

Sal y laurel: la mezcla perfecta y natural contra los malos olores en la casa

15/01/2024



La cocina es la estancia de la casa donde es más probable que se formen malos olores. Afortunadamente, existen remedios naturales para solucionar este tipo de problemas, desde ralladura de limón hasta posos de café, pasando por vinagre de vino blanco y rebanadas de pan para sándwiches.

En la cocina se pueden acumular fácilmente diversos **malos olores** , pero la buena noticia es que no se pueden eliminar. También es fácil con algunos remedios naturales.

Para oler el olor a fritura, por ejemplo, basta con hervir unas **hojas de laurel** en agua. El vapor absorberá todos los olores. **Si lo deseas, puedes añadir** al agua hirviendo unas rodajas de limón , unas ramitas y unos **manojos de canela** . Luego utiliza **agua y vinagre de vino blanco para platos** que contengan olores fuertes (por ejemplo, los de huevos): Deja todo en remojo durante una hora y verás que tus

platos ya no tendrán el mismo olor que antes. Para **eliminar los olores de las tablas de cortar**, use **ralladura de limón** , colóquela sobre la tabla de cortar y luego enjuáguela con agua tibia.

También, unas **hojas de laurel** en un vaso con sal gruesa es una solución para quitar los malos olores de la casa.

Para **enjuagar** el fregadero, toma un vaso de vinagre caliente y vierte en él un poco **de sal gruesa** . Déjalo reposar durante una hora y luego vierte agua hirviendo sobre él para eliminar cualquier residuo.

En el caso de las bandejas de comida, que generalmente absorben los olores de los alimentos que contienen, límpialas con una **rebanada de pan blanco** empapada en **vinagre** y déjalas en el recipiente durante la noche. Con este remedio natural podrás captar cualquier olor.

Por último, para captar **los olores del frigorífico** , vierte el café molido en un bol. Luego déjalo en un estante del frigorífico para que absorba los malos olores.

Fuente: www.trucosfaciles.info