

Ky dokument nuk është prova. Prova janë bajtët e ruajtur: HTML-ja e faqes, pamja e saj, dhe zinxhiri i hash-eve që i lidh. Kjo dëshmi është paraqitja e tyre, e prodhuar automatikisht. Verifikohet me kodin më poshtë **pa na pyetur ne**.

ARTIKULLI

TITULLI	Sa herë mund të ripërdoret vaji i tiganit? – Vizion Plus
ADRESA	https://www.vizionplus.tv/sa-here-mund-te-riperdoret-vaji-i-tiganit/
BURIMI	vizionplus.tv
GJENDJA	online

KOHA

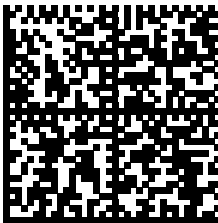
KAPUR NGA NE	30 shtator 2026, 20:01:38 UTC <i>Dritarja jonë e pasigurisë: ± 300 s — intervali me të cilin e kontrollojmë këtë burim.</i>
DEKLARUAR NGA PORTALI	30 shtator 2026, 19:56:16 UTC <i>Koha e deklaruar vjen nga pala që po vlerësohet. Ora jonë nuk preket prej saj, dhe të dyja shfaqen këtu të ndara.</i>

HASH-ET · SHA-256

PËRMBAJTJA	b0e9b6a9f325fba64fdce896cbce6663bf618621126ecc5cf318758480178468
TEKSTI	f2ea7a0de7c2249f549775a13043999381a77ba2523d97229c6862e7155d7c7c
PAMJA	1266af37c1d9d643d0adf65310b4136a32cebe47c088ca5b4903bafd83fed150

ZINXHIRI I PROVËS

KJO HYRJE	a85644391e3eb104fcfc4ffc484ff53c7e600a7bb2e4d2cc3b690e239f64c345
E MËPARSHMJA	—
RRËNJA MERKLE	—
ANKORIMI	nuk është ankoruar ende <i>Kjo hyrje nuk është përfshirë ende në asnjë pemë Merkle të dërguar. Zinxhiri i hash-eve provon rendin dhe integritetin; koha jo.</i>



SKANOJE PËR TA VERIFIKUAR

Kodi të nxjerr te eksploruesi i STAMLES. Ai regjistër nuk është yni: nëse serveri ynë bie nesër, vula mbetet aty ku është.

Faqja tregon njërën nga tri gjendjet — **nuk u gjet**, **në radhë**, ose **e konfirmuar** me bllokun, rrënjën Merkle dhe transaksionin në Polygon. Krahazo hash-in që gjen atje me atë të shtypur më lart: nëse përputhen, kjo kapje ekzistonte para asaj ore, dhe ne nuk mund ta kishim ndryshuar pas saj.

<https://scan.stamles.eu/verify/a85644391e3eb104fcfc4ffc484ff53c7e600a7bb2e4d2cc3b690e239f64c345>

PAMJA E FAQES

Renderuar nga HTML-ja jonë e ruajtur, jo nga rrjeti. **Riprodhon kopjen tonë, jo pamjen e atëhershme:** stilet dhe imazhet e largëta mund të mos ekzistojnë më ose të kenë ndryshuar.

Motori: chromium-stored+assets · dritarja 1280×1024 px



E lemë vajin në tigan për "edhe një herë" dhe më pas edhe një tjetër, derisa nuk dimë më nëse duhet ta përdorim apo ta hedhim. Shpesh, pas përdorimit të dytë, vaji nuk u jep më ushqimeve të skuqura ngjyrën e artë dhe lë në gojë një ndjesi të pakëndshme yndyre.

REKLAMË

Nuk ekziston një numër i përcaktuar përdorimesh. Në kuzhinën e shtëpisë, i njëjti vaj mund të përdoret 2 deri në 4 herë, nëse është ruajtur dhe trajtuar siç duhet.

Megjithatë, nëse vaji ndryshon ngjyrë ose erë, krijon shkurmë në sipërfaqe apo fillon të nxjerrë tym më lehtë, duhet ta hedhim.

Sa herë mund të përdorim të njëjtin vaj?

Në praktikë, numri i përdorimeve varet nga mënyra se si është përdorur vaji. Ndryshe është skuqja e patateve dhe ndryshe skuqja e ushqimeve të lyera me miell ose e peshkut. Mbetjet e miellit dhe thërrimet digjen dhe përshpejtojnë prishjen e vajit.

Po kështu, sa më gjatë të qëndrojë vaji në zjarr dhe sa më e lartë të jetë temperatura, aq më shpejt degradohet ai.

Prandaj, dy procese skuqjeje nuk janë domosdoshmërisht të njëjta. Një vaj i pastër mund të përballojë disa përdorime, ndërsa një vaj që është djegur mund të konsiderohet i papërshtatshëm që pas përdorimit të parë.

