

17 Febbraio 2017

Come eliminare l'odore dell'aglio dalle mani?

Perfetto per insaporire, l'aglio diventa poco gustoso quando il suo aroma rimane sulle mani, dopo aver cucinato. Ecco un piccolo trucco per liberarvene



Rimedi naturali

Come si elimina l'odore dell'aglio dalle mani? La saggezza popolare insegna che per togliersi di torno quell'intenso sapore è necessario lavarsi le mani con sapone da bucato (come il sapone di Marsiglia) con l'aggiunta di un cucchiaino di caffè in polvere. Altri sostengono che sia sufficiente lavarsi con il detersivo liquido sgrassante per i piatti. A quanto pare la stessa procedura funziona anche per la cipolla o altri aromi intensi che tendono a rimanere sulla pelle.

Se invece preferite **evitare di toccare l'aglio** del tutto, potete procurarvi alcuni attrezzi studiati proprio per cucinare evitando il contatto con le mani.

Si tratta, ad esempio, dello **schaccia aglio**: nella forma assomiglia a un piccolo schiacciapatate in cui s'inseriscono gli spicchi d'aglio senza togliere la buccia e, spremendo, si ottiene un perfetto trito per cucinare senza sporcarsi le mani. Da segnalare anche lo **sbuccia aglio**: una sorta di cilindro in silicone. Gli spicchi d'aglio si dispongono all'interno e si sbucciano senza fatica premendo lo strumento con la mano mentre lo si fa rotolare avanti e indietro contro la superficie del piano di lavoro.

Infine, per **evitare l'alito che sa di aglio**, si può ricorrere ai chiodi di garofano. [1] Provate a tenerne uno in bocca per un po' di tempo senza masticarlo: la situazione dopo una scorpacciata a base d'aglio migliorerà parecchio.

Potrebbe interessarti anche

Aglio Rosso di Sulmona: tenace come l'Abruzzo [2]

Aglio di Nubia: cuore rosso siciliano dal carattere deciso [3]

Aglio di Voghiera Dop, per tenere lontani i malanni aiutando la ricerca [4]

Links

[1] <http://www.territori.coop.it/benessere/chiodi-di-garofano-la-spezia-di-natale-dalle-tante-propriet%C3%A0>

[2] <http://www.territori.coop.it/territori/aglio-rosso-di-sulmona-tenace-come-l%E2%80%99abruzzo>

[3] <http://www.territori.coop.it/territori/aglio-di-nubia-cuore-rosso-siciliano-dal-carattere-deciso>

[4] <http://www.territori.coop.it/benessere/aglio-di-voghiera-dop-tenere-lontano-i-malanni-aiutando-la-ricerca>