Перед тем как начать резать лук, надо обмакнуть ножи в холодную воду. Тогда содержащиеся в луке эфирные масла, обладающие резким запахом, не будут раздражать глаза. А чтобы не «плакать», очищая лук от шелухи, нужно подставить его под струю холодной воды.