

K čemu se dá použít mléko?



Mléko nejen pro zdraví

- **Aby mléko nezкисло**, dáme do něj kostku cukru (jednu na litr). Stejnou službu udělá list křenu vložený do nádoby s mlékem.
- **Při převařování se mléko nesrazí**, vhodíme-li do něj kostku cukru nebo hrnec vypláchneme studenou vodou. Mléko při převařování nevzkypí, když okraj hrnce natřeme tukem.
- Mléko skladujeme v chladu a ve tmě, protože světlo rozkládá tuky, které mléko obsahuje.
- Mlékem můžeme **změkčit starý tvrdý sýr**. Stačí sýr na několik hodin namočit do studeného mléka.
- Mléko pomáhá **čistit skvrny od inkoustu, ovoce, trávy a červeného vína, čistí také kožený nábytek a lakované boty**.
- **Odstraňuje zápach z ryb a divočiny, zlepšuje chuť hovězího masa, opravuje přesolené polévky a zeleninu a zachovává bílou barvu kvěťáku při vaření**.
- Naopak **čerstvé skvrny od mléka** čistíme okamžitým vypráním v teplé vodě, starší odstraníme čistým lihem.