

Микротолқынды пеш - заманауи ас үйде таптырмас көмекші. Етті тез жібітіп, тамақты бір сәтте-ақ жылытатын пештің пайдасын күнделікті көреміз. Алайда оның тағы қандай күтпеген қасиеттері бар екен?

- Тұрып қалған ұнтақталған дәмдеуіштер мен аstatымдардың дәмін жандандыру үшін оларды микротолқынды пеште жоғары қуатта 30 секунд шамасында жылытыңыз.
- Қатқан нан тілімін қағаз сулығына орап, 1 минуттай жылытыңыз. Нан қайта жұмсарады. Оның үстіне жып-жылы болады.
- Қабығы ашылмайтын бадам жаңғағын қайнап тұрған суға салып, пеште 30 секунд жылытыңыз.
- Ал түйе жаңғағын (грецкий орех) ыстық суға салып, микротолқынды пешке 4-5 минутқа қалдырыңыз. Сонда қабығы оңайлықпен ашылады.
- Қабығы қиындықпен ашылатын апельсин не грейпфрутті суға салып, 30 секунд жылытса болады.
- Цитрус жемістерінің шырынын сүйіп ішесіз бе? Лимон не апельсинді бірнеше минут пеште қыздырсаңыз, шырынын оңайлықпен сығып ала аласыз.
- Микротолқынды пеште қысқа дайындап көк-шөпті, көкөністерді, жаңғақтарды, тіпті нанды кептірсе болады.
- Қантталып қатып қалған балды 1-2 минутқа пешке салып жібітсе болады.
- Ескі тақталарыңызға тамақтың иісі сіңіп кетсе, оларды жақсылап жуып, бетін лимонмен сүртіп, микротолқынды пеште бірнеше минут ұстаңыз.