

PÅ~EHRÅ EL DOBRÅ•CH RAD

StÅ™eda, 11 Å•ervenec 2018

Tak se zas pokusÃ-m poradit - dost moÅ¾nÃj, Å¾e nÄ›kterÃ© z nich znÃ¡te, ale pokud se vÃ¡m nÄ›co z nich bude hodit... PochopitelnÃ», Å¾e dnes uÅ¾ mÃ¡me "na vÅ¡echno nÄ›co", ale nemusÃ- to bÃ½t vÅ¾dy jen samÃ¡ chemie. NÄ›kdy je to jedin poÅ™Ã¡dnÃj a rychlÃj moÅ¾nost, ale mÅ-Å¾ete zkusit i nÄ›kterÃ© z tÄ›chto starÃ½ch rad. Jsou vÃ›tÅ¡inou dlouhÃ½mi roky vyzkouÅjenÃ©...

NapÅ™Ã-klad takovÃ½ promaÅ¡itÃ›nÃ½ filtr v digestoÅ™i... mÃ¡te - podle mne - dvÄ› moÅ¾nosti: buÅ• ho rovnou Å¡oupnout do pak zajÃ¡sat, Å¾e je zase jako novÃ½, nebo, pokud myÅ•ku nemÃ¡te, tak tu samou sluÅ¾bu zvÃ¡jdne roztok soli, vody a kyseliny citronovÃ© â€“ v litru vody rozpustÃ-me 4 polÃ©vkovÃ© lÅ¾ice soli a 3 lÅ¾ice kyseliny citronovÃ©.. Pokud je mastnota aÅ¾ odolnÃj, vloÅ¾te do nÄ›jakÃ©ho vyÅ¡ejÅ¡eho hrnce a nechte chvÃ-Å¾í uvaÅ™it. Pak jen otoÅ•te a zopakujte... (asi nemÃ¡te tak hnec :-))

+

VaÅ™eÅ•ky a dÅ™evÄ›nÃ© nÃ¡dobÃ- - dejte do umyvadla, nebo do nÄ›jakÃ© vhodnÃ© nÃ¡doby, natoÅ•te vodu a nalijte ocet. tak dvÄ› aÅ¾ tÅ™i hodinky a zase to bude jako novÃ©...

KuchyÅ¡skÃ© obkladaÅ•ky - mastnÃ©, sem tam nÄ›jakÃ½ ten stÅ™Ã-kanec od jÃ-dla... TakÅ¾e na litr teplÃ© vody lÅ¾ici borax a trochu amoniaku. RozmÅ•-chejte, tÃ-m obkladaÅ•ky natÅ™ete a uvidÃ-te, jak lehce se to dÃ¡ smÃ½t...

Mastnota a matná polovina kuchyňské lince - tady se dají použít docela stará triky s olejem a jedlou sodou. Smrkeve stejnou poměru a vzniklou pastou pak natíměte mastnou dvakrát. Za pár hodin to setíměte mokrým hadrem - a lze zas užít...

Máte-li také nějaké nápady, sem s nimi!
d@niela