

## Στάχτη (Αλισίβα): Θαύμα που χρησιμεύει... παντού!

Τελικά συμπεράσματα από τα μακροχρόνια «πειράματα» στο εργαστήριο της **Μάνας Φύσης**. Λοιπόν, έχουμε και λέμε:

**Η αλισίβα είναι η γνωστή μας στάχτη ή το σταχτόνερο.**

**Το καλύτερο απορρυπαντικό που επινόησε ποτέ ο άνθρωπος.**

**Καθαρίζει, λευκαίνει και απολυμαίνει σε βάθος.**

**Κάνει τα πιάτα μας να τρίζουν από καθαριότητα, και όχι μόνο τα πιάτα.** Καθαρίζει τα πάντα. Ακόμα και τους πιο δύσκολους λεκέδες. Βράστε τη στάχτη με νερό και τρίψτε με αυτό οτιδήποτε θέλετε να καθαρίσετε. Θα εκπλαγείτε από το αποτέλεσμα. Καθαρίζει ακόμα και τις σκουριές, που έχουν ποτίσει στα μάρμαρα. Απίστευτη καθαριότητα και υγιεινή!...

**Τη χρησιμοποιούμε στην παρασκευή μουσταλευριάς,** αλλά και στη ζαχαροπλαστική γενικότερα. Η νοστιμότερη και πιο υγιεινή μουσταλευριά, εμπεριέχει στη συνταγή της ικανή ποσότητα στάχτης. Εκτός από την υπέροχη γεύση και τη βελούδινη υφή που της δίνει, καθαρίζει και το έντερο από τους παθογόνους μικροοργανισμούς. Στάχτη επίσης χρησιμοποιούμε στην παρασκευή ψωμιού. Κάνει τη διαφορά...

**Ρίξτε την στον κήπο σας.** Αφρατεύει το χώμα, ταιΐζει τα φυτά, και περιορίζει αισθητά την ύπαρξη και αναπαραγωγή όλων των βλαπτικών εντόμων και ζιζανίων.

Επίσης δεσμεύεται διοξείδιο του άνθρακα από τους μικροοργανισμούς μέσα στο χώμα, η ανάπτυξη των οποίων ενισχύεται από τη στάχτη, και η γη γίνεται πιο εύφορη.

**Διώχνει τις ενοχλητικές μυρμηγκοφωλιές** χωρίς να σκοτώνει τα μυρμηγκία. Ρίξτε στην είσοδο της μυρμηγκοφωλιάς που εμφανίστηκε σε λάθος σημείο, μερικές χούφτες στάχτη.

Τα μυρμηγκία δεν μπορούν, ούτε να την περάσουν, ούτε να την μεταφέρουν με αποτέλεσμα να μετακινήσουν την είσοδο της φωλιάς τους αλλού. Εκεί, όπου δεν θα σας ενοχλεί.

**Σκορπίστε στάχτη στις γωνίες και στα σκοτεινά σημεία** της αποθήκης σας ή του κελαριού σας. Τυχόν κατσαρίδες και παρόμοια απεχθή, αποκρουστικά και ενοχλητικά έντομα, καθώς και ποντίκια και άλλα τρωκτικά θα μετοικήσουν, όσο πιο μακριά γίνεται, και δεν θα ξαναεμφανιστούν όσο υπάρχει στάχτη.

**Επίασε το παιδί σας ψείρες στο σχολείο;** Γέμισε ο σκύλος σας τσιμπούρια και ψύλλους; Στάχτη! Το καλύτερο αντιπαρασιτικό! Ίσως για μερικές ώρες το παιδί σας και ο σκύλος σας, να φαντάζουν σαν γέροι, αλλά τα παράσιτα απλώς θα εξαφανιστούν. Ανακατέψτε τη στάχτη με ξύδι, μέχρι που να γίνει πηχτή λάσπη και αλείψτε το τριχωτό.

