



Curiosità sul sale Il sale, si sa, è parte integrante della vita dell'uomo. Tutti noi, però, pensiamo al sale solo come all'additivo del gusto per le nostre pietanze alimentari. Ma forse non tutti sanno che:

- un essere umano contiene circa 250 grammi di sale (3 o 4 saliere), che vengono persi in continuazione attraverso le funzioni corporee;
- l'organismo umano non produce da solo il sodio ma deve ingerirne giornalmente circa 6 grammi;
- senza sale l'organismo umano non riuscirebbe a trasportare sostanze nutritive ed ossigeno, trasmettere impulsi nervosi o muovere i muscoli, compreso il cuore;
- lavando le verdure crude in acqua si favorisce il distacco dei parassiti, del terriccio e di eventuali sostanze chimiche;
- se avete salato troppo la minestra, aggiungete una o due patate crude tagliate a pezzi: assorbono il sale in eccesso;
- una manciata di sale nel barbecue durante la cottura di cibi che scolano grasso, riduce la fiamma e l'emissione di fumo;
- pentole e padelle sporche di grasso si puliscono facilmente mettendo del sale sullo sporco e strofinando con della carta;
- l'odore di cipolla dalle mani si elimina strofinandole con sale inumidito nell'aceto;
- le uova sode bollite in acqua e sale si sgusciavano più facilmente;
- le macchie ostinate di tè o di caffè delle tazze vanno via strofinandole con un po' di sale;
- i formaggi si proteggono dalla muffa avvolgendoli in un panno umido con acqua e sale prima di conservarli in frigorifero;
- gli oggetti in avorio, come i tasti del pianoforte, si puliscono perfettamente frizionando delicatamente con un panno inumidito in una miscela di sale e limone;
- i fiori recisi durano più a lungo con l'aggiunta di un pizzico di sale all'acqua del vaso;
- per pulire e deodorare il forno è ideale una miscela d'acqua, sale e bicarbonato;
- un po' di sale cosparsa di tanto in tanto sulle scarpe di tela diminuisce e riduce i cattivi odori.