

13 Μαΐου 2017

7 έξυπνα (και νόστιμα !!!) πράγματα που μπορείτε να κάνετε με μια παγοθήκη

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Ποιος είπε ότι στην παγοθήκη σας χωράνε μόνο παγάκια; Υπάρχουν τουλάχιστον 7 άλλα πράγματα που μπορείτε να κάνετε με αυτή και σας τα αποκαλύπτουμε εδώ.

Τι μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για να φτιάξετε νόστιμα σέικ ή να το φέρετε στο τραπέζι ως πιατέλα σερβιρίσματος; Μα φυσικά, μια παγοθήκη! Διαβάστε παρακάτω για να βρείτε 7 έξυπνους νόστιμους και ευφάνταστους τρόπους για να την αξιοποιήσετε.

Πατήστε εδώ για να δείτε τις απίστευτες χρήσεις που έχουν τα αναψυκτικά τύπου κόλα.

Κάντε το όπως οι Γιαπωνέζοι και φτιάξτε το πιο εύκολο, νόστιμο κι εντυπωσιακό σούσι. Λαδώστε ελαφρά το εσωτερικό κάθε παγοκύστης και γεμίστε τις με ειδικό ρύζι για σούσι. Όταν έρθει η ώρα του σερβιρίσματος, ξεφορμάρετε το ρύζι προσεκτικά και καλύψτε κάθε κομμάτι με μικρά κομμάτια σολομού, τόνου, γαρίδες ή φέτες αβοκάντο. Ένα πράγμα είναι σίγουρο: αυτό το έξυπνο -και οικονομικό- ορεκτικό θα εντυπωσιάσει τους καλεσμένους σας!



Δεν είστε φαν του σούσι; Ρίξτε λίγη ζάχαρη στο ρύζι για σούσι και καλύψτε το με φέτες φρούτων και γλυκών: τα παιδιά σας θα το λατρέψουν!

Επιστροφή στον κυβισμό Μπορεί να λατρεύουμε τον Picasso και τον Μπρακ, αλλά δε θα κάνουμε καμία ειδική αναφορά σε αυτούς παρότι θα σας προτείνουμε να φτιάξετε κύβους. Αλλά εννοούμε κύβους σάλτσας. Αν λοιπόν έχετε ανοίξει μια κονσέρβα ντομάτας και δεν χρησιμοποιήσατε όλο το περιεχόμενο της, μην το πετάξετε: αποθηκεύστε την υπόλοιπη σε παγοκύστες και να φτιάξετε τα δικά σας

αυτοσχέδια παγάκια ντοματοχυμού τα οποία θα είναι πάντα έτοιμα για χρήση. Μην αρκεστείτε στην κονσέρβα που (ξ)έμεινε αχρησιμοποίητη, αλλά βάλτε στον πάγο ακόμα και τη σάλτσα που σας περίσσεψε (π.χ. από τα μακαρόνια, το κοκκινιστό, κ.ά.).

Αναρωτιέστε τι να κάνετε με το ψάρι που περίσσεψε; Πατήστε εδώ για να πάρετε ιδέες.

Μπείτε σε ρυθμό σείκ Κι απολαύστε ένα νόστιμο και θρεπτικό σείκ μπανάνας. Ρίξτε το αγαπημένο φρούτο στο μπλέντερ με λίγο γάλα ή άπαχο γιαούρτι και πολτοποιήστε το μέχρι να αποκτήσει κρεμώδη υφή. Στη συνέχεια, αδειάστε το σε μια παγοθήκη και βάλτε το στην κατάψυξη μέχρι να παγώσει. Την επόμενη φορά που θέλετε να απολαύσετε ένα ελαφρύ και γευστικό σείκ, απλά χτυπήστε μια μπανάνα στο μπλέντερ, αδειάστε την σε ένα ποτήρι και, τέλος, προσθέστε τα παγάκια που έχετε φτιάξει και απολαύστε ένα δροσιστικό σπιτικό σείκ. Τα καλά νέα: μπορείτε να κάνετε το ίδιο και με τα smoothies που σας περίσσεψαν.

