

## Η μπίρα...αλλιώς: χαλαρωτικό ντους, λαμπερά μαλλιά και πολλά άλλα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Σίγουρα ο καιρός δε μας προκαλεί όρεξη για να απολαύσουμε μία παγωμένη μπίρα, αλλά αυτό σε καμία περίπτωση δε σημαίνει ότι πρέπει να την ξεχάσουμε στο ψυγείο.

Χαλαρωτικό ντους, ιδανική «τροφή» για τα λουλούδια και σίγουρα εξαιρετική μαρινάδα για μία εορταστική γαλοπούλα, είναι λίγες μόνο από τις καθημερινές χρήσεις της μπίρας.

Η μπίρα είναι εξαιρετικό μαλακτικό για το σώμα, λένε οι ειδικοί. Την επόμενη φορά που θα θελήσετε να απολαύσετε ένα αρωματικό μπάνιο και να κάνετε το δέρμα σας βελούδινο, εμπλουτίστε τα αιθέρια έλαια, που συνήθως χρησιμοποιείτε, με ένα κουτάκι μαύρη μπίρα με λυκίσκο.

Και φυσικά δε χρειάζεται να ανησυχείτε για τα μαλλιά σας. Εξάλλου, τα διάφορα σαμπουάν μπίρας αποδεικνύουν χρόνια τώρα ότι μερικές φορές «καλύτερα να λουστείτε, παρά να την πιείτε».

Απλά ανακατέψτε ένα κουτάκι μπίρα με ένα ωμό αυγό και χρησιμοποιήστε το μίγμα

όπως θα χρησιμοποιούσατε ένα κανονικό σαμπουάν. Ξεπλύνετε και σίγουρα θα μείνετε ικανοποιημένοι. Προσοχή όμως γιατί το εν λόγω σαμπουάν έχει ημερομηνία ...λήξης μόλις 2-3 ημερών.

Αν πάλι παραπονιέστε για στομαχόπονο, προτιμήστε να πιείτε αργά αργά μία μπίρα. Όσο παράδοξο κι αν ακούγεται, το αλκοόλ θα λειτουργήσει καταπραϋντικά για τον πόνο, χωρίς να επιβαρύνει το στομάχι σας.

Θυμηθείτε ότι η μπίρα ενδείκνυται και στις περιπτώσεις που ξυπνήσετε με πονοκέφαλο, έπειτα από μία ξέφρενη νύχτα διασκέδασης. Απλά το «κόλπο» αυτό μην το επιχειρήσετε στην περίπτωση, που πάσχετε από γαστρίτιδα ή έλκος.

Λίγο πριν τα Χριστούγεννα οι δουλειές του σπιτιού επιβάλλονται. Μέσα σε αυτές και τα καλογουαλισμένα έπιπλα για να υποδεχτείτε το νέο χρόνο πιο λαμπεροί από ποτέ. Πριν αγοράσετε ειδικά γυαλιστικά του εμπορίου, προτιμήστε να ανοίξετε ένα κουτάκι μπίρας.

Αφήστε το να... ξεθυμάνει τελείως και να αποβάλει όλο το αλκοόλ και στη συνέχεια τρίψτε ελαφρά τα έπιπλά σας με ένα πανί γυαλίσματος εμποτισμένο με τη μπίρα.

Για ...μεθυστικές γεύσεις χρησιμοποιήστε τη μπίρα ως μαρινάδα στο κρέας. Ανεξάρτητα με το είδος του κρέατος που θα χρησιμοποιήσετε, το γεύμα σας θα γίνει απολαυστικό, αν το αφήσετε για μερικές ώρες να ...μεθύσει. Για περισσότερες γευστικές περιπέτειες προσθέστε μπίρα με περίεργες και ασυνήθιστες γεύσεις.

Στον τομέα μαγειρική, η μπίρα μπορεί να κάνει θαύματα στην περίπτωση που θέλετε να τηγανίσετε κάτι. Αντί για το κλασικό κουρκούτι, προσθέστε λίγη μπίρα. Η μαγιά που περιέχει θα δράσει προς... όφελος των γευστικών σας καλύκων.

Αν το γεύμα σας προσελκύσει μέλισσες ή σφήκες, μην ανησυχήσετε. Πάλι η μπίρα θα δώσει τη λύση. Οι μέλισσες και οι σφήκες έλκονται από τη μπίρα, άρα απλά τοποθετήστε μερικά άδεια κουτάκια (μπίρας), στην περιοχή που έχετε δει ότι συχνάζουν και τα υπόλοιπα αφήστε τα στα ...μεθυσμένα έντομα.

Στην περίπτωση όμως που ο κήπος ή το μπαλκόνι σας γεμίσει γυμνοσάλιαγκες, αντί για χημικά χρησιμοποιήστε φρέσκια μπίρα. Οι γυμνοσάλιαγκες έλκονται από τη μυρωδιά, μεθούν και τελικά πνίγονται. Θυμηθείτε όμως να ανανεώνετε τη μπίρα καθημερινά γιατί αυτοί οι τύποι είναι ...γκουρμέ.

Από την άλλη, η μαγιά βέβαια της μπίρας είναι ιδανική τροφή για τα λουλούδια και

τα φυτά σας. Κεράστε τα μία καλή δόση ανά τακτά χρονικά διαστήματα και δε θα σας απογοητεύσουν.

**Πηγή:** [clickatlife.gr](http://clickatlife.gr)