

4 Οκτωβρίου 2013

Το κόλπο για να μην γίνεται «πέτρα» το παγωτό στην κατάψυξη

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτό: meacolpa.net

Ούτε το κουτάλι ούτε τα νεύρα σας θα σπάνε πια.

Έχετε παγωτό στην κατάψυξη, το βγάζετε και θέλετε να σερβίρετε.

Αλλά σπάει το κουτάλι και μαζί... τα νεύρα σας;

Ηρεμήστε γιατί υπάρχει κόλπο...

Απλά βάζετε το κουτί - τάπερ με το παγωτό, σε πλαστικό σακουλάκι που κλείνει ερμητικά.

Έτσι το παγωτό σας θα διατηρείται μεν, αλλά δεν θα είναι πια σκληρό.

Πηγή: didymoteicho.net