

Μερικά ενδιαφέροντα κολπάκια για να κάνετε τη ζωή σας πιο εύκολη!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Επειδή μας αρέσουν τα κολπάκια και οι έξυπνες λύσεις, διαβάστε παρακάτω μερικά Tips & Tricks για να κάνετε τη ζωή σας πιο εύκολη!

Αν προσθέσετε μισό κουταλάκι του γλυκού σπόρους τριγωνέλλα (αρωματικό μοσχοσίταρο) στις φακές και το ρύζι, θα γίνουν πιο τραγανά.

Για να ωριμάσουν τα φρούτα , τα τυλίγουμε σε εφημερίδα και τα βάζουμε σε ένα ζεστό μέρος για 2-3 μέρες . Το αέριο αιθυλένιο που εκπέμπουν θα τα κάνει να ωριμάσουν.

Αν το λεμόνι ή λάιμ είναι σκληρά, τα βάζουμε σε ζεστό νερό για 5-10 λεπτά για να μαλακώσουν και θα γίνει ευκολότερη η συμπίεση.

Κρεμάστε ένα φτερό παγωνιού και οι σαύρες θα εξαφανιστούν από το σπίτι σας.

Βάλτε ένα κουτάλι μέσα στο σκεύος που βράζεται το γάλα. Θα βοηθήσει το γάλα από το να μην κολλήσει στον πυθμένα του σκεύους.

Προσθέτοντας μισό κουταλάκι του γλυκού όξινο ανθρακικό νάτριο στο γάλα , ενώ βράζει, δεν θα χαλάσει το γάλα , ακόμη και αν δεν το βάλετε στο ψυγείο.

Αλέστε αλάτι στο μίξερ / μύλο σας για κάποιο χρονικό διάστημα κάθε μήνα . Αυτό θα κρατήσει τις λεπίδες κοφτερές.

Βάλτε μερικές ταμπλέτες καμφοράς σε ένα φλιτζάνι νερό και τοποθετήστε το στο δωμάτιο κοντά στο κρεβάτι σας, ή σε οποιοδήποτε μέρος με κουνούπια .

Πηγή: neadiatrofis.gr