

## Κάντε τα «μαγικά» σας στην κουζίνα και ενυπωσιάστε!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



1. Για να απαλλαγείτε από τους λεκέδες των φρούτων στα δάχτυλά σας, τρίψτε τα με μια φρέσκια, καθαρισμένη πατάτα ή λευκό ξύδι.
2. Αποφύγετε να βάλετε τα εσπεριδοειδή ή της ντομάτες στο ψυγείο, οι χαμηλές θερμοκρασίες θα αλλοιώσουν το άρωμα και τη γεύση τους.
3. Για να κρατήσετε το γάλα σας φρέσκο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, δοκιμάστε να προσθέσετε μια πρέζα αλάτι στο μπουκάλι όταν το ανοίγετε πρώτη φορά.
- 4.. Όταν αποθηκεύετε τα μπολάκια τροφίμων, ρίξτε μια πρέζα αλάτι για να μην μυρίζουν
5. Όταν φτιάχνετε σούπα, σάλτσα, ή φαγητό κατσαρόλας, για να μην καταλήξει πολύ λιπαρό, ρίξτε ένα παγάκι. Ο πάγος θα προσελκύσει το λίπος, το οποίο μπορείτε στη συνέχεια να αφαιρέσετε.
6. Αν σας έχει απομείνει κρασί, παγώστε το σε παγοθήκες για εύκολη προσθήκη σε σούπες και σάλτσες.

7. Μετά το βράσιμο των ζυμαρικών ή της πατάτας, καταψύξτε το νερό και χρησιμοποιήστε το για να ποτίζετε τα φυτά του σπιτιού σας, το νερό περιέχει θρεπτικά συστατικά που τα φυτά σας θα αγαπήσουν.

8. Αν το ψωμί έχει αρχίσει να μπαγιατεύει, απλά βάλτε ένα κομμάτι φρέσκου σέλινου στην σακούλα και κλείστε το.

9. Για καμένο ρύζι, τοποθετήστε ένα κομμάτι άσπρο ψωμί πάνω από το ρύζι για 5-10 λεπτά για να πάρει την καμένη γεύση.

10. Μην αποθηκεύετε τις μπανάνες σας σε μια δέσμη ή σε ένα μπολ με άλλα φρούτα. Διαχωρίστε τις από το κοτσάνι και τοποθετήστε το κάθε φρούτο σε διαφορετική θέση. Οι μπανάνες απελευθερώνουν αέρια που προκαλούν τη γρήγορη ωρίμανση των άλλων φρούτων. Ο διαχωρισμός τους θα τις κρατήσει φρέσκοιες.

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