

«Ζαχάρωσε» το μέλι; Μη βιαστείς να το πετάξεις!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτό:tsantiri.gr

Υπάρχει τρόπος να το φέρεις στην κανονική του παχύρρευστη μορφή.

Το μέλι δεν αλλοιώνεται οπότε δεν χρειάζεται να το πετάξεις!

Ίσα-ίσα εάν ζαχαρώνει σημαίνει ότι είναι φυσικό και αγνό μέλι από άνθη.

Τι να κάνεις εάν ζαχαρώσει;

-Απλά βάλε το μέλι σε ένα γυάλινο δοχείο και **βύθισέ το σε ένα κατσαρολάκι με νερό στους 45-55 βαθμούς.**

-Έπειτα **αποθήκευσε το σε χώρο δροσερό και σκοτεινό εκτός ψυγείου**, για να καθυστερήσεις την κρυστάλλωση.

Πηγή: didymoteicho.net