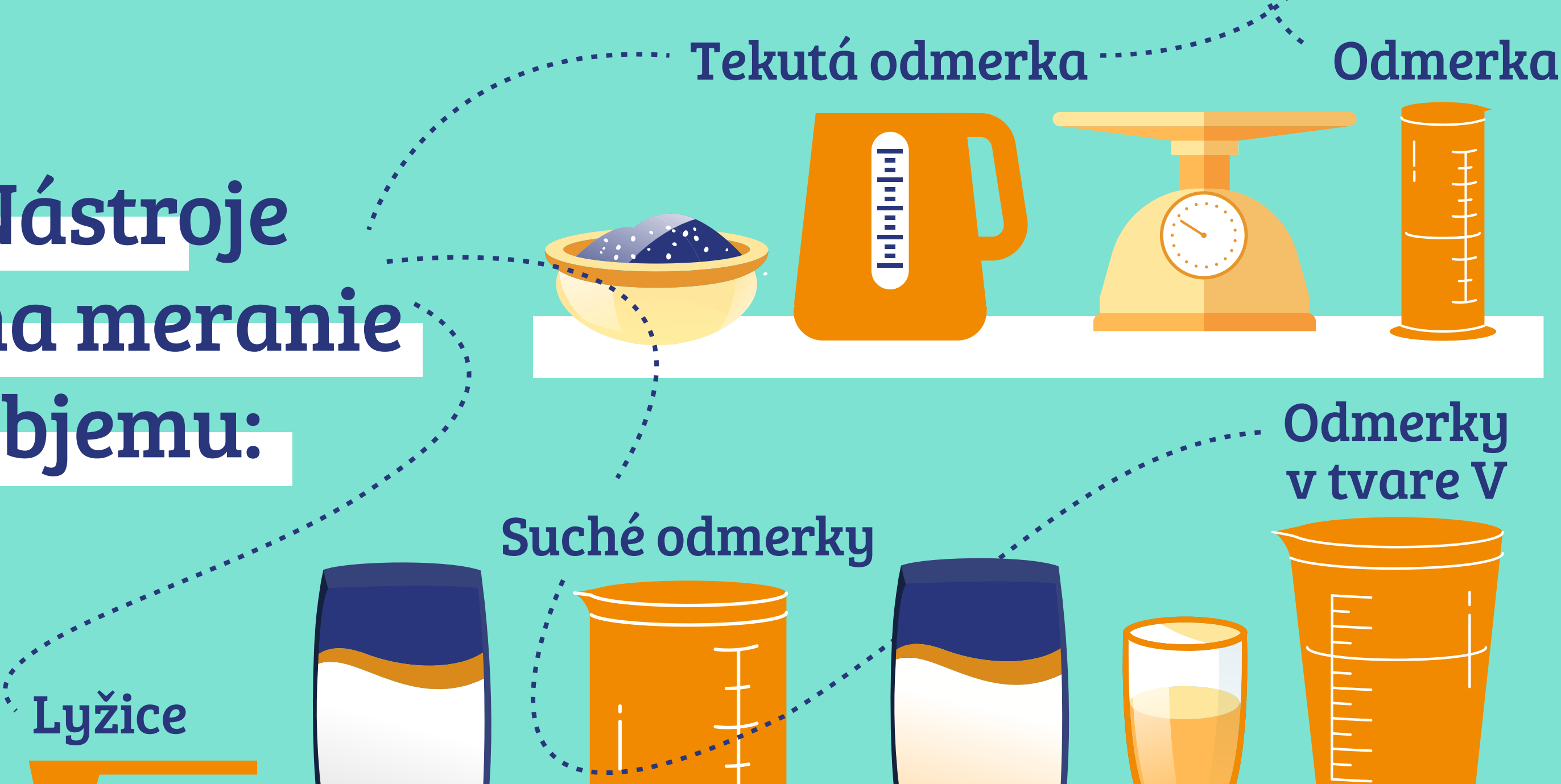


Ako vážiť suroviny bez váhy

Nástroje na meranie objemu:



