30 Νοεμβρίου 2016

Εσείς ξέρετε πως να διατηρήσετε τα φρούτα που είναι μέσα στη φρουτιέρα!

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα / Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Image not found or type unknown

Αξεπέραστες και ασυναγώνιστες συμβουλές από το σεντούκι της γιαγιάς!
Για να μη μυρίζει το σπίτι από τα ψάρια που τηγανίσαμε, σε ένα μπρίκι βράζουμε κανέλα.

Για να μην κολλάνε τα καινούργια σκεύη βράζω πρώτα γάλα.

Για να είναι μαλακά τα ρούχα, βάζω μία κουταλιά σόδα φαγητού.

Για να διατηρηθούν οι πατάτες σκληρές, βάζουμε 2-3 μήλα ανάμεσά τους.

Τα φρούτα στην φρουτιέρα διατηρούνται, αν βάλουμε μέσα και λεμόνια.

Το κιτρίνισμα στο ύφασμα από το σίδερο καθαρίζει με ένα πανάκι βουτηγμένο σε οξυζενέ.

Το βερνίκι νυχιών από τα ρούχα βγαίνει με νερό και αμμωνία.

Αν στο βάζο που έχουμε τριαντάφυλλα ή άλλα λουλούδια βάλουμε στο νερό αμμωνία θα αλλάξουν χρώμα.

Αν θέλετε να κάνετε μία δική σας λάκ, ανακατέψτε τρεις κουταλιές της σούπας ζάχαρη, δύο φλιτζάνια νερό, μισό ποτήρι χυμό λεμονιού και βράστε το μείγμα.

Πηγή: neadiatrofis.gr