

## آشنایی با 7 خاصیت کاربردی سرکه

سرکه، علاوه بر استفاده به عنوان چاشنی در انواع غذاها، دارای کاربردهای دیگری نیز هست.



سرکه، علاوه بر استفاده به عنوان چاشنی در انواع غذاها، دارای کاربردهای دیگری نیز هست.

برخی از خواص کاربردی سرکه عبارتند از:

&8226;#8226; تنظیم PH خاک نامرغوب و افزایش اسیدیته آن.

در این روش یک پیمانه سرکه را با 4 لیتر آب مخلوط کرده و با آن گیاهان خود را آبیاری کنید.

&8226;#8226; تسکین گزیدگی و جای نیش حشرات.

برای این کار، تکه‌ای پنبه را به مقداری سرکه سفید آغشته کرده و بر روی نواحی آسیب‌دیده قرار دهید تا احساس خارش آن از بین برود و به تدریج تسکین یابد.

&8226;#8226; درمان عفونت‌های سینوس، احتقان و انواع سرماخوردگی

برای این کار یک چهارم پیمانه سرکه را به دستگاه بخور اضافه کنید.

&8226;#8226; پیشگیری از ایجاد بوی نامناسب در محیط در بسته ظرف غذا

برای این کار تکه‌ای نان را آغشته به سرکه کرده و طی شب آن را درون ظرف در بسته غذا قرار دهید تا از ایجاد بوی نامطبوع درون ظرف خلاص شوید.

&8226;#8226; پیشگیری از ایجاد کرک و پرز در لباس‌ها

در این روش می‌توانید یک پیمانه سرکه را درون محفظه شستشوی ماشین لباسشویی بریزید. با این کار، لباس‌های درون لباسشویی نیز براق می‌شوند.

&8226;#8226; رفع بوی نامطبوع از دست

به عنوان مثال، قبل و بعد از خرد کردن پیاز دستان خود را به کمی سرکه آغشته کنید تا دستتان بوی نامطبوع پیاز را نگیرد.

&8226;#8226; تسکین گلودرد

یک قاشق چای‌خوری سرکه را درون یک لیوان آب و مقدار کمی شیرین‌کننده مانند شکر یا عسل مخلوط کرده و آن را بنوشید. با این روش احساس بهتری خواهید داشت.