Meranie tekutín pomocou lyžíc a lyžičiek:



Meranie tekutín pomocou šálok:



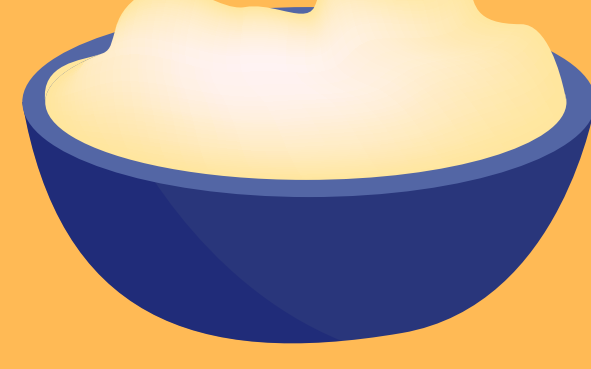
Ekvivalenty sypkých zložiek

polievková lyžica	PL = 15 ml	1 šálka	250 ml	16 PL
čajová lyžička	3 x ČL = 15 ml	¾ šálky	190 ml	12 PL
		⅔ šálky	170 ml	10 PL
		½ šálky	125 ml	8 PL
		⅓ šálky	85 ml	5 PL
		¼ šálky	60 ml	4 PL
		⅛ šálky	30 ml	2 PL

Všetky sypké přísady mají různou objemovou hmotnost, takže poznať hmotnosti každej přísady je nevyhnutné.

Hmotnosti najčastejšie používaných zložiek:

Tuk



1 x ČL = 5 g

1 x PL = 10 g

Múka



1 x ČL = 5 g

1 x PL = 15 g

1 x malá šálka múky = 80 g

Prášok do pečiva



1 zarovnaná ČL prášku do pečiva = 3 g

Kukurličný škrob



1 x ČL = 3 g

1 x PL = 8 g

Cukor práškový

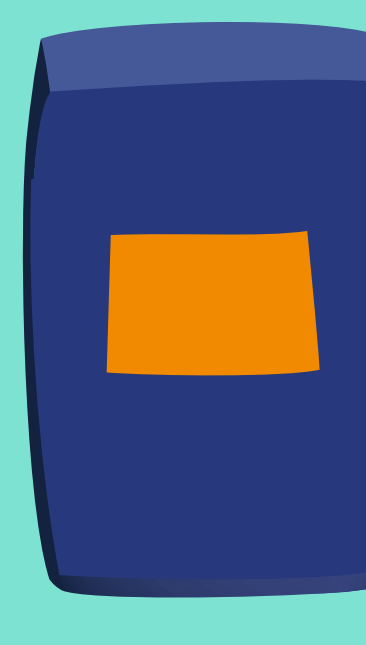


1 x ČL = 5 g

1 x PL = 15 g

1 x malá šálka = 110 g

Cukor kryštálový



1 x PL = 15 g

1 x šálka = 240 g

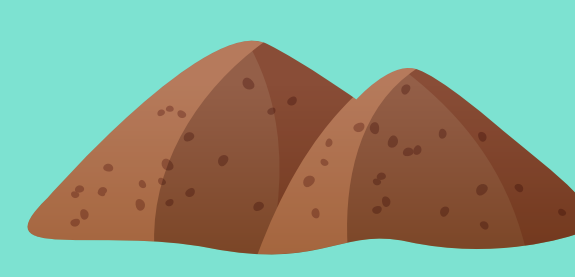
Ovsené vločky



1 x PL = 10 g

1 x šálka = 140 g

Kakao



1 x PL = 5 g

Mlieko, voda a iné tekutiny



1 x ČL = 5 ml

1 x PL = 15 ml

1 x malý pohár = 125 ml

1 x veľký pohár = 250 ml

Olej



1 x ČL = 4 g/5 ml

1 x PL = 10 g/10 ml

Maslo alebo margarín



1 x ČL = 5 g

1 x PL = 10 g

Sweet Family

Považský cukor