

איך עושים את זה ?

לפני בישול של כרובית, ברוקלי או כל ירק אחר, כדאי לטבול אותה בשלמותה או בפרחים מופרדים בקערה מלאה מים עם רבע כוס חומץ. על הכרובית מניחים משהו כבד, כדי שהיא תשאר שקועה במים ולא תצוף. אם יש בה כל מיני חרקים ותולעים שמסתתרים בסבך של הפרחים, הם יתנתקו ויצופו במים, וככה נוכל לדעת שאנחנו אוכלים ירק נקי.