

5 Οκτωβρίου 2013

Μυρίζει η κατάψυξη; Ιδού πώς θα απαλλαγείτε εύκολα και γρήγορα Μυρωδιές τέλος!

/ [Γενικά](#)



Φωτό: thestival.gr

Μυρωδιές και κατάψυξη πάνε μαζί. Δεκάδες σακουλάκια με κάθε πιθανό τρόφιμο μέσα, ε, δε θέλει και πολύ. Ειδικά αν υπάρχουν στην κατάψυξη κρεμμύδι φιλοκομμένο και ψάρια, εκεί οι άσχημες μυρωδιές είναι δεδομένες. Τι μπορείτε, λοιπόν, να κάνετε για να απαλλαγείτε; **Ιδού μερικά tips που θα σας σώσουν!**

1. Πάρτε ένα πανάκι και βουτήξτε το μέσα σε εκχύλισμα **βανίλιας**. Ξεκινήστε και περάστε κάθε πιθανή γωνία της κατάψυξής σας με αυτό. Αμέσως, η έντονη μυρωδιά της βανίλιας θα καλύψει όλες της άλλες. Το αποτέλεσμα θα διαρκέσει περισσότερο, αν αφήσετε ένα κομμάτι από βαμβάκι ποτισμένο στη βανίλια μέσα σε ένα από τα δύοσσομα συρτάρια

2. Παίρνετε 4 **λεμόνια** και τα κόβετε στη μέση. Βγάζετε την ψίχα και τοποθετείτε μέσα στη φλούδα τους **αρκετή ποσότητα αλατιού**. Τοποθετήστε τα σε κάθε συρτάρι και σε λίγες μέρες οι μυρωδιές θα έχουν εξαφανιστεί

Τόσο απλά. Μυρωδιές τέλος!

Πηγή: queen.gr