

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

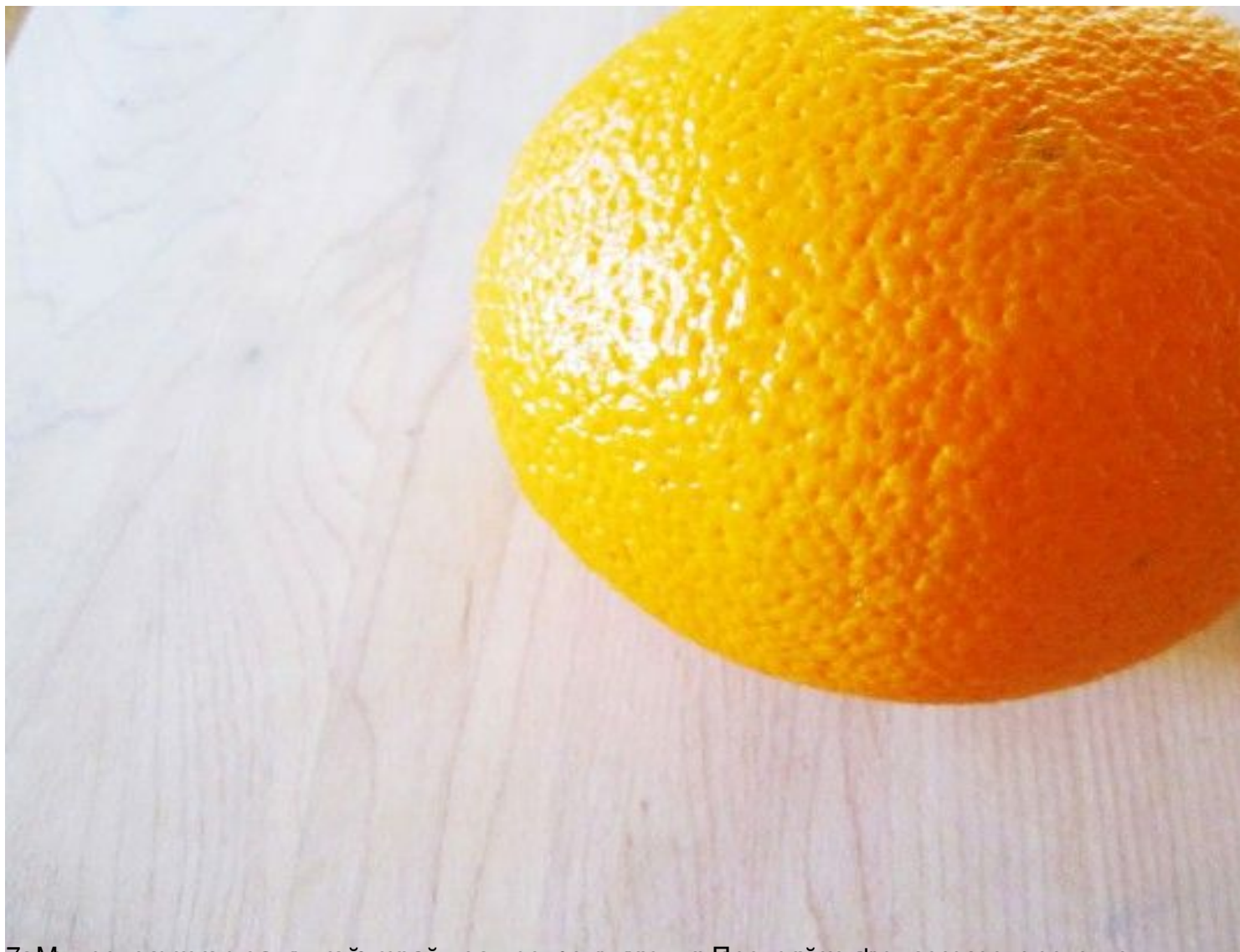




Брида, а также кунжут и подсолнух мешочек очистить от белой мякоти, если их прогреть в течение



Видео: Как приготовить в микроволновке полезный напиток из грейпфрута



Микроволновка варит яйца, да и многое другое, что вы можете не знать. Простые советы помогут вам использовать микроволновку 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 из сахара. Карамельных досок — их нужно вымыть,





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