

5 έξυπνα πράγματα που μπορείτε να κάνετε με το φρέσκο λεμόνι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Πολλοί δεν το γνωρίζουν, αλλά λίγο φρέσκο λεμόνι μπορεί να κάνει θαύματα στην κουζίνα και τη μαγειρική. Πάρτε μια ιδέα.

Φτιάξτε ξινόγαλα

Σας λείπει λίγο ξινόγαλα για τις τηγανίτες σας και το ντρέσινγκ στη σαλάτα; Ανακατέψτε 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμόνι σε ένα φλιτζάνι γάλα με χαμηλά λιπαρά κι αφήστε το για 5 λεπτά πριν το χρησιμοποιήσετε.

Αντικαταστήστε τη σάλτσα σόγιας

Δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε λίγο λεμόνι σαν εναλλακτική στη σάλτσα σόγιας, καθώς δεν περιέχει ούτε νάτριο, ούτε γλουτένη. Μόλις το ενσωματώσετε σε stir-fry πιάτα ή αλλού, θα έχετε παρόμοια αίσθηση, αφού το νάτριο και τα εσπεριδοειδή ενεργοποιούν τους ίδιους αισθητήρες γεύσης.

Κάντε το κρέας πιο τρυφερό

Η οξύτητα του φρέσκου λεμονιού βοηθά στην τρυφερότητα του κρέατος και των

πουλερικών. Προσθέστε λίγο χυμό λεμονιού στη μαρινάδα σας και χρησιμοποιήστε το και σε ψάρια και θαλασσινά.

Πλύνετε τα φρούτα και τα λαχανικά σας

Ποτέ δεν ξέρετε τι είδους μικρόβια ή βρομιά μπορεί να κρύβεται στην επιφάνεια των αγαπημένων σας φρούτων και λαχανικών. Για να απαλλαχτείτε φυσικά από αυτά, βάλτε μια κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού σε ένα μπουκάλι σπρέι και ψεκάστε τα, αφού τα έχετε πλύνει. Ο χυμός λεμονιού είναι φυσικό απολυμαντικό και συν τοις άλλοις θα τα κάνει να μυρίζουν όμορφα.

Καθαρίστε τα ξύλα κοπής

Με το λεμόνι μπορείτε να τρίψετε λεκέδες και βακτήρια από τα ξύλα κοπής της κουζίνας σας. Θα χρειαστείτε μόλις μισό λεμόνι και λίγο χοντρό αλάτι.

Πηγή: clickatlife.gr