

# Zuiveringszout



Door P.F.v.d.Meer jr

[Pietermeer555@gmail.com](mailto:Pietermeer555@gmail.com)

[www.pentahof.nl](http://www.pentahof.nl)

Dit is uitgave no. 1315 van  
stichting vd Meer-Pentagram /  
het Lage Landen Leerhuis  
Datum 24-07-2022

## Wat is zuiveringszout?

Zuiveringszout, ook wel natriumwaterstofcarbonaat of natriumbicarbonaat genoemd, is een witte stof welke is opgebouwd uit kristallen.

In het Engels wordt het ook wel baking soda genoemd. Dat komt omdat dit product ook vaak wordt gebruikt als rijsmiddel in bakrecepten.

Zuiveringszout is een chemische verbinding die als een fijn poeder voorkomt. Er ontstaan bellen van kooldioxide wanneer het reageert met een zuur en een vloeistof. Het wordt veel gebruikt bij het bakken, waar het fungeert als een rijsmiddel. De volgende 75 toepassingen gebruiken zuiveringszout om andere redenen dan het zacht en luchtig maken van een muffin.

## Gezondheidstoepassingen

1. Gebruik het als een maagzuurremmend middel.
2. Gebruik het als een deodorant door het onder de arm aan te brengen met een poederdons.
3. Meng een halve theelepel met een waterstofperoxidepasta en gebruik het als tandpasta.
4. Gebruik het als een gezichts- en lichaamsscrub.
5. Voeg een kop toe aan het badwater voor een zachtere huid.
6. Verlicht jeuk van insectenbeten en pijn van een zonnebrand.
7. Verwijder sterke geuren van je handen door ze in zuiveringszout en water de schrobben.
8. Doe twee eetlepels in het badwater van de baby om luieruitslag te helpen verlichten.
9. Breng het aan op uitslag, insectenbeten en irritatie.
10. Neem een zuiveringszoutbad om huidirritatie te verlichten.
11. Last van brandend maagzuur? Neem een theelepel zuiveringszout gemengd met een half glas water.
12. Verfris je mond door met een halve theelepel zuiveringszout gemengd met water te gorgelen.

13. Verlicht de pijn van afters door het als een mondspoelmiddel te gebruiken.
14. Gebruik het om bijensteken te verlichten.
15. Gebruik om verbranding door wind te verlichten.
16. Breng het aan op kwallenbeten om het gif te onttrekken.
17. Open een verstopte neus door een theelepeltje zuiveringszout aan een verstuiver toe te voegen.

#### Voor in huis

18. Houd gesneden bloemen langer vers door een theelepeltje zuiveringszout toe te voegen aan het water in de vaas.
19. Blus kleine brandjes op kleden, stoffering, kleding en hout.
20. Zet een open bakje met zuiveringszout in de koelkast om geurtjes te absorberen.
21. Strooi het in de asbak om vervelende luchten en smeulen te voorkomen.
22. Strooi het in je sloffen, laarzen, schoenen en sokken om vieze geuren te verwijderen.
23. Verander zuiveringszout in modeleerleer door het te combineren met 1 ¼ kop water en 1 kop maïzena.
24. Veeg het shirt van je baby na het voeden schoon met een natte doek, bestrooid met zuiveringszout om geurtjes te verwijderen.
25. Behandel de voorruit ermee om regen af te stoten.
26. Verbeter de geur van theedoeken door ze in zuiveringszout en water te laten weken.
27. Zuig het op met de stofzuiger om geurtjes te verwijderen.
28. Verfris de lucht door zuiveringszout te mixen met je favoriete badzout. Doe de mix in een klein zakje.
29. Herstel verharde kwasten door ze te koken in een oplossing van 2 liter water, ¼ kop azijn en 1 kop zuiveringszout.
30. Zet het onder de gootsteen en in kelderramen om sprinkhanen en mieren af te weren.
31. Strooi zuiveringszout rond het bloembed om te voorkomen dat konijnen de groenten eten.

32. Maak de tomaten zoeter door zuiveringszout te strooien op de aarde om de tomatenplanten.
  33. Strooi het in de kattenbak om vervelende luchten te absorberen.
  34. Sprenkel het over de kam of borstel van je huisdier om zijn vacht en huid reukloos te maken.
- Bij het koken
35. Gebruik het als een vervanging van 'baking powder' door het te mengen met wijnsteenzuur of azijn.
  36. Was er groente en fruit mee.
  37. Wanneer je een kip kookt, voeg dan een theelepeltje zuiveringszout aan het water toe. Veren zullen makkelijker loskomen en het vlees is schoner en mooi wit.
  38. Week gedroogde bonen in een zuiveringszoutoplossing om ze makkelijk verteerbaar te maken.
  39. Verwijder de karakteristieke smaak van wild door het in een zuiveringszoutoplossing te weken.
  40. Maak een sportdrank door het te mengen met gekookt water en zout.
  41. Verwijder de visachtige geur van de visfilets door ze een uur lang in de koelkast te laten weken in een zuiveringszoutoplossing.
  42. Maak luchtigere omelets door een halve theelepeltje zuiveringszout per drie eieren toe te voegen.
  43. Verlaag het zuurgehalte van op tomaten gebaseerde recepten door ze met een snufje zuiveringszout te besprenkelen.

