

ALIMENTACIÓN / TENDENCIAS

¡Amada y odiada! 7 usos que seguro no conocías de la sal

El Ciudadano · 13 de octubre de 2015





Además de servir para condimentar los alimentos (y provocar hipertensión), la sal tiene otros usos. Algunos dicen que sirve para 14 mil diferentes cosas. Bueno, aquí no voy a abarcarlas todas, por supuesto. Sólo mencionaré 7.

1.- Vigorizar a los Peces Dorados.

De vez en cuando, disuelve una cucharada cafetera de sal en un litro de agua a temperatura ambiente y coloca al pez dorado (pez japonés) en ella durante 15 minutos. Después, regrésalo al acuario. Este procedimiento los hace más saludables.

2.- Desodorizar Zapatos.

Esparcir un poco de sal en los zapatos de tela disminuye la humedad, lo cual ayuda a remover los olores.

3.- Quitar Tatuajes.

PRECAUCION: Éste es un procedimiento médico que sólo debe ser practicado por un profesional experimentado. Se le llama salabrasión y requiere numerosos tratamientos que consisten en frotar el tatuaje con sal. Se requiere un adecuado periodo de curación entre un tratamiento y otro, pero la ventaja es que prácticamente no deja cicatrices.

4.- Igualar el Color de las Medias.

Por medias me refiero a las medias que usan las mujeres, o pantimedias. Si hay un par de medias que no coinciden en color, basta hervirlas juntas en un recipiente con agua salada para que los colores se igualen.

5.- Restaurar Esponjas.

Lavar las esponjas en agua salada restaura su aspecto.

6.- Mantener la Leche Fresca.

Añadir una pizca de sal a la leche la hará durar mucho más tiempo.

7.- Pelar Huevos.

Hervir los huevos en agua salada hará que estos puedan ser pelados con mucha mayor facilidad.

Vía: <http://www.pulsodigital.net>

Fuente: [El Ciudadano](#)