

Acabe com o Cheiro Ruim na Geladeira

Você abre a porta da geladeira e tem a impressão que esqueceu alguém morto lá dentro, procura, procura e não acha nada estragado? Sua geladeira está limpa e continua cheirando?

Então, a melhor maneira de resolver o problema é a seguinte: Faça uma solução de 1 litro de água morna e uma colher de chá de bicarbonato de sódio. Retire os alimentos da geladeira, deixe descongelar, molhe um pano limpo nesta solução e passe em todas as gavetas, prateleiras, inclusive no congelador.

Deixe a porta de geladeira aberta por uma ou duas horas, o cheiro desaparecerá completamente. Nunca use desinfetante, pois eles podem modificar o sabor dos alimentos durante vários meses.

E para manter a geladeira sempre cheirando bem, molhe um chumaço de algodão em baunilha e deixe-o dentro da geladeira. Troque sempre eu for necessário.

DICAS PARA UMA ESCOVA PERFEITA

- * para facilitar a escova, seque os fios e use um defrisante – isso ajuda a reduzir em 50% o trabalho;
 - * quando finalizar a escova aplique um óleo “lustrador” que tira os fios arrepiados sem lambuzar e dar um ar de sujo ao cabelo;
 - * para fazer a escova durar, use spray quando terminar todos os processos;
-

TORTA DE FRANGO PALHA

Ingredientes:

03 peitos de frango cozidos e desfiados
01 kg de tomate sem pele
03 cebolas cortadas finas
01 lata de milho
01 lata de ervilha
01 copo de requeijão
Temperos a gosto (sal, pimenta, cheiro verde)
Batata Palha

Modo de fazer:

Cozinhe o peito de frango e reserve a água. Refogue os temperos. Junte o tomate e continue refogando. Coloque a água com um pouco de maisena para dar consistência. Misture o frango desfiado, a ervilha, milho verde. Após, junte o requeijão ao frango. Coloque em um refratário. Espalhe batata palha por cima e leve ao forno por aproximadamente 20 minutos.

(Zélia Leme de Almeida – Boa Esperança)