28 Ιανουαρίου 2014

Δεν φαντάζεστε τι μπορείτε να κάνετε με την στάχτη από το τζάκι!

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Φωτο:proionta-tis-fisis.info

Στάχτη από ξύλα, η πολύτιμη

Είναι πολύ ευχάριστο να ζεσταινόμαστε το χειμώνα από την φωτιά, με μια ξυλόσομπα ή τζάκι! Από αυτή τη φυσική ζέστη φωτίζεται το σπίτι, ψήνεται το φαγητό, στεγνώνονται τα ρούχα, ζεσταίνεται το νερό, και φυσικά μένει στο τέλος η πολύτιμη στάχτη! Δεν πετάμε την στάχτη, δεν είναι καθόλου άχρηστη ή σκουπίδι. Συνεχίζουμε να την χρησιμοποιούμε, όπως έκαναν και παλιά και αυτό μας κάνει να νοιώθουμε απερίγραπτη χαρά!

Η στάχτη από ξύλα είναι η σκόνη που έμεινε από την καύση τους . Ξύλα εννοούμε μόνο φυσικά, όχι με βαφές, κόλες ή επεξεργασμένα. Πρέπει να προσέχουμε να μην πετάμε μέσα στην φωτιά πλαστικά, αποτσίγαρα, ή οτιδήποτε άλλο σκουπίδι που μπορεί να μολύνει την στάχτη. Περιμένουμε να κρυώσει εντελώς και μετά την συλλέγουμε. Από την στάχτη ξεχωρίζουμε την άσπρη στάχτη που έχει μείνει πάνω-πάνω από τα καρβουνάκια και την αποθηκεύουμε σε ένα μεταλλικό δοχείο με καπάκι. Τα καρβουνάκια τα κρατάμε σε άλλο δοχείο. Δεν πετάμε τίποτα, γιατί όλα

χρειάζονται!
Πάμε τώρα να αναλύσουμε τι περιέχει η στάχτη και είναι τόσο πολύτιμη!
Η στάχτη περιέχει κυρίως ανθρακικό ασβέστιο από 25% έως 45%(το οποίο είναι ένα ανόργανο αλάτι με χημικό τύπο $CaCO_3$.), λιγότερο από 10 % περιέχει Κάλιο (K), και λιγότερο από 1% φωσφορικό άλας. Υπάρχουν ιχνοστοιχεία σιδήρου, μαγγανίου, ψευδαργύρου, χαλκού και μερικά βαρέα μέταλλα (όπως ο μόλυβδος, το κάδμιο, το νικέλιο και το χρώμιο). Δεν περιέχει άζωτο. Ωστόσο αυτοί οι αριθμοί ποικίλλουν ανάλογα με την θερμοκρασία καύσης των ξύλων. Η καύση επηρεάζει πολύ τη σύνθεση και την ποσότητά της στάχτης, και κατά συνέπεια υψηλότερη θερμοκρασία μειώνει την απόδοση της στάχτης. Οπότε για καλύτερη ποιότητα στάχτης η χαμηλή θερμοκρασία είναι ιδανικότερη. Σκληρά ξύλα συνήθως παράγουν περισσότερη στάχτη από τα μαλακά, όπως των κωνοφόρων και ο φλοιός και τα φύλλα παράγουν γενικά πιο πολύ στάχτη από το εσωτερικό ξυλωδών τμημάτων του δέντρου. Κατά μέσο όρο, η καύση των ξύλων δίνει περίπου 6-10% στάχτες.

Παρακάτω θα αναλύσουμε τις χρήσεις της στάχτης, για να μπορούμε να γνωρίζουμε πώς να την χρησιμοποιήσουμε!

Χρήσεις της στάχτης

1. Μπορούμε να φτιάξουμε **αλισίβα**, απλά βράζουμε 2 με 3 κουταλάκια στάχτη σε 1 μπρίκι με νερό και μετά την σουρώνουμε με ένα φίλτρο του καφέ. Είναι το καλύτερο απορρυπαντικό γενικής χρήσης, καθαρίζει, λευκαίνει και απολυμαίνει ρούχα, πατώματα, τζάμια, ασημικά, πιάτα, σκουριές που έχουν ποτίσει στα μάρμαρα, κα.

2. Βουτάμε ένα υγρό πανί σε στάχτη ή σε αλισίβα και. Καθαρίζει τις γυάλινες πόρτες από το τζάκι. Τρίβουμε τα τζάμια με ένα υγρό σφουγγάρι βουτηγμένο στη στάχτη. Μια πάστα από στάχτη και νερό μπορεί να αφαιρέσει τους λεκέδες από τα **έπιπλα**.

3. Αν θέλουμε να φύγει γρήγορα ένας **λεκές από τα ρούχα** την στιγμή που έγινε, βάζουμε πάνω του λίγη στάχτη και μετά από πέντε λεπτά τον τρίβουμε με ψίχα ψωμιού.

4. Η στάχτη χρησιμοποιείται για να διώξουμε τις **άσχημες οσμές**. Απλά την βάζουμε πάνω σε οτιδήποτε μυρίζει άσχημα. Πχ. Σε παλιές τουαλέτες, τουαλέτα της γάτας.

