

# **Warto wiedzieć**

Dodany przez patryshia

## **POJEMNIKI TRACĄ PRZYKRY ZAPACH, GDY...**

- Nieprzyjemne zapachy ze szklanych pojemników można usunąć, gdy napełnimy naczynie wodą, wrzucimy do środka tabletkę węgla i odstawimy pojemnik z tą mieszanką na kilka dni. Potem wystarczy naczynie dokładnie opłukać.

## **CEBULA DŁUŻEJ ŚWIEŻY, GDY...**

- Żeby cebula przez dłuższy czas była świeża i nie wypuszczała zielonych pędów, wystarczy małe kielki potrzymać chwilę nad płomieniem /np. świecy/.

## **ZIMNO UTWARDZA SER, GDY...**

- Biały ser twarogowy łatwiej się uciera /to niezbędne np. przy przygotowaniu sernika lub past serowych/, jeżeli dokładnie owinie się w pergamin i na 30 minut włoży do zamrażalnika.

## **CUKIER PUDER Z CUKRU KRYSZTAŁU, GDY...**

- Kiedy zabraknie w domu cukru pudru, można go błyskawicznie przygotować domowym sposobem. Wystarczy rozsypać na stolnicy trochę zwykłego cukru i przeciągnąć po nim kilka razy wałkiem do ciasta. Kryształki cukru zostaną rozdrobnione na pył.

## **KIEŁBASKI NIE PĘKAJĄ, GDY...**

- Kielbaski nie będą pękały podczas smażenia na patelni, jeżeli wcześniej zanurzymy je na 1-2 minuty we wrzącej wodzie, a potem obtoczymy w mące.

## **SÓL UTRZYMUJE CIEPŁO W TERMOFORZE, GDY...**

- Żeby nalana do termofora podgrzana woda nie traciła zbyt szybko ciepła należy do wrzątku wsypać łyżkę soli kuchennej.

## **RESZTKI ŚWIEC DO PASTY DO PODŁOGI, GDY..**

- Resztki świec można rozpuścić w wodnej kąpeli i dokładnie wymieszać z pastą. Uzyskana w ten sposób mikstura może służyć do przecierania podłogi.