

Les 8 utilités du citron

Le citron est un fruit à usages multiples, qui peut être utilisé dans les recettes santé ou encore les astuces de grand-mères pour la maison et la beauté. Le citron est essentiellement composé de 3 acides, l'acide malique, l'acide ascorbique et l'acide citrique. Prédominant dans la composition du citron, l'acide citrique est un agent blanchissant. Ainsi, grâce à ses propriétés anti-oxydantes, antibactériennes et blanchissantes nous avons trouvé au citron des utilisations inhabituelles.

Étant un fruit exceptionnel, on ne cesse de lui découvrir de nouvelles fonctions, notamment dans l'usage quotidien à domicile. En voici une nouvelle liste :

1- Éradiquer les mauvaises odeurs :

Du réfrigérateur :

En y plaçant à l'intérieur une éponge imbibée de citron, quelques heures plus tard l'odeur sera complètement absorbée.

De la maison :

En plaçant des citrons séchés en tant qu'éléments décoratifs. Ou encore, en les plaçant sur le chauffage en hiver afin qu'ils sèchent tout en libérant leur parfum.

2- Éliminer les taches :

Il est question de préparer une pâte à base de jus de citron et de sel. Il faut l'appliquer sur la surface à nettoyer pendant cinq minutes. Puis la nettoyer avec de l'eau chaude et

passer ensuite une serviette sèche pour une élimination complète de la tache.

3- Blanchir le linge :

Étant donné que le citron contient de l'acide citrique, et comme le prouve cette étude, il agit comme blanchissant sur les textiles.

Pour blanchir le linge il ne s'agit bien évidemment plus d'utiliser de l'eau de javel. Mais plutôt de rajouter un quart de tasse de jus de citron au cycle de rinçage de la machine lors du lavage du linge blanc.

Quant aux taches les plus tenaces comme celles du vin et de la tomate, il faut laver le linge à la main. Aussi, dans un premier temps, on verse du jus de citron sur la tache, puis ensuite on la saupoudre de sel. On laisse ce dernier pénétrer quelques minutes dans le tissu et puis on frotte.

4- Empêcher les aliments de brunir :

Quelques aliments brunissent très rapidement lorsqu'on les épluche, le citron est de ce fait, l'ultime solution.

Ce problème est résolu simplement en pressant une cuillère à café de jus de citron frais directement sur les aliments ou dans leur eau de cuisson.

5- Guérir le mal de gorge :

Dans une étude élaborée par biomedicines, il a été prouvé que le citron a une activité antimicrobienne, se trouvant notamment dans sa pelure. Le citron peut ainsi combattre les infections bactériennes et douleurs inhérentes à la gorge. Par ailleurs, une autre étude a permis de démontrer l'effet de la combinaison du citron et du miel dans le traitement du mal de gorge.

6- Nettoyer les plats gras :

Afin d'éliminer le gras de la vaisselle, il faut frotter cette dernière avec un mélange de vinaigre, de sel et de jus de citron.

Il existe aussi une recette maison de détergent à vaisselle dégraissant :

- 1/3 tasse de savon liquide
- 1/3 tasse d'eau distillée
- $\frac{1}{2}$ jus de citron

Mélangez le tout et lavez votre vaisselle de la manière habituelle.

7- Repousser les insectes sans insecticides :

Le parfum intense d'agrumes a tendance à repousser les fourmis, puces, mites, cafards et autres insectes. Pour ce faire, on aura besoin d'un sachet de pelures de citron séchées que vous placerez dans votre placard. Pour des résultats optimaux, pressez le jus de citron frais sur les rebords de fenêtre et les portes, ainsi que dans les fissures entre les appareils et les murs.

8- Blanchir et fortifier les ongles :

Commencez par enduire vos ongles d'huile d'olive pour les hydrater, puis lavez-vous les mains. Enfin trempez vos ongles dans du jus de citron pendant une minute ou deux. Par ailleurs, les protéines B6 et biotine contenues dans le vinaigre de cidre sont essentielles à la pousse des ongles. Aussi, en les trempant dans un mélange de vinaigre et de citron, les ongles mous retrouveront force et vitalité.

LES CONSEILS DE NINA :

Le citron est déconseillé en cas de brûlures et d'ulcères d'estomac.