Saure Superkräfte

Fünf Zitronen-Tricks, die den Haushalt erleichtern

Gerüche und Schmutzreste verlieren ihre Hartnäckigkeit, sobald die gelbe Zitrusfrucht ins Spiel kommt. Wir zeigen euch, wo ihr die Vitamin-C-Bombe überall verwenden könnt.



(1) Einmal eine Zwiebel darauf zerhackt und der beißende Geruch der Knolle haftet für immer am Brett – und allen Früchten, die man später auf demselben Brett schneidet. Reibt es einfach mit einer angeschnittenen Zitrone ein und es riecht wieder frisch.

(2) Käse, Fisch, Salami – wenn sich die verschiedenen Aromen zu einem Geruchs-Wirrwarr vereinen, duftet es meist unangenehm. Mit einer Zitrone bringt ihr das wieder in Ordnung: Legt zwei bis drei Wattepads in eine kleine Schale, tränkt sie großzügig mit Zitronensaft und stellt das Ganze in den Eiskasten, damit die Säure ihre Wirkung entfalten kann.

(3) Es ist nicht zu verhindern: Irgendwann hat sich so viel Kalk abgesetzt, dass es richtig eklig wird. Sollte das bei euch der Fall sein, könnt ihr anstelle von Wasser frischen Zitronensaft erhitzen, damit sich die Rückstände auflösen und die Innenseite des Kochers wieder blitzblank wird.

(4) Kennt ihr das, wenn die Spülmaschine mal ein paar Tage nicht gelaufen ist und anfängt, etwas unangenehm zu riechen? Ja, nervig. Das gelbe Früchtchen bringt aber auch dieses Problem wieder in Ordnung: Legt eine ausgepresste Zitronenhälfte in die Maschine und lasst sie wie gewohnt laufen. Das sorgt für einen angenehmen Duft und bringt gleichzeitig das Essgeschirr zum Strahlen!

(5) Gläser gekauft – und dann wollen die lästigen Aufkleber nicht abgehen. So geht's: Mit Zitronensaft darüber wischen, kurz warten und abziehen!

www.schweizer-illustierte.ch, 20.12.2023