

## - Krystallsoda, hva er det?

Det finnes et middel som både kan rengjøre sølvtøy, brukes som fotbad – og som gir smakfull julemat.

*Av Robert Walmann/ifi.no*



Du har kanskje sett de to hvite boksene med skrukork i butikkhyllen. Den ene heter krystallsoda. Den andre heter kaustisk soda. Emballasjen er ganske lik, men innholdet er ikke det samme. Felles for disse boksene er at de kan hjelpe oss med ganske mye i julestria.



*PROBLEMLØSERE: Krystalsoda og kaustisk soda er smarte produkter som gjør livet lettere når ting skal vaskes eller mat skal lutes.*

## Rent som krystall

La oss se på krystalsoda først: Dette er et ikke etsende middel som løses i vann. Det er spesielt egnet for å rengjøre krystall, sølvtøy, plast og glass. Det er også ypperlig til å rengjøre termoser, kaffekanner, langpanner og grillrister. Mange bruker også krystalsoda som rengjøring og nedmatting av flater før oppussing.

## Øl uten skum

Vil du for eksempel ha rene ølglass som yter rettferd til ølet, så er krystalsoda smart å bruke. De av oss som setter ølglass i oppvaskmaskinen sammen med middagstallerkener, har kanskje opplevd å få glass som gir tam øl uten skum. Enda verre er det om vi drikker melk av ølglasset. Da kan du være sikker på at ølet ikke skummer. Krystalsoda er redningen.



*GLASSKLAR: Krystallsoda egner seg spesielt godt til glass. Perfekt for deg som vil ha ølglass og flasker helt rene til jul.*

## **Slik vasker du ølglass:**

Tapp 8-12 liter varmt vann i en ren oppvaskkum og tilsett en god spiseskje krystallsoda. Vask så hvert enkelt glass med en skikkelig oppvaskbørste som du kun bruker til dette formålet. Vask over alle overflater, og gni grundig over glassenes øvre kant på både inn- og utsiden. Inntørket smuss trenger litt mer innsats. Sett så glassene pent på benken og la de renne av seg. Når alle er vasket skyller du dem i rennende vann, og lar de så lufttørke.

## **Et deilig fotbad**

Mens glassene tørker, kan du slappe av med et deilig fotbad. Bruk en spiseskje krystallsoda i en balje med fem liter varmt vann. Krystallsoda blandet med vann gir et mykt vann, såkalt medisinsk bad. Hold føttene i vannet i tre minutter og dypp dem deretter kjapt i kaldt vann før du tørker og masserer.



*FOTBAD: Visste du at krystallsoda også kan brukes til fotbadet? Bruk en spiseskje krystallsoda i en 5-litersbalje med varmt vann. Hold føttene i vannet i tre minutter og dypp dem deretter kjøpt i kaldt vann før du tørker.*

## **«Kong» kaustisk soda**

Så var det det Kaustisk soda. Akkurat nå er det høytid for dette etsende og kraftige middelet som egentlig er Natriumhydroksid i fast form. Vannløsningen av natriumhydroksid kalles natronlut eller lut, og er en sterkt basisk væske. Natriumhydroksid brukes blant annet som hovedingrediens i produkter til å rense tilstoppede avløp (kjent under merkenavnet Plumbo), fremstille såpe og til å lute treverk.



*KONGEN AV LUT: Kaustisk soda kan brukes til å fjerne maling, rengjøre eller til luting av fisk.*

## Julebordfavoritten

I disse dager er det tørrfisk som trolig er det produktet som har fått smake mest på dette kraftige middelet. Å bruke kaustisk soda for å lute fisk er kanskje den mest vanligste lutemetoden. Fordi det sjeldent slår feil. Mange mener det tryggeste er å spise lutefisk på restaurant, men du kan også lute selv.



*LUTEFISK: Akkurat nå spises tusenvis av porsjoner lutefisk over hele landet. Grunnen til at det smaker så godt er fordi fisken har badet i vann og kaustisk soda.*

## La fisken bade

Tørrfisken skal først bløtlegges. Bruk rent og kaldt vann, helst ikke over 2 – 3 grader. Dersom vanntemperaturen kommer for høyt, får man raskt en bakterieoppblomstring som gir sur fisk. Det er nødvendig å skifte vann på fisken hver dag, og da helst to ganger daglig. Bløtleggingen tar om lag 5 – 7 dager alt etter størrelsen på fisken.

## Et lite dryss

Etter bløtleggingen kommer selve lutingen. Det er her kaustisk soda kommer inn i bildet. Til 10 liter kaldt vann bør du bruke 40-50 gram kaustisk soda. Dryss dette i vannet og rør rundt til sodaen er oppløst. Lutetiden er ca. 2-3 døgn. Grunnen til at lutetiden antydes såpass upresist er fordi det rett og slett er umulig å gi en presis oppskrift på dette. Det kommer av at det må tas hensyn til fiskestørrelse, tørkeområde, lut-temperatur og om man ønsker fast eller bløt fisk. Den ideelle temperaturen på vannet er 2-5 grader. Etter lutingen skal fisken vannes i kaldt vann.

## Dette ble brukt

- Stabil Krystallsoda – KREFTING
- Stabil Kaustisk soda – KREFTING