

Kuchenne zapachy

Dodany przez Afrodytka85

Jak uniknąć nie zawsze przyjemnych zapachów roznoszących się w kuchni w trakcie gotowania potraw?

Kalafior: do gotowania dodajemy kawałek skórki chleba.

Ryba smażona: na patelni przysmażyć najpierw nieduży kawałek skórki pomarańczy bądź cytryny.

Przypalone mleko: posypać przypalone miejsce solą, umyć octem.

Nieświeży zapach w lodówce: rozmrożoną lodówkę przemyć mieszaniną wody z sodą, wytrzeć do sucha, wywietrzyć.

Zapach zjełczałego tłuszczu w pojemniku: wyłożyć na 24 godz. umyty pojemnik kawałkiem gazety, następnie ponownie umyć, wysuszyć.

Nieświeży zapach w termosie usuniemy wrzucając do niego kostkę cukru.

