



## آب نمک و زندگی بهتر

تهیه کنید و دندان‌هایتان را با آن مسواک بزنید. یک سوم این ترکیب باید نمک و دو سوم آن جوش شیرین باشد. این خمیر دهان را خوشبو، لثه‌ها را سالم و دندان‌ها را سفید می‌کند.

۷- اگر میوه‌هایی مانند هلو و سیب که پوست آن‌ها را کنده‌اید و همچنین سیب زمینی‌های خلال شده، را در محلول بسیار رقیق آب و نمک نگه دارید، دیگر تغییر رنگ نمی‌دهند.

۸- برای کاهش زمان پخت می‌توانید کمی نمک به آب بیفزایید تا نقطه جوش آب را پائین‌تر آورده و از زمان پخت بکاهد.

۹- اگر پنیر را در پارچه‌ای آغشته به آب و نمک بپیچید، دیگر کپک نمی‌زند.

۱۰- برای راحت جدا شدن فلس‌های ماهی، آن را در آب نمک بخیسانید.

۱۱- اگر دوست دارید دست شما بوی سیر یا پیاز نگیرد، دست‌های خود را با محلول اندکی آب، سرکه و مقدار زیادی نمک شست‌وشو دهید.

۴- با محلول ۹۰ گرم آب و ۱۰ گرم نمک می‌توانید تازگی تخم مرغ را تشخیص دهید. تخم مرغ سالم در این محلول فرو می‌رود اما تخم مرغ فاسد روی آب شناور می‌ماند.

۵- برای آب پز کردن تخم مرغ کمی نمک به آن اضافه کنید تا تخم مرغ‌های ترک‌دار از پوسته خارج نشوند و کندن پوست تخم مرغ نیز راحت شود.

۶- خمیری از نمک، آب و جوش شیرین

آب و نمک دو ماده به ظاهر ساده‌ای هستند که در هر خانه‌ای یافت می‌شوند، اما ترکیب این دو کاربری‌های فراوانی دارد که بیشتر مردم با تمامی آن‌ها آشنایی ندارند. در این‌جا با ۱۱ کاربرد محلول آب و نمک آشنا می‌شوید.

۱- پس از استحمام می‌توانید در حالی که بدن‌تان را که هنوز خیس است، با نمک ماساژ بدهید. نمک باعث می‌شود که سلول‌های مرده پوست که خیس شده، به راحتی از آن جدا شود. البته بهتر است برای این کار کمی روغن زیتون هم با نمک مخلوط کنید.

۲- اگر این محلول را به عنوان دهان شویه مورد استفاده قرار دهید علاوه بر تسکین گلو درد به کشتن میکروب‌های دهانی نیز کمک می‌کنید. توجه داشته باشید که محلول آب و نمک را خیلی غلیظ نکنید که به قشرهای مخاطی گلو آسیب می‌زند.

۳- دستمال و لباس لک‌دار و کثیف را قبل از شستن در محلول آب و نمک خیس کنید.

