

2 Αυγούστου 2013

# **Τί κάνουμε όταν το μέλι ζαχαρώνει;**

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Για να διατηρήσετε το ζωντανό χρώμα και την ιδανική ρευστότητα **του μελιού**, διατηρήστε το σε θερμοκρασία δωματίου και ποτέ μην το βάζετε στο ψυγείο.

Αν δείτε πως ζαχαρώνει, μην ανησυχήσετε: πρόκειται για μια φυσική διαδικασία, την κρυστάλλωση, που οφείλεται στα σάκχαρα τα οποία περιέχει.

**Για να το φρεσκάρετε**, απλά βάλτε το βάζο με το μέλι μέσα σε μια κατσαρόλα με χλιαρό νερό και αφήστε το εκεί-διατηρώντας σταθερή τη θερμοκρασία του νερού (προσοχή, δεν πρέπει να βράσει)- μέχρι να επανέλθει στην αρχική μορφή του.

Πηγή: [queen.gr](http://queen.gr)