

Natron fristet im Supermarkt ein etwas antikes Dasein. Oder hast du schon mal *Natron* gekauft? Nein? Dann wirst du es sicherlich tun, wenn du unsere

Tipps und Ideen gelesen hast, **wozu du dieses Pulver alles verwenden kannst!**

Umgangssprachlich heißt dieses Pulver auch Backsoda, sollte aber niemals mit „Soda“ selbst verwechselt werden, das ist gefährlich! Im Handel ist Natron unter den Namen „Kaiser Natron“, „Bullrich Salz“ oder „Speisenatron“ erhältlich. **Natron ist sehr vielseitig einsetzbar:**



Zahnpasta-Ersatz

Einfach die feuchte Zahnbürste in Natron tauchen und damit die **Zähne putzen**.

Backtriebmittel

Natron hilft gerade bei schweren Teigen wie zum Beispiel Lebkuchenteig, diesen locker und feinporig aufgehen zu lassen.

Gegen Sodbrennen

Das Pulver kann die Übersäuerung des Magens abmildern, das Sodbrennen lässt so nach. Omas „Bullrich Salz“ ist nichts anderes als Natron.

Gegen Verdauungsbeschwerden

Bei Aufstoßen und säurebedingten Verdauungsbeschwerden hilft Natron ebenfalls. In Wasser aufgelöst einnehmen.

Bei Insektenstichen

Als Paste mit einem Tropfen Wasser verrührt auf den juckenden Stich geben. Nimmt den Juckreiz.

Gegen Mehltau an Grünpflanzen

Sind deine Pflanzen von Mehltau befallen, besprühe sie einfach mehrmals mit einer Natron-Lösung! Das ist umweltfreundlicher und wesentlich günstiger als die chemische Keule!

Spülmittel

Das Pulver hilft super, verkrustete Reste am Topfboden zu entfernen: Kruste anfeuchten, mit Natron bepudern, einwirken lassen und dann mit fingerbreit Wasser aufkochen. Weg ist die Kruste!

Garhilfe

Hülsenfrüchte wie Erbsen, Bohnen oder Linsen werden schneller weich und gar, gibt man etwas Natron zum Kochwasser.

Kohl-Verdauungshilfe

Wird Kohl mit etwas Natron gegart, ist er bekömmlicher und verursacht weniger Blähungen.

Käsefondue-Verbesserer

Eine Prise Natron ins Käsefondue macht es locker und luftig. Es sieht dadurch besser aus und wird auch besser verdaut.

Geruchsneutralisierer

Ein Schälchen Natron im Kühlschrank neutralisiert schlechte **Gerüche**. Regelmäßig gegen frisches Natron austauschen!

Ameisengift

Natron auf eine unliebsame Ameisenstraße gestreut, führt zur Ausrottung des gesamten Volkes im Ameisenhaufen.

Brausepulver

Natron macht aus Obstsaftschorlen sprudelnde Brausegetränke. Einfach nach Packungsaufschrift zur Saftschorle geben und die gesunde Alternative zu Zuckerlimos servieren!

Zuckersparend

Natron neutralisiert Fruchtsäure, sodass beim Kochen von Marmelade aus sauren Früchten wie Rhabarber oder Zitrone weniger Zucker verwendet werden muss.

Essensretter

Zu viel Essig in der Salatsauce? Der Wein hat die Sahnesauce versauert? Mit einer Prise Natron kannst du die Sauce noch retten.

Schnee-Ersatz

Im Modellbau braucht man manchmal Schnee, der im Zubehör für teures Geld verkauft wird. Natron ist wesentlich billiger und sieht auch aus wie Schnee! Einfach auf den feuchten Leim oder Lack streuen.

Gegen Fußgeruch

Morgens die Füße, besonders zwischen den Zehen, mit etwas Natron einpudern. Natron mildert die Säuren im Schweiß ab und hemmt dadurch das Wachstum-geruchsbildender Bakterien.

Handwaschpaste

Natron rubbelt auch hartnäckigen Schmutz von den Händen. Dazu Hände anfeuchten, Natron darauf streuen, Seife benutzen und rubbeln!

Spülmaschinen-Deo

Einfach einen Esslöffel des Pulvers auf den Boden der Spülmaschine streuen. Das bindet Gerüche. Nach jedem Waschgang wiederholen, bevor das nächste dreckige Geschirr eingeräumt wird.

Textilerfrischer

Etwas Natronlösung mit einem Pumpzerstäuber auf die Textilien aufsprühen und trocknen lassen. Neutralisiert Gerüche, ohne Textilien zu parfümieren.

Quelle: <http://bessergesundleben.de/30-anwendungsmoeglichkeiten-von-natron/>