

Διατήρηση τροφών την αρχαιότητα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτό: n.wikipedia.org.redone.info -

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΧΩΡΙΣ ΑΛΑΤΙ: καλύπτεις το νωπό κρέας της αρεσκείας σου με μέλι και το κρεμάς ψηλά μαζί με το σκεύος- το χρησιμοποιείς, όποτε θέλεις.

Η μέθοδος αυτή προτιμάται το χειμώνα, γιατί το καλοκαίρι το κρέας αντέχει μόνο για λίγες μέρες. Το ίδιο ισχύει και για το βραστό κρέας.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΓΑΝΗΤΩΝ ΨΑΡΙΩΝ: περιχύνονται με ζεστό ξίδι τη στιγμή που τηγανισμένα απομακρύνονται από τη φωτιά.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΤΡΕΙΔΙΩΝ: τα πλένεις με ξίδι, ή πλένεις με ξίδι ένα πισσαρισμένο βάζο και τα τοποθετείς μέσα. ([περισσότερα...](#))