

# 10 συμβουλές για να ταξιδέψεις στην Ελλάδα



Ελλάδα? χώρα του φωτός! Μια από τις πιο όμορφες τοποθεσίες του κόσμου και άξια στάση κάθε ταξιδιώτη! Η Ελλάδα έχει πληγεί ανεπανόρθωτα οικονομικά αλλά και λόγω των μεταναστευτικών ροών. Παρόλα αυτά δεν παύει να είναι ένα εκπληκτικό μέρος για να επισκεφθείς και θα σου εξηγήσω αμέσως τους 10 λόγους για να το κάνεις!

- 1. Μπορείς να βρεις φθηνές τιμές αν ψάξεις λίγο.** Οι Έλληνες -ως επί το πλείστον- δεν είναι παραδόπιστοι άνθρωποι. Έτσι, είναι σχεδόν βέβαιο ότι με λίγο ψάξιμο θα βρεις αρκετά φθηνές τιμές σε κάθε προορισμό. Με αυτόν τον τρόπο και θα απολαύσεις τέλεια μέρη αλλά χωρίς να ξοδέψεις πολλά χρήματα.
- 2. Μπορείς να είσαι ο εαυτός σου.** Μπορείς να είσαι κοινωνικός, ελεύθερος και καθόλου συγκρατημένος. Στην Ελλάδα όλα είναι πιο χαλαρά και ειδικά την περίοδο των διακοπών. Συζήτησε με αγνώστους, χαιρέτησε περαστικούς, κάνε τρέλες! Κανείς δεν θα σου πει τίποτα! Οι Έλληνες είναι τρελλοί από μόνοι τους!
- 3. Όπως σε κάθε τόπο -έτσι και στην Ελλάδα- θα πρέπει να αποφύγεις την περίοδο αιχμής.** Δεν θα μπορέσεις να απολαύσεις κανένα μέρος αφού θα είναι κατακλυσμένο από τουρίστες. Και πίστεψέ με δεν το θέλεις αυτό. Η Ελλάδα είναι μικρή χώρα, καλύτερα να ταξιδέψεις σε αυτήν όταν δεν θα υπάρχει αυξημένη ροή τουριστών.
- 4. Από όποιο μέρος και αν κατάγεςσαι, φρόντισε να περάσεις από Αθήνα και Θεσσαλονίκη.** Οι μεγαλύτερες πόλεις της χώρας και εκείνες που σε μαγεύουν με την ιστορία και

την γαστρονομία τους. Μην μείνεις πολύ στην Αθήνα, πήγαινε μόνο για τα αξιοθέατα. Η βαβούρα της ίσως να σε κουράσει. Στην Θεσσαλονίκη φάε χωρίς να υπάρχει αύριο, τα φτιάχνουν όλα τέλεια!

**5. Επέλεξε διάφορους προορισμούς, όχι μόνο νησιά ή μόνο βουνά.** Η χώρα αυτή είναι πολύ πιο πολύπλοκη από όσο φαντάζεσαι. Κρύβει εκπληκτικούς θαλάσσιους θησαυρούς και εξαιρετικά περιπατητικά μονοπάτια που πρέπει να εξερευνήσεις. Ψάξε και ρώτα και μην επιλέξεις μονόπλευρες διακοπές!

**6. Απόλαυσε την ελληνική γαστρονομία στο έπακρο.** Δοκίμασε όλες τις τοπικές λιχουδιές κάθε περιοχής. Μην παραλείψεις τίποτα. Κάθε μέρος έχει και κάτι ιδιαίτερο να σου προσφέρει. Επισκέψου ταβέρνες στις οποίες πηγαίνουν οι ντόπιοι και δοκίμασε τα καλύτερα πιάτα τους!

**7. Πήγαινε από το ένα νησί στο άλλο.** Εννοείται πως το κάθε νησί έχει την ομορφιά του, αλλά τα νησιά στην Ελλάδα είναι τόσα πολλά που δεν γίνεται να τα δεις ολόκληρα γιατί χρειάζεσαι πολύ χρόνο. Πήγαινε από το ένα νησί στο άλλο, έτσι ώστε να γνωρίσεις όσο το δυνατόν περισσότερες θάλασσες και να γευτείς όσο το δυνατόν περισσότερους μεζέδες!

