



Cenere del camino: 10 usi alternativi

Avete la fortuna di avere un camino a legna? La cenere non buttatela! Come sapevano bene le nostre nonne può essere una valida alleata per la pulizia della casa e non solo.

Ecco alcuni usi alternativi per la cenere di legna, uno degli ingredienti più economici che è possibile ottenere a costo zero raccogliendola dal vostro caminetto o dalla stufa, oppure chiederla in prestito a chi non la utilizza. Potrete usare la cenere di legna in molti modi diversi, soprattutto per quanto riguarda la cura della casa, del giardino e dell'orto. Ma anche per preparare il vostro dolcificante naturale.

1) LISCIVA

La cenere di legna è l'ingrediente di base per la preparazione della lisciva, insieme a della semplice acqua di rubinetto. Dalla preparazione della lisciva otterrete un liquido adatto alle pulizie domestiche e una crema pulente alla cenere, che sarà perfetta per rimuovere lo sporco ostinato da pentole e stoviglie.

2) SAPONE

A partire dalla cenere di legna potrete preparare in casa il sapone con un metodo semplicissimo, che richiede di aggiungere a questo ingrediente semplicemente dell'acqua e dell'olio

extravergine d'oliva. Preparerete una lisciva molto concentrata che, unita all'olio, permetterà il verificarsi della reazione di saponificazione.

3) ACCIAIO INOX

Potrete utilizzare la cenere di legna per la pulizia e la lucidatura dell'acciaio inox, con particolare riferimento alle pentole e ai coperchi. Setacciate la cenere di legna raccolta dal camino o dalla stufa con un colino. Versatene due o tre cucchiaini in un bicchiere e aggiungete dell'acqua a poco a poco, fino ad ottenere un composto cremoso da strofinare sulle superfici con una vecchia spugna.

4) COMPOST

La cenere di legna è utile per arricchire il compost, ma la dovrete aggiungere soltanto in piccole quantità, per non rovinare il tutto. E' preziosa soprattutto per facilitare il compostaggio delle bucce di agrumi. Le potrete conservare a parte in un secchiello con della cenere prima di trasferirle nel contenitore per il compostaggio vero e proprio.

5) ALLONTANARE LE LUMACHE

La cenere è uno dei rimedi tradizionali utilizzati dagli agricoltori per allontanare le lumache dall'orto e per impedire che raggiungano gli ortaggi. Dovrete cospargere i bordi delle aiuole del vostro orto con della cenere prima che le lumache inizino ad arrivare. La cenere è un buon sostituto dei prodotti anti-lumache comunemente in vendita e non è velenosa per gli animali domestici.

6) FERTILIZZANTE NATURALE

Applicare delle piccole quantità di cenere può risultare utile per bilanciare il pH di un terreno troppo acido, a seconda delle coltivazioni previste. Ricordate di non applicare la cenere su terreni in cui prevedete di coltivare piante che preferiscono un suolo tendenzialmente acido, come le rose, le azalee, il rododendro e le patate dolci.

7) NEVE E GHIACCIO

La cenere è utile per facilitare lo scioglimento del ghiaccio sulle strade o semplicemente lungo il percorso dal garage al cancello. Cospargete il suolo ghiacciato con della cenere, in modo che spostarvi con l'automobile sul suolo ghiacciato risulti più semplice. Potrete cospargere della cenere – in sostituzione del sale – sulle zone critiche quando è prevista una gelata notturna.

8) PULIRE LA LAVAGNA

La cenere è utile per rimuovere al meglio le tracce e gli aloni di colore dalle lavagne bianche a pennarello. La potrete strofinare in piccole quantità anche sui segni lasciati da un pennarello indelebile che sia stato utilizzato per errore per scrivere su una lavagna bianca.

9) ARGENTERIA

Le nonne utilizzavano la cenere di legna per pulire e lucidare l'argenteria. Potrete mescolare la cenere con delle piccole quantità di acqua tiepida o di succo di limone, fino ad ottenere un composto cremoso. Strofinare con delicatezza, utilizzando una spugnetta morbida, gli oggetti in argento da pulire per farli di nuovo risplendere.

10) MELASSA D'UVA

Potrete utilizzare la cenere in cucina per preparare la melassa d'uva. Per 10 kg di uva nera serviranno 2 cucchiaini di cenere. Potrete preparare in casa la vostra melassa d'uva durante il periodo della vendemmia, per avere a disposizione degli acini sempre freschi, da cui ottenere un succo concentrato. La cenere verrà filtrata durante la preparazione. La melassa d'uva è ricca di ferro e viene consigliata in caso di anemia.