

Πώς θα διώξεις τη μυρωδιά της ψαρίλας από την κουζίνα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Μπορεί

το ψάρι να είναι από τις πιο υγιεινές και θρεπτικές τροφές αλλά όλοι γνωρίζουμε πως μετά από το μαγείρεμα ψαριών η κουζίνα μας αποκτάει άσχημη μυρωδιά. Τα καλά νέα για όσες τα λατρεύουν είναι πως υπάρχουν μερικά κολπάκια για να διώξεις την οσμή μέσα σε λίγα μόλις λεπτά!

Μαγειρέψέ τα όσο είναι φρέσκα: Όσο περισσότερο μείνουν τα ψάρια μέσα στο ψυγείο, τόσο πιο έντονη θα είναι η οσμή. Η καλύτερη λύση είναι να τα μαγειρέψεις κατευθείαν με το που επιστρέψεις από το ιχθυοπωλείο.

Άσε τα να μουλιάσουν στο γάλα: Μπορεί ν'ακούγεται περίεργο αλλά οι ειδικοί συνιστούν ν'αφήνουμε τα ψάρια για λίγα λεπτά να μουλιάσουν μέσα στο γάλα για να διώξουμε την παράξενη μυρωδιά. Η καζεΐνη που βρίσκεται στο γάλα αντιδρά με την τριμεθυλαμίνη, ουσιά [που συναντάμε στα ψάρια κι ευθύνεται για την οσμή τους και μόλις τα ξεπλένουμε απομακρύνεται μαζί με αυτό.

Άσε ένα μπολ με ξίδι δίπλα από το φούρνο: Τοποθέτησε ένα μπολ με ξίδι δίπλα από το φούρνο ή τα μάτια της κουζίνας κι άσε το εκεί για λίγες ώρες ν'απομακρυνθεί η μυρωδιά.

Κόψε μερικές πατάτες: Αν τα τάπερ σου ή τα πιάτα σου βρωμάνε ψαρίλα μια πατάτα κομμένη στη μέση υα δώσει τη λύση. Πασπάλισέ τη με αλάτι και άσε την μέσα στο δοχείο για λίγες ώρες πριν την ξεπλύνεις.

Φτιάξε ρόφημα ή γλυκό για να διώξεις τη μυρωσιά: Τι καλύτερο από τη μυρωδιά του καφέ ή του κέικ για αν ευωδιάσει το σπίτι;

Βράσε ένα λεμόνι: Αν δεν έχεις κάποιο αρωματικό κερί, κόψε ένα λεμόνι στη μέση και άσε το μέσα σε βραστό νερό για δέκα λεπτά. Θα βοηθήσει στο να εξουδετερωθεί η οσμή του ψαριού.

Ψήσε το μέσα σε μια πετσέτα: Αν ψήνεις το ψάρι μέσα στα μικροκύματα απλά τοποθέτησε μια βρεγμένη πετσέτα με σαπουνάκι μέσα σε αυτόν κι άσε τη για λίγα μόλις λεπτά ίσα - ίσα μέχρι να ζεσταθεί και να διώξει τη μυρωδιά.

Πηγή: womenonly.gr