**8. Στην Ελλάδα θα περάσεις ?χαλαρά?.** Μπορεί το προνόμιο της χαλαρότητας να είναι περισσότερο της Θεσσαλονίκης και της Ικαρίας, όμως σε όλη την Ελλάδα -εκτός της Αθήνας- θα ζήσεις μια ιδιαίτερη ηρεμία και θα απολαύσεις εξαιρετικές στιγμές.

**9. Μην προσπαθήσεις να δεις τα πάντα σε ένα ταξίδι.** Η Ελλάδα είναι ?τεράστια? -όσο μικρή και αν φαίνεται- και αφού δεν πρόκειται να την δεις όλα φρόντισε να εντάξεις στο πρόγραμμα, μόνο ότι πραγματικά αξίζει.

**10. Νιώσε την ελληνική φιλοξενία.** Η Ελλάδα είναι η χώρα που δημιούργησε την φιλοξενία ως όρο και φυσικά εκείνη που την παρέχει καλύτερα. Νιώσε την φιλοξενία της χώρας σε όλα τα μήκη και τα πλάτη της και απόλαυσε τις ομορφιές της.

Περισσότερα στο [happytraveller.gr](http://happytraveller.gr)

---

## 3 συμβουλές για ένα ευτυχισμένο ψυγείο



Το ψυγείο μας αν μη τι άλλο πρέπει να είναι ευτυχισμένο και αν δεν είναι πρέπει να το κάνουμε εμείς να είναι. Τα 3 μυστικά που θα κάνουν το ψυγείο σας ακόμη πιο λειτουργικό είναι τα εξής:

- Φρόντισε η θερμοκρασία του ψυγείου σου να είναι αυστηρώς από 2-4 βαθμούς Κελσίου και η θερμοκρασία της κατάψυξης μπορεί να φτάνει μέχρι και -18 βαθμούς Κελσίου
- Καθιέρωσε μια μέρα την εβδομάδα στο ξεκαθάρισμα του ψυγείου σου. Χρησιμοποίησε ότι έχει μείνει μισοτελειωμένο, δες τι λήγει, πέτα ότι έχει χαλάσει και δώσε στο αγαπημένο σου σκυλάκι ότι δεν πρόκειται να φας εσύ.
- Γέμισε το ψυγείο σου αλλά όχι υπερβολικά. Στο ψυγείο δεν αρέσει ούτε να είναι πολύ άδειο αλλά ούτε και πολύ γεμάτο. Όταν είναι πολύ άδειο δεν μπορεί να κρατήσει χαμηλά τις θερμοκρασίες και όταν είναι πολύ γεμάτο δεν διαχέεται σωστά ο κρύος αέρας, ανάμεσα στα τρόφιμα. Δείτε και το βίντεο από την εκπομπή Harry Cook

Το ψυγείο στην κουζίνα μας είναι ένα υπεραξιόπιστο Samsung με τη μεγαλύτερη χωρητικότητα της αγοράς για τις συγκεκριμένες εξωτερικές διαστάσεις, No Frost, ήσυχο, και με twin cooling system για καλύτερη απόδοση και αυτονομία. Το τέλειο είναι η εργονομία στο εσωτερικό με αναδειπλούμενα ράφια πολλαπλούς χώρους για ιδανική οργάνωση των τροφίμων. Πάνω από όλα το ατού είναι η σωστή ψύξη σε σωστά επίπεδα θερμοκρασίας και υγρασία για να μένουν τα τρόφιμα φρεσκότατα! Δείτε ψυγειοκαταψύκτες Samsung [εδώ](#) και στο επίσημο site της Samsung [εδώ](#).

---

**[4 μικρές συμβουλές αποθήκευσης στο](#)**

# ψυγείο σας



Σήμερα θα δούμε κάποιες μικρές συμβουλές αποθήκευσης τροφίμων στο ψυγείο σου.

- Για να διατηρήσεις πιο φρέσκα και λαχταριστά ταμανιτάρια που αγόρασες, ζήτη από τον μανάβη σου να σου τα βάλει σε χάρτινη σακούλα και όχι πλαστική. Βάλτα στο ψυγείο προσέχοντας η σακούλα να είναι πολύ καλά κλεισμένη και θα δεις την διαφορά.
- Στην πόρτα του ψυγείου τοποθέτησε πάντα προϊόντα που θα καταναλώσεις άμεσα.
- Αποθήκευσε τα λαχανικά και τα υπόλοιπα φυλλώδη είδη χωριστά από τα φρούτα.
- Τρόφιμα με ισχυρές οσμές καλό είναι να τυλίγονται πριν μπουν στο ψυγείο και να μη βρίσκονται πολύ καιρό μαζί με προϊόντα που απορροφούν οσμές.