**Σας βγήκε το κρασί θολό στο γιοματάρι;** Έχει το νερό της πηγής(;) κυτρίνους και άλλα ζουζούνια; Γέμισε άλατα το πηγαδίσιο; Περάστε τα μέσα από στάχτη να φιλτραριστούν. Θα εκπλαγείτε με την διαύγεια και την καθαρότητα που τους δίνει, χωρίς να τα επηρεάζει ούτε στο ελάχιστο.

**Κιτρίνισαν τα δόντια σας και το 'χετε μαράζι;** Μην ανησυχείτε! Τρίψτε τα με στάχτη. Σαν του μωρού θα γίνουν!!!

**Μαζεύετε τα χειμωνιάτικα ρούχα** (όταν έρθει το καλοκαίρι) αλλά σας ανησυχεί ο σκόρος; Πασπαλίστε τα με στάχτη και ξεχάστε τον σκόρο. Μετά καθαρίζουν με ένα απλό τίναγμα, και έχουν μια γυαλάδα άλλο πράγμα. Βάλτε και λίγη λεβάντα στο σεντούκι, στο συρτάρι ή στην κασέλα και ησυχάστε για χρόνια και χρόνια, ακόμα και αν την κασέλα την ανοίξει το εγγόνι σας μετά από πενήντα χρόνια, τα ρούχα θα είναι άθικτα!

**Λεκιαστήκατε την ώρα που τρώγατε;** Βάλτε πάνω λίγο στάχτη και μετά από πέντε λεπτά τρίψτε τον λεκέ με ψίχα ψωμιού. Πάει, έφυγε ο λεκές, ως δια μαγείας!. Τη φτιάχνουμε και σαπούνι, αλλά η συνταγή περιπεύει, αφού κανείς σας δεν θα κάτσει να φτιάξει σαπούνι. Υπάρχουν τα έτοιμα «μοσχοσάπουνια», τα αφρόλουτρα και τα σαμπουάν.

**Χτυπήσατε; Ματώσατε;** Διαλύστε λίγο πράσινο σαπούνι μέσα στην αλισίβα, και πλένετε με αυτό την πληγή χωρίς να την ξεπλύνετε μετά. Είναι απίστευτη η ταχύτητα επούλωσης.

**Κορίτσια, ε, κορίτσια!** Αν θέλετε να μην γεράσετε ποτέ (λέμε τώρα!) να λούζεστε με ξυδόνερο και να μπανιρίζετε με αλισίβα. Η στάχτη σας υπόσχεται ότι δεν θα χρειαστείτε ποτέ λίφτινγκ ή μπότοξ.

**Είστε στην κατασκήνωση** και δεν έχετε πού να διατηρήσετε τα φρέσκα φρούτα;

Σκάψτε έναν λάκκο, γεμίστε τον με στάχτη και τοποθετήστε τα φρούτα έτσι ώστε, να μην έρχονται σε επαφή το

ένα με το άλλο, αλλά ούτε και με το χώμα. Σκεπάστε τον λάκκο και αφήστε τα. Διατηρούνται έως δύο χρόνια εντελώς μα εντελώς ανέπαφα, όπως την στιγμή που τα βάλατε.

**Θέλετε να διατηρήσετε την πτυιά που πήζετε τυρί;** Βάλτε την μέσα σε ένα κέρατο απογεμίστε το με στάχτη σφραγιστέ με λάσπη και κρεμάστε το σε ένα δέντρο. Η πτυιά δεν θα χαλάσει ποτέ!

**Παλιά οι σιδηρουργοί για να σκληραίνει το σίδερο,** το έσβηναν μέσα σε ένα μίγμα από αίμα και στάχτη. Ήταν το πρώτο είδος ατσαλιού.

**Με την έναρξη, λοιπόν, της καινούργιας περιόδου θερμάνσεως, αρχίστε να συγκεντρώνετε τις στάχτες από τα τζάκια, τις θερμάστρες καυσοξύλων ή από τους φούρνους σας κ.λπ. και για τους παραπάνω λόγους. Ποιός ξέρει, ίσως κάποιος να σας φανεί χρήσιμος!...**

Πηγή: Ι. Β. Αρκάς και Κ.Σ.Κ.