5. Για να ξεμυρίσει το **ψυγείο** μας βάζουμε μέσα ένα πιάτο με καρβουνόσκονη (από ξυλοκάρβουνο), και την ανανεώνουμε μέχρις ότου φύγει κάθε μυρωδιά.

6. Χρησιμοποιείται και στο **πλύσιμο των δοντιών**, έχω αναρτήσει μια συνταγή για την οδοντική σκόνη εδώ.

7. Μπορούμε να **λουστούμε** πολύ φυσικά με την αλισίβα, και να χρησιμοποιήσουμε ξύδι στο ξέβγαλμα, αυτό ευνοεί περισσότερο το λιπαρό μαλλί.

8. Την **αλισίβα** την χρησιμοποιούμε στην κουζίνα μας σε πολλά γλυκά και φαγητά, όπως στην παρασκευή μουσταλευριάς, στα μελομακάρονα, στο ψωμί. Εκτός από την υπέροχη γεύση και την βελούδινη υφή που δίνει στα φαγητά μας καθαρίζει το έντερο από τους παθογόνους μικροοργανισμούς. Το ψωμί γίνεται πιο αφράτο και το βοηθά να μην τρίβεται.

9. Για μεγάλο χρονικό διάστημα η στάχτη του ξύλου έχει χρησιμοποιηθεί στη **γεωργία**, δεδομένου ότι ανακυκλώνει τα θρεπτικά συστατικά πίσω στην γη. Η στάχτη χρησιμοποιείται και ως λίπασμα, αλλά δεν περιέχει άζωτο. Επίσης δεσμεύεται διοξείδιο του άνθρακα από τους μικροοργανισμούς μέσα στο χώμα η ανάπτυξη των οποίων ενισχύεται από τη στάχτη και η γη γίνεται πιο εύφορη. Λόγω της παρουσίας του ανθρακικού ασβεστίου εξουδετερώνεται η οξύτητα του εδάφους, αυξάνοντας το pH του και αυξάνει την δραστηριότητα των βακτηρίων του εδάφους. Η αύξηση της αλκαλικότητας του εδάφους επηρεάζει την θρέψη των φυτών. Θρεπτικές ουσίες είναι πιο εύκολα διαθέσιμες στα φυτά, όταν το έδαφος είναι ελαφρώς όξινο. Αλλά επειδή αυξάνεται πολύ το pH του εδάφους με την προσθήκη μεγάλων ποσοτήτων μπορεί να κάνει κακό παρά καλό. Η στάχτη δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε φυτά που αγαπάνε όξινα εδάφη, όπως είναι οι πατάτες, τα βατόμουρα. Είναι καλο να χρησιμοποιείται με φειδώ και γίνεται τακτικά έλεγχος του PH του εδάφους.

10. **Δυναμώνει τα φυτά** που αγαπούν το ασβέστιο, όπως είναι οι ντομάτες, τα αμπέλια, οι φασολιές, το σπανάκι, ο αρακάς, τα αβοκάντο, τα σκόρδα κα. Ακόμα ευδοκιμούν και οι τριανταφυλλιές. Μπορούμε να προσθέσουμε 1 / 4 φλιτζανιού σε κάθε λάκκο κατά τη φύτευση.

11. Μια κουταλιά στάχτη ανά 1000 λίτρα νερό δυναμώνει **υδρόβια φυτά**.

12. Βοηθάει τα φυτά να μην **παγώσουν** τον χειμώνα αν ρίξουμε πάνω τους μια στρώση από στάχτες.

13. **Απωθεί ζώα**, τίποτα δεν πλησιάζει την στάχτη! Με την στάχτη απομακρύνονται από τον κήπο διάφορα έντομα και παράσιτα όπως **γυμνοσάλιαγκες**

και **σαλιγκάρια** κα.

14. Διώχνει τα **μυρμήγκια** αν ρίξουμε λίγη στάχτη στην μυρμηγκοφωλιά τους. Δεν μπορούν να μεταφέρουν την στάχτη όποτε θα αλλάξουν φώλια!

15. Σκορπίζουμε στάχτη στις γωνίες και στα σκοτεινά σημεία της αποθήκης μας ή του σπιτιού μας. Όσο υπάρχει στάχτη δεν θα πλησιάζουν **ποντίκια**,**κατσαρίδες**, **έντομα**.

16. Απωθεί τις **ψείρες** (στο τριχωτό της κεφαλής), τους ψύλλους και τα τσιμπούρια από τα κατοικίδια ζώα. Μπορούμε να φτιάξουμε ένα μίγμα στάχτης μαζί με ξύδι ώστε να γίνει μια πηχτή λάσπη και να την αλείψουμε στο τριχωτό.

17. Απωθεί τον **σκόρο**. Μπορούμε να ρίξουμε στάχτη στα ρούχα μας και μετά να τα αποθηκεύσουμε και όταν θα θέλουμε να τα χρησιμοποιήσουμε απλά τα τινάζουμε. Μπορούν έτσι να μείνουν αρκετά χρόνια χωρίς να πάθουν τίποτα απολύτως.

