

Πάνω από 60 Χρήσεις για το Ξίδι

Το ξίδι δεν είναι μόνο για να νοστιμίσεις φαγητά. Μπορεί να είναι απαραίτητο για να απολαύσεις τις φακές και για να δημιουργήσεις dressing για σαλάτα αλλά η χρήση του ξιδιού μπορεί να πάει πολύ-πολύ μακριά! Σε εκδρομές, camping ή και περιπτώσεις ανάγκης όπου υπάρχουν λίγες διαθέσιμες προμήθειες, ένα μπουκάλι ξίδι μπορεί να αποδειχθεί πολύ χρήσιμο εντός και εκτός κουζίνας.



Έψαξα και βρήκα πάνω από 60 χρήσεις για το ξίδι, κάτι που το κατατάσσει ως ένα από τα πιο χρήσιμα αντικείμενα της κουζίνας. Το ξίδι είναι επίσης οικονομικό και επειδή διατηρείται επ'αόριστον (το πολύ να ξινίσει λίγο ;-)) μπορείς να το αγοράσεις σε μεγάλη ποσότητα και να έχεις πάντα αρκετό για ώρα ανάγκης. Προσωπικά έχω πολλά διαφορετικά ξίδια στο σπίτι: ένα μπουκάλι βαλσάμικο, ένα μηλόξιδο, ένα γιαπωνέζικο ξίδι από ρύζι, ένα γκουρμέ ξίδι από ρόδι, ένα λευκό και 1 αρωματικό με μυρωδικά. Από εκεί και πέρα έχω μία κούτα με φθινό ξίδι των 30 λεπτών που το χρησιμοποιώ ως καθαριστικό και απολυμαντικό.

Σας παρουσιάζω μερικές χρήσεις του ξιδιού, αν έχετε και άλλες ιδέες προσθέστε τις στα σχόλια.

1. Το ξίδι τονώνει το σώμα και βοηθάει στην αντιμετώπιση της αρθρίτιδας. Βάλε 2 κουταλιές ξίδι από μήλο και μία κουταλιά μέλι σε ένα ποτήρι νερό και πεις το 3-4 φορές τη μέρα.
2. Για να μειωθεί η δίψα μπορείς να πεις ένα ποτήρι νερό στο οποίο έχεις ρίξει μερικές σταγόνες μηλόξιδο.
3. Χρησιμοποιήστε ξίδι για λουστράρισμα επίπλων μπαμπού: Με ένα σφουγγάρι αλείφεις με ένα μείγμα που αποτελείται από μισό ξίδι και μισό νερό. Στη συνέχεια αφήνεις τις καρέκλες στον ήλιο για να στεγνώσουν.
4. Για αντιμετώπιση εγκαυμάτων, βάλε παγωμένο ξίδι αμέσως αφότου καείς. Θα έχεις μία άμεση ανακούφιση και θα αποτραπούν οι φουσκάλες.
5. Βάλε μία κουταλιά ξίδι στο νερό που βράζεις κουνουπίδι για να μη μυρίζει και για να βγει λευκό και καθαρό.
6. Διατήρησε το τυρί φρέσκο τυλίγοντας το σε ένα πανί που έχεις μουσκέψει με ξίδι και βάζοντας το σε ένα σφραγισμένο δοχείο. Με αυτόν τον τρόπο μπορείς να διατηρήσεις και τυρί εκτός ψυγείου.

