

Máslo už vyrábím zásadně jen v pračce. Je to skoro bez práce a ceně v obchodě se směju

aazdravi.cz/maslo-uz-vyrabim-zasadne-jen-v-pracce-je-to-skoro-bez-prace-a-cene-v-obchode-se-smēju

Kateřina Apostolidisová

21. 1. 2023



Možná také patříte k lidem, kteří dávají přednost potravinám, které si sami vypěstují, vyrobí nebo třeba upečou. Žije jich mezi námi čím dál víc. Někdo prostě jen nemá rád průmyslově zpracované jídlo. Nechce jíst všechna ta dochucovadla, éčka, stabilizátory a jiné dobroty. Jiný zase rád ušetří, a většina lidí upřednostní kombinaci obojího.

Proto zažívá renesanci doma pečený kváskový chléb, jahody a rajčata už si pěstujeme nejen v zahradách, ale i na balkonech nebo dokonce za okny. A zkusíme doma vyrábět sýry, šunky, tlačanky nebo třeba máslo.

Na něčem ušetříme, u jiného máme zase jistotu, že jíme čerstvé potraviny bez náhražek. Tenhle koníček se ale netýká jen nás v Česku, podomácku vyrobené pochoutky si dopřávají i ve světě. A

někteří k tomu navíc přistupují s notnou dávkou vtipu a originality. **Určitě by vás totiž nenapadlo, vyrobit si máslo v pračce.** A přesně takový trik teď hýbe sociálními sítěmi ve Velké Británii.

Jak stlouct máslo v pračce

Jak na to? Budete potřebovat jen šlehačku, PET lahev, tenisku a povlak na polštář. Zní to zajímavě, vidíte? Do čisté lahve nalijte šlehačku, podle chuti osolte, vršek překryjte potravinářskou fólií a až přes ni zašroubujte uzávěr. Potom vtačte petku její uzavíratelnou částí do špičky tenisky a botu i s lahví zapněte do povlaku na polštář.



Foto: Shutterstock

Celý tento konstrukt vložte do pračky a zvolte studený cyklus s rychlým odstředováním. Rozhodně by se teplota vody neměla ohřát na víc než 30 °C. Pokud jste odvážní, klidně povlak přidejte k ostatnímu prádlu. Je to dostatečně dobře jištěné, aby se petka a její obsah nemohly s prádlem vzájemně promíchat. Až program skončí, máte hotovo. Vyndáte tenisku z povlaku a láhev v ní by měla být plná stlučeného másla.

Se šlehačkou v akci ušetříte

Pokud se vám nepodaří máslo z PET lahve vytřepat, klidně ji rozstříhnete a máslo přendejte do k tomu určené nádoby. Rozhodně bude mnohem chutnější, než to z obchodu. A když seženete šlehačku v akci, bude i levnější. Klidně si jí v tom případě nakupte víc, protože máslo můžete bez problému zamrazit. Pokud si nejste postupem jisti, podívejte se na přiložené video. Uvidíte, že to opravdu funguje.



Watch Video At: <https://youtu.be/bhdgyaIUII8>

youtube.com

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít