

# El ingenioso truco para absorber todos los malos olores de la cocina

05/02/2024



Un vaso de agua y otros ingredientes naturales son suficientes para absorber los malos olores en la cocina.

## Método de maceta

El método de la olla es un truco muy eficaz para neutralizar los malos olores de la cocina. ¡Es muy fácil de adoptar!

Basta preparar una olla con agua y algunos ingredientes que puedan absorber el olor.

Aquí están todos los ingredientes efectivos:

Vinagre blanco – Fuente: spm

Vinagre de vino blanco \_

Como primer ingrediente, recomendamos el vinagre, conocido por

sus propiedades inhibidoras de la grasa y los olores.

Prepara una cacerola pequeña y añade media taza de vinagre blanco.

Lleva la mezcla a ebullición.

El vapor generado se esparce por toda la casa y absorbe todos los malos olores.

Si no soportas el olor del vinagre blanco, te recomendamos utilizar vinagre de manzana ya que huele más suave.

## **Polvo para hornear de limón**

Como alternativa al vinagre, también puedes utilizar refresco y limón.

El polvo de hornear siempre ha sido conocido por sus propiedades absorbentes y eliminadoras de olores, mientras que el limón es conocido por su olor natural único y agradable.

Luego coge un cazo con unos 500 ml de agua y añade 4 cucharadas de bicarbonato y el zumo de un limón.

Llevar a ebullición y dejar calentar hasta eliminar los malos olores de la cocina.

Manzana y naranja – Fuente: spm

## **manzana y naranja**

La combinación de manzana y naranja es otra forma eficaz de añadir sabor a tus platos.

La manzana en particular no sólo desprende un aroma muy agradable, sino que también absorbe los malos olores.

Luego corta una manzana y una naranja en rodajas y ponlas en un cazo con agua.

En lugar de rodajas de fruta, también puedes añadir tazones.

Luego, hierva todos los ingredientes y déjelos hervir a fuego lento durante aproximadamente una hora para difundir el aroma por toda la casa.

Recomendamos asegurarse de que no se queme y añadir agua cuando se evapore.

## **Limón y romero**

El limón y el romero también son una mezcla muy eficaz para eliminar los olores desagradables en la cocina, especialmente para eliminar el olor a frituras!

Luego coge una cacerola con agua y añade unas rodajas de limón y unas ramitas de romero.

¡Haz que hierva todo y notarás que la hierba aromática se mezcla con los cítricos y crea un aroma fresco y embriagador!

## **¡Una mezcla de sabores que se adapta a tus gustos!**

Finalmente, veamos cómo puedes utilizar una mezcla de ingredientes de tu elección para eliminar el olor a fritura o humo en tu hogar.

Ahora que sabes qué ingredientes naturales tienen propiedades inhibidoras de olores y pueden perfumar el ambiente, depende de ti decidir cuál quieres utilizar, según tus suministros y tus gustos.

Para este producto, simplemente vierte agua en una cacerola y agrega uno o más de los siguientes ingredientes de tu elección:

- Alubias de vainilla
- Palitos de canela

- limón
- naranjas
- mandarinas
- hojas de laurel

Así que diviértete poniendo tus ingredientes favoritos en tu olla, poniéndolos a hervir y listo: ¡tu cocina olerá a magia!

## **¿Cómo se previenen los olores desagradables?**

Ahora que hemos visto cómo perfumar la cocina, juntos veremos cómo evitar la creación de olores desagradables.

En primer lugar, te recomendamos abrir las ventanas cuando cocines tus platos, especialmente los fritos.

Sin embargo, es importante abrir las ventanas durante el asado y no después, ya que es posible que el olor ya haya entrado en la cocina y, por tanto, sea más difícil de eliminar.

Utilice la campana extractora cuando prepare comidas. Este dispositivo tiene la función de absorber vapores y olores de la cocina.

Por último, deberías pensar en utilizar freidoras de aire caliente, que son útiles no sólo porque no emiten olores desagradables, sino también porque reducen significativamente el consumo de aceite.

**Nota: Evite los ingredientes recomendados si es alérgico o hipersensible a uno o más componentes .**

Fuente: [www.trucosfaciles.info](http://www.trucosfaciles.info)