

17 Ιουλίου 2017

## **Αλουμινόχαρτο: Σε ποιες περιπτώσεις μπορείς να το χρησιμοποιείς και σε ποιες απαγορεύεται;**

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Το χρησιμοποιούμε για να τυλίξουμε το τοστ που θα πάρουμε μαζί μας στη

δουλειά, για να σκεπάσουμε το ταψί με το φαγητό ή το γλυκό που θα μπει στο ψυγείο, για να μη χαλάσει.

Το αλουμινόχαρτο είναι ένα αναπόσπαστο κομμάτι της κουζίνας κάθε νοικοκυράς και λύνει πολλές από τις ανάγκες που προκύπτουν καθημερινά.

Παρόλα αυτά οι περισσότεροι δεν γνωρίζουν τίποτα για την ορθή του χρήση. Παρακάτω ακολουθούν οι κανόνες που θα πρέπει να ακολουθούμε.

Μην χρησιμοποιείτε το αλουμινόχαρτο σε όξινα φαγητά

Αυτός ο κανόνας αναφέρεται σε πιάτα που περιέχουν για παράδειγμα ξύδι ή ντομάτες ή σάλτσα ντομάτας. Τα οξέα αυτά έπειτα από μερικές ημέρες έχουν την τάση να αλληλεπιδρούν με το αλουμινόχαρτο και να το διαβρώνουν. Αυτό σημαίνει πως μικρές ποσότητες αλουμινίου είναι πιθανό να μεταφερθούν επάνω στην τροφή, της οποίας η γεύση θα αλλοιωθεί. Ενα σημάδι αυτής της αλληλεπίδρασης είναι οι λευκές κηλίδες επάνω στην τροφή.

Μην βάζετε το αλουμινόχαρτο στο φούρνο μικροκυμάτων

Είναι απαγορευτικό όχι μόνο γιατί το φαγητό σας θα ζεσταθεί ή μαγειρευτεί ανομοιόμορφα, αλλά γιατί όπως οποιαδήποτε άλλη μορφή μετάλλου, το αλουμινόχαρτο μπορεί να προκαλέσει έκρηξη και φωτιά.

Μην τοποθετείτε το αλουμινόχαρτο στον πάτο του φούρνου

Πολλοί χρησιμοποιούν με αυτόν τον τρόπο το αλουμινόχαρτο για να μην λερωθεί ο πάτος του φούρνου από τα λίπη και τα υγρά που αφήνει ένα φαγητό κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Ωστόσο, κάτι τέτοιο θα βλάψει τη συσκευή σας, την οποία θα ήταν καλό να καθαρίζετε μετά από κάθε χρήση.

Τυλίξτε με αλουμινόχαρτο κρεατικά ή πουλερικά αν θέλετε να παραμείνουν ζουμερά

Είτε θέλετε να ζεστάνετε ξανά τα κρεατικά και τα πουλερικά σας είτε να τα μαγειρέψετε εκείνη τη στιγμή, το μυστικό για να μείνουν ζουμερά και μαλακά σαν λουκούμι, είναι να τα τυλίξετε σφιχτά σε αλουμινόχαρτο πριν τα βάλετε στο φούρνο, ώστε να τραβήξουν τη θερμοκρασία μέσα και όχι μόνο εξωτερικά.

Δείτε +6 Πράγματα που δεν Γνωρίζατε ότι Κάνει το Αλουμινόχαρτο

Μπορεί η χρήση του να σας φαίνεται αρκετά περιορισμένη, αλλά σας έχουμε νέα: το αλουμινόχαρτο σας λύνει τα χέρια και πέρα από το τύλιγμα του φαγητού!

Πιθανόν να συνηθίζετε να το χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο για να τυλίξετε το φαγητό σας. Ωστόσο, υπάρχουν κι άλλοι τρόποι για να βγάλετε αυτό το φαινομενικά μονόπλευρο υλικό από την αχρηστία του. Δείτε που θα σας χρησιμεύσει και εκμεταλλευτείτε τις δυνατότητές του.

Τι Κάνει το Αλουμινόχαρτο Μέσα στο Ταψί;

Καλύψτε με αλουμινόχαρτο τα ντουλάπια της κουζίνας και τα συρτάρια σας. Με αυτόν τον τρόπο, θα φωτίσετε ακόμη και τις πλέον σκοτεινές γωνιές τους και θα προφυλάξετε το υλικό των ντουλαπιών από πιθανές φθορές.

Φτιάξτε μια μπάλα από αλουμινόχαρτο και χρησιμοποιήστε αυτό το αυτοσχέδιο «σφουγγάρι» για να καθαρίσετε τα λίπη από το τηγάνι σας, τη σχάρα του φούρνου ή την ψησταριά σας.

Προστατέψτε τη βεράντα ή τον κήπο σας από τα ανεπιθύμητα σημάδια που αφήνουν πίσω τους τα πουλιά κρεμώντας λωρίδες από αλουμινόχαρτο από τα δέντρα και τα φυτά σας.

Κάντε το σιδέρωμα των ρούχων σας πιο εύκολη υπόθεση τοποθετώντας ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο κάτω από το σιδερόπανό σας. Με αυτόν τον τρόπο, οι ζάρες από τα ρούχα σας θα εξαφανιστούν άμεσα και αποτελεσματικά.

Φτιάξτε ένα χωνί από αλουμινόχαρτο για να μεταφέρετε εύκολα διάφορα υγρά (π.χ. νερό, ξίδι ή λάδι) σε άλλα δοχεία. Επειδή το υλικό είναι εξαιρετικά εύπλαστο μπορείτε να του δώσετε οποιοδήποτε μέγεθος θέλετε και να το εφαρμόσετε ακόμα και σε πολύ στενά στόμια.

Χρησιμοποιήστε το για να μεταφέρετε ή να αλλάξετε θέση στα πιο βαριά έπιπλά σας. Τυλίξτε τα πόδια τους με αλουμινόχαρτο και σύρετέ στη νέα τους θέση χωρίς φόβο ότι θα γδάρετε ή θα καταστρέψετε το πάτωμά σας.

πηγή: [bovary.gr](http://bovary.gr)