

Ella

EL INAPRECIABLE LIMON

No hace falta ser muy erudito para saber que el limón es un fruto jugoso, rico en vitaminas y que sirve para preparar bebidas refrescantes, sazonar ensaladas, dar un punto agradable a las ostras o a una taza de té. Pero también tiene otros usos, a menudo desconocidos. Por ejemplo...



Si se agrega el zumo de medio limón al agua donde se lava la ensalada, los insectos y larvas que haya en ella caerán al fondo del recipiente.



Para evitar que medio limón se seque, también conviene adherir a la parte cortada, todavía fresca, una hoja de papel celofán o un trozo de plástico.



Las manchas de tinta sobre tejidos blancos desaparecen frotándolas con una rodaja de limón. Luego se procede al lavado de toda la prenda.



Cuando sólo se desea utilizar unas gotas, se clava en el limón un palillo. Luego se retira y, apretando, se obtienen las gotas que sean necesarias.



Luego de limpiar las verduras, los dedos suelen quedar ennegrecidos. Frotándolos con medio limón ya usado, desaparecerán las feas manchas.



Si se le ha quitado la corteza para algún postre, se conservará durante varios días sin estropearse cubriéndolo con una capa de sal fina.



Conviene saber que un limón se conservará perfectamente durante mucho tiempo colgándolo en sitio bien aireado por medio de un hilo.



Si el fruto se ha secado, antes de utilizarlo se dejará toda una noche en agua fría o, si se tiene prisa, cinco minutos en agua caliente.



Las esponjas, oscurecidas por el uso, recobrarán aspecto de nuevas sumergiéndolas en un recipiente de agua hirviendo con trozos de limón.