18. Η **ποτάσα** (**Υδροξείδιο του καλίου, KOH**) μπορεί να παραχθεί από στάχτη και αποσταγμένο νερό, η οποία με τη σειρά της μπορεί να χρησιμοποιηθεί στην παραγωγή σαπουνιού. Η διαδικασία είναι λίγο πολύπλοκη και χρονοβόρα και χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή γιατί η ποτάσα είναι καυστική.

19. Χρησιμοποιείται στα **αιώνια αυγά**, τα οποία είναι κονσερβοποιημένα αυγά που φτιάχνουν στην Ανατολή και χρησιμοποιούνται στην κουζίνα τους. Τα αυγά μπορούν να διατηρηθούν με μείγμα πηλού, στάχτης, αλάτι, ασβέστη, και φλοιού του ρυζιού για αρκετές εβδομάδες έως αρκετούς μήνες, ανάλογα με τη μέθοδο της επεξεργασίας.

20. Η **σόδα** (Ανθρακικό νάτριο Na2CO3, σόδα πλυσίματος) μπορεί να παραχθεί από την στάχτη. Η σόδα είναι γνωστή για την καθημερινή χρήση της ως αποσκληρυντικό του νερού.

Na2SO4 + CaCO3 + 2 C → Na2CO3 + 2 CO2 + CaS

Η σόδα παράγεται από βράσιμο του μίγματος στάχτης και νερού, και στη συνέχεια συλλέγεται όταν το νερό εξατμιστεί.

21. Η στάχτη **λιώνει τον πάγο** επειδή περιέχει αλάτι. Είναι λίγο πιο από το αλάτι ή άλλες χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται στις μέρες μας.

22. **Φίλτρο**

Τα κάρβουνα που μένουν από την καύση (τα μαύρα κομμάτια, όχι η γκρι / λευκή στάχτη) μπορούμε να τα χτυπήσουμε με ένα σφυρί και στη συνέχεια να τα

αλέσουμε με ένα γουδοχέρι ή μπλέντερ και να πάρουμε μια λεπτή σκόνη. Η σκόνη αυτή από τα κάρβουνα μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως φίλτρο.

23. Χρησιμοποιείται για να φιλτράρουμε το **κρασί** μας αν μας βρήκε λίγο θολό.

24. Αν το **νερό πηγής** μας έχει σκουλήκια ή κυπρίνους μπορούμε να το φιλτράρουμε την στάχτη και παίρνουμε ένα πεντακάθαρο νερό.

25. **Αφύγρανση**

Κομμάτια από άνθρακα (κάρβουνο) τοποθετούνται σε μεταλλικά δοχεία με τρύπες και μπορούν να βοηθήσουν στη μείωση υγρασίας σε μέρη όπως τα ντουλάπια, τα υπόγεια, κάτω από τους νεροχύτες κλπ.

26. **Σβήνουμε τη φωτιά** , πολύ εύκολα και γρήγορα πετώντας στάχτη πάνω της.

27. Τα παλιά χρόνια χρησιμοποιούσαν για την **συντήρηση των σπόρων** όπως των φασολιών μεγάλα πήλινα δοχεία που από πάνω τα κάλυπταν με παχύ στρώμα από στάχτη. Αυτό βοηθούσε να μην τα φάνε τα σκαθάρια. Μία μελέτη στη Νιγηρία δείχνει ότι η στάχτη ξύλου αφυδατώνει τους σπόρους και τους καθιστά λιγότερο επιρρεπή σε μόλυνση.

28. Χρησιμοποιείται σε **πληγές** για να σκοτώσει κάθε μικρόβιο και να γίνει η επούλωση πολύ γρήγορα. Διαλύουμε λίγο χειροποίητο σαπούνι μέσα στην αλισίβα και πλένουμε με αυτό την πληγή χωρίς να την ξεπλύνουμε μετά.

29. **Ψυγείο χωρίς ηλεκτρικό**. Μπορούμε να διατηρήσουμε φρούτα και λαχανικά χωρίς να πάθουν τίποτα για πολλές μέρες έως και χρόνια! Σκάβουμε έναν λάκκο, τον γεμίζουμε με στάχτη τοποθετούμε τα λαχανικά έτσι ώστε να μην έρχονται σε επαφή το ένα με το άλλο αλλά ούτε και με το χώμα. Σκεπάστε τον λάκκο με ,ένα ξύλο και τα αφήνουμε.

30. Παλιά για να διατηρήσουν την **πυτιά**, την βάζανε μέσα σε ένα κέρατο, το γεμίζανε με στάχτη, το σφραγίζανε με λάσπη και κρεμούσανε σε ένα δέντρο. Το αφήνανε εκεί για χρόνια χωρίς να πάθει τίποτα απολύτως η πυτιά.

Σίγουρα θα υπάρχουν και αλλες χρήσεις που δεν ανακάλυψα ακόμα!!!

***Γράφει**: η Μαρία Σαρίδου, Αρωματοθεραπεύτρια*
Πηγή: fysikaproionta.blogspot.gr