

Αρωματίστε το σπίτι σας με μπαχαρικά!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Αντί να χρησιμοποιείτε εμπορικά αποσμητικά χώρου, πετάξτε απλά μια χούφτα ολόκληρα γαρίφαλα ή ένα ραβδί κανέλας σε μια κατσαρόλα με νερό και αφήστε να σιγοβράζει στο φούρνο για μισή ώρα.

Να είστε προετοιμασμένοι: Αποκτήστε τη συνήθεια της αποταμίευσης και κρατήστε τις φλούδες από το: πορτοκάλι, το λεμόνι, το λάιμ, το μήλο, το αχλάδι κ.λ.π.

Οδηγίες: Γεμίστε μια μικρή κατσαρόλα με νερό και αφήστε να πάρει βράση. Προσθέστε τα συστατικά από την αγαπημένη σας συνταγή, συνεχίστε να βράζετε για λίγα λεπτά, στη συνέχεια, χαμηλώστε τη φωτιά να σιγοβράζει. Προσθέστε νερό, όπως απαιτείται, συνήθως κάθε 30 λεπτά.

Συνταγή 1

ραβδιά κανέλας
φλούδα μήλου
φλούδα πορτοκαλιού
ολόκληρο γαρίφαλο

Συνταγή 2

φλούδα από 1 λεμόνι
φλούδα από 1 πορτοκάλι
2 φύλλα δάφνης
3 ξυλάκια κανέλας
2 κουταλιές της σούπας ολόκληρα γαρίφαλα

Συνταγή 3

Λίγες σταγόνες βανίλια
φλούδες από πορτοκάλι

Συνταγή 4

1 φλιτζάνι αποξηραμένη λεβάντα
1 κουταλάκι του γλυκού γλυκάνισο
1 κουταλιά της σούπας μοσχοκάρυδο
1 κουταλιά της σούπας ολόκληρα γαρύφαλλα
1 ξυλάκι κανέλας

Συνταγή 5

5 φύλλα δάφνης
1 κουταλιά της σούπας ολόκληρα γαρύφαλλα
2 ξυλάκια κανέλας

Πηγή: neadiatrofis.gr