Το ψυγείο στην κουζίνα μας είναι ένα υπεραξιόπιστο Samsung με τη μεγαλύτερη χωρητικότητα της αγοράς για τις συγκεκριμένες εξωτερικές διαστάσεις, No Frost, ήσυχο, και με twin cooling system για καλύτερη απόδοση και αυτονομία. Το τέλειο είναι η εργονομία στο εσωτερικό με αναδειπλούμενα ράφια πολλαπλούς χώρους για ιδανική οργάνωση των τροφίμων. Πάνω από όλα το ατού είναι η σωστή ψύξη σε σωστά επίπεδα θερμοκρασίας και υγρασία για να μένουν τα τρόφιμα φρεσκοτάτα! Δείτε ψυγειοκαταψύκτες Samsung [εδώ](#) και στο επίσημο site της Samsung [εδώ](#).

---

## Συμβουλές και tips για τέλειες

# σφακιανές πίτες



Αχ αυτές οι σφακιανές πίτες, είναι φανταστικές στη γεύση, ξεσηκωτικές στην όψη και εξαιρετικές στην υφή. Αν έχεις επισκεφθεί την Κρήτη και δοκίμασες το σίγουρο είναι πως δεν σε άφησαν ασυγκίνητο. Σε περίπτωση που δεν έχεις δοκιμάσει, σε προτρέπω να το κάνεις καθώς οι σφακιανές πίτες μαζί με σφακιανό, θυμαρίσιο μέλι είναι πραγματικά ένας μικρός γευστικός οργασμός του ουρανίσκου σου.

Σήμερα θα σου μάθω κάποια μικρά tips για να κάνεις τις πιο τέλειες σφακιανές πίτες και να ξετρελλάνεις τους φίλους σου αλλά και τον ίδιο σου τον εαυτό.

## **Tips για φανταστικές, υπέροχες, μοναδικές ΣΦΑΚΙΑΝΕΣ ΠΙΤΕΣ:**

- Μπορείς να καταψύξεις τις πίτες πριν το τηγάνισμα, βάζοντας ανάμεσά τους αντικολλητικό χαρτί.
- Μπορείς να βάλεις και πηχτόγαλο Χανίων για πιο έντονη “γεύση” Κρήτης αλλά και καλύτερο τελικό αποτέλεσμα.
- Αφήνεις την πίτα να ψηθεί τόσο όσο να αρχίσει να κουνιέται από το τηγάνι.
- Η σφακιανή πίτα θέλει μέτρια φωτιά και πολλά γυρίσματα.
- Το τυρί που θα βάλεις στην σφακιανή πίτα θα πρέπει να είναι στραγγισμένο, ειδικά αν είναι κάποιο τυρί με πολλά υγρά.
- Το τυρί δεν θα πρέπει να είναι παγωμένο όταν έρθει σε επαφή με το ζυμάρι.
- Συνόδεψε τις σφακιανές πίτες ιδανικά με τέλειο σφακιανό, θυμαρίσιο μέλι.

Μην ξεχάσεις να πεις και μια ρακή!



Κείμενο & έρευνα: Ηλέκτρα Αστέρη  
[electraasteri.gr](http://electraasteri.gr)

---

## Tips & Συμβουλές για την τέλεια μακαρονάδα



Οι μακαρονάδες εδώ στην Ελλάδα είναι η αδυναμία μας. Τις μαγειρεύουμε πολύ και μάλιστα με πολλές και διαφορετικές παραλλαγές. Τι γίνεται όμως όταν μας λείπουν κάποια μικρά μυστικά για να κάνουμε την μακαρονάδα μας ακόμη πιο τέλεια; Μην ανησυχείς, σε αυτό το ποστ μπορείς να βρεις τα πάντα για τα μακαρόνια.

