



8 дивних і корисних способів використання рису

Загострити тупі леза подрібнювача (блендера)

З часом леза блендера затуплюються. Відновити їхню гостроту можливо за допомоги рису. Для цього достатньо покласти в чашу блендера близько півсклянки рису і пропульсувати хвилини дві. Леза знову гострі, а ви можете не купувати новий блендер.

Врятувати мобільний телефон

За цей спосіб використання рису ми всі, користувачі мобільних телефонів, йому так вдячні. Він рятує наші телефони і наші кишені знову і знову. Якщо ви впустили телефон у раковину, воду або.. упс... в унітаз – не панікуйте. Покладіть постраждалого в ємкість із рисом і залиште там на кілька днів. Рис абсорбує всю рідину та, вуаля, телефон знову працює.

Почистити кавомолку

Я у своїй кавомолці здебільшого мелю спеції, тому коли мені потрібно було змолоти трохи кавових зерен, доводилося довго і марудно її чистити. Аж доки я не дізналася про спосіб почистити кавомолку за допомоги рису. Це як із блендером – слід змолоти буквально чверть жменьки рису. Це очищує прилад від залишків спеції та запаху – лишається тільки протерти, і кавомолка знову як новенька.

Зберегти сіль у солянці

Одного разу в їдальні я побачила, що в солонці, крім солі, лежать зернята рису. Геніальна ідея! Рис поглинає вологу, залишаючи сіль розсипчастою і без грудочок.

Достиглими фрукти

Рис допомагає фруктам дозрівати. Це стосується насамперед фруктів із товстою шкірою, як-от груші або екзотичні авокадо чи манго (які, до речі, в супермаркеті якраз продаються далеко не стиглими). Фрукти із більш ніжною шкірою (персики або сливи) краще загорнути в бавовняну тканину, а потім класти в рис. До речі, після того як отримаєте стиглі соковиті фрукти, рис можна приготувати як зазвичай.

Перевірити температуру олії

На випадок, якщо ви вирішили щось підсмажити. Інколи не так просто дізнатися, чи олія достатньо гаряча. Хтось капає воду на пательню, щоб переконатися в цьому, але рисовий спосіб більш безпечний. Киньте кілька зерняток рису в олію – якщо вони спливають на поверхню і почнуть готуватися, то олія готова: можна закидати картоплю, фалафель, тісто на хворост тощо.

Зробити грілку

Чесно: цей спосіб – мій зимовий рятівник. Шкарпетка і рис – усе, що потрібно для того, щоб зробити саморобну грілку. Нагрітою таку шкарпетку можна прикладати до різних частин тіла, щоб зігрівати або лікувати біль.

Перш за всі, слід знайти правильну шкарпетку – 100-відсоткову бавовняну і достатньо товсту, щоб нагрітий рис зігрівав, а не обпікав шкіру. І звісно, шкарпетка має бути цілою. Наступний крок – покладіть шкарпетку всередину високої склянки, а резинку вигорніть так, як вигортаєте мішечок для сміття навколо відра. Наповніть шкарпетку на три чверті сирим рисом. За бажанням для аромату можна додати ефірної олії, трав'яного чаю або сушеної лаванди. Обережно дістаньте шкарпетку зі склянки та зав'яжіть решту шкарпетки вузлом.

Грілка майже готова. Тепер залишилось нагріти її. Найпростіше зробити це в мікрохвильовій печі – покладіть шкарпетку в мікрохвильову піч разом зі склянкою води і нагрівайте протягом хвилини. Обережно дістаньте шкарпетку, перевірте, чи достатньо вона тепла, якщо ні, то нагрівайте ще протягом 30 секунд. Другий спосіб – духовка шафа. Нагрійте її до 150С, шкарпетку з рисом покладіть у глибоке жаростійке блюдо і накрийте кришкою. Іншу жаростійку форму наповніть водою. Коли духовка нагріється, форму із грілкою поставте на вище деко, а воду – на нижче. Через 20 хвилин перевірте, чи достатньо гаряча грілка. Якщо ні, нагрівайте ще протягом 10 хвилин. Ще один спосіб нагріву – загорнути шкарпетку з рисом у фольгу та покласти на батарею, якщо вона у вас, звісно, достатньо гаряча.

Шкарпетку з рисом можна використовувати і навпаки – як холодний, а не гарячий компрес. Для цього покладіть її в морозильник на 45 хвилин.

За допомоги такої саморобної грілки можна втишити біль у м'язах, зігріти холодні ноги, руки або інші частини тіла. Грілку-шкарпетку можна покласти в ліжку, щоб легше заснути.

Приготувати очищувальну воду для обличчя

Століттями жінки в Азії використовували рисову воду для очищення шкіри. Така вода містить вітаміни В1, С, Е, а також мінерали, що разом сприяє звуженню пор, пом'якшенню та освітленню шкіри.

Щоб приготувати рисову воду промийте склянку рису, потім покладіть рис до миски, налийте води так, щоб вона покривала рис, і залиште на 15 хвилин. Після цього злийте воду в чисту ємкість (рис не викидайте – його можна приготувати). Все, рисова вода готова. Зберігайте її в баночці із щільною кришкою в холодильнику не більше п'яти днів.