5 Σεπτεμβρίου 2014

Super tips για το σπίτι και την κουζίνα!

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Για να απομακρύνετε τυχόν δυσάρεστες οσμές από ένα στρώμα, ρίξτε σε όλη την επιφάνειά του μαγειρική σόδα, αφήστε τη για 24 ώρες και έπειτα καθαρίστε με την ηλεκτρική σκούπα;

Βράσατε αβγά; Μην πετάξετε το νερό. Αφήστε το να κρυώσει και ποτίστε με αυτό τα φυτά σας. Το συγκεκριμένο νερό περιέχει πολύτιμα θρεπτικά συστατικά.

Για να διατηρήσετε ζεστά για αρκετή ώρα τα αβγά που μόλις βράσατε, βάλτε τα μέσα στο γάντι του φούρνου.

Τα φρέσκα φρούτα δεν χαλάνε τόσο γρήγορα αν βάλετε ανάμεσά τους μερικές σκελίδες σκόρδο.

Φτιάξτε ένα αρωματικό χώρου, αξιοποιώντας το μπουκαλάκι από το άρωμα που μόλις σας τελείωσε. Απλά ρίξτε στο μπουκάλι λίγο χονδρό αλάτι, αφήστε το ανοικτό και κουνάτε κάθε τόσο το δοχείο.

Την επόμενη φορά που θα θέλετε να τρίψετε τυρί, λαδώστε πρώτα τον τρίφτη. Έτσι τα τρίμματα του τυριού δεν θα κολλούν στις τρύπες και ο τρίφτης θα καθαριστεί ευκολότερα.

Πηγή: neadiatrofis.gr