25 ประโยชน์ของเกลือ ที่มากกว่าการปรุงรสอาหาร

เกลือแกง หรือ โซเดียมคลอไรด์ (Sodium Chloride, NaCl) เป็นเครื่องปรุงอาหารที่ขาดไม่ได้ **ประโยชน์ของเกลือ** คือมีรสเค็ม ซึ่งเมื่อนำไปปรุงอาหาร ก็จะทำให้อาหารนั้นมีรสชาติกลมกล่อม อร่อยมากขึ้น นอกจากนี้แล้ว เกลือยังมีประโยชน์อื่นๆ อีกมากมาย ตามไปดูกันเลยว่ามีอะไรบ้าง

1. แช่ผลไม้ไม่ดำคล้ำ เพียงแค่นำเกลือไปละลายในน้ำจากนั้นก็นำผลไม้ที่หั่นลงไปแช่ในน้ำเกลือได้เลย จากนั้นก็หยิบผลไม้นั้นขึ้นมาจัดใส่จานได้เลยและเนื้อของผลไม้ที่หั่นก็จะไม่ดำคล้ำแล้วล่ะ

2. ลดความขมของผักต่างๆ เพียงแค่นำเกลือไปคลุกเคล้ากับผักที่คุณต้องการลดความขมของรสชาติผักนั้นๆ จากนั้นก็ล้างออกด้วยน้ำเปล่า ความขมของผักก็จะลดลงไปได้ในระดับหนึ่ง

3. ดับกลิ่นคาวติดมือ หากใครจำเป็นต้องจับของคาวอย่างเช่น ปลา เพื่อใช้ในการปรุงอาหารแล้วจะสังเกตได้ว่ามีกลิ่นคาวติดมือ ฉะนั้นคุณต้องการให้กลิ่นคาวหายไปก็เพียงแค่นำเกลือมาขัดฝ่ามือ จากนั้นก็ล้างออกด้วยน้ำเปล่าเพียงเท่านี้กลิ่นคาวก็จะหายไป นอกจากนี้หากเราใช้มะนาวกับเกลือขัดเขียงที่เราใช้หั่นปลาก็สามารถขจัดกลิ่นคาวที่ติดอยู่ที่เขียงได้เช่นกัน

4. ช่วยลดคราบเปอะเปื้อนบนเสื้อได้โดยนำเกลือมาขัดบริเวณที่คราบบนเสื้อจากนั้นก็ล้างออกด้วยน้ำเปล่าได้เลย นอกจากนี้เกลือยังป้องกันการตกสีของผ้าได้ง่ายๆ เพียงแค่นำเกลือมาผสมกับน้ำในการซักผ้าจากนั้นก็นำผ้าลงกไปซักตามปกติได้เลย ปัญหาเรื่องรอยคราบและผ้าสีตกก็จะหมดไป

5. หากน้ำเกลือกับมะนาวมาใช้ร่วมกันแล้วละก็สามารถกำจัดเชื้อราบนเสื้อผ้าของเราได้นะ เพียงแค่บีบมะนาวไปยังบริเวณที่มีเชื้อราจากนั้นก็ขัดด้วยเกลือแล้วนำไปตากแดดให้แห้งและซักเสื้อผ้านั้นอีกรอบหนึ่ง เพียงเท่านี้เชื้อราก็จะตายเรียบเลยล่ะ

6. เกลือกับน้ำร้อนสามารถช่วยดับกลิ่นของท่อระบายน้ำได้อย่างท่อต่อน้ำทิ้งจากอ้างล่างจาน ซึ่งสามารถทำได้ง่ายๆ เพียงแค่นำเกลือไปละลายในน้ำร้อนจากนั้นก็เทน้ำลงไปในท่อได้ เกลือกับความร้อนของน้ำก็จะไปชำระล้างทำให้ท่อน้ำนั้นหมดปัญหาเรื่องกลิ่นไม่พึงประสงค์ได้

7. คืนชีวิตชีวาให้ฟองน้ำ โดยการนำฟองน้ำไปแช่ไว้ในน้ำเกลือเพียงแค่ 1 คืน ฟองน้ำก็จะมีสภาพเหมือนใหม่และสะอาดด้วย

8. แช่แปรงสีฟันที่มีขนแปรงแข็งให้อ่อนลงได้เพียงแค่นำแปรงสีฟันไปแช่ในไว้ในเกลือทิ้งไว้สักพัก เพียงเท่านี้ขนแปรงสีฟันก็จะนุ่มขึ้นและเพิ่มความคงทนของแปรงสีฟันได้อีกด้วย

9. แช่เทียนเพื่อเป็นการยืดอายุการใช้ของเทียนแท่งได้โดยนำไปแช่ในน้ำเกลือ จากนั้นก็นำไปตากให้แห้งแล้วนำมาเก็บไว้ได้เลย

10. ใส่เกลือลงไปในแจกันดอกไม้ก็สามารถทำให้ดอกไม้นั้นคงความสดได้นานยิ่งขึ้น

11. ลดความขมและเพิ่มความกลมกล่อมของกาแฟเพียงแค่ใส่เกลือลงไปเพียงเล็กน้อยเท่านั้น รสชาติของกาแฟก็จะกลมกล่อมขึ้นมาในทันที

