

Μαγειρική σόδα: χρήσεις της που δεν φανταζόσασταν!



Η

σόδα ψησίματος είναι μια χημική ένωση που εμφανίζεται ως μια λεπτή σκόνη. Απελευθερώνει το διοξείδιο του άνθρακα όταν αλληλεπιδρά με ένα οξύ ή με ένα υγρό. Πιο συχνά χρησιμοποιείται στο ψήσιμο, όπου δρα ως ένα διογκωτικό

ΓΙΑ τηνΥγεία

Χρήσεις

1. Χρησιμοποιήστε το ως ένα αντιόξινο.
2. Χρησιμοποιήστε το ως αποσμητικό μασχάλης με την εφαρμογή του σαν σκόνη.
3. Ανακατέψτε μισό κουταλάκι του γλυκού πάστα με νερό και χρησιμοποιήσετε σαν οδοντόκρεμα.
4. Χρησιμοποιήστε στο πρόσωπο για απολέπιση του σώματος.
5. Προσθέστε ένα φλιτζάνι νερό της μπανιέρα για να μαλακώσει το δέρμα σας.
6. Ανακουφίστε την φαγούρα του δέρματος από τσιμπήματα εντόμων και τον πόνο από το ηλιακό έγκαυμα.
7. Αφαιρέστε ισχυρές οσμές από τα χέρια σας τρίβοντας με μαγειρική σόδα και

νερό.

8. Βάλτε δύο κουταλιές της σούπας στο νερό της μπανιέρας του μωρού σας για να το βοηθήσει για να ανακουφίσει τα εξάνθημα από την πάνα.

9. Απλώστε το στο εξάνθημα, απο τσιμπήματα εντόμων, ερεθισμούς

10. Ρίξτε μια κουταλιά μαγειρική σόδα στο μπάνιο για να ανακουφίσει τους ερεθισμούς του δέρματος.

11. Καούρα; Πάρτε ένα κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα με μισό ποτήρι του νερού.

12. Φρεσκάρετε το στόμα σας με γαργάρες (μισό κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα με ένα ποτηρι νερό).

13. Ανακουφίστε την πληγή και τον πόνο, χρησιμοποιώντας ως στοματικό διάλυμα.

14. Χρησιμοποιήστε το για να ανακουφίσει τα τσιμπήματα μέλισσας.

15. Χρησιμοποιήστε το για να ανακουφίσει την ξηροτητα του δέρματος

16. Απλώστε το στο τσίμπημα μέδουσας για να βγάλει το δηλητήριο.

17. Απεμπλοκή της βουλωμένης μύτη, προσθέτοντας ένα κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα στον ψεκαστήρα σας.

18. Κρατήστε τα κομμένα λουλούδια ποιο φρέσκα για περισσότερο καιρό με την προσθήκη ένα κουταλάκι του γλυκού στο νερό του βάζο.

19. Βάλτε από μικρές κουταλιες σε χαλιά, ταπετσαρίες, τα είδη ένδυσης, και ξύλο.

20. Βάλτε μαγειρική σόδα στο ψυγείο για να απορροφήσει τις μυρωδιές.

21. Πασπαλίστε το τασάκια σας για να μειώσει την κακή οσμή

22. Πασπαλίστε το σε παντόφλες, μπότες παπούτσια, κάλτσες και για την εξάλειψη της δυσάρεστης οσμής.

23. Φιαχτε μαγειρική σόδα σε πλαστελίνη, συνδυάζοντας το με ένα και 1/4 φλιτζάνια νερό και ένα φλιτζάνι καλαμποκάλευρο.

24. Μετά τη σίτιση του μωρού σας, σκουπίστε το πουκάμισό του με ένα υγρό πανί πασπαλισμένο με μαγειρική σόδα για να αφαιρέσετε τη μυρωδιά.

