9 Οκτωβρίου 2016

Όλα, όσα μπορείς να κάνεις με το βούτυρο!

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Γιατί να πετάτε τα τυριά που έχουν λίγη μούχλα και έχουν σκληρύνει οι άκρες τους;
Το μόνο που έχετε να κάνετε είναι την επόμενη φορά που θα κόψετε τυρί να το επαλείψετε με μια λεπτή στρώση από βούτυρο.

Στη συνέχεια βάλτε το στο ψυγείο. Κάθε φορά που θα κόβετε τυρί θα επαναλαμβάνετε την επάλειψη με το βούτυρο.

Ξεφορτωθείτε τη μυρωδιά του ψαριού
Καθαρίσατε ψάρια και τα χέρια σας μυρίζουν; Απλά τρίψτε λίγο βούτυρο στα χέρια σας, ξεπλύνετε με ζεστό νερό και σαπούνι, και τα χέρια σας θα μυρίζουν καθαρά και φρέσκα.

Κρατήστε το κρεμμύδι φρέσκο
Η συνταγή ζητά μισό κρεμμύδι και θέλετε να κρατήσετε το υπόλοιπο μισό φρέσκο όσο το δυνατόν περισσότερο; Τρίψτε βούτυρο στην επιφάνεια κοπής και τυλίξτε το κρεμμύδι σε αλουμινόχαρτο πριν το βάλετε στο ψυγείο. Το βούτυρο θα μείνει φρέσκο.

Κρατήστε το νερό που βράζει μέσα στην κατσαρόλα
Δεν μπορείτε να πάρετε τα μάτια σας από τα ζυμαρικά για δύο δευτερόλεπτα, και το επόμενο πράγμα που αντικρίζετε είναι το χυμένο νερό επάνω στην κουζίνα;Κρατήστε το βραστό νερό στην κατσαρόλα την επόμενη φορά προσθέτοντας μια ή δύο κουταλιές βούτυρο.

Πηγή: neadiatrofis.gr