#### Schoonmaakdoeleinden

44. Voeg een kop toe aan het toiletwater en laat het voor een uur staan, spoel dan door. Het maakt het toilet schoon en absorbeert geuren.
45. Gebruik het om wasbakken, douches, plastic en porselein mee schoon te schrobben.
46. Spuit het op muren, spiegels en werkbladen.
47. Voeg een volle lepel toe aan het afwaswater om het schoon schrobben van de afwas makkelijker te maken.
48. Verwijder vet van potten en pannen.

49. Reinig kleden en gestoffeerde meubelen door er zuiveringszout over te strooien en het zacht in te borstelen. Laat het een uur of een nacht zitten en zuig het dan op.
50. Versterk de werking van je wasmiddel door een handvol over de was te strooien.
51. Combineer het met water om een pasta te maken die roestvast staal en chroom polijst.
52. Verwijder krassen en krijt van vinylvloeren en muren.
53. Maak je schoenen ermee schoon.
54. Maak de vuilnisbakken ermee schoon.
55. Gebruik het om luiers mee te wassen.
56. Maak de koelkast ermee schoon.
57. Week borstels en kammen in een zuiveringszout oplossing.
58. Meng het met water om voedselbakjes en drinkflessen mee te wassen.
59. Doe drie eetlepels in een liter warm water, gebruik het mengsel om marmeren meubels mee schoon te maken.
60. Absorbeer het met een vochtige spons en maak er dan formica werkbladen mee schoon.
61. Gebruik het om muffe geurtjes in koelboxen en thermoflessen te verwijderen.
62. Laat je koffiezetapparaat een keer doorlopen met een zuiveringszoutoplossing, daarna doorspoelen met water.
63. Combineer het met heet water om babyflessen mee schoon te maken.
64. Strooi het over de barbecuegrill, spoel het daarna af.
65. Strooi het op de vette garagevloer, schrob de vloer en spoel het weg.
66. Verwijder aangebrand eten van een pan door het 10 minuten te laten weken in een zuiveringszoutoplossing voor dat je het afwast.
67. Maak de asbakken schoon met een zuiveringszoutoplossing.
68. Houd de afvoeren schoon door er elke week vier eetlepels zuiveringszout in de doen. Spoel ze door met heet water.
69. Maak douch gordijnen schoon door ze in zuiveringszout en water te weken.
70. Doe het op een kleine borstel om canvas handtassen schoon te wrijven.

71. Gebruik het om gesmolten plastic van een broodrooster te halen. Strooi de zuiveringszout op een vochtige doek, wrijf dan over de broodrooster.
  72. Gebruik het om piercings en kunstgebitten schoon te maken.
  73. Maak een dikke pasta van zuiveringszout en water en gebruik het om geëmailleerd gietijzer en roestvast staal te schrobben.
  74. Meng vier eetlepels zuiveringszout in een liter warm water en gebruik het om het binnenste deel van een oven mee schoon te maken.
  75. Gebruik het om gaskachels te ontstoppen.
- Het meest verbazende ding over zuiveringszout is dat het erg goedkoop is. Je kan al deze dingen voor een klein bedrag doen. Zuiveringszout is echt een wonder middel, of het nu gebruikt wordt om te bakken of niet.



Je lichaam ontzuren biedt veel gezondheidsvoordelen. De combinatie van citroensap en zuiveringszout is een bijzonder krachtig middel om het lichaam te alkaliseren. De pH gaat omhoog, de aanwezigheid en de groei van ziekteverwekkers wordt flink tegengewerkt, het maagsap herstelt

zich en het immuunsysteem krijgt een stevige boost door de grote hoeveelheid vitamine C in de citroen, waardoor het lichaam beter mee kan helpen de ziekteverwekkers op te ruimen.

Zowel citroensap als zuiveringszout hebben anti-kanker eigenschappen. Meerdere testen hebben aangetoond dat een lage pH (een hoge zuurtegraad) van het lichaam de groei van ziekteverwekkers en kankercellen bevordert.

De anti-kanker eigenschappen van zowel citroensap als zuiveringszout liggen dus grotendeels in het alkaliserende effect dat zij hebben op het lichaam. Vele testen hebben aangetoond dat anaërobe (zuurstofloze) omstandigheden met een lage pH de groei van kankercellen daadwerkelijk bevorderen. Deze gegevens omtrent je lichaam ontzuren werden reeds bekend in het jaar 1930, en voor zijn werk in het beschrijven van de relatie tussen kankerontwikkeling en de zuurgraad, werd Dr. Otto Warburg bekroond met de Nobelprijs.

