliga köttbullar.
- Vuxna kråkor smakar gott året om, även om marskråkan är allra bäst. Samma omdöme har även nötskrika, kaja, skata, mås och gråsparv.
- Tamräv har ett mildt och aromatiskt kött som kan helstekas eller marineras och tillagas som vilt. Vildräv är mindre smakrikt och ha stundom trikiner och bör absolut inte ätas utan att ha besiktigats.
- Surnad mjölk är utmärkt att späda stek med.
- Spara oljan i sardinburkarna och använd den att steka i.
- Kålrot är en förträfflig rot att baka på. Tänk bara på att bearbeta deg mycket längre om det är någon form av mos i degen.