

Στάχτη από το τζάκι: 23 «μαγικές» χρήσεις



καύση των ξύλων δεν αποτελεί περιβαλλοντικά ενδεδειγμένο τρόπο **θέρμανσης** του σπιτιού μας. Το πέπλο **αιθαλομίχλης** που καλύπτει τον νυχτερινό ουρανό στην Αθήνα και άλλες μεγάλες πόλεις της Ελλάδας είναι ο αδιάψευστος μάρτυρας.

Αφού όμως αποφασίσατε να ανάψετε το τζάκι σας μπορείτε να κάνετε κάτι καλό με την τέφρα από την **καύση των ξύλων** (τα οποία θα επιβάλλεται τουλάχιστον να είναι φυσικά και όχι τεχνητά, βαμμένα, με κόλλες, βερνίκια, επεξεργασμένα MDF κλπ).

Η στάχτη που θα χρησιμοποιήσουμε με τους τρόπους που θα διαβάσετε πιο κάτω **δεν θα πρέπει να έχει επιμολυνθεί** με πλαστικά, αποτσίγαρα ή άλλα σκουπίδια που έχουμε τη συνήθεια να πετάμε στη φωτιά.

—Η συλλογή

Περιμένουμε το τζάκι να κρυώσει και μαζεύουμε την άσπρη στάχτη που είναι στην επιφάνεια και την διαχωρίζουμε από τα καρβουνάκια της στάχτης. Την αποθηκεύουμε σε μεταλλικό δοχείο με καπάκι. (π.χ. τενεκέ από τυρί ή άλλο αντίστοιχο δοχείο).

Τα καρβονάκια της στάχτης τα αποθηκεύουμε σε ξεχωριστό δοχείο.

—Η χημική σύσταση της στάχτης

Η στάχτη περιέχει κυρίως **ανθρακικό ασβέστιο σε ποσοστό από 25% έως 45%**, το οποίο είναι ένα ανόργανο αλάτι με χημικό τύπο CaCO_3 . Σε ποσοστό λιγότερο από 10 % περιέχει κάλιο (K) και σε ποσοστό λιγότερο από 1% φωσφορικό άλας. Περιέχει επίσης ιχνοστοιχεία σιδήρου, μαγγανίου, ψευδαργύρου, χαλκού και μερικά βαρέα μέταλλα, όπως ο μόλυβδος, το κάδμιο, το νικέλιο και το χρώμιο. Η στάχτη δεν περιέχει άζωτο.

Οι παραπάνω αριθμοί δεν είναι απόλυτοι, αλλά διαφέρουν ανάλογα με την θερμοκρασία καύσης των ξύλων.

Η καύση των ξύλων επηρεάζει τη **σύνθεση και την ποσότητά της στάχτης**, αφού όσο υψηλότερη είναι η θερμοότητα που αναπτύσσεται τόσο μικρότερη είναι η απόδοση στάχτης.

Με άλλα λόγια, η καλύτερη ποιότητα στάχτης επιτυγχάνεται με χαμηλή θερμοκρασία.

Είδη ξύλων: Σκληρά ξύλα (δέντρο, πουρνάρι, οξιά κλπ) 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.

Ποσοστό παραγόμενης στάχτης: η καύση των ξύλων δίνει περίπου 6-10% στάχτες.

—Χρήσεις της στάχτης

Απορρυπαντικό: φτιάχνουμε απορρυπαντικό με αλισίβα.

Βράζουμε δύο με τρία κουταλάκια στάχτη σε ένα μπρίκι με νερό και μετά την σουρώνουμε (π.χ με ένα φίλτρο του καφέ).

Είναι από τα καλύτερα (αν όχι το καλύτερο) απορρυπαντικό γενικής χρήσης: καθαρίζει, λευκαίνει και απολυμαίνει ρούχα, πατώματα, τζάμια, πιάτα, σκουριές που έχουν ποτίσει στα μάρμαρα, ασημικά, κ.ά.

Γυάλινες επιφάνειες: παίρνουμε ένα υγρό πανί και το βουτάμε σε στάχτη ή σε αλισίβα και καθαρίζουμε τις γυάλινες πόρτες του τζακιού. Τρίβουμε τα τζάμια με ένα υγρό σφουγγάρι βουτηγμένο στη στάχτη.

