

detkityumen.ru

8 идей необычной летней заморозки

Лето – лучшее время, чтобы проверить вашу морозильную камеру. Ведь в ней можно хранить не только рыбу и мясо, но и достаточный запас ледяных кубиков для напитков, полезное мороженое и замороженные ягоды.

Мороженое из йогурта

Любите мороженое, но считаете калории? Просто воткните палочки в баночки с фруктовым йогуртом и поставьте в морозильник. Через 1,5 ч любимый десерт без вреда для талии будет готов.

Ароматные травы в масле

Часто бывает, что купленный пучок ароматических трав расходуется не весь. Чтобы травы не пропали, их можно засушить. Но есть способ лучше! Мелко порубите травы и разложите в формочки для льда, вы можете сделать миксы или положить только один вид трав в каждую формочку. Залейте оливковым маслом и заморозьте. Используйте ароматные кубики для приготовления супов, рагу и соусов.

Томатное пюре

Не спешите выбрасывать оставшиеся нарезанные дольки помидоров или перца. Измельчите их блендером и заполните формочки для льда. Используйте замороженное пюре для супов, соусов и рагу.

Фрукты для смузи

Часто бывает так, что остается горсть ягод или пара абрикосов (без косточек). Не обязательно варить из них компот. Просто положите их в пакет и заморозьте. Когда захотите приготовить смузи, вам останется только кинуть их в блендер.

Замороженный виноград

Если вы часто забываете поставить белое вино в холодильник, заморозьте ягоды винограда. Это лучший способ охладить бокал вина, не добавляя в него лед.

Кубики льда с ягодами

Не только коктейли, но и простая вода будет выглядеть красивее, если добавить в бокалы кубики льда с ягодами и мятой. Только ягоды в формочках лучше заливать минеральной водой, так лед будет прозрачным.

Кофейный лед

Сварили слишком много кофе? Не выливайте остатки. Залейте кофе в формочки для льда и заморозьте. Используйте кофейные кубики, когда хотите приготовить холодный напиток или добавьте их в утренний кофе, когда нет времени ждать, чтобы он остыл. С этими кубиками хорошо подавать ликеры с молочным или кофейным вкусом. Можно также добавить их в смузи или молочный коктейль.

Лед с лимоном для кувшинов

Для летней вечеринки необходимо приготовить много кубиков льда, ведь напитки так быстро нагреваются. Советуем заморозить лед в формочках для маффинов, добавив в него дольки лимона, лайма или апельсина. Такой лед удобно класть в кувшины с лимонадом или сангрией – и напитки сохранятся холодными намного дольше.

<https://www.gastronom.ru>

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/biblio/category144/category146/4922/