**[Resnica o maslu](http://www.ognjic-logatec.si/uporabni-nasveti/resnica-o-maslu)**

Eno od najbolj uporabnih živil v kuhinji, brez katerega si ne moremo zamisliti zajtrka in priprave številnih sladic, je maslo. Verjeli ali ne, lahko ga uporabite tudi drugače.
Maslo lahko uporabite na številne načine.

* Če ne želite, da se na siru nabere plesen, odrezano površino namažite s tankim slojem masla.
* Če ste porabili le polovico čebule, preostalo pospravite v hladilnik skupaj z maslom. Preprečil bo neprijeten vonj v hladilniku.
* Po čiščenju rib na rokah ostane neprijeten vonj več ur. Odstranite ga lahko s koščkom masla, s katerim namažete roke.
* Lepljivo hrano boste lažje narezali, če boste nož premazali z maslom.
* Vodne madeže na lesenem pohištvu lahko naredite manj vidne, če jih premažete z maslom. Dovolj je, da jih le premažete, pustite nekaj ur, da les vpije maščobo, in rezultat bo očiten.
* Če se vam nohti lomijo, poskusite babičin recept. Čez noč jih namažite z maslom in zavijte v prozorno folijo. Snovi iz masla bodo vaše nohte nahranile in jim dale poseben sijaj.
* Neugodna situacija, ki se najpogosteje zgodi malčkom, je ta, da se jim žvečilni gumi zaplete v lase. Najlažje ga boste odstranili, če boste pramen las namazali z maslom in žvečilni gumi bo en dva tri zdrsnil dol.

Vir: [www.bibaleze.si](http://www.bibaleze.si)