

8 Σούπερ Κόλπα για να Κρατάτε τα Φαγητά



περισσότερος κόσμος αναγκάζεται να πετάει φαγητά επειδή χαλάνε γρήγορα. Αν κι εσείς αντιμετωπίζετε συχνά αυτό το πρόβλημα, μπορείτε να το αποφύγετε ακολουθώντας τα παρακάτω κόλπα που θα σας βοηθήσουν να αποθηκεύετε το κάθε φαγητό με ειδικό τρόπο για να αντέχει περισσότερο.

Λάδι Για το λάδι προτιμήστε μικρά μπουκαλάκια, εκτός και αν το χρησιμοποιείτε πολύ. Το λάδι αν ανοιχτεί διατηρείται για 3 μήνες περίπου, ακόμα και αν το μπουκάλι αναγράφει μεγαλύτερη περίοδο. Μετά θα αρχίσει να ταγγίζει και θα σας δυσκολέψει και στο μαγείρεμα.

Τυρί Διατηρήστε το τυρί μέσα σε ειδικά προστατευτικά τυριών που είναι φτιαγμένα με τέτοιο τρόπο ώστε αυτό να “αναπνέει”. Αποφύγετε να το τυλίξετε με αλουμινόχαρτο ή οποιοδήποτε χαρτί που δεν θα του επιτρέψει να παίρνει αέρα.

Βούτυρο Μέσα στο ψυγείο το βούτυρο αντέχει περίπου 4 μήνες αρκεί να μην έχει ανοιχτεί. Αν έχετε βούτυρο που δε θέλετε να το χρησιμοποιήσετε άμεσα, μπορείτε να το βάλετε και στην κατάψυξη. Εκεί μπορεί να διατηρηθεί μέχρι και έναν χρόνο. Αν παρατηρήσετε πως το βούτυρό σας έχει άλλο χρώμα στο εσωτερικό του από το εξωτερικό του, τότε πετάξτε το.

Μαύρη ζάχαρη Η μαύρη ζάχαρη δεν χαλάει εύκολα. Το μόνο που μπορεί να πάθει είναι να σκληρύνει και να μην μπορείτε να την ξεκολλήσετε. Για να το αποφύγετε βάλτε τη ζάχαρη σε ένα πλαστικό δοχείο και ρίξτε μέσα μερικά marshmallows, μια φέτα ψωμί ή λίγες φέτες μήλου. Αυτά τα υλικά θα βοηθήσουν τη ζάχαρη να απορροφήσει την υγρασία και να μείνει μαλακή.

Μαγιονέζα Προτιμήστε να φυλάτε την μαγιονέζα στην πόρτα του ψυγείου. Αν την βάλετε στο εσωτερικό του ψυγείου και συγκεκριμένα στα ράφια, η μαγιονέζα θα αποκτήσει χαμηλότερη θερμοκρασία από αυτή που αντέχει και θα αρχίσει να βγάζει λάδι στην επιφάνειά της.

Αλεύρι Αν θέλετε να διατηρήσετε το αλεύρι σας για πολύ καιρό, βάλτε το σε ένα αεροστεγές δοχείο και διατηρήστε το μέσα στο ψυγείο. Εκεί μπορεί να αντέξει από 2-6 μήνες.

Σιρόπι σφενδάμου Αν μπει στο ψυγείο μπορεί να διατηρηθεί μέχρι και ένα χρόνο. Λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς του σε ζαχαρη, το συγκεκριμένο σιρόπι δεν κινδυνεύει να παγώσει. Δοκιμάστε το με κρέπες και pancakes!

Μέλι Το μέλι είναι ίσως το μοναδικό τρόφιμο που μπορεί να διατηρηθεί για πάντα. Ακόμα και αν κρυσταλώσει, μπορείτε να το βάλετε μαζί με το δοχείο του μέσα σε ένα κατσαρολάκι με νερό και να το ζεστάνετε. Ανακατεύοντας το μέλι, αυτό θα αποκτήσει και πάλι την αρχική του μορφή.

Πηγή: spirossoulis.com