- Για σωστό μαγείρεμα μακαρονιών θα πρέπει να βράσεις τα ζυμαρικά σου σε μεγάλη κατσαρόλα με άφθονο νερό. (1 λίτρο νερού για κάθε 100 γρ. ζυμαρικών)
- Ρίξε 2 κ.σ. αλάτι σε 5 λίτρα στο νερό που θα βράσεις 1 πακέτο μακαρόνια. Αυτό σημαίνει περίπου μισό κουταλάκι αλάτι για κάθε λίτρο νερό. Για ακόμα πιο εντονή γεύση μπορείς να βάλεις και μια ακόμα κουταλιά στα 5 λίτρα αλλά όχι παραπάνω.
- Αν βάλεις αλάτι πριν βράσει το νερό καθυστερείς τον βρασμό για κάτι λιγότερο από 10 δευτερόλεπτα.
- Αν δεν θέλεις να σου κολλήσουν τα μακαρόνια ανακάτεψε συχνά.
- Τα μακαρόνια σου πρέπει να είναι al dente. Σαφώς αυτό είναι θέμα γούστου αλλά τα al dente είναι τα αυθεντικά, ιταλικά ζυμαρικά.
- Η προσθήκη λαδιού στο νερό που βράζει δεν βοηθάει και τόσο πολύ στο να μην κολλάνε τα μακαρόνια όπως πολύ συχνά ακούγεται. Το πιο σημαντικό που κάνει το λάδι αν το βάλεις στην κατσαρόλα πριν τα μακαρόνια είναι πως σταματάει το αφρισμα που πολλές φορές δημιουργείται.
- Αν θέλεις να μην κολλάνε τα μακαρόνια βάλε άφθονο νερό (όπως σου προτείναμε παραπάνω) και λάδι ή βούτυρο αφού τα βγάλεις από την φωτιά.
- Βάλε λάδι ή βούτυρο στα μακαρόνια σου σε ένα μπολ ή στην κατσαρόλα. Όχι μέσα στο σουρωτήρι γιατί είναι πολύ δύσκολο να καθαριστεί ειδικά αν είναι πλαστικό.
- Δεν πετάμε το νερό από τα μακαρόνια. Χρησιμοποιούμε λίγο από αυτό όταν ανακατεύουμε τα ζυμαρικά με τη σάλτσα μέσα στην κατσαρόλα ή το μπολ.

- Ανακατεύετε με ξύλινη κουτάλα και όχι με μεταλλική γιατί ρίχνει την θερμοκρασία του βρασμού.
  - Για τα πάντα ο σκοπός αγιάζει τα μέσα! Αν θέλεις πιο γρήγορο και πιο οικονομικό αποτέλεσμα με λιγότερο ρεύμα μπορείς να αφήσεις κάποιους κανόνες στο πλάι . Πχ να βράσετε σε μικρότερη θερμοκρασία με καπάκι ή σε λιγότερο νερό και ας λασπώσουν λιγάκι.
  - ΜΗΝ βάζετε νερό για να ξεπλύνετε τα μακαρόνια. Η μόνη περίπτωση που θα πρέπει να γίνει αυτό είναι αν τα ξεχασατε και έχουν έβρασαν υπερβολικά τα μακαρόνια και θέλετε να σταματήσετε τον βρασμό.
  - Πριν πετάξεις το νερό που έβρασε τα μακαρόνια κράτα 1 κούπα από αυτό για να προσθέσεις στην σάλτσα καθώς το άμυλο που περιέχει θα την δέσει τέλεια.
  - Ανακάτεψε κατευθείαν τα μακαρόνια με την σάλτσα και μην βάζεις στο πιάτο πρώτα τα μακαρόνια και μετά την σάλτσα.
  - Τα μακαρόνια είναι χαμηλά σε περιεκτικότητα λιπών και δεν περιέχουν χοληστερίνη.
  - Τα ζυμαρικά περιέχουν φώσφορο και μαγνήσιο, είναι πλούσια σε βιταμίνες Β και Ε και φυτικές ίνες
  - Τα ζυμαρικά βοηθούν στην καταπολέμηση του στρες
  - Ο εγκέφαλος συνθέτει ευκολότερα την ορμόνη που ελέγχει την διάθεση δρώντας ως αντικαταθλιπτικό, όταν η διατροφή βασίζεται σε υδατάνθρακες.
  - Προτίμησε ζυμαρικά ολικής αλέσεως στην καθημερινή σου διατροφή, καθώς έχουν έως και διπλάσια ποσότητα φυτικών ινών.
  - Τα ζυμαρικά βρίσκονται στην βάση της διατροφικής μας πυραμίδας.
- Μάθε τα πάντα για τις μακαρονάδες [εδώ](#).