7. Για καθαρά μέταλλα, με ένα πανί ποτισμένο με ξίδι μπορείτε να αφαιρέσετε τους λεκέδες από ανοξείδωτο ατσάλι και χρώμιο.
8. Χρησιμοποίησε το ξίδι στο πλύσιμο πιάτων για να φύγουν μυρωδιές και κολλημένα λίπη. Αν έχετε ταψί με κολλημένα λίπη αφήστε το να μουλιάσει για μισή ώρα με ζεστό νερό και ξίδι.
9. Καθάρισε το φούρνο με ξίδι για να ξεκολλήσουν τα λίπη και να φύγουν οι μυρωδιές.
10. Σκουπίστε τα βάζα των τροφίμων με ξίδι για αποτρέψετε τη δημιουργία μούχλας και βακτηρίων.
11. Σκουπίστε τον τοίχο του σπιτιού με πανί που έχετε μουσκέψει με ξίδι για να καταπολεμήσετε τη μούχλα, τη σκόνη και τις οσμές.
12. Καθαρίστε τα παράθυρα με ένα σφουγγάρι που έχετε βουτήξει σε διάλυμα νερού και ξιδιού.
13. Αν έχετε κάποιο χρησιμοποιημένο πινέλο που έχει γίνει «πέτρα» , βούτηξε το σε ζεστό ξίδι και στη συνέχεια πλύνε το με ζεστό σαπουνόνερο.
14. Καθαρίστε το εσωτερικό από χαρτοκιβώτια και κουτιά τροφίμων με ένα πανί στο οποίο έχετε ρίξει λίγο ξίδι για να αποκτήσουν καθαριότητα και φρεσκάδα.
15. Ρίξτε βραστό ξίδι στην τουαλέτα για να καθαρίσει και να ξεβουλώσει η αποχέτευση.
16. Καθαρίστε τα τούβλα στο τζάκι με ένα πανί και ξίδι.
17. Αναμείξτε ξίδι με αλάτι και χρησιμοποιήστε το διάλυμα για να καθαρίσετε αντικείμενα από χαλκό, μπρούντζο, ορείχαλκο, καθώς επίσης πιάτα, κατσαρόλες, τηγάνια, ποτήρια και πλαστικά.
18. Αυξήστε τη διάρκεια ζωής της σπιτικής κέτσαπ και άλλων σαλτσών που θα φτιάξεις προσθέτοντας ξίδι.
19. Αν έχει βουλώσει η μύτη, βράσε νερό με ξίδι και κάνε εισπνοές των υδρατμών.
20. Χρησιμοποίησε μηλόξιδο με μέλι ως τουωτικό γενικής χρήσης που θα σε βοηθήσει να αντιμετωπίσεις παχυσαρκία, αλλεργική ρινίτιδα, άσθμα, εξανθήματα, τροφική δηλητηρίαση, καούρα, πόνο στο λαιμό, κακή όραση, πιτυρίδα, εύθραυστα νύχια και κακή αναπνοή.
21. Όταν βράζεις αβγό, ρίξε λίγο ξίδι στην κατσαρόλα για να μην ξεφύγει το ασπράδι σε περίπτωση που ραγίσει τα αβγό.
22. Όταν κάνεις αβγά ποσέ (χωρίς τσόφλι σε βραστό νερό) ρίξε λίγο ξίδι στο νερό για να μην κολλήσουν μεταξύ τους.
23. Το ξίδι είναι λιποδιαλυτικό και βοηθάει στην καύση του λίπους στο σώμα. Χρησιμοποιήστε το στα γεύματά σας αν θέλετε να αδυνατήσετε.
24. Για να δώσετε γεύση σε κονσερβοποιημένα ψάρια και θαλασσινά προσθέστε λίγο ξίδι.
25. Προσθέστε μία κουταλιά ξίδι όταν μαγειρεύετε φρούτα (πχ για κομπόστα ή μηλόπιτα) για να βελτιώσετε την γεύση.
26. Μαρινάρετε τα ψάρια σε ξίδι πριν τα μαγειρέψετε για να πάρουν μία υπέροχη γλυκιά γεύση.
27. Προσθέστε ξίδι όταν βράζετε χοιρινό για να βελτιώσετε τη γεύση και να μειώσετε την αλμύρα.
28. Βελτιώστε τη γεύση στα επιδόρπια, προσθέτοντας μία σταλιά ξίδι.
29. Αν τηγανίζετε σε πολύ λάδι, προσθέστε λίγο ξίδι για να κάνετε το αποτέλεσμα πιο τραγανό και να αποφύγετε την υπερβολική λιπαρότητα.
30. Προσθέστε μια κουταλιά της σούπας ξίδι σε ζελέ φρούτων για να γίνουν πιο σφιχτά και σταθερά.
31. Βάλτε το αγαπημένο σας βότανο όπως δεντρολίβανο ή δυόσμο σε ξίδι για να το αρωματίσετε και να τους δώσετε μία ενδιαφέρουσα γεύση.
32. Χρησιμοποιήστε ξίδι αντί για λεμόνι σε τηγανητά και ψητά.
33. Για να φύγουν τα άλατα από τον βραστήρα σας βάλτε μέσα βραστό νερό και ξίδι και αφήστε για μία μέρα να μουλιάσει.
34. Για να απαλαγείται από τα κουνούπια αποφεύγοντας τα χημικά, αλοιφή με ξίδι. Το κάναμε

στις προσκοπικές κατασκηνώσεις! Δουλεύει αλλά επίσης... μυρίζει!

35. Βάλτε ξίδι σε σκασίματα και κοψίματα για γρήγορη επούλωση.

36. Το ξίδι προάγει την υγεία του δέρματος. Τρίψτε τα χέρια και μέλη που νιώθουν κουρασμένα ή πρησμένες περιοχές.

37. Για να αναιρέσετε τα άλατα από συσκευές, καλοριφέρ, σωλήνες και δεξαμενές βάλτε λίγο ξίδι μέσα στο σύστημα.

38. Τρίψτε ξύδι στην εξωτερική επιφάνεια από κομμένα κομμάτια καπνιστού κρέατος, λουκάνικων και αλλαντικών για την πρόληψη της μούχλας.

39. Καθαρίστε βάζα με ξύδι και νερό για να φύγουν οι μυρωδιές.

40. Για να μη μυρίζει το μαγειρεμένο λάχανο, βάλτε ξίδι στο νερό που βράζει.

41. Τρίψτε με ξίδι μέταλλα προτού τα βάψετε. Η μπογιά εφαρμόζεται καλύτερα και το χρώμα διατηρείται για περισσότερο καιρό.

41. Τρίψτε το τρίχωμα των κατοικίδιων σας με ένα σφουγγάρι που έχει λίγο ξίδι για να απομακρυνθούν οι ανεπιθύμητες μυρωδιές.

