איך עושים את זה ?

כשמבשלים מרק עוף למשל, והעוף מפריש כמויות אדירות של שומן, רצוי להפטר מהשומן המיותר ולא להכניסו אלינו לגוף. ישנן כמה דרכים לעשות זאת. יש המחכים ליום המחרת, אחרי שציננו את מרק העוף במקרר, ואז פשוט מוציאים בעזרת כף את שכבת השומן שהצטברה על פני המרק. (מלאכה סיזיפית לכל הדעות). הפטנט פשוט מאוד: תנו לעלה חסה לעשות את העבודה במקומכם. מעל לכל מרכיבי המרק, בראש הסיר, שימו עלה חסה גדול. העלה יספוג אליו את כל השומנים, ואז תוכלו להסיר אותו החוצה מתוך המרק. אם עלה אחד לא מספיק לספוח את כל כמות השומן, אחרי שתוציאו את העלה הראשון, הכניסו עלה שני, שיסיים את המלאכה. העלה נהיה סמרטוטי ושמנוני, ממש כמו מפית נייר שסופגת שמן. החסה חסרת טעם בבישול, והיא לא תקלקל או תפריע לטעם המרק. פטנט נוסף הוא לזרוק מספר קוביות קרח למרק. כל השומן יתקבץ מיד מסביבן, ותוכלו להוציא בקלות עם כף לפני שכל הקרח יימס. זה כמובן מוריד את טמפרטורת המרק, אז צריך יהיה לחמם שוב כדי להגיש בטמפרטורה נכונה.