

Dicas para facilitar sua vida na cozinha (parte 1)

O fantasma de cozinhar e ter que limpar depois desanima muita gente (inclusive essa pessoa aqui) de chegar perto da cozinha. Mas, garanto que com essas dicas da *Mary Griggio*, você vai cada dia mais amar sua cozinha!



▪ Retirar a gordura das mãos

Esfregue suas mãos em uma mistura de água com açúcar. Pode ser qualquer tipo de açúcar. O importante é que ele vai capturar a gordura rapidamente.



▪ Desentupir o ralo

Nos casos críticos use – 1 xícara de bicarbonato de sódio no ralo da pia da cozinha e em seguida, uma xícara de vinagre branco. Espere essa solução fazer efeito por 10 minutos e em seguida use água quente. Feche o ralo.

Para manter a pia sempre limpa – 2 colheres de bicarbonato de sódio e 100ml de vinagre branco. Vale lembrar sempre na lavagem das louças retirar todo excesso de gordura com papel toalha, resto de comida e sempre deixe a cuba limpa quando terminar o processo.



▪ Limpar o micro-ondas

Pegue uma tigela de vidro: 500ml de água normal, 50ml de vinagre e 02 rodela de limão (se tiver).

Caso não tenha, só o vinagre dá conta do recado.

Coloque no micro-ondas em potência máxima por cinco minutos e desligue-o da tomada deixando-o fechado por mais cinco minutos. Depois desse tempo pegue um pano limpo e com o micro-ondas desligado, passe por toda parte interna. E pronto!!! Está limpo o seu micro-ondas!

Dicas simples e fáceis, né? O que acharam? Bora testar.

Para ter o curso completo, acesse o link <https://curso.marygriggio.com.br/inscricoes-clsp/>