

## 15 αντικείμενα που καθαρίζονται με αλάτι

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 11/09/2013 18:19

---

[http://fe-mail.gr/media/Image/health\\_nutrition/2008/09/salt/salt\\_2.JPG](http://fe-mail.gr/media/Image/health_nutrition/2008/09/salt/salt_2.JPG)

Στο πλαίσιο των πολύ καλών φυσικών καθαριστικών εντάσσεται και το δημοφιλές και πολύ αγαπητό σε όλους αλάτι, το οποίο ευρέως χρησιμοποιείται στη μαγειρική και δεν νοείται παρασκευή φαγητού χωρίς αυτό. Και επειδή, βέβαια, δεν μας αρέσουν τα ανάλατα φαγητά αλλά δεν θέλουμε να το παρακάνουμε κιόλας με τη χρήση υπερβολικού αλατιού, ήρθε η ώρα να μάθουμε σε τι άλλο χρησιμεύει το συνηθισμένο αλάτι και μάλιστα με άριστα αποτελέσματα. Πράγματα που έχουμε όλοι στο σπίτι μας και τα χρησιμοποιούμε καθημερινά.

1. Για να καθαρίσετε τα μαγειρικά σκεύη από τα άλατα, μια πάστα από ξίδι και αλάτι σε ίσα μέρη θα κάνει μια εξαιρετική δουλειά. Ξεπλύνετε και στεγνώστε με μαλακό πανί.
2. Για τα καμένα λίπη που μένουν το τηγάνι, ρίξτε λίγο αλάτι μόλις απομακρύνετε το φαγητό από το σκεύος, το οποίο θα διασπάσει τα λίπη και θα βοηθήσει στην εύκολη απομάκρυνσή τους.
3. Καθαρίστε τους λιπαρούς λεκέδες στο φούρνο με ένα μείγμα από αλάτι και λιγη κανέλα. Τρίψτε ελαφρά όσο είναι λίγο ζεστός ο φούρνος. Το αλάτι θα απορροφήσει το λίπος και η κανέλα θα μωσχομυρίσει το εσωτερικό. Σκουπίστε με ένα βρεγμένο πανί και είστε έτοιμοι.
4. Για να καθαρίσετε την καφετιέρα, απλώς προσθέστε λίγο αλάτι στο νερό και αφήστε να βράσει. Αντίο άλατα!
5. Αφαιρέστε τους επίμονους λεκέδες του καφέ από τα φλιτζάνια, τρίβοντας με ένα σφουγγάρι στο οποίο έχετε βάλει λιγη πάστα από αλάτι και ξίδι. Ξεπλύνετε με άφθονο νερό.
6. Για να λάμπουν τα περισσότερα μέταλλα (χάλυβας, ασημί, χρυσός, κασσίτερος) παρασκευάστε μια πάστα από ίσα μέρη αλάτι, αλεύρι και ξίδι. Τρίψτε με ένα πανί τα σκεύη, αφήστε λιγη ώρα, ξεπλύντε με νερό και σκουπίστε.
7. Το ίδιο κάντε και με τις βρύσες χρωμίου που έχετε στο σπίτι σας και θα εκπλαγείτε από τη γυαλάδα τους.
8. Για να αφαιρέσετε τη μαυρίλα από τα ασημένια μαχαιροπήρουνα, βάλτε ένα κομμάτι αλουμινοχαρτό τον πυθμένα μιας κατσαρόλας, ρίξτε 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι και 1 κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα, γεμίστε με νερό και βάλτε μέσα τα μαχαιροπήρουνα. Αφήστε μέχρι να κοχλάσει για 5 λεπτά και κάτι μαγικό θα συμβεί!
9. Για να λάμπουν από καθαριότητα τα σφουγγαράκια που πλένετε τα πιάτα, αφού τα πλύνετε ως συνήθως τοποθετήστε τα μέσα σε διάλυμα νερού με αλάτι και αφήστε για λίγο. Ξεπλύνετε.
10. Αλάτι και μαγειρική σόδα αποτελούν τον τέλειο συνδυασμό για να καθαρίσετε το ψυγείο και να κρατήσετε μακριά τις μυρωδιές.
11. Καθαρίστε τις σανίδες κοπής τρίβοντας με ένα υγρό σφουγγαράκι βουτηγμένο σε αλάτι.
12. Για γρατζουνιές και χτυπήματα που υπάρχουν στα ξύλινα έπιπλα, φτιάξτε μια πάστα από ελαιόλαδο και αλάτι. Τρίψτε με ένα πανί και σκουπίστε με καθαρό πανί.
13. Αντιμετωπίστε τους λεκέδες στο χαλί σας με μια πάστα από 1/4 φλιτζανιού αλάτι και 2

κουταλιές της σούπας ξίδι. Τρίψτε καλά, αφήστε να στεγνώσει και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε την ηλεκτρική σκούπα ως συνήθως.

14. Θέλετε να λευκάνετε και να ξεθωριασμένα ή κιτρινωμένα σεντόνια σας; Πλύντε σε ζεστό νερό που έχετε προσθέσει αλάτι και μαγειρική σόδα. Σε μια λεκάνη ή στη μπανιέρα ρίξτε 5 κουταλιές της σούπας αλάτι και 1 κουταλιά της σούπας μαγειρική σόδα. Αφήστε σε βραστό νερό για 15 έως 30 λεπτά και ξεπλύνετε με κρύο νερό.

15. Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα του σαπουνιού από τα πλακάκια του μπάνιου τρίψτε με ένα διάλυμα από 1 μέρος αλάτι και 4 μέρη ξίδι. Σκουπίστε με ένα υγρό πανί.

Πηγή: [perierga.gr](http://perierga.gr)

---

## Απ:15 αντικείμενα που καθαρίζονται με αλάτι

Δημοσιεύθηκε από lelaant41 - 21/11/2013 19:02

---

Πολύ ενδιαφέροντα όλα αυτά. Ευχαριστούμε.

---