

Mycie naczyń – ciąg dalszy

written by Ewa Kozioł

Mycie naczyń, to każda pani domu robi codziennie. Inaczej zaczynają piętrzyć się w zlewie i wcześniej, czy później musimy je umyć. Bycie świadomym człowiekiem nie zawsze się udaje, zaś chęć unikania chemii nie zawsze wychodzi tak, jak powinna. Dzisiejszy wpis jest o porażkach.

Mycie naczyń

Pamiętacie wpis o [płynie do naczyń](#), że go testuje... no właśnie. Okazał się on klapą, początkowy zachwyt przeminął tak szybko jak nastał. Jednak z determinacją szukałam jakiejś alternatywy na mycie naczyń dla pełnego toksyn komercyjnego płynu. Nie uśmiecha mi się jedzenie ich z każdym posiłkiem. Efekt był taki, że mąż odmówił zmywania naczyń, bo się nie pieni i nie pachnie, a ja zostałam na placu boju sama. Faktycznie, trzeba się przyzwyczaić do tego, że nic się nie pieni, że trzeba polerować po myciu, nie ma zielonego koloru, a naczynia nie są idealnie błyszczące. Jednak są i zalety nawet polerowani! Teraz na suszarce talerze i kubki nie „suszą” się godzinami. Nauczyłam się myć naczynia bardzo oszczędnie i, paradoksalnie, idzie mi to o wiele sprawniej.

Z braku czasu, jako alternatywa płynu do mycie naczyń, zaczęłam używać po prostu sody oczyszczonej i olejku cytrynowego. Do pełnego zlewu gorącej wody (to jest ten minus, muszę mieć rękawice, aby się nie poparzyć) dodaję 2 łyżki sody i 10 kropli olejku. W drugiej komorze mam pół szklanki octu spirytusowego rozcieńczonego wodą do 1/2 wysokości komory. I tak myję w tej sodzie naczynia – najpierw sztućce i szklanki,



talerze, a na końcu garnki. Każdorazowo zaraz po umyciu przekładam je do wody z octem a następnie na ręcznik, aby obciekły i „polerowanko”. Na chwilę obecną myję tak naczynia już trzeci miesiąc i tak chyba pozostanie chyba, że znajdę lepszy patent. W każdym razie, przepraszam wszystkich, którzy próbowali z poprzednim przepisem, lecz tak jak w życiu nie zawsze wszystko wychodzi.

Czy macie inny patent na mycie naczyń?

Pozdrawiam serdecznie, Ewa

[rev_slider czystydom]