YARARLI BİLGİLER

* Domateslerin çabuk çürümesini önlemek için koparılan kısımlarının aşağıda kalması gerekir. Bu sayede domatesin koparıldığı yerden nem ve hava girişi engellenmiş olur. Ayrıca domatesler oda sıcaklığında buzdolabında olduğundan daha uzun süre dayanır.
* Açılmayan kavanoz kapağını sıcak suyun altına tutarsanız metal genleşir ve kavanozu kolayca açabilirsiniz.
* Tencerenin başında beklemek istemediğiniz zamanlarda taşmasını önlemek için tahta bir kaşığı tencerenin üzerine yatay şekilde yerleştirebilirsiniz.
* Yeşil bir muzu sarıya veya çok sert bir şeftaliyi biraz daha yumuşak hale getirmek için tek ihtiyacınız kağıt bir torba. Meyveler kağıt torba içerisinde saklandığında içeriğindeki etilen gazı ile tepkimeye girer ve daha hızlı olgunlaşır.
* Zencefili soymak için kaşık kullanabilirsiniz.
* Muzun daha uzun süre dayanması için koparıldığı yere plastik sarmanız yeterlidir.
* Elmaların renk değiştirmesini de 2 ölçek su ve 1 ölçek bal ile önleyebilirsiniz.
* Yumurtanın kabuğunu kolayca soymak için kaynattığınız suya bir miktar sirke veya karbonat ekleyin.
* Sarımsağı kolayca soymak için dişlerini bıçağın yan tarafıyla ezmeniz yeterlidir. Kabukları kolayca ayrılacaktır.
* Fazla yumuşamış tereyağını bir kase içerisinde buza batırırsanız hızlıca donacaktır.
* Patatesleri doğradıktan sonra soğuk suda bekletirseniz kahverengileşmesini önlersiniz.
* Yarı yumuşak peynirleri ortalığı kirletmeden rendelemek için 30 dakika önceden buzluğa koymanız yeter.
* Patatesi önce kaynar suya sonra da buza koyarsanız kabuğundan kolayca ayırabilirsiniz.
* Limon gibi asitli meyveleri daha sulu hale getirmek için mikrodalga fırında 15-20 saniye ısıtmanız yeterli.
* Tereyağı buzdolabında fazla donduysa ve hemen kullanmanız gerekiyorsa rendeleyerek ihtiyacınız kadarını elde edebilirsiniz.