12. กำจัดวัชพืชปัญหากวนใจของใครหลายคนโดยใช้เกลือโรยไปให้ทั่วบริเวณที่มีวัชพืชอยู่จากนั้นก็รดน้ำตามลงไป เพียงเท่านี้วัชพืชก็จะตายไปได้โดยง่าย

13. ขจัดคราบเปื้อนบนเตารีดได้ด้วยเกลือ เพียงแค่เทเกลือไว้บนกระดาษจากนั้นก็รีดทับไปบนเกลือเพื่อเป็นการขัดหน้าเตารีด จากนั้นจะสังเกตได้ว่าเตารีดของคุณจะดูเหมือนใหม่ขึ้นในทันที

14. ขัดคราบไหม้ในกระทะง่ายๆ ด้วยการใช้เกลือ เพียงแค่เทเกลือลงไปในกระทะจากนั้นก็ผัดเกลือได้เลย เพียงเท่านี้คราบไหม้ต่างๆ บนกระทะก็จะหลุดหายไปอย่างง่ายดาย

15. ขจัดกลิ่นเท้าด้วยเกลือ ซึ่งเรานำเอาเกลือไปละลายในน้ำอุ่นจากนั้นก็แช่เท้าไว้ในน้ำเกลือสักพัก หลังจากที่ยกเท้าออกจากน้ำเกลือจะสังเกตได้ว่าผิวบริเวณฝ่าเท้านั้นนุ่มขึ้นและกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ก็จางหายไป

16. ลดกลิ่นปากได้ด้วยเกลือ เพียงแค่นำเกลือมาใช้แทนยาสีฟันหรือการนำเกลือไปผสมกับโซดาแล้วใช้เป็นน้ำยาบ้วนปากก็ได้เช่นกัน

17. ลดอาการคันตามร่างกายได้ด้วยการนำเอาเกลือผสมกับน้ำมันมะกอกจากนั้นก็ทาลงไปบริเวณที่มีอาการคันได้เลย เพียงเท่านี้อาการคันก็จะบรรเทาลงได้

18. สครับผิวเนียนนุ่มด้วยเกลือ วิธีง่ายๆ เลยเพียงแค่นำเกลือมาขัดตามร่างกายจากนั้นก็ล้างออกด้วยน้ำเปล่าเพียงเท่านี้ผิวของคุณก็จะเนียนนุ่มเหมือนผิวเด็กแล้วล่ะ

19. ทำผักดองและไข่เค็มได้ง่ายๆ ใครคิดว่ายากกันล่ะ เพียงแค่เรานำผักหรือไข่ไปแช่ในน้ำเกลือจากนั้นก็ทิ้งไว้สัก 1 วันเป็นอย่างต่ำ จากนั้นเราก็จะได้ผักดองและไข่เค็มแสนสะอาดและอร่อยไว้รับประทานกันแล้วล่ะ

20. ทำปลาเผาโดยที่ไม่มีกลิ่นคาวได้ง่ายๆ โดยการใส่เกลือเคลือบปลาไว้รอบตัวจากนั้นก็นำไปปลาไปย่างหรือเผาปลาได้เลย

21. ลดกลิ่นฉุนในขณะคั่วพริกแห้งเพียงแค่ใส่เกลือลงไปในขณะที่ทำการคั่วพริก เพียงเท่านี้กลิ่นฉุนก็จะค่อยๆ จางลงไป

22. ตำเครื่องแกงไว้สำหรับปรุงอาการให้มีความละเอียดได้โดยง่ายดายเพียงแค่ใส่เกลือลงไปขณะทำการตำจะสังเกตว่าสามารถตำเครื่องแกงได้ละเอียดขึ้น

23. ทอดอาหารไม่ให้ติดกระทะเพียงแค่นำเกลือโรยไว้รอบกระทะจากนั้นก็เทน้ำมันลงแล้ว รอให้ร้อนแล้วลงมือทอดได้เลย เพียงเท่านี้อาหารที่ทอดก็จะไม่ติดกระทะแล้วละ

24. น้ำเกลือล้างแผล หยอดตา (Normal saline 0.9%) ซึ่งจะมีความเข้มข้นใกล้เคียงกับของเหลวที่อยู่ในเซลล์ทำให้เซลล์ไม่ได้รับความเสียหาย ซึ่งในกรณีนี้ควรเป็นน้ำเกลือปราศจากเชื้อ

25. นอกจากนี้แล้วเกลือยังถูกนำไปใช้ประโยชน์ในทางอุตสาหกรรมมากมาย เช่น อุตสาหกรรมกระดาษ อุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมผลิตสีย้อมผ้า ยาฆ่าแมลง อุตสาหกรรมผลิตสบู่และผงซักฟอก

นี่ก็คือ 25 ประโยชน์ของเกลือ ที่มากกว่าการปรุงอาหารให้มีรสชาติดีขึ้น ประโยชน์อันมากมายของเกลือที่หลายคนยังไม่เคยรู้มากก่อน ยังไงก็อย่าลืมนำเกลือไปใช้ประโยชน์กันด้วยนะ

ขอบคุณเนื้อจากยูทูป โดย Thaitrick