

شیر فاسد و ترشیده را دور نریزید!

شیر ترش، یکی از مواد اصلی در ماسک‌های صورت است که موجب لطافت و نرمی پوست می‌شود، رنگ پوست را بهبود می‌بخشد و پوست را سفیدتر و درخشان‌تر می‌کند.

به گزارش خبرنگاران زندگی و سرگرمی گزارش خبر، حتما نخستین کاری که با شیر خراب و ترشیده انجام می‌دهید، دور ریختن آن است، غافل از این‌که خانم‌های خانه‌دار از این شیر به شکل مفید استفاده می‌کنند.

هیچ راهکاری جهت سالم کردن شیر خراب وجود ندارد، اما جالب است بدانید که باز هم می‌توان از آن استفاده کرد. ما معمولاً شیر خراب را در سریع‌ترین زمان ممکن دور می‌ریزیم، اما به این فکر نمی‌کنیم که این شیر کاربردهای دیگری نیز دارد. استفاده‌های متفاوتی که می‌توانید از شیر خراب و فاسد داشته باشید، بدانید.

درست کردن پنیر

نخستین چیزی که با شیر ترش شده می‌توان به آن فکر کرد، درست کردن پنیر است. ماده اصلی موجود در پنیر، شیری است که دیگر قابل مصرف نیست. اگر شیر بریده شده است، اما فاسد نیست و رنگ و بوی آن تفاوت نکرده است، می‌توان با آن پنیر درست کرد.

دقت کنید که شیر فاسد را نمی‌توان پنیر کرد. اگر شیر، پس از جوشاندن بریده، کمتر از یک کیلو است، با آن پنیر درست نکنید، زیرا صرف نمی‌کند و بسیار کم می‌شود.

روش تهیه پنیر از شیر بریده

شما می‌توانید با استفاده از جوشاندن شیر ترش و اضافه کردن آب آن، پنیر کاتیج درست کنید. سپس آن را داخل یک دستمال بریزید و شیر اضافه را خارج کنید تا پنیر حالت سفت پیدا کند؛ حتی می‌توانید کمی خامه، نمک و فلفل نیز جهت طعم آن اضافه کنید یا این‌که از راه زیر، پنیر درست کنید:

به شیر، نمک بیافزایید. (به یک کیلو شیر باید یک قاشق مرباخوری نمک بزنید).
سپس، روی یک آبکش، پارچه نخی یا پارچه توری با سوراخ‌های بسیار ریز را قرار دهید.
شیر بریده را داخل پارچه بریزید و دور پارچه را گره بزنید.
یک جسم سنگین، مانند هاون یا یک بشقاب سنگین روی پارچه قرار دهید تا پنیر سفت شود و به هم بچسبد.
برای این‌که آب پنیر کامل گرفته شود، باید دو ساعت صبر کنید.
پنیر را در یخچال قرار دهید و جهت خوشمزه‌تر شدن، روی آن زیره بپاشید.

کاربردهای دیگر

شیر ترش، معمولاً در دستور عمل شبیه به کیک و دسر، خوش‌طعم‌تر به نظر می‌رسد. البته کاربردهای دیگر نیز دارد که هیچ ربطی به غذا ندارد:

زیبایی

شیر ترش، یکی از مواد اصلی در ماسک‌های صورت است که موجب لطافت و نرمی پوست می‌شود، رنگ پوست را بهبود می‌بخشد و پوست را سفیدتر و درخشان‌تر می‌کند. ماسک شیر، جهت بهبود آفتاب‌سوختگی و چروک پوست، مفید است و می‌توانید از آن به‌عنوان یک ماسک مفید و مرطوب‌کننده خوب، جهت پوست صورت یا دیگر قسمت‌های بدن خود، استفاده کنید.

خانه و باغچه

شیر بدون استفاده را می‌توانید در اطراف گل و گیاهان بریزید تا حشرات را از آن، دور و به رشد بیشتر آن‌ها کمک کنید. آبیاری گیاهان با شیر، مواد مغذی مانند کلسیم را به گیاه شما می‌رساند. به‌خصوص برای گیاه گوجه فرنگی، بسیار مفید است.

جهت آبیاری گیاهان، شیر بریده شده را در ظرفی بریزید تا خنک شود و بعد، آن را از صافی رد کنید تا قسمت‌های پنیری از آب آن جدا شود. سپس، از آب شیر بریده، جهت آبیاری گیاهان استفاده کنید و قسمت‌های پنیری را دور بریزید.

برق انداختن ظروف نقره

به شیر ترش شده در حال جوشیدن، مقداری سرکه بیافزایید و سپس، نیم ساعت وسایل نقره را درون آن قرار دهید تا کدری آن‌ها از بین برود. سپس، وسایل نقره را با آب گرم، صابون و مسواک نرم، بشویید.

همچنین، می‌توانید شیر را داخل ظروف نقره بریزید. شب تا صبح نگه دارید و صبح روز بعد، با درخشندگی این ظروف مواجه شوید.

قابل مصرف حیوانات خانگی

شیر بریده برای حیوانات، مشکلی ایجاد نمی‌کند. بنابر این، می‌توانید شیر بریده شده را به غذای حیوانات، مانند سگ، گربه، مرغ، گوسفند و غیره، اضافه کنید و به آن‌ها بدهید.

دلیل بریدن شیر

بریده و خراب شدن شیر، دو دلیل اصلی دارد که عبارت‌اند از:

شیری که تهیه می‌کنید، نباید تاریخ مصرف آن گذشته باشد و باید آن را سریع بجوشانید. اگر شیر جوشانده نشده، بیشتر از ۲۴ ساعت خارج از یخچال نگهداری شود، به دلیل تکثیر سریع قارچ و میکروب‌های داخل آن، بریده می‌شود.

در شیر تازه، قارچ و میکروب‌هایی وجود دارند؛ تا زمانی‌که شیر را نجوشانیم، این قارچ و میکروب‌ها تکثیر می‌شوند و اگر از حدی زیاد شوند، موجب بریده شدن شیر خواهند شد.

شیر، بسیار حساس است و به مواد دیگر، واکنش نشان می‌دهد. اگر شیر تازه و سالم، هنگام جوشاندن، می‌برد، ممکن است دلیل آن تمیز نبودن ظرفی باشد که شیر را داخل آن جوشانده‌اید. سپس، قبل از ریختن شیر در ظرف، آن را آبکشی کنید و بعد، شیر را جهت نگهداری و جوشاندن، داخل آن بریزید.

خبرهای مرتبط