

Κάνε τα σκληρά ροδάκινα μαλακά με ένα πολύ απλό trick!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Αν δε σου αρέσει να τρως τα ροδάκινά σου άγουρα, υπάρχει λύση και τρόπος για να επιταχύνεις τη διαδικασία ωρίμανσής τους.

Βάλε τα ροδάκινα σε μία χάρτινη καφέ σακούλα (σαν αυτές που έχουν στα μανάβικα) και σφράγισέ την ελαφρά. Τα ροδάκινα θα βγάλουν μία φυσική ορμόνη η οποία υπάρχει σε όλα τα φρούτα και τα λαχανικά και η οποία θα παγιδευτεί μέσα στη σακούλα κάνοντάς τα να μαλακώσουν.

Μόλις μαλακώσουν καλό είναι να τα βάλεις στο ψυγείο και να τα φας μέσα σε λίγες μέρες αν και είναι πιο νόστιμα όταν βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.

Έξτρα tip: Το παραπάνω trick πιάνει και για τα νεκταρίνια, τα αβοκάντο, τις μπανάνες, τα μάνγκο, τα αχλάδια, τα βερίκοκα, τα δαμάσκηνα και τα ακτινίδια.

Γράφτηκε από Αμαλία Βάγια

Πηγή: faysbook.gr