

Οικολογική και οικονομική συμπεριφορά στην κουζίνα μας.

/ Ε



Ας δούμε μερικά απλά και έξυπνα

κόλπα οικολογίας και οικονομίας στην κουζίνα μας:

- **ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ:** Αν σας έχει μείνει μαγιονέζα στο βαζάκι και δεν βλέπετε να την χρησιμοποιείτε στο άμεσο μέλλον μπορείτε να ρίξετε λίγο λάδι ή ξύδι στο βαζάκι, λιωμένο σκόρδο, αλάτι-πιπέρι και όποια άλλα μπαχαρικά θέλετε να ταρακουνήσετε το βαζάκι και να φτιάξετε μία ωραιότατη σάλτσα για τις σαλάτες σας.
- **ΓΑΛΑ:** Λήγει το γάλα και δεν το έχετε ανοίξει ακόμη; Φτιάξτε κρέμα βανίλιας και θυμηθείτε τα παιδικά σας χρόνια ή φτιάξτε μία μπεσαμέλ και ρίξτε την πάνω από διάφορα βρασμένα λαχανικά και στο φούρνο.
- **ΑΛΑΤΙ ΛΥΣΣΑ:** Κατέληξε ή σούπα σας να βγει λύσσα; Μην την πετάξετε. Καθαρίστε μία πατάτα και ρίξτε την μέσα. Ξαναβράστε για λίγο. Αφού δοκιμάστε το φαγητό και είστε εντάξει με το αποτέλεσμα βγάλτε την πατάτα και σερβίρετε κανονικά.
- **ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ:** Δεν είναι ανάγκη να το πετάτε μετά από κάθε χρήση, σκουπίστε το και διπλώστε το για να ξαναχρησιμοποιηθεί. Πετάξτε το αν είναι πολύ λερωμένο ή διαλυμένο.
- **ΑΥΓΑ:** Κάντε την δική σας στραπατσάδα με λαχανικά, ομελέτα με τυρί και λαχανικά ή ακόμη τηγανίστε ένα τηγάνι πατάτες στο τέλος αφαιρέστε το πολύ λάδι και ρίξτε το χτυπημένο αυγό. [\(περισσότερα...\)](#)