4 Ιουλίου 2015

Έξυπνα τρικ για την κουζίνα!

/ Γενικά Θέματα



Ευαγγελία Αναστασάκη

Περίτεχνες δεξιότητες χειρισμού των τροφίμων και των ποτών προκύπτουν μέσα από εμπειρία χρόνων και συμπληρώνονται από τη σοφία γιαγιάδων και μαμάδων, βρίσκοντας εφαρμογή στην κουζίνα για να μας λύσουν τα χέρια σεμια δυσκολη στιγμή. Πώς θα ξεχωρίσετε τα φρέσκα αυγά αλλά και πώς θα κάνετε το τυρί να μην ξεραθεί; Πώς το χθεσινό κέικ θα μοίαζει ολόφρεσκο και οι μπανάνες δεν θα μαυρίζουν; Μικρά κόλπα στην κουζίνα που θα σας φανούν πολύ χρήσιμα...

1. Ανακαλύψτε τα φρέσκα αυγά – Αν δεν είστε σίγουροι ότι τα αυγά στο ψυγείο σας είναι φρέσκα, βουτήξτε τα απλά σε ένα ποτήρι νερό. Τα φράσκα πηγαίνουν στον πάτο, τα μπαγιάτικα επιπλέουν.

2. Διάρκεια στα φρέσκα λαχανικά – Στη θήκη για τα λαχανικά στο ψυγείο, βάλτε χαρτί κουζίνας. Θα απορροφήσει την υπερβολική υγρασία και θα διατηρηθεί η φρεσκάδα.

3. Πάρτε μόνο την ποσότητα λεμονιού που χρειάζεστε – Μην κόβετε ολόκληρο τολεμόνι αλλά τρυπήστε το με ένα σουβλάκι και αφήστε να στάξει λίγη ποσότητα.

4. Εξαλείψτε τα έντομα – Λίγη δάφνη σε βάζα με αλεύρι και ζυμαρικά θα βοηθήσει στο να μην δημιουργηθούν έντομα

5. Φρέσκο κέικ στη στιγμή – Ρίξτε μερικές σταγόνες νερό στο μπαγιάτικο κέικ και βάλτε το μερικά δευτερόλεπτα στο φούρνο μικροκυμάτων.

6. Πείτε όχι στο ξερό τυρί – Βάλτε λίγο βούτυρο στην επιφάνεια του κίτρινου σκληρού τυριού και αυτό θα διατηρήσει την υγρασία στο εσωτερικό του.

7. Τέλος στις μαυρισμένες μπανάνες – Κρεμάστε τις μπανάνες στο ψυγείο και δεν θα μαυρίσουν καθόλου.

8. Επαναφέρετε το ζαχαρωμένο μέλι στην αρχική μορφή – Βάλτε το βάζο για μερικά δευτερόλεπτα στο φούρνο μικροκυμάτων.

9. Ολόφρεσκα ζυμαρικά – Ξαναζεστάνετε τα βρασμένα ζυμαρικά τοποθετώντας τα σε μια πλαστική σακούλα και στη συνέχεια για μερικά λεπτά σε βραστό νερό.

10. Απομακρύνετε το περιττό αλάτι από το φαγητό – Βάλτε στο πολυαλατισμένο φαγητό σας μερικές φέτες ωμής πατάτας και βράστε για λίγα λεπτά.

Πηγή: perierga.gr