

Tip για αποθήκευση φρέσκου κρεμμυδιού, μυρωδικών αλλά και του καλαμποκιού στην κατάψυξη



Τα μυρωδικά αλλά και τα φρέσκα κρεμμυδάκια έχουν ιδιαίτερη σημασία στην κουζίνα. Επειδή εμείς τα αγαπάμε πολύ και θέλουμε πάντα να έχουμε αυτούς τους υπέροχους διατροφικούς θησαυρούς θα σας δείξουμε έναν τέλειο τρόπο για να τους αποθηκεύσετε στην κατάψυξη σας. Αρχικά παίρνετε ένα μπουκάλι νερού. Ψιλοκόβετε τα μυρωδικά και τα βάζετε στο μπουκάλι. Βάζετε στην κατάψυξη και voilà. Έχετε το τέλειο μπουκάλι που μέσα του περιέχει μυρωδιές και υλικά που ούτε μπορούσατε να σκεφτείτε.

Το ίδιο μπορείς να κάνεις και με το καλαμπόκι που σου έμεινε από ανοιγμένη κονσέρβα.

Δες και το σχετικό βίντεο:

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](#).