

16 Ιουλίου 2018

Οκτώ σούπερ χρήσεις του αλουμινόχαρτου που δεν μπορείτε να φανταστείτε!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Είμαστε σίγουροι πως ήδη γνωρίζετε τις πολλές χρήσεις που έχει το αλουμινόχαρτο. Εμείς είμαστε, όμως, εδώ για να σας δείξουμε και άλλες χρήσεις του που μπορεί να μην είχατε σκεφτεί ή φανταστεί μέχρι σήμερα.

Κάλυμμα για συρτάρια και ντουλάπια

Αν δεν θέλετε να σκουπίζετε συχνά τους πάτους των συρταριών και των ντουλαπιών σας δεν έχετε παρά να απλώσετε σε αυτούς λίγο αλουμινόχαρτο. Έτσι μια φορά στο τόσο το μόνο που θα έχετε να κάνετε θα είναι να αντικαθιστάτε το αλουμινόχαρτο με καινούργιο.

Γυάλισμα ασημικών

Για να γυαλίσετε τα ασημικά σας κάντε το εξής: Πάρτε ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο και απλώστε το με την γυαλιστερή του μεριά να κοιτάει προς τα πάνω μέσα σε ένα μπολ. Ρίξτε μέσα 1/4 φλ. μαγειρική σόδα και μπόλικο ζεστό νερό. Τοποθετήστε το ασημικό σας και αφήστε το να μουλιάσει για 10-15 λεπτά. Έπειτα βγάλτε το και περάστε το με μια καθαρή βαμβακερή πετσέτα.

Καθαρίστε το γκριλ

Κόψτε ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο και κάντε το μια μπάλα. Καθαρίστε με αυτήν το γκριλ σας. Θα εντυπωσιαστείτε από τα γρήγορα αποτελέσματα.

Προστατέψτε την κρούστα του γλυκού σας

Ανησυχείτε μήπως καεί η αγαπημένη σας μιλόπιτα την ώρα του ψησίματος; Δεν χρειάζεται. Καλύψτε τις άκρες της με αλουμινόχαρτο έτσι ώστε να μην “μαυρίσει” πολύ η κρούστα της στις άκρες.

Τρίψτε τα πιάτα σας

Αν έχετε αφήσει για 1-2 μέρες άπλυτα τα πιάτα στον νεροχύτη τότε είναι σίγουρο πως διάφορες τροφές θα έχουν κολλήσει πάνω τους. Πάρτε ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο, κάντε το μια μπάλα και τρίψτε με αυτό τα πιάτα σας, Το ίδιο μπορείτε να κάνετε για να καθαρίσετε κατσαρόλες και τηγάνια.

Τρομάξτε τα πουλιά

Για να κρατήσετε μακριά από τη βεράντα σας τα ενοχλητικά περιστέρια δεν έχετε παρά να κόψετε λίγο αλουμινόχαρτο σε λωρίδες και να τις κρεμάσετε από διάφορα σημεία της βεράντας σας.

Σιδερώστε πιο γρήγορα τα ρούχα σας

Για να σιδερώνετε τα ρούχα σας στον μισό χρόνο αρκεί να κάνετε το εξής: Απλώστε αλουμινόχαρτο κάτω από το ύφασμα της σιδερώστρας σας. Αυτό θα

βοηθήσει στο να γίνεται πιο εύκολο το σιδέρωμα μιας και θα απαλύνονται οι «ρυτίδες» των ρούχων σας πολύ πιο γρήγορα από πριν.

Μαλακώστε την σκληρή ζάχαρη

Η καστανή ζάχαρη τείνει να κρυσταλώνει πολύ πιο γρήγορα από την λευκή. Για να λύσετε αυτό το πρόβλημα τυλίξτε τη ζάχαρη σε ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο και βάλτε την στον φούρνο, στους 180 βαθμούς για 5 λεπτά.

Πηγή: briefingnews.gr