

Czas na płyn do naczyń

written by Ewa Kozioł

AKTUALIZACJA WPISU: <https://zielonyzagonek.pl/mycie-naczyn/>

Wiele czasu minęło zanim znalazłam i udoskonaliłam mój płyn do naczyń. Na koniec zostało najtrudniejsze – przekonanie do niej męża. Co nie było łatwe, bo człowiek przyzwyczaił się do tej pieniącej się konsystencji komercyjnego płynu do naczyń.

Paradoksalnie, jest to dobra strona medalu, gdyż brak nagminnego pienienia, powoduje, że oszczędzasz wodę do płukania wspomnianych naczyń. Fakt, trzeba się przyzwyczaić do domowego płynu do naczyń, jednak w moim wypadku oszczędność wody to ważny aspekt, gdyż używam wody studziennej, której zawsze brakuje..

Płyn do naczyń – cała prawda

Eko płyny rzadko kiedy będą się pieniły, tak jak robią to jego sklepowe odpowiedniki. W tradycyjnym płynie do naczyń znajdziemy detergenty, które są zaprojektowane, aby usuwać oleje i tłuszcze ze sztućców, szklanek, talerzy. Dlaczego nie warto używać komercyjnych detergentów, otóż większość z nich zawiera bardzo duże ilości perfum, które mają wpływ na osoby wrażliwe, wywołując łzawienie oczu, kaszel, astmę czy zawroty głowy. Tak jak wspomniałam, składniki płynów do naczyń są tak dobrane, aby usuwać wszelakie tłuszcze, jednak przez to ty masz suche dłonie po każdym zmywaniu, gdyż efekt odciągania tłuszczu działa również i na Ciebie.

Jest wiele powodów dlaczego warto wybrać płyn domowej roboty. Tak jak zawsze motywuję swój wybór tworzenia domowych środków czystości, prostą odpowiedzią, wiem co w nim nie ma. Nie ma w nim żadnych wybielaczy, konserwantów, sztucznych barwników i perfum. Jeśli się spieszysz, tudzież masz pociechy, które doskonale wiedzą jak zapewnić ci „rozrywkę” nie jesteś w

stanie bardzo dokładnie wypłukać każdej szklanki, dlatego często, kiedy gotujesz, piszesz lub jesz obiad, bardzo często pochłaniasz, nieświadomie te wszystkie substancje.

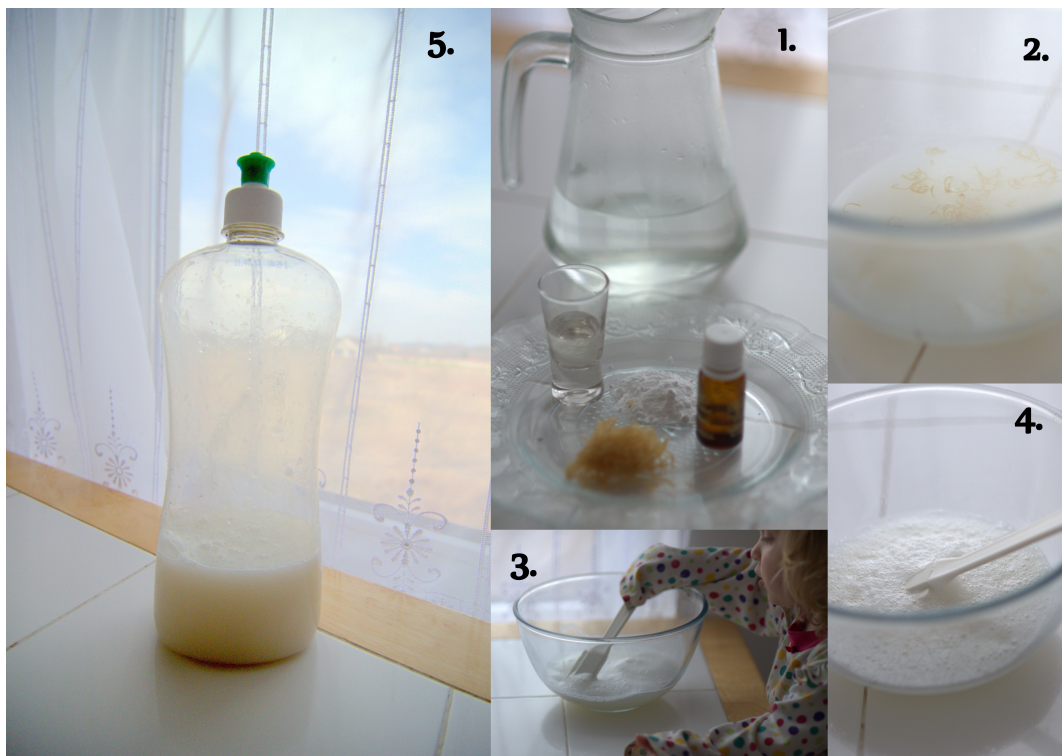
Pozostaje pytanie jak myć oszczędnie?

Po pierwsze jeśli coś gotujesz, wlej do jeden komory wodę i płyn do naczyń, w ten sposób nie będziesz musiała wiele skrobać. Chyba, że jesteś taką kucharką jak ja, co wiecznie o czymś zapomina. W efekcie przypała wiele garnków, wtedy bez skrobienia się nie obejdziesz.

Jeśli masz dwie komory w zlewie nic prostszego – do jednej wlej domowy detergent, a do drugiej wodę z octem (ja na 10 l wody daję 1 szklankę octu), w pogotowiu zawsze posiadam na jednej gąbce sodę oczyszczoną (tą do pieczenia), aby usunąć to co jest uparte w myciu.

Musisz jednak pilnować, aby do wody którą już płuczesz nie dostawały się żadne odpadki czy też niewymyte naczynia, ta woda jest wyłącznie do płukania już wymytych naczyń.

Wiem, że te wytyczne mogą brzmieć banalnie, ale ja na przykład nie wiedziałam jak oszczędnie myć naczynia moim dopóki nie zabrakło wody w studni,...



[yumprint-recipe id='5']

[rev_slider czystydom]