

12 Μαΐου 2017

Μια Κατάψυξη Πρέπει να Έχει Πάντα Αυτά τα Πράγματα!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Ο λαός σοφά λέει «των φρονίμων τα παιδιά πριν πεινάσουν μαγειρεύουν» και αυτό ακριβώς πρέπει να κάνετε. Γιατί ποτέ δεν ξέρετε τι μπορεί αλλά και πότε μπορεί

κάτι να σας τύχει. Τι δηλαδή, να έρθει ένας άνθρωπος στο σπίτι Κυριακή βράδυ και να μην έχετε τίποτα να τον τρατάρετε;

Εμείς σας ετοιμάσαμε τα 10 πράγματα που θα σας λύσουν τα χέρια και θα σας έχουν πανέτοιμους ανά πάσα στιγμή για ένα απρόοπτο «τραπέζι», γρήγορο αλλά όχι φτωχό και πρόχειρο!

Ζωμοί έτοιμοι προς χρήση: Οι ζωμοί λαχανικών και κρεάτων μπορούν να σας βγάλουν εύκολα από τη δύσκολη θέση καθώς μπορείτε να φτιάξετε ένα φαινομενικά εύκολο πιάτο, όπως ένα «φτωχό πλην τίμιο» ριζότο, και να του δώσετε γεύση στη στιγμή με συνοπτικές διαδικασίες. Χρειάζεστε φόρμες για παγάκια, κατά προτίμηση μιας χρήσης, για να τις γεμίσετε με ζωμούς που θα φτιάξετε εύκολα μόνοι σας βράζοντας τα υλικά που έχετε επιλέξει. Όταν τελειώσετε τη διαδικασία γεμίσματος βάλτε τις στην κατάψυξη και αφήστε τις να σας περιμένουν.



Προετοιμάστε τέσσερις διαφορετικούς τύπου ζωμών (κοτόπουλου, κρεάτων, λαχανικών και θαλασσινών) και αποθηκεύστε τους ξεχωριστά.

Θαλασσινά: Οι περισσότεροι λόγω τις οικονομικής στενότητας που μας διακρίνει, τα τελευταία χρόνια τουλάχιστον, βλέπουμε τα καλούδια της θάλασσας λίγο με τα κιάλια ή στην καλύτερη των περιπτώσεων τα παίρνουμε πλέον μόνο σε κατεψυγμένη μορφή ένεκεν της διαφοράς των τιμών με τα αντίστοιχα φρέσκα. Δυστυχώς, δεν σας έχουμε λύση γι' αυτό. Σας έχουμε λύση, όμως, για το πώς να τα

έχετε στο τραπέζι σας σε μια δύσκολη στιγμή. Μια βόλτα στην αγορά ή μια έρευνα τιμών στις προσφορές των μεγάλων σούπερ μάρκετ θα σας επιτρέψει να προμηθευτείτε μεγαλύτερες ποσότητες αυτών των προϊόντων. Καταψύξτε μερικές συσκευασίες και σε ώρα ανάγκης εντυπωσιάστε τους απρόσκλητους καλεσμένους σας.



Οι συσκευασίες κατεψυγμένων προϊόντων έχουν μεγάλη διάρκεια ζωής που φτάνει πολλές φορές και τον χρόνο.

Πηγή: spirossoulis.com