للشاي استخدامات كثيرة مذهلة



1- يُلمع الأثاث الخشبي:

إذا كنتِ تريدين أن تحصلي على أثاث لامع وجميل، ما عليك سوى أن تغلي الشاي من دون أن تضيفي إليه السكر، اتركيه يبرد، ثمّ بللي قطعة قماش به، وافركي بها الأسطح الخشبية، بما فيها الأرضيات الخشبية أي الباركيه. يعمل أحادي أكسيد الكربون الموجود في الشاي على منح الخشب مظهراً لامعاً وجميلاً.

2- يطري اللحم:

بدلاً من شراء التوابل الخاصة بتطرية اللحوم، استعيني بالشاي للحصول على طبق من اللحم الطري والشهي. تحتاجين أوّلاً إلى نقع أوراق الشاي بالماء الحار لمدة سبع دقائق. بعد ذلك، صفي الشاي من أوراقه، وأضيفي إليه كمية من السكر. حركي السكر حتى يذوب. إذا أردت طهو اللحم في الفرن، عليك أن تضيفي الشاي المحلى إلى اللحم الموضوع في الصينية قبل أن تدخليها في الفرن ذات حرارة 180 درجة مئوية. أما في حال رغبت في شي اللحم، فعليك إضافة المنكهات الخاصة وقليل من أوراق الشاي غير المنقوعة قبل شيه. هذه الطريقة ستمنح اللحم مذاقاً شهياً وطراوة لا مثيل لها.

3- يقضي على الروائح الكريهة:

إليك طريقة طبيعية للتخلص من رائحة القدمين المزعجة: اغلي كمية كبيرة من الشاي جيداً واتركيه يبرد. انقعي قدميك بماء الشاي لمدة 20 دقيقة يومياً ولمدة 3 أسابيع متتالية، وسوف تتخلصين

نهائياً من تلك الرائحة. كرري العملية متى دعت الحاجة. كذلك يمكنك وضع أوراق الشاي الجاف داخل الأحذية وتركها طيلة الليل. سوف يقضي الشاي على الروائح الكريهة فيها.

4- يضفي نكهة طيبة على الخضار:

جربي يا عزيزتي إضافة أكياس الشاي إلى ماء سلق الخضار أو إعداده على البخار. سوف يمنح الشاي الخضار نكهة مميزة، إضافة إلى تزويدها بمضادات أكسدة طبيعية.