2 Αυγούστου 2013

Τί κάνουμε όταν το μέλι ζαχαρώνει;

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Για να διατηρήσετε το ζωηρό χρώμα και την ιδανική ρευστότητα **του μελιού**, διατηρήστε το σε θερμοκρασία δωματίου και ποτέ μην το βάζετε στο ψυγείο.

Αν δείτε πως ζαχαρώνει, μην ανησυχήσετε: πρόκειται για μια φυσική διαδικασία, την κρυστάλλωση, που οφείλεται στα σάκχαρα τα οποία περιέχει.

Για να το φρεσκάρετε, απλά βάλτε το βάζο με το μέλι μέσα σε μια κατσαρόλα με χλιαρό νερό και αφήστε το εκεί-διατηρώντας σταθερή τη θερμοκρασία του νερού (προσοχή, δεν πρέπει να βράσει)- μέχρι να επανέλθει στην αρχική μορφή του.

Πηγή: queen.gr