

## Κρεμμύδι, το πολυχρηστικό!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Οι ιδιότητες του κρεμμυδιού, είναι αυτές που το κάνουν σπουδαίο όχι μόνο για όσα γνωρίζουμε, αλλά και για αυτά που θα μάθουμε παρακάτω!

### Νοικοκυριό

#### 1. Γυαλίστε τα μέταλλα

Κόβουμε το κρεμμύδι και στη συνέχεια το συνθλίβουμε. Στη συνέχεια το συνδυάζουμε με νερό. Με ένα πανί, τρίβουμε τη μεταλλική επιφάνεια. Τρίψτε μέχρι να καθαρίσει.

#### 2. Απαλλαγείτε από την οσμή των βερνικιών

Το ίδιο μείγμα που περιγράφεται για τη στίλβωση μετάλλων λειτουργεί και για την καταπολέμηση των δυσάρεστων, και μερικές φορές ανθυγιεινών οσμών των χρωμάτων και βερνικιών.

#### 3. Καθαρίστε το Grill σας

Κόβουμε ένα κρεμμύδι στη μέση, και με ένα πιρούνι, γλιστράμε το κρεμμύδι στη σχάρα για να καθαρίσει.

## Τρόφιμα

1. Κάντε το καμένο ρύζι, βρώσιμο και πάλι

Ξεχάσατε το ρύζι σας, και σας κήκε λίγο; Δεν χρειάζεται να το πετάξετε! Απλά τοποθετήστε το μισό από ένα κρεμμύδι πάνω από το ρύζι. Θα απορροφήσει την καμένη γεύση.

2. Διατηρήστε το αβοκάντο

Αποτρέψτε τα αβοκάντο από το να μαυρίσει, αποθηκεύοντας το σε ένα αεροστεγές πλαστικό δοχείο με κόκκινο κρεμμύδι. Τοποθετήστε το μισό από ένα κρεμμύδι στο δοχείο και στη συνέχεια τοποθετήστε το αβοκάντο.

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