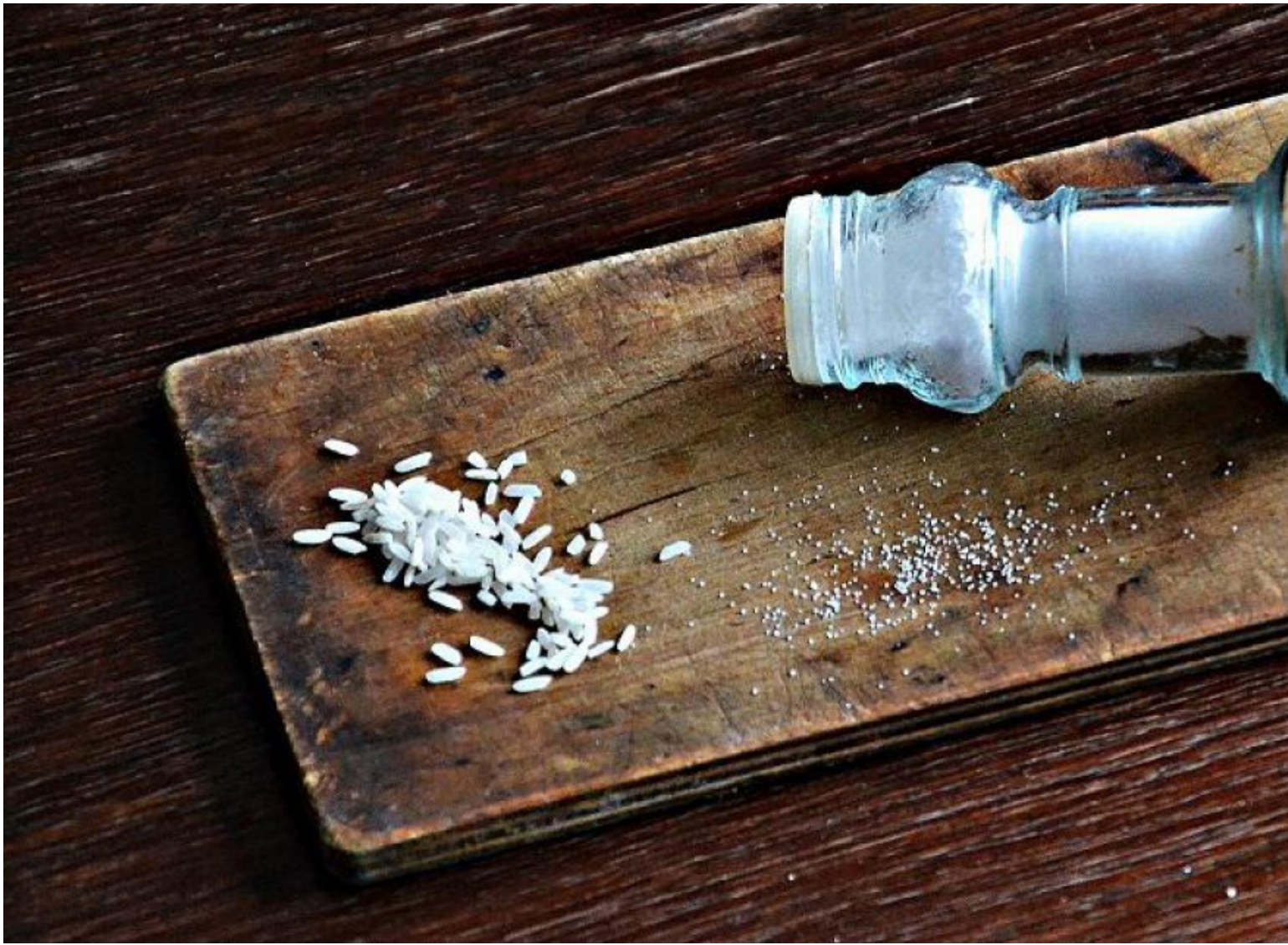


Coś na zatkaną solniczkę



# Opis wskazówki

Użyj ryżu, by zapobiec zatykaniu solniczki.

Częstym problemem w kuchni jest zatkana solniczka. Przyczynia się do tego para w kuchni, będąca naturalnym efektem gotowania. Dzieje się tak, nawet gdy solniczki mamy schowane w szafkach. One także przepuszczają parę do środka. Jest to bardzo denerwujące, gdy w pośpiechu szybko chcemy użyć soli, a tu po raz kolejny nic z solniczki nie leci. Jest sposób by temu zapobiec. Ryż. Zwykły biały ryż, wsypany na dno solniczki. Sprawia, że już nigdy więcej nie będzie kłopotu z solą. Ryż ma właściwości absorbujące wodę. Co to znaczy? Cała para wodna, która dostaje się do solniczki zostanie zaabsorbowana przez ryż, a nie przez sól. W efekcie sól nie będzie wilgotna i nie będzie problemu z wysypaniem jej przez małe otwory w solniczce.