MICROONDE, NON SERVE SOLO PER CUOCERE: 12 USI CHE SEMPLIFICANO LA VITA

Oggetto del desiderio per decenni, elettrodomestico d'uso comune indispensabile per chi ha sempre poco tempo a disposizione, a casa come in ufficio, il forno a microonde si è guadagnato un posto in gran parte delle nostre case. Utilizzato soprattutto per scaldare e scongelare rapidamente cibi già cotti questo oggetto viene sottovalutato troppo spesso. Esistono, infatti, una serie di usi alternativi e sorprendenti. Vediamoli:

1) La seconda vita delle spugne

Non gettate le spugne per i piatti che emanano cattivo odore: mettetele a bagno in acqua e aceto (o limone) e poi fatele scaldare nel forno a microonde per un minuto. Saranno disinfettate e profumate.

2) Un tagliere come nuovo

Dopo l'utilizzo strofinate il vostro tagliere di plastica con una fetta di limone, poi infornatelo per un minuto per pulirlo e disinfettarlo.

3) **Camomilla dolce e senza lunghe attese**

Spesso il miele si solidifica durante l'inverno. Per riportarlo allo stato liquido ponete il vasetto senza coperchio nel microonde e azionatelo a potenza media al massimo per un minuto.

4) **Sale e zucchero, granulari come prima**

Nelle case più esposte all'umidità o più fredde sale e zucchero possono compattarsi. Per rimediare è sufficiente versarli in piatti e farli riscaldare per pochi secondi.

5) Uno spuntino in pochi minuti

La frutta secca acquista più sapore se tostata. Il forno a microonde vi farà risparmiare tempo rispetto a quello tradizionale. Riponete la frutta a guscio nel microonde e impostate la massima temperatura. Due o tre minuti e sarà pronta da sgranocchiare.

6) **Un trucco pre spremuta**

La spremitura degli agrumi presi direttamente dal frigo è più difficoltosa e, di conseguenza, rende meno. Fateli ammorbidire nel microonde per 20 secondi prima di spremerli.

7) Mani salve

Che dire della sbucciatura degli spicchi d'aglio che lascia sulle mani un odore decisamente sgradevole e duraturo? Per ovviare a questo inconveniente basta mettere l'aglio nel microonde per 20 secondi, sempre a potenza media. Vedrete che la buccia scivolerà via in un attimo.

8) Per non piangere più

Se anche per voi sbucciare le cipolle significa scoppiare in lacrime mettetele nel microonde per 30 secondi prima di iniziare a sbucciarle. Il liquido irritante non vi darà più fastidio.

9) Quel piacevole tepore

Il microonde è utile per riscaldare tessuti o piccoli cuscini efficaci per combattere dolori muscolari e cervicali. C'è addirittura chi si è ingegnato per venire incontro alle esigenze dei più piccoli immettendo sul mercato peluche riscaldabili.

10) Per le conserve

Chi prepara sughi o conserve può utilizzare il microonde per sterilizzare i barattoli di vetro prima del loro utilizzo. E' necessario lavarli, lasciarli leggermente umidi e inserirli nel forno per una trentina di secondi.

11) Per faticare meno…

Utilizzate candele per illuminare il vostro Natale? Per ripulire e riutilizzare i bicchieri di vetro che le contengono poneteli nel microonde. Sarà più semplice rimuovere la cera sciolta.

12) Forno d'artista

Come riutilizzare pastelli a cera vecchi e rotti. Riponeteli in formine per cupcake precedentemente unte e fateli sciogliere nel microonde, poi congelatele. Avrete nuovi colori da utilizzare.