25. Σκουπίστε το παρμπρίζ σας με το να αποκρούουν την βροχή.
26. Βελτιώστε τη μυρωδιά του στα πιατοπανα με εμβάπτιση τους σε μαγειρική σόδα και νερό.
27. λιγη σοδα στην ηλεκτρική σκούπα για να αφαιρέσετε τη μυρωδιά.
28. Φρεσκάρετε τον αέρα με ανάμειξη μαγειρική σόδα και με τα αρωματικά άλατα στο μπάνιου σας. Βάλτε το μείγμα σε μικρές τσάντες φακελάκι.
29. Επαναφορά στις σκληρές βούρτσες με βρασμό τους σε διάλυμα 1/2 γαλόνι του νερού, 1/4 φλιτζάνι ξίδι και ένα φλιτζάνι μαγειρική σόδα.
30. Βάλτε το κάτω από τους νεροχύτες και τα παράθυρα κατά μήκος υπόγειο για να αποκρούσει τις κατσαρίδες και τα μυρμήγκια.
31. Κερδοφόρα μαγειρική σόδα γύρω στα παρτέρια για την πρόληψη από την κατανάλωση στα λαχανικά σας.
32. Γλυκάνετε τις ντομάτες σας με το ψέκασμα της μαγειρική σόδα στο έδαφος γύρω από τα φυτά της τομάτας σας.
33. Ψεκάστε το σε κιβώτιο απορριμάτων της γάτας σας να απορροφήσει την άσχημη μυρωδιά.
34. Πασπαλίζουμε με το κατοικίδιο ζώο σας χτένα με μια βούρτσα για να μην μυρίζει η γούνα και το δέρμα τους.

Στο μαγείρεμα

35. Χρησιμοποιήστε το ως ένα υποκατάστατο για το μπέικιν πάουντερ με ανάμειξη με αυτό με ξύδι.
36. Πλένουμε τα φρούτα και τα λαχανικά με αυτό.
37. Όταν βράζετε ένα κοτόπουλο, προσθέστε ένα κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα στο νερό. η σάρκα θα είναι καθαρη και λευκη
38. Ενυδατώστε τα ξερά φασόλια σε ένα ταψί με σόδα για να γίνουν πιο εύπεπτα.
39. Αφαιρέστε τη χαρακτηριστική γεύση των άγριων θηραμάτων με εμβάπτιση σε διάλυμα σόδας στο ψησίμο
40. Κάντε ένα αθλητικό ποτό με την ανάμειξή του με βραστό νερό, το αλάτι, και

Kool-Aid.

41. Αφαιρέστε την μυρωδιά ψαριού από τα φιλέτα σας με την ενυδάτωση του ωμου ψαριού σε ένα ταψί με διάλυμα σόδας για μία ώρα μέσα στο ψυγείο.

42. Κάντε ομελέτες πιο αφράτο προσθέτοντας μισό κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα χρησιμοποιείται για κάθε τρία αυγά.

43. Μειώστε την οξύτητα της ντομάτας με βάση τις συνταγές σας με το ψέκασμα τους με μια πρέζα μαγειρική σόδα.

Καθαρισμός

44. Προσθέστε ένα φλιτζάνι στην τουαλέτα, αφήστε το για μια ώρα, και στη συνέχεια ξεπλύνετε. Θα καθαρίσει την τουαλέτα και θα απορροφήσει την οσμή.

45. Χρησιμοποιήστε το για να τρίψετε νεροχύτες, ντους, πλαστικά δοχεία και πορσελάνη

46. Ψεκάστε το σε τοίχους, καθρέφτες,

47. Προσθέστε μια κουταλιά στο πλυντήριο πιάτων σας για να κάνετε πιο εύκολο το τρίψιμο στα πιάτα.

48. Αφαιρέστε το λίπος από κατσαρόλες και τηγάνια.

49. Στεγνό καθαρίσμα χαλιά, ταπετσαρίες και έπιπλα από ράντισμα μαγειρική σόδα πάνω από το ύφασμα και μετά ενα απαλό βούρτσισμα. Αφήστε για μια ώρα ή όλη τη νύκτα,

50. Ενισχύστε την καθαριστική δύναμη απορρυπαντικό πλυντηρίων ρούχων σας με το ψέκασμα με μια χούφτα στα βρώμικα ρούχα.

51. Συνδυάστε το με νερό για να κάνει μια πάστα για το γυάλισμα ανοξείδωτου χάλυβα και χρώμιο.

52. Αφαιρέστε τις γρατσουνιές και σημάδια από το κραγιόν στα πατώματα βινυλίου και τοίχους.

53. Καθαρίστε τα παπούτσια σας με αυτό.

