

## Δείτε τι πρέπει να κάνετε αν πέσει πάνω σας λάδι από τηγάνι!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Το πιο συχνό ατύχημα όταν τηγανίζουμε πατάτες ή ψάρι, είναι να πέσει λάδι πάνω μας.

Τι κάνουμε; Καταρχήν θέλει ψυχραιμία. Μην αρχίσετε να ουρλιάζετε. Το επόμενο βήμα είναι να βάλουμε αμέσως πάνω στο κάψιμο κομμένη πατάτα, ή ντομάτα.. Θα ανακουφιστούμε αμέσως. Το μυστικό αυτό μας το έχει αποκαλύψει μία αναγνώστριά μας, η κυρία Σοφία. Κι εμείς φυσικά το μοιραζόμαστε μαζί σας, όπως κάθε φορά.

Δοκιμάστε το και θα μας θυμηθείτε.

Πηγή: [mothersblog.gr](http://mothersblog.gr)