Λεκέδες ρούχων: για 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.

Δυσοσμία: βάζουμε στάχτη πάνω σε ο,τιδήποτε μυρίζει άσχημα και απομακρύνουμε τις άσχημες οσμές. Την χρησιμοποιούμε ακόμα για να ξεμυρίσει το **ψυγείο**.

Βάζουμε μέσα ένα πιάτο με καρβουνόσκονη (από ξυλοκάρβουνο) και την ανανεώνουμε μέχρις ότου εξουδετερωθεί κάθε ανεπιθύμητη μυρωδιά.

Δόντια: την χρησιμοποιούμε και στο πλύσιμο των δοντιών.

Λούσιμο: λουζόμαστε με την αλισίβα και χρησιμοποιούμε ξύδι στο ξέβγαλμα, κάτι που ταιριάζει περισσότερο στα λιπαρά μαλλιά.

Γλυκά, φαγητά και ψωμί: χρησιμοποιούμε την αλισίβα στην κουζίνα μας σε πολλά γλυκά και φαγητά, όπως στην παρασκευή μουσταλευριάς, στα **μελομακάρονα** (των ημερών) και 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.

Γεωργία, καλλιέργειες: η στάχτη του ξύλου για μεγάλο χρονικό διάστημα χρησιμοποιείται στη γεωργία, δεδομένου ότι ανακυκλώνει τα θρεπτικά συστατικά πίσω στην γη.

Η στάχτη χρησιμοποιείται και ως **λίπασμα**, αλλά **δεν περιέχει άζωτο**.

Επίσης, συμβάλλει στην ανάπτυξη μικροοργανισμών στο χώμα, οι οποίοι δεσμεύουν διοξείδιο του άνθρακα και καθιστούν πιο εύφορη τη γη.

Χάρη στο ανθρακικό ασβέστιο, η στάχτη εξουδετερώνεται την οξύτητα του εδάφους, αυξάνοντας το Ph, ενώ αυξάνει τη δραστηριότητα των εδαφοβακτηρίων.

Η αύξηση της αλκαλικότητας του εδάφους προάγει τη θρέψη των φυτών. Επειδή όμως οι θρεπτικές ουσίες ευνοούνται περισσότερο στα όξινα εδάφη η στάχτη θα πρέπει να χρησιμοποιείται με **φειδώ** και καθόλου σε φυτά που προτιμούν την οξύτητα όπως οι πατάτες και τα βατόμουρα.

Βιολογική ανάπτυξη φυτών: Δυναμώνει τα φυτά που αγαπούν το ασβέστιο, όπως είναι οι ντομάτες, τα αμπέλια, οι φασολιές, το σπανάκι, ο αρακάς, τα

αβοκάντο, τα σκόρδα κ.ά, αλλά και σε φυτά όπως οι τριανταφυλλιές. Μπορούμε να προσθέσουμε 1/4 φλιτζανιού σε κάθε λάκκο κατά τη φύτευση. Μια κουταλιά στάχτη ανά 1000 λίτρα νερό δυναμώνει τα υδρόβια φυτά.

Αντιπαγωτικό φυτών: η στάχτη βοηθάει τα φυτά να μην παγώσουν τον χειμώνα αν ρίξουμε πάνω τους μια στρώση.

Εντομοαπωθητικό: η στάχτη απωθεί τα έντομα. Με την στάχτη απομακρύνονται από τον κήπο διάφορα έντομα και παράσιτα όπως γυμνοσάλιαγκες και σαλιγκάρια κ.ά. Διώχνει επίσης τα μυρμήγκια αν ρίξουμε λίγη στάχτη στην μυρμηγκοφωλιά τους. Η στάχτη απωθεί επίσης τις κατσαρίδες και τα ποντίκια.

Ακόμα διώχνει τις **ψείρες** από το τριχωτό της κεφαλής και ψύλλους και τσιμπούρια από τα κατοικίδια ζώα. Μπορούμε να φτιάξουμε ένα μείγμα στάχτης μαζί με ξύδι ώστε να γίνει μια πηχτή λάσπη και να την αλείψουμε στο τρίχωμα.

