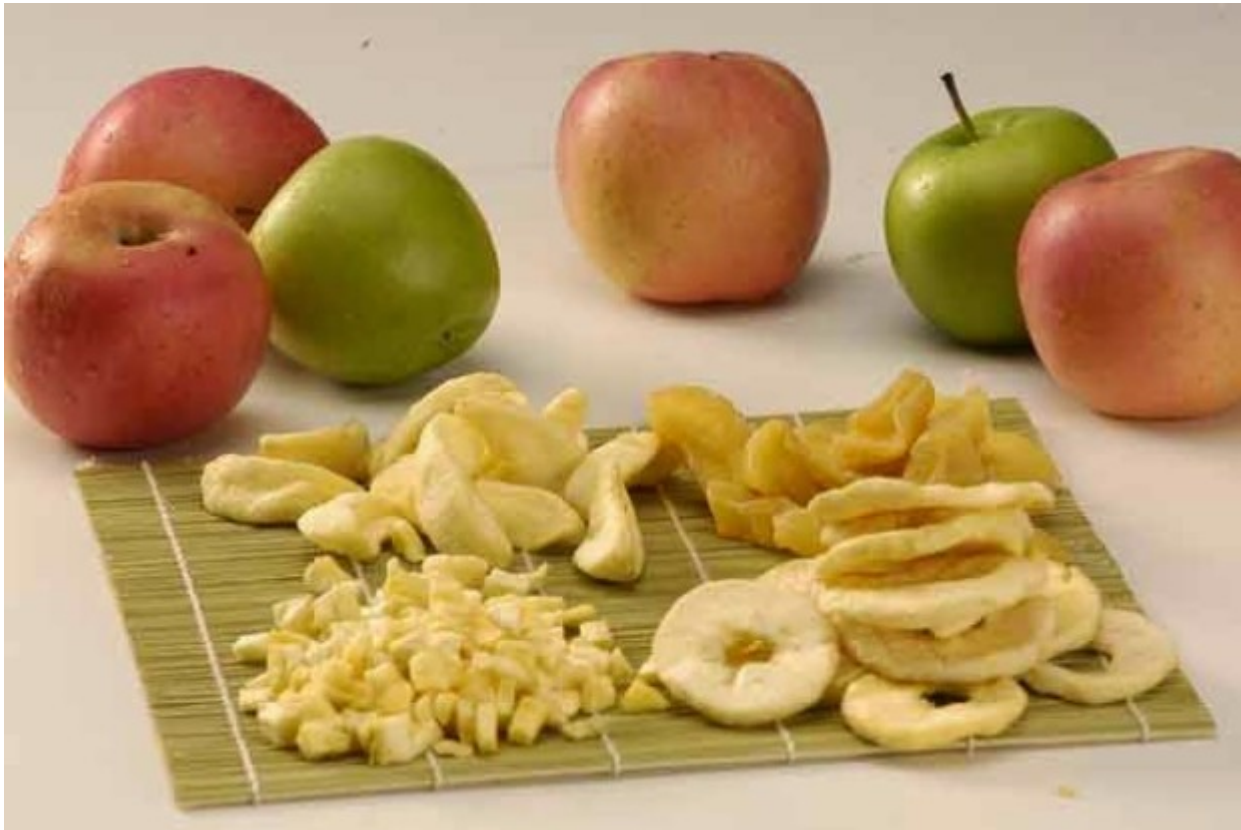


Γνώριζες ότι το μήλο μπορεί να απορροφήσει το παραπάνω αλάτι από το φαγητό;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Ξεχάστε τη μηλόπιτα και μάθετε πώς τα μήλα μπορούν να σας βοηθήσουν στο σπίτι!

1. Ψήστε ένα ζουμερό κοτόπουλο

Εάν το κοτόπουλο που ψήνετε, έχει την τάση να βγαίνει από το φούρνο ξερό και στυφό, μην στεναχωριέστε. Την επόμενη φορά που θα ψήσετε κοτόπουλο, βάλτε ένα μήλο μέσα στο πουλί πριν το τοποθετήσετε στο ταψί. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, βγάλτε το μήλο και πετάξτε το.

2. Κρατήστε τα κέικ φρέσκα

Θέλετε ένα απλό και αποτελεσματικό τρόπο για να παραταθεί η διάρκεια ζωής του σπιτικού σας κέικ; Αποθηκεύστε το με μισό μήλο. Βοηθά το κέικ να διατηρήσει την υγρασία του πολύ περισσότερο.

3. Κρατήστε την καστανή ζάχαρη σπειρωτή

Η καστανή ζάχαρη έχει την κακή συνήθεια να σκληραίνει όταν εκτίθεται στην υγρασία. Το μόνο που έχετε να κάνετε για να αποφύγετε αυτή τη δυσάρεστη

κατάσταση είναι, να τοποθετήσετε ένα κομμάτι μήλο μέσα σε μια πλαστική σακούλα μαζί με την καστανή ζάχαρη που έχει σκληρύνει. Σφραγίστε σφιχτά τη σακούλα και βάλτε τη σε ένα ξηρό μέρος για μια ημέρα ή δύο. Η ζάχαρη σας θα είναι και πάλι αρκετά μαλακή, ώστε να χρησιμοποιήσετε.

4. Απορροφήστε το παραπάνω αλάτι σε σούπες και βραστά

Αν το παρακάνατε και σας έπεσε λίγο αλάτι παραπάνω στο φαί, τότε ρίξτε μερικά κομμάτια μήλο (ή πατάτα) και αφήστε να βράσει για άλλα 10 λεπτά, μετά αφαιρέστε τα κομμάτια του φρούτου.

Πηγή:neadiatrofis.gr