

Pequeños problemas

Truco 1 - Vidrio resistente al calor

Ofrecemos a alguien una infusión en un vaso, ¿cómo evitar que le estalle el vaso con el calor? Es muy simple, basta con colocar previamente una cucharilla en el vaso. A continuación, puede echarse sin miedo al agua hirviendo. No se producirá ningún contratiempo.

Truco 2 - Tapón que se resiste

Cuando un tapón de corcho no quiere entrar en la botella previamente descorchada, hervir el corcho durante unos minutos. ¡Entrará sin dificultad!

Truco 3 - Abrir un tarro sin esfuerzo

Una buena solución para abrir aquellos tarros de vidrio que se resisten, es hacerlo con un guante de goma puesto en la mano con la que se tiene que girar la tapa. El guante hace que la mano no resbale al girar y que, con menor esfuerzo, se logre el objetivo.

Truco 4 - plumas de pollo

Un sistema rápido, fácil y eficaz de sacar sin esfuerzo las plumas rebeldes que quedan en el pollo es rebozarse bien los dedos con sal; de esta manera, éstos no resbalarán y se podrán extraer hasta las plumas más pequeñas en las zonas más difíciles de manipular.

Truco 5 - Partir nueces ya no es un problema

Partir sin esfuerzo las nueces es una tarea casi imposible. Para remediarlo, poner las nueces en un bol con agua salada y dejarlas macerar durante toda la noche. Al día siguiente, abrirlas ya no significará un problema.

Truco 6 - Corcho para ablandar la carne

Si se sospecha que un filete de carne va a resultar un poco duro para la dentadura, se puede intentar ablandarlo colocando en la plancha o la sartén un tapón de corcho.

Curiosidades de la botica

Tapón difícil de sacar

Si no se consigue sacar a la primera el tapón de una botella, basta con calentar el cuello en la llama de una vela.

Cómo saber si los huevos son frescos

Los huevos son un producto especialmente delicado, ya que si está pasado puede producir trastornos de bastante gravedad. Un método infalible para saber si un huevo es fresco es introducirlo en un recipiente con agua fría. Si el huevo queda en el fondo es fresco; si queda inclinado, el huevo tiene una semana; si se queda recto sobre el extremo más estrecho, es que tiene entre dos y tres semanas; pero si flota, indica que se trata de un huevo viejo y más vale no comerlo.

Fuente: La Botica de la Abuela