60 utilisations
surprenantes
du sel
idee-astuce-bricolage.com

Bien que vous ne vous en rendiez peut-être pas compte, le sel de table simple a un grand nombre d'utilisations autres que le simple assaisonnement de vos aliments.

La liste suivante vous donnera soixante utilisations du sel, dont pour certaines, vous ne réalisez même pas l'existence… elles vous surprendront :

1. Faire tremper les mouchoirs tachés dans de l'eau salée avant de les laver.

2. Saupoudrez de sel sur vos étagères pour éloigner les fourmis.

3. Faire tremper le poisson dans de l'eau salée ; les écailles se détacheront plus facilement.

4. Mettez quelques grains de riz dans votre salière pour verser plus facilement.

5. Ajoutez du sel aux salades vertes pour éviter qu'elles ne flétrissent.

Copyright - tous droits réservés - Idées - astuces- bricolage

6. Testez la fraîcheur des œufs dans une tasse d'eau salée; les œufs frais coulent; les mauvais flottent.

7. Ajoutez un peu de sel à votre eau bouillante lors de la cuisson des œufs; un œuf fêlé restera ainsi dans sa coquille.

8. Une petite pincée de sel avec des blancs d'œufs les rend plus moelleux.

9. Faire tremper les pommes ridées dans une solution d'eau légèrement salée pour les égayer.

10. Frottez du sel sur votre plaque à crêpes et vos crêpes ne colleront pas.

11. Faites tremper les brosses à dents dans de l'eau salée avant de les utiliser pour la première fois; elles dureront plus longtemps.

12. Utilisez du sel pour nettoyer votre cafetière entartrée.

13. Mélangez du sel avec de la térébenthine pour blanchir votre baignoire et votre cuvette de toilette.

Copyright - tous droits réservés - Idées - astuces- bricolage

14. Faites tremper vos noix dans de la saumure toute la nuit et elles se détacheront de leur coquille entière. Appuyez simplement sur l'extrémité de la coque avec un marteau pour l'ouvrir facilement.

15. Faites bouillir les pinces à linge dans de l'eau salée avant de les utiliser et elles dureront plus longtemps.

16. Nettoyer le laiton, le cuivre et l'étain avec une pâte à base de sel et de vinaigre, épaissie avec de la farine

17. Ajoutez un peu de sel à l'eau de vos fleurs coupées, elles faneront moins vite,

18. Versez un monticule de sel sur une tache d'encre sur votre tapis ; laissez le sel absorber la tache.

19. Nettoyez votre fer en frottant un peu de sel avec un chiffon humide sur la surface de repassage.

20. L'ajout d'un peu de sel à l'eau lors de la cuisson des aliments au bain-marie accélère la cuisson des aliments.

Copyright - tous droits réservés - Idées - astuces- bricolage

21. Utilisez un mélange de sel et de jus de citron pour nettoyer les touches du piano.

22. Pour remplir les trous de plâtre dans vos murs, utilisez des parties égales de sel et d'amidon, avec juste assez d'eau pour faire un mastic rigide.

23. Rincer un œil douloureux avec un peu d'eau salée.

24. L'eau légèrement salée fait un bain de bouche efficace. Utilisez-le chaud pour un gargarisme mal de gorge.

25. Du sel sec saupoudré sur votre brosse fait un bon polisseur de dents.

26. Utilisez du sel pour tuer les mauvaises herbes dans votre pelouse.

27. Éliminez l'excès de mousse avec une pincée de sel.

28. Une pincée de sel dans du lait chaud rend une boisson plus relaxante.

Copyright - tous droits réservés - Idées - astuces- bricolage

29. Avant d'utiliser de nouveaux verres, faites-les tremper dans de l'eau tiède salée pendant un certain temps.

30. Une pincée de sel rehausse le goût du thé.

31. Le sel améliore le goût des pommes cuites.

32. Trempez votre corde à linge dans de l'eau salée pour éviter que vos vêtements ne gèlent sur la corde ; de même, utilisez du sel dans votre rinçage final pour éviter que les vêtements ne gèlent.

33. Frottez tous les meubles en osier que vous pourriez avoir avec de l'eau salée pour éviter qu'ils ne jaunissent.

34. Rafraîchissez les éponges en les trempant dans de l'eau salée.

35. Ajoutez des pommes de terre crues aux ragoûts et aux soupes trop salées.

Copyright - tous droits réservés - Idées - astuces- bricolage

36. Faire tremper les casseroles en émail dans de l'eau salée pendant la nuit et y faire bouillir de l'eau salée le lendemain pour éliminer les taches brûlées.

37. Nettoyez vos verres dans de l'eau salée pour éliminer plus facilement la saleté.

38. La gélatine durcit plus rapidement lorsqu'une pincée de sel est ajoutée.

39. Les fruits mis dans de l'eau légèrement salée après épluchage ne se décoloreront pas.

40. Les couleurs du tissu tiennent bien au lavage à l'eau salée.

41. Le lait reste frais plus longtemps lorsqu'un peu de sel est ajouté.

42. Utilisez des parts égales de sel et de soda pour vous brosser les dents.

Copyright - tous droits réservés - Idées - astuces- bricolage

43. Saupoudrez de sel dans votre four avant de le nettoyer.

44. Verre taché : trempé dans une solution de sel et de vinaigre pour enlever les taches.

45. Nettoyez les casseroles grasses avec une serviette en papier et du sel.

46. L'eau salée bout plus vite lors de la cuisson des œufs.

47. Ajouter une pincée de sel à la chantilly pour la faire monter plus rapidement.

48. Saupoudrer de sel dans les casseroles brûlées par le lait pour éliminer les odeurs.

49. Une pincée de sel améliore le goût du café.

50. Faites bouillir le tuyau dépareillé dans de l'eau salée et ils sortiront assortis.

Copyright - tous droits réservés - Idées - astuces- bricolage

51. Le sel et le soda adouciront l'odeur de votre réfrigérateur.

52. Couvrir le tissu taché de vin avec du sel; rincer à l'eau froide plus tard.

53. Éliminez les odeurs désagréables du poêle avec du sel et de la cannelle.

54. Une pincée de sel améliore la saveur du cacao.

55. Pour enlever les taches de graisse sur les vêtements, mélangez une partie de sel à quatre parties d'alcool.

56. Le sel et le jus de citron éliminent la moisissure.

57. Saupoudrez du sel entre les briques du trottoir là où vous ne voulez pas que l'herbe pousse.

58. Polissez votre vieille lampe à pétrole avec du sel pour un look plus lumineux.

Copyright - tous droits réservés - Idées - astuces- bricolage

59. Éliminez les odeurs des tuyaux d'évacuation des éviers avec une solution forte et chaude d'eau salée.

60. Si une tarte bouillonne dans votre four, mettez une poignée de sel sur le jus renversé. Le débordement ne sentira pas et cuira en une croûte sèche et légère qui s'enlèvera facilement lorsque le four aura refroidi.

Ces articles peuvent aussi vous intéresser:

- Les 5 Erreurs à Eviter Pour Réussir Votre Gazon
- Comment semer à la volée ?
- **Quels végétaux planter dans son jardin?**
- lave-glace-fait-maison
- **... et beaucoup d'autres astuces à découvrir**

Copyright - tous droits réservés - Idées - astuces- bricolage