نصائح في التدبير المنزلي

- يتغير مذاق المعكرونة المضاف إليها صلصة طماطم بعد يوم واحد من وضعها في البراد، وبالتالي علينا أن نتخلص منها. والأفضل هو عدم تقليب صلصة المعكرونة مع المعكرونة المسلوقة بأكملها، وإنما تقليب كمية تكفي لعدد أفراد الأسرة، مع حفظ المتبقي من المعكرونة المسلوقة داخل كيس أو علبة بلاستيك جافة في الفريزر لحين استخدامها، وكذلك حفظ المتبقي من الصلصة في كيس آخر منفصل، ثمّ إخراجهما من الفريزر قبل الاستخدام بنحو نصف ساعة. - عندما نلاحظ أنّ الطماطم قد اقتربت من الفساد وأن قوامها قد بدأ في الارتخاء، يجب غسلها وتجفيفها ثمّ وضعها داخل كيس بلاستيكي محكم الغلق في الفريزر لحين استخدامها لعمل صلصات. - للحفاظ على المتبقي من البامية الطازجة من دون أن تفسد، تقشر البامية وتغسل، ثمّ توضع لمدة 5 دقائق على الأكثر داخل الماء المُغلى المضاف إليه القليل من الملح وعصير الليمون، بحيث تُنتشل قبل البدء في الغليان، ثمّ تصفى وتحفظ داخل أكياس بلاستيك في الفريزر. - للحفاظ على المتبقي من الملوخية الطازجة من دون أن تذبل، تقطف الملوخية وتغسل ثمّ تترك في الهواء حتى تجف، وتفرم ثمّ يضاف إليها القليل من مرق الدجاج الساخن، بحيث يصبح قوامها مثل العجين، وبعدها تحفظ داخل أكياس بلاستيك في الفريزر. - للحفاظ على العصائر الطبيعية من دون أن يتغير طعمها، يجب حفظها في البراد (الثلاجة) بحيث تكون مغطاة حتى لا تتأثر برائحة طعام معيّن من الثلاجة، ويجب أن تكون الأطعمة في الثلاجة كافة مغطاة. - عندما يبدأ لون الموز في التغير، يمكن الاستفادة منه

بدلاً من إلقائه في القمامة، حيث يمكن عمل خبز بنكهة الموز، يصلح لإعطائه للأطفال كوجبة مغذية ولذيذة، كما يمكن حفظ الموز في الفريزر لحين الاستخدام للغرض نفسه.

- عندما يجف الخبز ولا يصلح لعمل ساندويتشات، يمكن تجفيفه بالفرن ثمّ طحنه لعمل فتات الخبز، وإضافة النكهات المحببة من زعتر جاف، أو كزبرة جافة مطحونة، ثمّ حفظه داخل كيس بلاستيك في مكان جاف وبارد لاستخدامه لعمل البانيه.