Δείτε εδώ πώς θα φτιάξετε τα πιο απολαυστικά smoothies!



Βάλτε το σείκ που σας περίσσεψε σε μια παγοθήκη και χρησιμοποιήστε το για να κάνετε τα smoothie σας ακόμα πιο απολαυστικά!

Μερικοί τον προτιμούν κρύο Λατρεύετε τον καφέ φίλτρου αλλά θεωρείτε ότι η απόλαυσή του αποτελεί αποκλειστικά φθινοπωρινή και χειμωνιάτικη υπόθεση. Κι όμως κάνετε λάθος: μπορείτε να τον κάνετε πιο δροσιστικό -και μάλιστα χωρίς να γίνει πιο ελαφρύς ή νερουλός- με τη βοήθεια μιας παγοθήκης. Με ποιον τρόπο; Ετοιμάστε τον καφέ σας κανονικά και στη συνέχεια σουρώστε τον και γεμίστε με

αυτόν τις παγοκύστες. Την επόμενη φορά που θα θελήσετε ένα λαχταριστό φλιτζάνι καφέ φίλτρου, προσθέστε αυτά τα παγάκια στο ποτήρι σας. Αντί να τον αραιώσουν, θα τον κάνουν πιο δυνατό, δροσερό και νόστιμο! Αντίστοιχα, μπορείτε να κάνετε το ίδιο με τους χυμούς που σας έχουν περισσέψει. Ωστόσο, εμείς σας προτείνουμε να βάλετε τα παγάκια τους στα κοκτέιλ σας για να τους δώσετε μια έξτρα γεύση απόλαυσης.



Για να μπορείτε να απολαύσετε τον αγαπημένο σας ζεστό καφέ και το καλοκαίρι, η λύση είναι μία: κάντε τον παγάκια!

Βάλτε το λεμόνι στον πάγο Σας περισσεψε χυμός λεμόνι; Βάλτε τον σε μια παγοθήκη, παγώστε τον και αποθηκεύστε τον για να τον χρησιμοποιήσετε στη μαγειρική. Με ποιον τρόπο; Μπορείτε να τον προσθέσετε ατόφιο σε κάποιο ζεστό πιάτο ή να τον χτυπήσετε στο μπλέντερ για να τον χρησιμοποιήσετε σε διάφορες μαρινάδες και σάλτσες – κι όλα αυτά χωρίς να χάσει κανένα από τα πολλά θρεπτικά στοιχεία του!

Αυστηρά ακατάλληλο για ενήλικους Αν θέλετε να αποφύγετε τις ζημιές που μπορεί να προκαλέσει ένα τσούρμο από μπόμπιρες στο παιδικό πάρτι, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις παγοθήκες ως πιάτο σερβιρίσματος. Γεμίστε τα κενά τους με νιφάδες σοκολάτας, τσιπς, ποπ κορν, καραμελίτσες, κράκερ, λαχανικά και ντιπ και σερβίρετέ τα έτσι τους λιλοπούτειους καλεσμένους σας.



Ούτε κλάμα ούτε ζημιά: Αρκεί να σερβίρετε τις λιχουδιές του παιδικού πάρτι σε παγοθήκες.

Παγωμένο γεύμα Σας έχει μείνει η κρέμα του μωρού, ή φρουτόκρεμα ή τα πολτοποιημένα λαχανικά που του δώσατε το μεσημέρι και δεν σας πάει η καρδιά να τα πετάξετε. Αντί να μπειτε στο πειρασμό να τα βάλετε στο δικό σας πιάτο, δεν έχετε παρά να τα αδειάσετε σε μια παγοκύστη. Τοποθετήστε τα στην κατάψυξη κι αποψύξτε τα την επόμενη μέρα για να συμπληρώσετε με αυτό το ήδη υπάρχον μενού του μικρού σας.

Πηγή: spirossoulis.com