### **Συνταγές με μακαρόνια:**

[Μάφιν με μακαρόνια και αυγό](#)

[Μακαρόνια με ροζέ σάλτσα](#)

[Μακαρόνια με μπέικον και τυρί κρέμα](#)

[Τα πιο τέλεια Μακαρόνια με κόκκινη σάλτσα](#)

[Πίτσα & Καλτσόνε με Μακαρόνια](#)

[Μακαρόνια με Μανιτάρια](#)

[Μακαρόνια βίδες με κόκκινη σάλτσα και λουκάνικα](#)

Κείμενο/έρευνα/φωτογραφίες Ηλέκτρα Αστέρη  
[electraasteri.gr](http://electraasteri.gr)



# Tips και συμβουλές για τέλεια σούπα



Οι σούπες είναι καλοδεχούμενες ειδικά τους χειμερινούς μήνες. Βέβαια υπάρχουν και πολλοί άλλοι που τις τρώνε και κατά την διάρκεια των πιο καλοκαιρινών μηνών αλλά σε κρύα version. Σε κάθε περίπτωση οι σούπες είναι ένα εξαιρετικό φαγητό καθώς εκτός από λίγες θερμίδες περιέχουν πολλές βιταμίνες και πολλά στοιχεία από τα προϊόντα που έχουμε χρησιμοποιήσει για να τις φτιάξουμε. Πάμε όμως τώρα να δούμε μερικά tips που μπορεί να σε βοηθήσουν να κάνεις τις σούπες σου πιο ωραίες, νόστιμες και εμφανίσιμες.

## **TIPS & ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ**

- Μια πολύ καλή ιδέα είναι να μην χρησιμοποιείς απαραίτητως κύβο στις σούπες σου. Οι κύβοι του εμπορίου μπορεί να είναι μια "ευκολία" αλλά σίγουρα δεν είναι ότι πιο υγιεινό μπορείς να επιλέξεις. Βάλε στην σούπα φυσικά προϊόντα, που κάνουν πιο νόστιμο το αποτέλεσμα αλλά και πιο υγιεινή τη σούπα σου.
- Πρόσθεσε ζυμαρικά στις σούπες. Τις δένουν καταπληκτικά και χαρίζουν εκπληκτική γεύση και ωραίο οπτικό αποτέλεσμα. Ότι ζυμαρικό και αν επιλέξεις θα σε βγάλει ασπροπρόσωπο.
- Αν η σούπα γίνει κατά λάθος αλμυρή δοκίμασε να προσθέσεις ζωμό ή νερό για να την αραιώσεις. Σε περίπτωση που αυτό δεν λειτουργήσει μπορείς να δοκιμάσεις βάζοντας στην κατσαρόλα μια ή δύο πατάτες για να τραβήξει το πολύ αλάτι.
- Χρησιμοποίησε γιαούρτι για να κάνεις τη βελουτέ σούπα ακόμη πιο κρεμώδη και τέλεια.
- Δεν χρειάζεται να αγοράσεις κατεψυγμένα λαχανικά για να φτιάξεις την σούπα σου. Μπορείς να το κάνεις με φρέσκα λαχανικά που θα κόψεις εσύ. Επέλεξε τα κατεψυγμένα σε περίπτωση που δεν έχεις χρόνο.

- Πρόσθεσε μπαχαρικά, βότανα και μυρωδικά που θα απογειώσουν την γεύση της σούπας. Επειδή η σούπα είναι κατά κύριο λόγο νερό μπορείς άνετα να βάλεις αρκετά μπαχαρικά έτσι ώστε να νοστιμίσεις το φαγητό.
- Για να κάνεις την σούπα πιο υγιεινή χρησιμοποίησε ελαιόλαδο αντί για βούτυρο και κρέμα γάλακτος. Για ακόμα πιο υγιεινή σούπα απόφυγε το τσιγάρισμα και πρόσθεσε το ελαιόλαδο ωμό στο τέλος.

### Συνταγές για σούπες

[Καροτόσουπα](#)

[Ζεστή Ντοματόσουπα με Γιαούρτι](#)

[Σούπα Καρμπονάρα](#)

[Φασολάδα](#)

[Φακές με Μπέικον](#)

[Μανιταρόσουπα](#)

[Σούπα με Λάχανο](#)

[Ψαρόσουπα με λαχανικά](#)

Για περισσότερα τιπς και συνταγές για σούπες μπειτε στο [soupa.gr](http://soupa.gr)



Κείμενο από την Ηλέκτρα Αστέρη  
[electraasteri.gr](http://electraasteri.gr)

---

## Tips και συμβουλές για τέλειο κέικ



Έχεις όλα τα σύνεργα, τα υλικά και την θετική ενέργεια. Φτιάχνεις το κέικ αλλά σου γίνεται αποτυχία; Σου έχω την λύση. Μάζεψα όλες τις χρήσιμες συμβουλές και τα tips για να κάνεις το τέλειο κέικ και σου τις παραθέτω για να κάνω την ζωή σου στην κουζίνα λίγο πιο εύκολη.

