

Αλάτι το πολυχρηστικό!



Δείτε πόσα πράγματα

μπορείτε να κάνετε με το αλάτι και ξεκινήστε από τώρα να τα σημειώνετε!

Σφραγίστε το χρώμα στα καινούρια σας ρούχα

Το αλάτι χρησιμοποιείται συνήθως στον τομέα της κλωστοϋφαντουργίας, αλλά μπορεί να λειτουργήσει και στο σπίτι το ίδιο καλά. Εάν η χρωστική ουσία του ρούχου δεν είναι πολύ ευαίσθητη, μουλιάστε το ρούχο για μια ώρα σε 2 λίτρα νερό στο οποίο έχετε προσθέσει 1/2 φλιτζάνι ξίδι και 1/2 φλιτζάνι αλάτι, στη συνέχεια ξεπλύνετε. Αν ξεπλύνετε και το νερό έχει χρώμα, επαναλάβετε. Χρησιμοποιείστε τη μέθοδο μόνο σε μονόχρωμα υφάσματα.

Στην κουζίνα

Βραστό νερό

Αν προσθέσετε αλάτι στο νερό, τότε αυτό θα βράσει σε υψηλότερη θερμοκρασία, μειώνοντας έτσι το χρόνο μαγειρέματος (δεν κάνει το νερό να βράσει πιο γρήγορα, απλά βράζετε σε υψηλότερη θερμοκρασία).

Καθαρίστε τα αυγά

Τα αυγά που έχουν βράσει σε αλατισμένο νερό ξεφλουδίζονται πιο εύκολα.

Αποφύγετε το μαύρισμα

Αν βάλετε τα μήλα, τα αχλάδια και τις πατάτες σε κρύο νερό, ελαφρώς

αλατισμένο νερό, καθώς τα ξεφλουδίζετε, θα διατηρήσουν το χρώμα τους.

Αφαιρέστε εύκολα το κέλυφος των ξηρών καρπών

Μουλιάστε τα καρύδια σε αλάτι για μια μέρα και θα δείτε το κέλυφος να ραγίζει ολόκληρο. Απλώς αγγίξτε το άκρο του κελύφους με ένα σφυρί για να σπάσει και να ανοίξει εύκολα.

Πλύντε το σπανάκι

Αν πλύνετε το σπανάκι σε αλατισμένο νερό, δεν χρειαστεί να επαναλάβετε τους καθαρισμούς.

Τραγανές σαλάτες

Μπορείτε να προετοιμάσετε το μαρούλι και το σπανάκι και να τα αποθηκεύσετε σε αλμυρό νερό στο ψυγείο σας. Θα παραμείνουν τραγανά και καθαρά. Απλά ξεπλύνετε και σερβίρετε!

Τραγανές τηγανητές πατάτες

Βυθίστε τις πατάτες σε αλατισμένο νερό για αρκετές ώρες πριν τις χρησιμοποιήσετε. Αυτό θα βοηθήσει να φύγει το λίγο από άμυλό τους.

Πηγή: neadiatrofis.gr