

gdy pachną czosnkiem



Opis wskazówki

co zrobić gdy po krojeniu czosnku niezbyt ładnie pachną nam dłonie?

Nie raz i nie dwa zdarzyło się tak, że po krojeniu czosnku odczuwałam dyskomfort z powodu zapachu jaki pozostał na dłoniach. Okazało się, że żadne mydło nie zadziała tak dobrze jak... metal! Wystarczy pachnącą czosnkiem dłoń przejechać po czymś metalowym, może to być np. boczna strona noża, i zapach zniknie!