Τέλος, απωθεί τον **σκόρο** που καταστρέφει τα μάλλινα ρούχα. Ρίχνουμε στάχτη στα ρούχα μας και μετά τα αποθηκεύουμε και όταν θα θέλουμε να τα χρησιμοποιήσουμε απλά τα τινάζουμε. Μπορούν έτσι να μείνουν αρκετά χρόνια χωρίς να πάθουν τίποτα απολύτως.

Ποτάσα: μπορούμε να παραγάγουμε ποτάσα (υδροξείδιο του καλίου, KOH) 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.

Χρησιμοποιείται στα «αιώνια αβγά»: τα «αιώνια αβγά» είναι κονσερβοποιημένα αβγά που φτιάχνουν στην Ανατολή και χρησιμοποιούνται σε διάφορες κουζίνες. Τα αβγά μπορούν να διατηρηθούν σε ένα μείγμα πηλού, στάχτης, αλάτι, ασβέστη και φλοιού του ρυζιού για αρκετές εβδομάδες έως μήνες, ανάλογα με τη μέθοδο της επεξεργασίας.

Σόδα: 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.

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

Αντιπαγωτικό: η στάχτη λιώνει τον πάγο επειδή περιέχει αλάτι. Είναι πιο αποτελεσματική από το αλάτι ή άλλες χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται στις μέρες μας.

Φίλτρο: τα κάρβουνα που μένουν από την καύση των ξύλων (τα μαύρα κομμάτια, όχι η γκρι ή λευκή στάχτη) μπορούμε να τα χτυπήσουμε με ένα σφυρί και στη συνέχεια να τα αλέσουμε με ένα γουδοχέρι ή μπλέντερ για να πάρουμε μια λεπτόκοκκη σκόνη. Η σκόνη από τα κάρβουνα μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως φίλτρο.

Κρασί: η στάχτη χρησιμοποιείται για να κάνουμε διάφανο το θολό κρασί.

Φίλτρο νερού: εάν το νερό μιας πηγής μας έχει σκουλήκια ή κυπρίνους μπορούμε να το φιλτράρουμε με τη στάχτη.

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, οι νεροχύτες κλπ.

Σβήσιμο φωτιάς: σβήνουμε τη φωτιά εύκολα και γρήγορα πετώντας πάνω της στάχτη.

Συντήρηση σπόρων: Τα παλιά χρόνια για την συντήρηση των σπόρων όπως τα φασόλια χρησιμοποιούσαν μεγάλα πήλινα δοχεία καλυμμένα με ένα παχύ στρώμα στάχτης. Έτσι εμπόδιζαν τα σκαθάρια. Μια μελέτη συντήρησης σπόρων δείχνει ότι η στάχτη ξύλου αφυδατώνει τους σπόρους και τους καθιστά λιγότερο επιρρεπείς σε μολύνσεις.

Επούλωση πληγών: η στάχτη σκοτώνει τα μικρόβια και επιταχύνει την επούλωση των πληγών. Διαλύουμε λίγο χειροποίητο σαπούνι μέσα στην αλισίβα και πλένουμε την πληγή χωρίς να την ξεπλύνουμε μετά.

Ψυγείο (χωρίς ηλεκτρισμό): μπορούμε να διατηρήσουμε φρούτα και λαχανικά χωρίς να πάθουν τίποτα για πολλές μέρες έως και χρόνια! Σκάβουμε ένα λάκκο, τον γεμίζουμε με στάχτη, τοποθετούμε μέσα τα λαχανικά με τρόπο ώστε να μην έρχονται σε επαφή το ένα με το άλλο, αλλά ούτε και με το χώμα. Σκεπάζουμε τον λάκκο και τα αφήνουμε.

Πυτιά: Τα παλιά χρόνια για να διατηρήσουν την πυτιά, την βάζανε μέσα σε ένα κέρατο, το γεμίζανε με στάχτη, το σφραγίζανε με λάσπη και το κρεμούσαν σε ένα δέντρο. Το αφήνανε εκεί για χρόνια χωρίς να πάθει τίποτα απολύτως η πυτιά.

Πηγή:[econews](#) με πληροφορίες από τους [«Φίλους του Βουνού και του Δάσους Τσαριτσάνης»](#)