

Представляем вам десятку неожиданных свойств микроволновки и в тоже время полезные советы для домохозяек.



1. Чтобы освежить аромат молотых специй и приправ, разогрейте их на полной мощности тридцать секунд.



2. Если завернуть черствый хлеб в бумажную салфетку и прогреть его на полной мощности одну минуту, хлеб снова станет как свежий.



3. Миндаль легко чистится, если положить его в кипящую воду и прогреть тридцать секунд на полной мощности



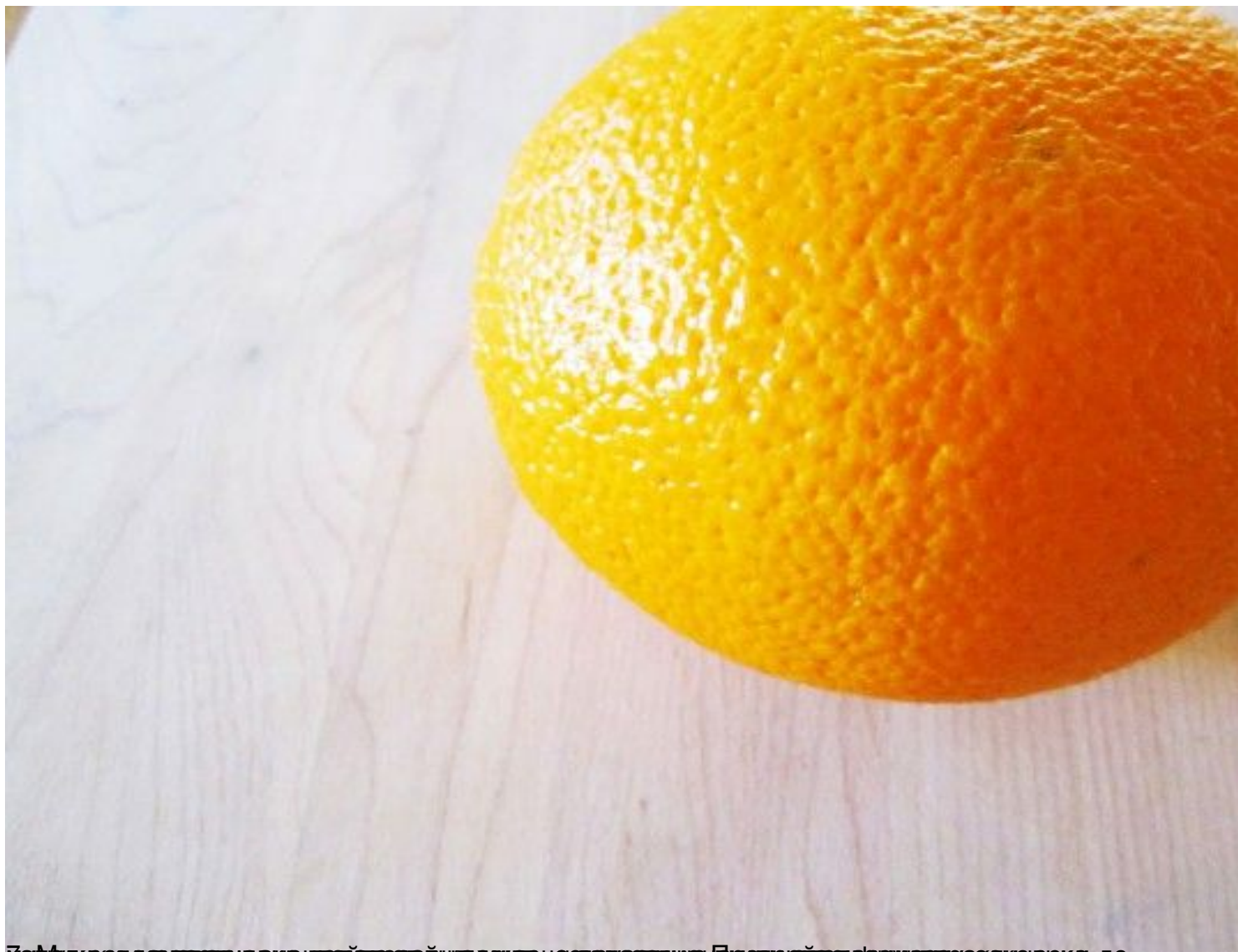
40. Для очистки миндаля от кожуры, прогрев их в воде четыре - пять минут на



Брида, а также кунжут и подсолнечный семечки очистить от белой мякоти, если их прогреть в течение



Видео: Как правильно использовать микроволновку. Полезные советы. Сайт Вадима Аника



Микроволновка варит овощи, да и овощи выглядят лучше, чем в духовке. Пространство вокруг практически до



8. В микроволновке можно сушить на зиму зелень, овощи, а также сухарики и орехи.





9. Можно растопить засахарившийся мед за 1-2 минуты.



№10. В микроволновке можно выпечь карамель. Карамель можно использовать для украшения тортов и пирожных. Карамельные доски — их нужно вымыть,



[10 неожиданных способов использования микроволновки](#) , [вам](#) , [представляем](#) , [время](#) , [полезные](#) , [советы](#) , [тоже](#) , [с](#)