

Connu et si méconnu, le bicarbonate de soude

Description

À l'époque de l'Antiquité, les égyptiens connaissaient déjà bien les bienfaits du bicarbonate de soude.

Ils avaient trouvé la formule des deux ingrédients de matières premières minérales d'origine naturelle qui composent ce produit indispensable à notre quotidien.

Ces deux composants sont : le calcaire et le sel gemme (Carbonate de calcium + chlorure de sodium).

Si ce produit est d'une composition chimique, il n'engendre aucune pollution, bien au contraire c'est un compagnon idéal pour la nature et pour les hommes.

Parfois employé dans le secteur industriel (de la métallurgie – la verrerie – la boulangerie) ce produit est l'un des plus multifonctionnel de notre quotidien. Et souvent on l'ignore.

Pourquoi ?

Par ignorance, car il faut savoir s'en servir et éviter certaines erreurs.

1. Il ne faut jamais mélanger le bicarbonate de soude avec du vinaigre blanc. Certes ces deux agents sont parfaits pour déboucher des canalisations. Mais ces deux produits vont se neutraliser, perdre leurs spécificités et devenir que de l'eau salée à la fin de la réaction chimique.
2. Il existe trois formes de bicarbonate de soude, le grand public ne le sait pas, et cette ignorance peut provoquer des accidents ménagers.

Le bicarbonate alimentaire est une composition spéciale en boulangerie, mais aussi employée dans la cuisson de l'eau des légumes pour préserver leur couleur. A ne pas confondre avec le bicarbonate ménager qui est un produit utilisé pour les tâches de nettoyage.

Enfin le bicarbonate industriel est utilisé dans divers domaines comme dans l'industrie de la verrerie.

Le bicarbonate de soude alimentaire est un produit magique et un peu sorti de notre mémoire

collective. Il facilite aussi la digestion. Pour lutter contre les brûlures et les maux d'estomac, une cuillère à café de bicarbonate dans de l'eau tiède suffit pour que le miracle opère et que le mal se dilue comme par enchantement.

Le bicarbonate alimentaire est un excellent rince bouche contre la mauvaise haleine, faire des gargarismes nettoie la bouche parfaitement. On peut doser plus intensément le mélange eau bicarbonate, 3 cuillères à soupe pour 20 clts d'eau, après le gargarisme il faut recracher sans se laver la bouche.

On peut l'utiliser contre les piqûres d'insectes. Ce produit est à mettre dans vos sacs à dos, dans un petit tube à l'abri de l'humidité car il peut s'avérer très utile lors de vos randonnées pédestres.

Le bicarbonate alimentaire est aussi un excellent dentifrice écologique, attention il a la faculté de blanchir les dents, mais il ne faut pas trop utiliser à l'état pur car il peut aussi abîmer l'émail de vos dents, comme tout produit il faut l'utiliser avec modération.

Notre barde attire votre attention sur le bicarbonate de soude alimentaire et le bicarbonate de soude ménager qu'il ne faut pas confondre. Il est important de bien identifier les deux produits et surtout de les mettre hors de portée des enfants.

Depuis plusieurs semaines, notre barde vous présente des produits naturels très utiles, peu chers, dont les richesses et les bienfaits sur notre santé sont souvent oubliés.

le Barde du Torchis

Categorie

1. Ni prêtres ni soumis les Druides

date créée
14 juillet 2023