Αρχικά και πριν ξεκινήσεις να φτιάχνεις το κέικ σου, βεβαιώσου πως έχεις όλα τα σύνεργα και τα υλικά στον πάγκο σου. Πάμε τώρα να μάθουμε όλες τις συμβουλές και τα tips.

- Μην ξεχάσεις να προθερμάνεις τον φούρνο στους επιθυμητούς βαθμούς για την εκάστοτε συνταγή
- Φρόντισε πάντα τα υλικά που θα χρησιμοποιήσεις να είναι σε θερμοκρασία δωματίου
- Αν θέλεις άψογο κέικ θα πρέπει να είναι σχολαστικά ακριβής με τις ποσότητες που αναγράφει η συνταγή. Χρησιμοποίησε ζυγαριά
- Αν θέλεις να φέρεις τα αυγά σε θερμοκρασία δωματίου γρήγορα, βούτηξέ τα σε ζεστό νερό για 15'
- Μην ξεχάσεις να αλευρώσεις ή να βουτυρώσεις το ταψάκι σου. Σε κάποια κέικ μπορείς να χρησιμοποιήσεις και λαδόκολα
- Κοσκίνισε πάντα τα στερεά υλικά (αλεύρι, κακάο κτλ) για να γίνει το κέικ πιο αφράτο
- Αν κάνεις κέικ από κακάο αντί για αλεύρι στο αλεύρωμα βάλε κακάο
- Μην γεμίσεις ποτέ το ταψί/την φόρμα σου περισσότερο από τα 3/4
- Πρέπει πάντα να χρησιμοποιείς το σωστό μέγεθος ταψιού. Σε μικρό θα ξεχειλίσει, σε μεγάλο θα

απλώσει

- Αντικατέστησε την κάψουλα βανίλιας με υγρή. Το αποτέλεσμα είναι καταπληκτικό
- Πάντα προσθέστε λίγο αλάτι στο μείγμα. Κάνει πάντα πιο ενδιαφέρουσα την γεύση
- Ποτέ μην ακολουθείς τυφλά την συνταγή στους χρόνους ψησίματος. Ο κάθε φούρνος και το κάθε μείγμα είναι ιδιαίτερο. Πρέπει να παρακολουθείς το κέικ σου και να κρίνεις εσύ πότε πρέπει να το βγάλεις
- Αν θέλουμε να ελέγξουμε αν ψήθηκε το κέικ, βυθίζουμε μέσα του ένα μαχαίρι ή μια οδοντογλυφίδα (προτιμότερη) στο κέντρο του κέικ. Αν βγει στεγνό είναι ψημένο, αν βγει με υγρασία πρέπει να ψηθεί λίγο ακόμη. Μην επαναλάβετε πολλές φορές , ειδικά με το μαχαίρι γιατί θα έχετε ένα πετσοκομμένο κέικ
- Αντικατέστησε το βούτυρο με σπορέλαιο. Θα κάνει το μείγμα πιο αφράτο
- Μην ανοίξεις ποτέ την πόρτα του φούρνου πριν τα 20΄ ψησίματος
- Η ζύμη για κέικ δεν χρειάζεται να χτυπηθεί πολύ. Αντιθέτως αν χτυπηθεί παραπάνω από το επιθυμητό θα έχεις αρνητικό αποτέλεσμα στην εμφάνιση του κέικ
- Για να μην θρυμματιστεί το κέικ σε ψίχουλα όταν το κόβεις, βούτα το μαχαίρι σε καυτό νερό και σκούπισε καλά πριν κόψεις
- Μην ξεφορμάρεις το κέικ όσο είναι ζεστό. Περίμενε τουλάχιστον ένα 20λεπτο
- Αν θέλεις να έχεις ακόμη πιο αφράτο κέικ, διαχώρισε τους κρόκους από τα ασπράδια, πρόσθεσε πρώτα τους κρόκους και άφησε τελευταία τα ασπράδια τα οποία χτύπα τα ως μαρέγκα
- Αν θέλεις πιο light κέικ μπορείς να αντικαταστήσεις το λάδι ή το βούτυρο με λίγο γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά

*Κείμενο από την Ηλέκτρα Αστέρη*  
[electraasteri.gr](http://electraasteri.gr)

---