Для того, чтобы острые перцы чили долго хранились, их нужно прокалить в духовке, и тогда они, по словам Оливера, "человечество переживут". И главная хитрость: чем лучше повар, тем у него меньше отходов.Луковая шелуха, морковные и сельдерейные очистки - все идет в кастрюлю и варится. Получившийся бульон - прекрасная основа для соусов, супов или, в конце концов, замена воде для тушения на медленном огне.