

نکاتی جالب در مورد پوست تخم مرغ

شاید با دیدن عنوان این مطلب تعجب کرده باشید ولی قصد داریم اسراری رو از خاصیت‌های پوسته تخم مرغ برای شما بازگو کنیم.



شاید با دیدن عنوان این مطلب تعجب کرده باشید ولی قصد داریم اسراری رو از خاصیت‌های پوسته تخم مرغ برای شما بازگو کنیم. حتما شما از خاصیت‌های تخم مرغ اطلاع دارید، یک ماده غذایی که بسیاری از نیازهای روزانه ی بدن رو برطرف خواهد کرد، ولی جالبه بدونید این خاصیتها فقط متعلق به سفیده و زرده ی تخم مرغ نمیشوند و پوسته تخم هم خواص زیادی داره!

پوسته تخم مرغ یکی از موادی است که به سادگی میتونه "مواد معدنی" مورد نیاز بدن رو پوشش بده، 90% پوسته از کلسیم، 6% منیزیوم، 1% فسفر، سدیم و پتاسیم و همچنین مقادیری از روی (زینک)، آهن، سیلیس، مولیبدن و ... تشکیل شده است. در واقع پوسته تخم مرغ منبع بسیار خوبی برای کلسیم، منیزیوم و پتاسیم و فسفر هست و تنها نکته ی منفی اون این هست که مقدار سدیم اون کمی زیاد هست.

از اونجایی که ساختار اون مانند ساختار استخوانهای بدن و دندانهاست، برای بدن به سادگی قابل جذب هست.

شما میتونید با مصرف مقدار کمی از پوسته تخم مرغ بصورت روزانه خودتون رو در برابر پوکی استخوان، بیماریهای مفصلی و بیماریهای کمبود مواد معدنی تا حد بسیار زیادی ایمن کنید. حالا که خاصیت این ماده رو دونستیم! سوال اینجاست که چطور پوسته تخم مرغ را بخوریم؟!

احتمالا عکس العمل شما این هست که "وای چطور دلت میاد!!"، خوب ما روشی رو میگیریم که به سادگی و بدون اینکه احساس کنید از خواص این ماده ی ارزشمند بهره مند بشید.

1. بعد از اینکه پوسته تخم مرغ رو خوب شستید (با آب گرم)، اون رو درون فر (و یا میکروفر) قرار بدید تا پوسته کاملا خشک و شکننده بشه و بهتر اینه که از اجاق فر استفاده کنید تا پوسته رو تبدیل به خاکستر کنه.

2. بعد پوسته ی حرارت دیده و یا خاکستر شده رو اونقدر بکوبید تا به اندازه ی ذرات ریز (در اندازه ی نمک) تبدیل بشه میتونید از آسیاب برقی هم استفاده کنید تا به صورت پودر استفاده کنید.

به همین سادگی! حالا میتونید یک نمکدان رو برای پوسته تخم مرغ کوبیده شده قرار بدید و به صورت روزانه، مقدار کمی رو مثل نمک بر روی غذا بریزید. (حدود یک دوم تا یک چهارم قاشق چای خوری، برحسب رژیم غذایی ای که دارید و میزان کالری که در روز دریافت میکنید).

با این روش هم از تمام خواص پوسته تخم مرغ استفاده کردید و هم اینکه مزه ی اون رو احساس نخواهید کرد و مواد معدنی بدن خودتون رو تامین کرده اید

در صورتی که بخواهید داخل ظرفی دردار را تمیز کنید، می‌توانید مقداری پوست تخم مرغ خرد شده را داخل ظرف ریخته، آن را با آب سرد تقریباً پر کنید و چندین بار تکان دهید. نتیجه فوق‌العاده خواهد بود کاربردهای جالب پوست تخم مرغ که نمی‌دانستید

1 - جلوگیری از گرفتگی لوله‌های فاضلاب: ریختن مقداری پوست خرد شده تخم مرغ روی صافی فلزی سینک، باعث تمیزی و جلوگیری از گرفتگی لوله‌ها می‌شود. آن‌ها همچنین مانع از عبور مواد جامد و رهایی از چربی‌های داخل لوله‌ها می‌شوند.

2 - به عنوان پاک‌کننده: مقداری از پوست تخم مرغ را همراه با پودر ظرفشویی روی سطح لک شده بریزید و با اسفنج آن را تمیز کنید.

در صورتی که بخواهید داخل ظرفی دردار را تمیز کنید، می‌توانید مقداری پوست تخم مرغ خرد شده را داخل ظرف ریخته، آن را با آب سرد تقریباً پر کنید و چندین بار تکان دهید. نتیجه فوق‌العاده خواهد بود.

3 - تمیز کردن لباس‌های سفید: اگر از خاکستری شدن لباس‌های سفید خود نگرانید، کفایت مقداری پوست تخم مرغ داخل صافی ریخته، همراه لباس‌ها داخل ماشین لباسشویی قرار دهید.

- 4 - حاصلخیز کردن خاک: پوست تخم مرغ سرشار از کلسیم و سایر مواد معدنی است. برای حاصلخیز کردن خاک آن را اضافه کنید.
- 5 - دفع آفات: حلزون‌ها، کرم‌های برگ‌خوار و آفات را با پاشیدن مقداری پوست تخم مرغ در اطراف باغ خود دور کنید.
- 6 - تغذیه گیاهان: قبل از آبیاری گیاهان، مقداری پوست تخم مرغ داخل آب ولرم ریخته، داخل ظرفی دردار در جای تاریک و خنک قرار دهید. بگذارید چند روز باقی بماند.
- 7 - تامین کلسیم: با ریختن مقداری پوست تخم مرغ به کف گلدان گوجه فرنگی، فلفل و بادمجان، کلسیم مورد نیاز آن‌ها را تامین کنید.
- 8 - گلدان: از تخم مرغ‌های شکسته برای کاشت دانه استفاده کنید. آن‌ها تا زمان سبز شدن دانه به عنوان گلدان قابل استفاده‌اند.
- 9 - غذای پرندگان: ریختن خرده‌های پوست تخم مرغ نزدیک ظرف غذای پرندگان ماده در جذب کلسیم مورد نیاز آن‌ها برای تخم‌گذاری موثر است.