

MILLE USI DEL SALE

Il sale è stato per millenni un bene prezioso: nei secoli passati fu difficilmente reperibile tanto da essere carico di significati simbolici e fulcro di molti riti propiziatori. Addirittura il sale è stato per millenni un bene prezioso: nei secoli passati fu difficilmente reperibile tanto da essere carico di significati simbolici e fulcro di molti riti propiziatori. Addirittura nell'antica Grecia l'ospitalità era sancita dal rito della spartizione del sale con l'ospite. Oggi, invece, è diventato un alimento di uso così comune che spesso se ne dimenticano le qualità intrinseche e soprattutto i possibili usi alternativi. Il sale, infatti, insieme a limone, aceto e bicarbonato, è l'alleato principale per le nostre pulizie ecologiche e uno degli ingredienti fondamentali per i detersivi fai-da-te. In questa scheda vedremo come utilizzarlo, non solo in cucina, in modo originale e green.



(17) **Scarpe:** come già detto il sale è ottimo come assorbi-odori. Se avete delle scarpe da ginnastica che somigliano piuttosto ad un'arma batteriologica aggiungete un po' di sale una volta tolte. Questo aiuterà ad eliminare il cattivo odore.

(18) **Forno:** utilizzate una miscela di sale, aceto e bicarbonato di sodio per la pulizia del forno. Lasciate agire qualche minuto poi pulite con un panno umido. Il sale è ottimo anche per assorbire eventuali liquidi caduti nel forno durante la cottura.

(19) **Frigorifero:** pulire con una miscela di sale e soda.

(20) **Lavello:** per donare bianchezza allo smalto del vostro lavello utilizzate una miscela di sale e trementina e applicatela uniformemente su tutta la superficie. Dopo circa 15 minuti pulite con un panno umido.

(21) **Scarico del lavandino:** per mantenere pulito lo scarico del vostro lavandino versate al suo interno dell'acqua e sale appena bollita.

(22) **Per un lavandino intasato:** miscelate tra loro ½ tazza di sale, ½ tazza di bicarbonato di soda e ¼ tazza di cremore di tartaro (acido tartarico) e versatela nello scarico. Infine versate un bollitore di acqua bollente e lasciate riposare almeno un paio d'ore prima di risciacquare.

23. **Vasi:** utilizzate il sale per strofinare i depositi calcarei sui vostri vasi, quindi risciacquate.

24. **Vimini:** se i vostri mobili in vimini perdono candore, applicate a pennello una miscela di acqua salata e lasciate asciugare al sole.

25. **Legno:** potete trattare piccoli graffi o abrasioni sul legno con una miscela di olio e sale sfregando delicatamente la superficie. Successivamente pulite con un panno.

► 25 UTILIZZI DEL SALE

(1) **Oro:** come per altri metalli creiamo una *pasta costituita da sale, farina ed aceto* in parti uguali e strofiniamo delicatamente.

(2) **Argento:** per pulire e lucidare posate o altri oggetti in argento disponete sul fondo di una teglia uno strato di carta stagnola e ricopritelo con acqua. Aggiungete 1 cucchiaino di sale e 1 di *bicarbonato di sodio* e portate a ebollizione e lasciate sul fuoco per cinque minuti. Togliete dal fuoco e una volta raffreddato risciacquate abbondantemente con acqua.

(3) **Ottone o rame:** se volete lucidare oggetti in rame e ottone mescolate in parti uguali *sale, farina ed aceto*. Stendete la pasta ottenuta sul metallo con un panno e lasciate riposare per un'ora circa. Poi pulite e lucidate.

(4) **Acciaio Inox:** per i metalli resistenti, come l'acciaio inox, utilizzate una miscela di *sale e succo di limone* per strofinare accuratamente la superficie, quindi risciacquate e asciugate.

(5) **Peltro:** applicate una miscela di *sale, farina e aceto* e lasciate asciugare. Poi risciacquate e asciugate con un panno morbido.

(6) **Pentole e padelle:** se durante la cottura qualche cibo si è bruciato e attaccato al fondo della pentola, aggiungete tempestivamente del *sale*. Questo vi aiuterà a staccarlo più facilmente dal fondo.

(7) **Caffettiera:** per pulire la caffettiera aggiungete all'acqua della macchinetta 3 cucchiaini di sale e portate a bollore. Ovviamente senza il caffè.

(8) **Fondo pentole di ferro:** se le vostre pentole in ghisa vi sembrano particolarmente sporche e volete effettuare una pulizia approfondita scaldate a fuoco basso la pentola e aggiungete dell'olio fino a coprire interamente il fondo della padella. Quando è ben calda toglietela dal fuoco e

aggiungete 3-4 cucchiaini di sale grosso. Strofinare energicamente e risciacquate con acqua calda. Aggiungete in fine un sottile strato di olio per conservarla e prevenire la ruggine.

(9) **Pulitore universale:** per avere un efficace detergente naturale, adatto a molteplici usi, create una miscela di sale e aceto. L'unica raccomandazione è di non usare questa miscela su superfici sensibili all'aceto come il linoleum, il marmo o le superfici cerate.

(10) **Tappeti:** per togliere macchie o aloni dal vostro tappeto preferito create una miscela di sale, aceto e borace in parti uguali. Usatela sulla macchia e lasciate asciugare.

(11) **Contro le macchie:** se avete versato dell'ottimo Barolo sul vostro tappeto persiano non disperate. Tamponate la macchia e aggiungete subito del sale che assorbirà i residui di vino. Una volta asciutto potete pulire.

(12) **Camino:** sembra che spargere una manciata di sale sul fuoco mantenga più pulita la canna fumaria.

(13) **Smalto di pentole e stoviglie:** per restituire lucentezza allo smalto di pentole e stoviglie applicate una miscela composta da sale e aceto in parti uguali. E strofinare accuratamente.

(14) **Mani:** il sale se miscelato con l'aceto è un ottimo assorbitore di odori. Usiamolo per pulire le mani dall'odore di aglio o cipolla.

(15) **Muffa:** come antimuffa applicate una miscela di sale e succo di limone sulla zona interessata. Lasciate asciugare possibilmente al sole poi sciacquate e asciugate nuovamente.

(16) **Ruggine:** Fare una pasta di sale, crema di tartaro, e l'acqua e si applicano a ruggine macchia sul metallo. Lasciare asciugare al sole.

Testo a cura di L. De Ritis (www.greenme.it)