



Είναι

ένα προϊόν που βρίσκεται σε αφθονία σε κάθε κουζίνα. γνωρίζατε όμως όλες τις σπουδαίες χρήσεις του;

Το θειικό λοιπόν αλάτι, μπορεί να σας χρησιμεύσει σε δεκάδες χρηστικά tips:

1. Ρίξτε λίγο αλάτι σε ένα σφουγγάρι για να καθαρίσετε τα φλιτζάνια του καφέ ή τα κουζινικά σας σκεύη (είναι καλύτερο και από πλυντήριο πιάτων), ενώ εάν αφήσετε το σφουγγάρι της κουζίνας μέσα σε μία λεκάνη με ένα λίτρο νερό και 1/4του φλιτζανιού αλάτι, για μία νύχτα, θα παρατείνετε κατά πολύ τη ...ζωή του.

2. Αν το τηγάνι σας σκουριάσει, μπορείτε επίσης μετά το πλύσιμο να το βάλετε σε μία λεκάνη, η οποία περιέχει 1/4 φλιτζάνι του τσαγιού αλάτι και ζεστό νερό. Τρίψτε το με μια σκληρή συρμάτινη βούρτσα, σκουπίστε και εφαρμόστε ένα ελαφρύ στρώμα από φυτικό έλαιο, πριν από τη χρήση ή την αποθήκευσή του. Προσοχή το τηγάνι βέβαια να μην είναι αντικολλητικό. Καλό θα ήταν να ρωτήσετε τον κατασκευαστή πριν το κάνετε.

3. Όταν πέφτει στο πάτωμα της κουζίνας σας ένα αυγό, επικρατεί το χάος εξαιτίας της μυρωδιάς και της δυσκολίας να αφαιρεθεί από μια σκούπα. Ρίξτε απάνω αλάτι και αφήστε το εκεί για 20 λεπτά και μετά θα είστε σε θέση να το σκουπίσετε αμέσως.

4. Εάν σας τσιμπήσει μέλισσα, αφού αφαιρέσετε το κεντρί και έπειτα καλύψτε το τσίμπημα με αλάτι, που θα απαλύνει αμέσως τον πόνο.

5. Για να σβήσετε την φωτιά που ανάψατε με πετρέλαιο, ρίξτε αλάτι (μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό στη φωτιά από πετρέλαιο).

6. Καθαρίστε το φούρνο. Εάν τα τρόφιμα που ψήνονται στο φούρνο τσιτσιρίζουν και πετάνε λίπη πασπαλίστε με αλάτι όσο είναι ζεστός και θα εξαλείψει την μυρωδιά, αργότερα όταν ο φούρνος είναι δροσερός, μπορείτε ευκολα να απομακρύνετε τις βρωμιές.

7. Καθαρίστε τις μπογιές. Αν μια χρωστική ουσία λερώσει ένα ρουχο σας, μουλιάστε το για μια ώρα σε μια λεκάνη με νερό στο οποίο έχετε προσθέσει 1/2 φλιτζάνι ξίδι και 1/2 φλιτζάνι αλάτι. Εάν το χρώμα επιμένει, επαναλάβετε. Εάν το ρούχο είναι πολύχρωμο, προτιμήστε το στεγνό καθάρισμα.

8. Δοκιμάστε τα χαλασμένα αυγά. Βάλτε ένα αυγό σε ένα φλιτζάνι νερό στο οποίο έχετε προσθέσει δύο κουταλάκια του γλυκού αλάτι. Ένα φρέσκο αυγό θα βυθιστεί, τα χαλασμένα θα επιπλέουν.

9. Απωθήστε τους ψύλλους. Πλύνετε το σκυλόσπιτο με αλάτι.

10. Κρατήστε τις πατάτες και τα μήλα από το να γίνουν καφέ μετά τη κοπή τους. Βάλτε τα σε αλατισμένο κρύο νερό.

11. Καθαρίστε την επιφάνεια κοπής. Καλύψτε την με χλωρίνη και αλάτι, τρίψτε την με μια σκληρή βούρτσα, στη συνέχεια ξεπλύνετε με πολύ ζεστό νερό και σκουπίστε με ένα καθαρό πανί. Επαναλάβετε το μετά από κάθε χρήση.

12. Καθαρίστε την καφετιέρα σας. Γεμίστε το γυάλινο χώρο αποθήκευσης καφέ με 1/4 φλιτζάνι του τσαγιού αλάτι και μια ντουζίνα παγάκια. Ανακινήστε το μείγμα

στα τοιχώματα και αφήστε το εκεί μέσα για μισή ώρα, γεμίστε το μετά με κρύο νερό και ξεπλύνετε.

13. Καθαρίστε τον χαλκό. Γεμίστε ένα μπουκάλι ψεκασμού με ζεστό λευκό ξύδι και τρεις κουταλιές της σούπας αλάτι. Ψεκάστε πάνω στο χαλκό, αφήστε το για λίγο, στη συνέχεια τρίψτε.

14. Καθαρίστε τεχνητά άνθη. Βάλτε τα σε μια λεκάνη γεμάτη αλάτι και ανακατέψτε τα. Ρίξτε μια ματιά στο χρώμα του αλατιού και θα δείτε τι έχετε καταφέρει.

15. Εμποδίστε το χιόνι από το παράθυρο. Βουτήξτε ένα σφουγγάρι σε νερό με αλάτι και τρίψτε τα παράθυρα. Δεν θα σας ενοχλήσει πια κανένας παγετός, ακόμα και όταν ο υδράργυρος είναι μείον 32 βαθμούς. Επαναλάβετε το ίδιο με το παρμπρίζ του αυτοκίνητου.

Πηγή: neadiatrofis.gr