

## Πως να αποφύγετε την έκρηξη από τις ζεστές σούπες ή σάλτσες στο μπλέντερ!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Πολύ βασικό πρόβλημα με τις πολτοποιημένες σούπες ή σάλτσες που μπαίνουν στο μπλέντερ, είναι η τάση τους να εκρήγνυνται. Τι κάνουμε τότε;

Εδώ είναι η λύση. Βάλτε σε λειτουργία το μπλέντερ χωρίς το μείγμα. Πάρτε μία κουτάλα, και αρχίστε να προσθέτετε το υλικό (σούπα ή σάλτσα) σιγά σιγά.

Μπορείτε να ακολουθήσετε τη διαδικασία γεμίσματος και χωρίς το καπάκι, αφού δεν πρόκειται να σας πιτσιλίσει, ούτε να εκραγεί, αλλά ούτε να λερώσει τα ρούχα σας (πολύ βασικό)!

Δείτε το βίντεο με την ακριβή περιγραφή.

Πηγή: [neadiatrofis.gr](http://neadiatrofis.gr)