6 Ιανουαρίου 2015

Αλάτι για να;

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Φωτο:koutipandoras.gr

Το αλάτι έχει μια συγγένεια με το νερό και μπορεί να τραβήξει την υγρασία από πολλά τρόφιμα, ενώ μπορεί να λειτουργήσει ως ένα εύχρηστο λειαντικό.

Χρησιμοποιήστε αλάτι για να:

1. Κάνετε αυγά και την κρέμα να φουσκώσουν πιο γρήγορα.

Προσθέστε μια πρέζα αλάτι πριν την παρασκευή τους.

3. Κρατήσετε το κοτόπουλο και τη γαλοπούλα υγρά.
Τρίψτε αλάτι στην κοιλότητα του πουλιού πριν από το μαγείρεμα.
4. Κρατήσετε στεγνές τις μελιτζάνες,.χωρίς πολύ λάδι, και τα κολοκυθάκια.
Ψεκάστε αλάτι στα λαχανικά πριν το μαγείρεμα.
5. Καθαρίσετε τις αποχετεύσεις.
Ρίξτε ένα ζεστό, ισχυρό διάλυμα (1/2 φλιτζάνι αλάτι για κάθε λίτρο νερού) κάτω από τον αγωγό.
6. Αφαιρέσετε τη βρωμιά από τα φυλλώδη λαχανικά, όπως το σπανάκι.

Πλύνετε τα λαχανικά σε ένα λουτρό με αλμυρό νερό.

7. Αφαιρέσετε την σανγκρία και τους λεκέδες από κόκκινο-κρασί από τα ρούχα σας.

Τεντώστε το ύφασμα πάνω από ένα μπολ, καλύψτε το λεκέ με αλάτι, προσεκτικά ρίξτε βραστό νερό πάνω του.

8. Για να μην ραγίσουν τα αυγά που βράζουν.

Προσθέστε μερικές πρέζες αλάτι στο νερό.

Πηγή: neadiatrofis.gr