

Come eliminare i cattivi odori dalle mani - Consigli e tecniche



Difficoltà



Costo



Calorie a porzione



Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

Bicarbonato di sodio

Aceto

Preparazione

- L'acciaio inox fa veramente miracoli in caso di cattivi odori (soprattutto pesce) sulle mani: va benissimo anche un cucchiaino di acciaio, strofinato fra le dita, sul palmo e sul dorso delle mani (in alternativa esistono in vendita "saponette" apposite). Se non avete stoviglie in questo materiale, strofinatevi le mani su una pentola in inox: andrà benissimo!
- Un cucchiaino di bicarbonato e qualche goccia di aceto creano un mix efficacissimo per rimediare ai "danni" di un soffritto di aglio o cipolle.
- Tagliate un limone a metà e strofinatelo sulle mani insieme a mezzo cucchiaino di sale, per un effetto "liberatorio" dai cattivi odori e insieme esfoliante.
- Se al limone aggiungiamo il bicarbonato, magicamente ci libereremo anche dalle macchie lasciate da alcuni alimenti ostinati come i carciofi o i frutti rossi.



- Procuratevi un pezzetto di allume di potassio (lo troverete in erboristeria), che si utilizza anche come deodorante naturale: incolore e inodore, è ottimo utilizzato proprio come una saponetta per lavare via gli odori ostinati.
- E se proprio l'odore del pesce non se ne va? Provate con il prezzemolo e il sale, strofinati sulle mani.