42. Βάλτε λίγο ξίδι στο νερό που πίνουν τα κατοικίδια σας για την εξάλειψη των οσμών και για να έχουν όμορφο τρίχωμα.

44. Για αφράτη μαρέγκα χτυπήστε 3 ασπράδια αυγών με ένα κουταλάκι του γλυκού ξίδι.

45. Για να γίνει το φύλλο της πίτα τραγανό προσθέστε μία κουταλιά ξύδι στο ζυμάρι.

46. Βάλτε μισό κουταλάκι του γλυκού ξίδι στο μείγμα όταν σοβατίζεται για να σκληραίνει ο σοβάς πιο αργά και να έχετε περισσότερο χρόνο για τις εργασίες σας.

47. Για να συντηρήσετε κομμένες πατάτες χωρίς να μαυρίσουν βάλτε τες μέσα σε νερό μαζί με μία κουταλιά ξίδι.

48. Βάλτε λίγο ξίδι στο νερό που πίνουν οι κότες για την αύξηση της παραγωγής αυγών και να αποκτούν πιο τρυφερό κρέας.

49. Διατηρήστε τις πιπεριές: Βάλτε φρέσκιες πιπεριές σε ένα αποστειρωμένο βάζο και προσθέστε βραστό ξίδι.

50. Φτιάξτε τουρσιά. Οι ελιές, οι πιπεριές και άλλα φρέσκα λαχανικά, όπως καρότο και κουνουπίδι διατηρούνται για πολύ χρονικό διάστημα αν καλυφθούν με ξίδι και μπουν στο ψυγείο.

51. Βάλτε ένα κουταλάκι του γλυκού ξίδι στο βραστό νερό για να βγει πιο αφράτο το ρύζι.

52. Προσθέστε ξίδι στο ξέπλυμα των ρούχων μετά την πλύση. Αφαιρεί τα σαπούνια και αποτρέπει τις κιτρινίλες.

53. Αντιμετωπίστε τις ψύρες με φυσικό τρόπο. Τα παλιά χρόνια χρησιμοποιούσαν το ξίδι στα παιδιά στο ξέβγασμα των μαλλιών μετά το λούσιμο για να αποφύγουν τις ψείρες.

54. Για να δημιουργηθεί μία γυαλιστερή τραγανή κρούστα στο σπιτικό ψωμί λίγο πριν τελειώσει το ψήσιμο, βγάλτε το από το φούρνο, αλείψτε στην επιφάνεια λίγο ξίδι και ξαναβάλτε το για τα τελευταία 5 λεπτά στο φούρνο.

55. Για να φτιάξετε σπιτική ξινή κρέμα γάλακτος ανακατέψτε σε ένα μπολ 1 φλιτζάνι τυρί cottage, ? φλιτζανιού άπαχο γάλα και ένα κουταλάκι ξίδι.

56. Πλύνε κατσαρόλες με βραστό ξίδι και νερό για να φύγουν οι μαυρίλες και τα σημάδια.

57. Αφαιρέστε λεκέδες στα χέρια από μούρα, παντζάρια και κεράσια πλένοντας τα χέρια με ξίδι. Είναι πιο υγιεινό από χημικά καθαριστικά.

58. Βάλτε μια σταγόνα ξίδι στο γλάσο ζαχαροπλαστικής για να μη ζαχαρώσει.

59. Αν καείτε στον ήλιο βάλτε στο κάψιμο κρύο ξίδι για άμεση ανακούφιση.

60. Όταν βράζετε κρέας, προσθέστε στο νερό μια κουταλιά ξίδι για να γίνει πιο τρυφερό.

61. Άφησε σκληρό κρέας σε μείγμα από ξίδι και λάδι για να μαριναριστεί και να μαλακώσει.

Ιδιαίτερα χρήσιμο με γαλοπούλες, κόκορες, κουνέλια, αγριογούρουνα και άλλα κυνήγια που έχουν λίγο λίπος και σκληρό κρέας.

62. Για ένα δυναμωτικό και τονωτικό ελιξίριο, ανακατέψτε βιολογικά ωμά αυγά με ξίδι και μαύρο πιπέρι.

63. Πλυθείτε με ξίδι. Σε μία μπανιέρα ζεστό νερό προσθέστε 1 ποτήρι ξίδι.

Εφαρμόζοντας κάποιες από τις παραπάνω ιδέες μπορείς να χρησιμοποιήσεις το ξίδι στη θέση άλλων υλικών που σου κοστίζουν πολύ περισσότερο και εκτός από αντίστοιχο ή και καλύτερο αποτέλεσμα να εξοικονομήσεις χρήματα, να απλοποιήσεις τη ζωή σου και να βελτιώσεις την υγιεινή του σπιτιού σου. Στο βιβλίο [Μαγειρική Οικονομία](#) θα βρεις και άλλες έξυπνες ιδέες για να κάνεις οικονομία, βελτιώνοντας τη διατροφή σου και την ποιότητα της ζωής σου.