Si ta kuptojmë që vaji është prishur?

5 Asist i madh për Shqipërinë!
Bjellorusia ndal Finlandën, kuqezinjt...

NEWSLETTER

Përmbledhja e ditës në e-mail

emaili juaj

Abonohu

REKLAMË



Këtu qëndron edhe dallimi kryesor, nuk duhet të mbështetemi vetëm te numri i herëve që e kemi përdorur, por te shenjat që tregojnë vaji.

Ka marrë një ngjyrë dukshëm më të errët

Ka një erë të fortë ose të rëndë

Krijon shkumë në sipërfaqe

Fillon të nxjerrë tym më lehtë se më parë

Është bërë më i trashë

Nëse vëmë re një prej këtyre shenjave, vaji nuk është më i përshtatshëm për t'u përdorur sërish.

Në çfarë temperature priset vaji?

Pika e tymosjes është temperatura në të cilën vaji fillon të nxjerrë tym dhe të shpërbëhet. Nga ky moment, nuk ndikohet vetëm shija, por edhe cilësia e vajit.

Sipas llojit të vajit, pika e tymosjes mund të ndryshojë. Për shembull:

Vaj ulliri ekstra i virgjër: rreth 160–190°C

Vaj ulliri i rafinuar: deri në 220°C

Vaj luledielli: rreth 220–230°C

Nëse vaji nxjerr tym gjatë skuqjes, ai ka filluar tashmë të degradohet dhe nuk duhet të përdoret sërish.

A mund të përziejme vajin e vjetër me vaj të freskët?

Sipas studimeve, përzierja e vajit të përdorur me vaj të freskët nuk rekomandohet. Vaji i vjetër mund të ndikojë në cilësinë e vajit të ri dhe të përshpejtojë degradimin e të gjithë përzierjes.

Kur vaji nuk është më i përshtatshëm për përdorim, nuk duhet ta derdhim në lavaman. Vaji nuk tretet në ujë, mund të ngjitet në tubacione dhe me kalimin e kohës të shkaktojë bllokime.

Mënyra e duhur është e thjeshtë:

E lëmë vajin të ftohet

E transferojmë në një enë të mbyllur

E hedhim në mbeturina ose e çojmë në pikat e grumbullimit të vajrave të përdorur, aty ku këto shërbime ofrohen

Në shumë zona, vaji i përdorur mund të riciklohet dhe të shfrytëzohet, për shembull, për prodhimin e biokarburanteve.

Gabimi që bëjmë më shpesh

Mendojmë se cilësia e vajit përcaktohet nga numri i herëve që e kemi përdorur. Në të vërtetë, degradimi i tij ndikohet nga temperatura, mbetjet e ushqimit dhe mënyra se si e menaxhojmë gjatë dhe pas skuqjes.

Për këtë arsye, e njëjta sasi vaji mund të përdoret disa herë ose të duhet të hidhet që pas përdorimit të parë.



WRITTEN BY
Redaksia Web
Gazetar/e · Vizion Plus

Të gjithë artikujt →

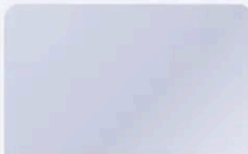
Vazhdo të lexosh



LIFESTYLE

Kujdesi për lëkurën, ja 5 gabime të...

Redaksia Web 30 Sht 21:29



LIFESTYLE

Kujdesi për lëkurën, 5 gabime të përditshm...

Redaksia Web 30 Sht 21:00



LIFESTYLE

Gabimi që i nxin dhe i prish frutat e prera...

Redaksia Web 30 Sht 19:52

REKLAMË

Lini një koment

Komenti juaj *

Me respekt — komentet moderohen nga redaksia.

Emri *

E-mail *

Nuk publikohet kurrë.

☐ Ruaje emrin dhe e-mailin tim në këtë shfletues për herën tjetër që komentoj.

Posto komentin

REKLAMË



Vizion Plus është një nga televizionet kryesore kombëtare në Shqipëri — lajme, programe, seriale dhe sport, drejtpërdrejt dhe on demand, 24 orë në ditë, kudo që je.

LIVE



Lajme

Politikë
Bota
Vendi
Kronikë
Lifestyle

Programe

Programe
Seriale
Guida TV
Video
Ekipi i Vizion Plus

Rrjeti

Rreth nesh
Karriera
Kontakt
Reklamo me ne
Dërgo lajmin tënd

Ligjore

Kushtet e përdorimit
Privatësia
Cookies
Politika editoriale

Pamja këtu është e ri-koduar për ta futur në dokument. Artefakti autoritar është skedari WebP i ruajtur, dhe hash-i i tij është ai i shtypur te faqja e parë — pra dallimi është i verifikueshëm, jo i fshehur.