

Co zrobić, aby zrobione przez nas konfitury nie sfermentowały?



Opis wskazówki

Imbir- sekretny składnik.

Imbir nie tylko uwydatnia smak potrawy i ma wiele właściwości pozytywnie wpływających na nasze zdrowie, ale również chroni przed sfermentowaniem konfitur. Wystarczy tylko, że obierzemy imbir i pokroimy go na małe kawałeczki, a następnie włożymy do słoika podczas wkładania konfitury.