

TẠI SAO KHÔNG? GO

Khế chua-nước rửa chén bát hoàn toàn từ tự nhiên

Đơn giản, dễ làm, tiết kiệm, bảo vệ sức khỏe và môi trường.

Nước rửa chén bát là nhu cầu tất yếu của mọi người, mọi nhà đặc biệt là chị em “*nội trợ*”. Tuy nhiên, hiện nay trên thị trường có quá nhiều loại nước rửa chén không rõ nguồn gốc đã gây ra tác hại trực tiếp đến sức khỏe người tiêu dùng. Bác Sĩ Trần Văn Kỳ “Ủy viên Ban chấp hành Trung ương Hội Khoa học Kỹ thuật An toàn Thực phẩm Việt Nam cho biết: độc tố từ nước rửa chén bát không rõ nguồn gốc được xâm nhập vào cơ thể người thông qua ba đường là: Đường tiêu hóa, hô hấp và bị thẩm thấu qua da. Kết quả sau quá trình sử dụng chất tẩy rửa lâu dài sẽ ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe: nhẹ thì viêm da, suy gan, suy thận; nặng thì ung thư.

Thế tại sao không tìm giải pháp khác khi xung quanh mình nguyên liệu từ tự nhiên có sẵn?

Khế: hay còn gọi là Khế chua, khế côm, khế ta. Có tên Khoa học: *Averrhoa carambola L.*

Thành phần hóa học của khế chua: Trong múi khế chua, hàm lượng acid oxalic là 1%. Trong quả khế có những yếu tố vi lượng như Ca, Fe, Na và nhất là có nhiều K. Có các vitamin A, C, B1, B2 và P.

Chính vì vậy gom nhặt những quả khế chua chế biến làm nước rửa chén sử dụng hàng ngày thay cho nước rửa chén trôi nổi trên thị trường hiện nay vô cùng quan trọng. Nước rửa chén từ khế chua ***Đơn giản, dễ làm, tiết kiệm, bảo vệ sức khỏe và môi trường.***

Bước 1. Nhặt quả khế và rửa

- Dùng rổ rá, xô chậu đi đến các gốc cây khế chua trong vườn nhặt những quả rơi rụng xung quanh gốc cây.
- Đổ vào chậu nước lớn ngâm một lúc khoảng 5 phút cho đất, cát, bụi bẩn tách ra dễ dàng
- Rửa sạch, cho quả khế vào nồi lớn,
- Đổ nước lã vào nồi theo tỷ lệ: 3 xô khế: 1 xô nước



Ngâm quả khế và rửa sạch trong chậu lớn



Bỏ khế vào nồi lớn

Bước 2. Nấu và lọc lấy nước

- Bắc nồi lên bếp, đun lửa lớn đến lúc sôi, sau đó cho lửa nhỏ hầm trên bếp khoảng 2 tiếng.
- Nhấc nồi xuống khỏi bếp lửa, đổ ra chậu cho nhanh nguội.
- Dùng tay nhồi, bóp và lọc lấy phần nước khế này. Cho nước khế vào các can, lọ có nắp kín. Sử dụng lâu dài




Vò nát quả khế trong chậu lớn



Tách lấy nước và bảo quản trong can kín nắp

Bước 3. Phần bã khế được trộn đều với tro bếp đem ra bón cho vườn rau, đặc biệt tác dụng cho những loài cây lấy củ. Vì trong khế chứa nhiều hàm lượng Kali (K), trong tro bếp chứa nhiều hàm lượng Lân (P).



Hỗn hợp tro bếp+bã khế được bón cho luống họ mới trồng



Bước 4. Sử dụng

- Đối với 2 mâm cơm, đổ $\frac{3}{4}$ nước khế ra bát canh là vừa đủ để đánh sạch toàn bộ chén, bát, thìa đĩa.
- Nếu muốn tạo bọt trong quá trình rửa thì trong quá trình ủ phải pha thêm chất hữu cơ tạo bọt như *Coco Glucoside*.