54. Καθαρίστε τα σκουπίδια με αυτό.

55. Χρησιμοποιήστε το για να πλύνει τις πάνες.

56. Καθαρίστε το ψυγείο με αυτό.
57. Ενυδατώστε βούρτσες και χτένες σε ένα ταψί διάλυμα σόδας.
58. Ανακατέψτε το με νερό για να πλύνετε τροφίμων και δοχεία ποτών.
59. Βάλτε τρεις κουταλιές της σούπας μαγειρική σόδα σε ένα λίτρο ζεστό νερό, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το μείγμα για να πλύνετε μαρμάρινα έπιπλα.
60. Απορροφήστε το με ένα υγρό σφουγγάρι, καθαρίστε με το σφουγγάρι.
61. Χρησιμοποιήστε το για να απαλλαγούμε από μπαγιάτικο μυρωδιές από τα δοχεία ψύξης και θερμός μπουκάλια.
62. Καθαρίστε την καφετιέρα σας με ένα διάλυμα σόδας ψησίματος, στη συνέχεια ξεπλύνετε.
63. Συνδυάστε το με ζεστό νερό για τον καθαρισμό μπιμπερό.
64. Πασπαλίστε το το μπάμπεκίου γκριλ, τότε ξεπλύνετε
65. Για το λιπαρό δάπεδο του γκαράζ σας, τρίψτε το πάτωμα, και ξεπλύνετε.
66. Αφαιρέστε τα καμένα τρόφιμα από ένα τηγάνι με εμβάπτιση σε διάλυμα σόδας ψησίματος για 10 λεπτά πριν το πλύσιμο.
67. Καθαρίστε τατασάκια σας με ένα διάλυμα σόδας ψησίματος.
68. Κρατήστε σας αποχετεύσεις καθαρές βάζοντας τέσσερις κουταλιές μαγειρική σόδα σε αυτά κάθε εβδομάδα. Ξεπλύνετε τα κάτω με ζεστό νερό.
69. Καθαρίστε τις κουρτίνες ντους σας με εμβάπτιση τους σε μαγειρική σόδα και νερό.
70. Βάλτε το σε μια μικρή βούρτσα για να τρίψετε τσάντες
71. Χρησιμοποιήστε το για να αφαιρέσετε λιωμένο πλαστικό περιτύλιγμα ψωμί από μια τοστιέρα. Ψεκάστε την μαγειρική σόδα σε ένα βρεγμένο πανι στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε το πανι για να καθαρίσετε την τοστιέρα.
72. Χρησιμοποιήστε το για να καθαρίσετε τις οδοντοστοιχίες σας.
73. Κάντε μια παχιά πάστα από μαγειρική σόδα και νερό, και το χρησιμοποίησε για να τρίψετε εμαγιέ χυτοσίδηρο και ανοξείδωτο χάλυβα.

74. Ανακατέψτε τέσσερις κουταλιές σόδα με ένα λίτρο ζεστό νερό, και να το χρησιμοποιήσετε για να καθαρίσετε το εσωτερικό μέρος του φούρνου.

75. Χρησιμοποιήστε το για να βγάλει από το αδιέξοδο απο τις σόμπες ξυλου και τζακι

Οι πληροφορίες που περιέχονται έχουν καθαρά ενημερωτικό χαρακτήρα και δεν μπορούν να αντικαταστήσουν την γνωμάτευση του ιατρού σας ή την επίσκεψη σε άλλον ειδικό της υγείας. Αν αποφασίσετε να ακολουθήσετε κάποια διατροφή ρωτήστε τον προσωπικό ιατρό σας. Επίσης το site λειτουργεί με εθελοντές και ανεβάζουμε άρθρα που βρίσκουμε ενδιαφέρον από άλλες ιστοσελίδες (γι'αυτό υπάρχει και η πηγή στο τέλος του άρθρου). Δεν είμαστε δημοσιογράφοι ή γιατροί ώστε να κάνουμε πιστοποίηση της ορθότητας του άρθρου, γι'αυτό εάν έχετε κάποια γνώση επιπλέον πάνω στο συγκεκριμένο άρθρο, τα σχόλια σας είναι πάντα καλοδεχούμενα. Και εμείς μαθαίνουμε όπως και εσείς.

Πηγή: bioathens.com