

Δείτε τις απίστευτες χρήσεις του αλατιού!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Το αλάτι έχει μια συγγένεια με το νερό και μπορεί να τραβήξει την υγρασία από πολλά τρόφιμα, ενώ μπορεί να λειτουργήσει ως ένα εύχρηστο λειαντικό.

Χρησιμοποιήστε αλάτι για:

1. Κάντε τα αυγά και την κρέμα να φουσκώσουν πιο γρήγορα.
Προσθέστε μια πρέζα αλάτι πριν την παρασκευή τους.
3. Κρατήστε το κοτόπουλο και τη γαλοπούλα υγρά.
Τρίψτε αλάτι στην κοιλότητα του πουλιού πριν από το μαγείρεμα.
4. Κρατήστε στεγνές τις μελιτζάνες, χωρίς πολύ λάδι, και τα κολοκυθάκια.
Ψεκάστε αλάτι στα λαχανικά πριν το μαγείρεμα.
5. Καθαρίστε τις αποχετεύσεις.
Ρίξτε ένα ζεστό, ισχυρό διάλυμα (1/2 φλιτζάνι αλάτι για κάθε λίτρο νερού) κάτω από τον αγωγό.
6. Αφαιρέστε τη βρωμιά από τα φυλλώδη λαχανικά, όπως το σπανάκι.
Πλύνετε τα λαχανικά σε ένα λουτρό με αλμυρό νερό.

7. Αφαιρέστε σανγκρία και το κόκκινο-κρασί λεκέδες από τα ρούχα σας.
Τεντώστε το ύφασμα πάνω από ένα μπολ, καλύψτε το λεκέ με αλάτι, προσεκτικά
ρίξτε βραστό νερό πάνω του.
8. Για να μην ραγίσουν τα αυγά που βράζουν.
Προσθέστε μερικές πρέζες αλάτι στο νερό.

Πηγή: neadiatrofis.gr