

## **Công dụng đa năng của nước vo gạo**

Không chỉ có tác dụng làm đẹp da, nước vo gạo còn có nhiều công dụng bất ngờ khác:

### *Dùng làm nước rửa bát:*

Thông thường, với một ít bát đĩa không quá nhiều dầu mỡ thì việc sử dụng nước rửa chén đôi khi hơi phí phạm, còn rửa qua nước thường không sạch. Nếu có sẵn nước vo gạo, bạn hãy dùng nó như một loại nước rửa đặc biệt. Lúc này, sử dụng chiếc giẻ mềm, bằng vải, có tính cọ xát tốt, kết hợp với nước vo gạo sẽ làm cho bát đĩa sạch hơn. Rửa xong, chỉ cần tráng qua nước sạch là xong.

### *Làm bóng xoong nồi:*

Những chiếc nồi bằng nhôm, gang, inox để lâu ngày không dùng đến sẽ rất mau xỉn màu. Để nồi bóng loáng trở lại, bạn đổ nước vo gạo vào đầy nồi, sau đó bắc lên bếp, đun cho đến khi nào nước sôi, để một lát rồi tắt bếp, nước nguội hẳn thì trút ra, rửa sạch nồi lại bằng nước, bạn sẽ thấy nồi sáng bóng hơn bình thường.

### *Khử mặn cho cá khô:*

Để trữ được lâu, một số loại cá khô thường được ướp muối rất mặn. Do đó, trước khi chế biến, nên rửa sơ cá khô qua nước vo gạo (thay vì nước sạch thông thường), vừa giúp làm sạch bụi bẩn, vừa khử mặn.

### *Khử độc cho rau củ:*

Rau củ rửa bằng nước sạch cũng không đảm bảo loại bỏ được những vi chất độc hại còn bám trên bề mặt. Do đó, để hạn chế ngộ độc, bạn nên ngâm rau củ vào nước vo gạo có pha ít muối sau khi rửa sạch nước đầu tiên từ một đến hai giờ, sau đó vớt ra, rửa lại lần nữa.

### *Khử mùi tanh:*

Nếu trong quá trình chế biến thức ăn, tay bạn bị vậy bởi mùi tanh thịt cá thì tốt nhất nên rửa tay qua nước vo gạo, vừa giúp tay sạch, vừa làm da tay mềm mịn hơn so với việc rửa bằng xà phòng.

***Nguồn: Phụ nữ***

