

Wysprzątaj kuchnię sodą oczyszczoną

written by Ewa Koziół

```
[et_pb_section admin_label="section"][et_pb_row admin_label="row"][et_pb_column type="4_4"][et_pb_text admin_label="Tekst" background_layout="light" text_orientation="left" use_border_color="off" border_color="#ffffff" border_style="solid"]
```

Bez wątpienia w kuchni bez problemu odnajdziemy słoik z sodą oczyszczoną. Zaskoczą Cię sposoby jej użycia (podpowiem, że nie chodzi o pieczenie).

W kuchni przechowujemy pożywienie, dlatego jest to pierwsze miejsce, od którego powinnyśmy zacząć, jeśli chcemy usunąć toksyny. W kuchni „mieszka” jedzenie, dlatego ostatnie, co chciałabyś w niej widzieć, to butelki wypełnione chemikaliami, których sprawiają, że nieświadomie dodajesz do swoich posiłków odrobiny tablicy Mendelejewa. Niby nasz organizm wiele potrafi, nasuwa się jednak pytanie, jak długo sobie poradzi.

Usuń nieprzyjemny zapach z deski do krojenia

Soda oczyszczona świetnie usuwa zapachy z wszelakich powierzchni. Wystarczy posypać nimi sodę i pozostawić na chwilę. Soda wchłonie zapach czosnku, ryb i cebuli. Następnie wypłucz deskę pod bieżącą wodą. Podobnie możesz postąpić ze swoimi dłońmi – jeśli brzydko pachną, posyp je sodą oczyszczoną.



Wyczyść blender

Mycie szklanego blendera nie należy do łatwych, jednak możesz uprościć sobie to zajęcie. Nalej wodę do połowy wysokości blendera, następnie dodaj 1 łyżkę sody oczyszczonej i 1 łyżkę mydła w płynie. Zamknij pokrywkę i włącz blender.

Odśwież rękawice do mycia

Po każdym użyciu wsyp do rękawic odrobinę sody oczyszczonej – dzięki temu następnym razem łatwiej je założysz. Rękawice nie tylko nie będą śmierdziały, lecz także będą suche.

Zabezpiecz skrobkę przed rdzą

Nie ma potrzeby wywalać metalowej skrobki, kiedy rdzewieje. Wystarczy po każdym jej użyciu włożyć ją do słoika wypełnionego sodą oczyszczoną i wodą w proporcji 1:2.

[et_bloom_inline optin_id="optin_20"]

Usuń nieprzyjemny zapach z kosza na śmieci i lodówki

Na dno kosza wystarczy raz w miesiącu wsypać szklankę sody oczyszczonej, aby pozbyć się nieprzyjemnego zapachu. Podobnie jest z lodówką – jeśli pojawił się w niej nieprzyjemny zapach, wsyp sodę do szklanki, aby pochłonęła nieprzyjemny zapach.

Wyczyść zlew (granitowy, kompozytowy lub ze stali nierdzewnej)

Granitowe bądź kompozytowe zlewy często blakną, dlatego do ich mycia warto używać specjalnej pasty, która usunie brud, a równocześnie sprawi, że zlewy będą wyglądały jak nowe.

Potrzebujesz 1 szklanki sody oczyszczonej i 1/4 szklanki oliwy z oliwek. Składniki wymieszaj ze sobą, a następnie zrób z nich pastę. Możesz dodać kilka kropli olejku lawendowego lub miętowego. Na koniec spłucz sodę. Jeśli zlew nadal wygląda jak wyblakły, rozprowadź po nim odrobinę oliwy z oliwek.



Zabezpiecz szmatki przed nieprzyjemnym zapachem

W pojemniku rozpuść 1 łyżkę sody w 1/2 szklanki wody. Do naszej mikstury włóż na kilka minut szmatkę, którą myłaś naczynia, następnie wylej zawartość pojemnika i wyciśnij szmatkę.

Wymyj trudno dostępne butelki

Wyczyść garnki emaliowane

Na dno garnka wsyp 1/2 szklanki sody oczyszczonej i zalej wodą. Zagotuj zawartość i gotuj przez 10 minut.

Odśwież rdzewiejącą lub zaśniedziałą zastawę

Umieść sztukce na folii aluminiowej w pojemniku, następnie posyp sztukce sodą oczyszczoną, zalej wrzątkiem i pozostaw 5–15 minut.

[/et_pb_text][/et_pb_column][/et_pb_row][/et_pb_section]