



Αλήθεια,

τις είχες ποτέ σκεφτεί;

Αποτελεί σίγουρα μια από τις βασικότερες συσκευές σε κάθε κουζίνα, αφού κάνει σε όλους μας την καθημερινότητα πιο εύκολη και απλή. Γλιτώνοντας χρόνο και κόπο μπορούμε να έχουμε ένα ζεστό γεύμα, σαν φρέσκο, μέσα σε λίγα μόλις δευτερόλεπτα, όμως **οι ευκολίες που μπορεί να μας προσφέρει ο φούρνος μικροκυμάτων σίγουρα δεν τελειώνουν εκεί. Παρακάτω θα βρεις 7 εναλλακτικές χρήσεις του,**

που θα σου κάνουν σίγουρα τη ζωή ευκολότερη!

1.Απολύμανε τα σφουγγάρια

Ύστερα από ένα μικρό διάστημα συχνής χρήσης τους, και λόγω της συνεχούς υγρασίας, τα σφουγγάρια που χρησιμοποιείς για το πλύσιμο των πιάτων αρχίζουν να συγκεντρώνουν στην επιφάνειά τους αρκετά βακτήρια. Ωστόσο, δεν χρειάζεται να τα αντικαταστήσεις άμεσα, αφού μπορείς να τα απολυμάνεις με τη βοήθεια του φούρνου μικροκυμάτων. Βρέξε το σφουγγάρι σου με νερό και βάλτο στα μικροκύματα για 1 λεπτό. Η διάρκεια είναι αρκετή για να σκοτώσει σχεδόν το 100% των μικροβίων.

2.Ξεφλούδισε τα σκόρδα άκοπα

Κέρδισε χρόνο στο μαγείρεμά σου και γλίτωσε τα... δάκρυα που επιφέρει το καθάρισμα των σκόρδων με τον πιο απλό και εύκολο τρόπο. Βάλε τα σκόρδα στο φούρνο για 15 δευτερόλεπτα, και αμέσως θα καταλάβεις τη διαφορά. Η φλούδα τους θα έχει απομακρυνθεί από τα σκόρδα και έτσι θα είναι πανεύκολο να τα ξεφλουδίσεις με μια μόνο κίνηση.

3.Βγάλε περισσότερο χυμό από τα φρούτα

Αντιμετωπίζεις δυσκολία με τα λεμόνια και τα πορτοκάλια σου, αφού είναι σκληρά και δεν βγάζουν αρκετό χυμό; Κανένα πρόβλημα! Ο φούρνος μικροκυμάτων θα σου δώσει τη λύση και σε αυτό το πρόβλημα. Ζέστανε τα φρούτα σου για λίγα δευτερόλεπτα στην ανώτατη θερμοκρασία, και ύστερα από αυτό, θα είναι πολύ πιο μαλακά, με αποτέλεσμα να σου δώσουν ευκολότερα ολόκληρη την ποσότητα του χυμού τους.

4.Κάνε... φρέσκο το μπαγιάτικο ψωμί

Πολλές είναι οι φορές που τελικά σου περίσσεψε το ψωμί, με αποτέλεσμα να μπαγιατέψει. Αντί ωστόσο να το πετάξεις, ή να το καταναλώσεις σε αυτή την κατάσταση, μπορείς πολύ εύκολα να το κάνεις και πάλι μαλακό σαν φρέσκο. Τύλιξέ το με ένα χαρτί κουζίνας, και ζέστανέ το για ένα λεπτό στο φούρνο μικροκυμάτων. Θα είναι και πάλι νόστιμο και αφράτο!

5.Ψήσε μόνη σου τους ξηρούς καρπούς

Αν θέλεις να αποφύγεις τους έτοιμους καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς, που περιέχουν αρκετό αλάτι, μπορείς να φτιάξεις μόνη σου τους δικούς στο σπίτι, με τη βοήθεια του φούρνου μικροκυμάτων. Το μόνο που έχεις να κάνεις, είναι να βάλεις τους καρπούς που θέλεις σε ένα μπολ, με λίγο λάδι, και να τους ζεστάνεις το λιγότερο ένα λεπτό. Ο χρόνος που θα τους αφήσεις, εξαρτάται από το βαθμό ψησίματος που θέλεις εσύ να τους δώσεις.

6.Φτιάξε το πιο εύκολο κέικ του κόσμου

Θέλεις κάτι γλυκό αλλά βαριέσαι πολύ να ανακατευτείς με την κουζίνα για αρκετή ώρα; Σου έχουμε τη λύση. Φτιάξε πανεύκολα ένα ατομικό κέικ ή brownies, μέσα σε μια κούπα, ανακατεύοντας απλά τα υλικά που θέλεις, και ψήνοντας στο φούρνο

μικροκυμάτων για μόλις 5 λεπτά! Έτσι, έχεις ένα νόστιμο και εύκολο γλυκό στο άψε σβήσε!

7.Επανέφερε το μέλι στην ρευστή του μορφή

Αν το μέλι σου έχει ζαχαρώσει, όπως πολλές φορές συμβαίνει, υπάρχει ο πιο εύκολος τρόπος να το επαναφέρεις στην αρχική του μορφή. Απλά ζέστανε το βάζο σου στο φούρνο μικροκυμάτων για 1 με 2 λεπτά, και θα είναι και πάλι γευστικό και ρευστό όπως πριν.

Κωνσταντίνα Μερκούρη

Πηγή: queen.gr