

Και τι δεν κάνει η γκαζόζα!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Δείτε παρακάτω μερικές ιδέες για το που μπορεί να σας βοηθήσει μια γκαζόζα!

1. Ρίξτε λίγη γκαζόζα (7up, Sprite, σόδα, μεταλλικό ανθρακούχο νερό ή άλλο) πάνω από την πιατέλα με τα κομμένα φρούτα, λίγο πριν τα σερβίρετε. Όχι μόνο θα τα γλυκάνει και θα τους δώσει μια ενδιαφέρουσα γεύση, αλλά θα τα προστατέψει και από το πρόωρο μαύρισμα.
2. Γεμίστε την παγοθήκη με γκαζόζα και βάλτε την στην κατάψυξη. Τα παγάκια με την γκαζόζα, θα βγάζουν φυσαλίδες και θα δώσουν μια ενδιαφέρουσα εκδοχή στα κοκτέιλ.
3. Αντί για νερό ή χυμό, δοκιμάστε λίγη γκαζόζα στις συνταγές σας με ζύμη. Λένε ότι η ζύμη της τάρτας, γίνεται πιο τραγανή και πιο τριφτή στο ψήσιμο. Οι τηγανίτες θα γίνουν τραγανές και με τρυπούλες.
4. Ραντίστε τα φύλλα για την τυρόπιτα με μεταλλικό νερό ή σόδα. Θα γίνουν πιο τραγανά, όταν ψηθούν.

Πηγή: neadiatrofis.gr