

ترفندهای سفید کردن ظروف مسی

یکی از ظروف قدیمی که امروزه کاربرد بسیار زیادی در فضای آشپزخانه‌ها دارد ظروف مسی قدیمی می‌باشد. این ظروف علاوه بر رنگ و ظاهر منحصر به فردی که دارد تاثیرات بسیار مناسبی بر بدن می‌گذارد و در درمان برخی از بیماری‌ها می‌تواند تا حد زیادی موثر باشد.

آشپزها در سراسر جهان، ارزش زیادی برای ظروف مسی قائل هستند؛ چراکه این ظرفها، بالاترین میزان انتقال حرارت را در میان سایر ظروف دارند. علاوه براین، گرمای یکنواخت این ظرفها به پخت بهتر و یکدست غذا کمک می‌کند.

مطالعات جدید نشان داده‌اند که مس دارای مواد ضد میکروبی است که در برخورد با میکروبها، آنها را از بین می‌برد. این ویژگی، یکی دیگر از مزایای آشپزی با این نوع ظرفها است. اما حفظ درخشش و تمیز کردن ظروف مسی با استفاده از روشهای قدیمی می‌تواند کار دشوار و طاقت فرسایی باشد. با چند روش خانگی، می‌توان درخشش را به ظرفهای مسی بازگرداند.

تمیز کردن ظروف مسی با روشهای خانگی

استفاده از سس کچاپ یا رب گوجه فرنگی

شاید فکر کنید که استفاده از سس گوجه فرنگی و رب گوجه برای تمیز کردن ظروف مسی چندان کارآمد نیست، ولی این تصور اشتباهی است. نمک و سرکه موجود در سس گوجه به تمیز کردن ظروف مسی کمک می‌کند. از طرفی می‌توانید با موم عسل و روغن زیتون، پولیشی طبیعی تهیه کنید تا درخشش ظرف مسی شما چند برابر شود. این روش برای پولیش سطوح چوبی نیز کاربرد دارد.

تمیز کردن ظروف مسی با نمک و سرکه

روی سطح ظرف مسی مقداری نمک بپاشید. سپس سرکه سفید را روی آن بریزید و صبر کنید. در این مرحله با اسکاچ روی سطح ظرف بکشید و مواد را همه جای آن پخش کنید. در صورتی که ظرف شما خیلی تیره و آلوده است، می‌توانید دوباره روی سطح آن نمک و سرکه بریزید.

بعد از تمیز کردن ظروف مسی آنها را به خوبی با یک پاک کننده ملایم نظیر مایع ظرف شویی یا پودر لباس شویی بشویید تا این ظروف، دیگر بوی سرکه ندهند.

استفاده از محلول در حال جوش سرکه و نمک

یک قاشق غذاخوری نمک، یک پیمانه سرکه و کمی آب را درون یک [قابلمه](#) [استیل](#) ریخته و با یکدیگر ترکیب کنید. قابلمه را روی اجاق گاز با درجه حرارت متوسط قرار دهید.

ظرف مسی را درون قابلمه قرار داده و تا از بین رفتن کامل جرم و سیاهی‌های آن فرصت دهید در محلول در حال جوش باقی بماند.

استفاده از ترکیب سرکه، نمک و آرد

ترکیب سرکه، نمک و آرد یکی از بهترین روشها برای تمیز کردن ظروف مسی و سفید کردن آنهاست. نمک موجود در این ترکیب به خاصیت اسیدی سرکه کمک می‌کند تا از سطح تیره ظرف عبور کند. نمک نیز به عنوان عاملی ساینده عمل می‌کند. ولی عنصر جادویی این ترکیب، همان آرد است که تأثیر ساینده‌ی زیادی دارد. برای استفاده از این روش لازم است اقدامات زیر را انجام دهید:

یک پیمانه سرکه سفید را با یک قاشق غذا خوری نمک به خوبی ترکیب کنید.

سپس به آرامی آرد (سفید) را به محلول اضافه کنید.

این محلول را روی ظرف مسی بمالید.

فرصت دهید این محلول به مدت نیم ساعت تا یک ساعت روی آن بماند.

سپس ظرف را با آب گرم آبکشی کنید.

دقت داشته باشید که هرچه بیشتر این مواد روی ظرف باشد، اثر بخشی بیشتری خواهد داشت.

تمیز کردن ظروف مسی با لیمو و نمک

لیمو ماده‌ای است که به طور تقریبی در تمامی روشهای شستشو و لکه‌بری کارایی دارد. می‌توان گفت که ترکیب لیمو و نمک می‌تواند هر لکه‌ی تیره و کدری را تمیز کند. خاصیت اسیدی لیمو در مخلوط با نمک می‌تواند از خوردگی سطوح عبور کرده و لکه‌های ظروف را تمیز کند.

برای استفاده از این روش به لیمو، نمک و حوله نیاز دارید. سپس اقدامات زیر را انجام دهید:

لیمو را نصف کرده و آن را در ظرف نمک فرو ببرید تا سطح لیمو به صورت کامل با نمک پوشیده شود.

لیموی آغشته به نمک را روی سطح مسی کشیده تا فلز درخشان زیر آن پدیدار شود.

دقت داشته باشید که لیمو حتما باید به نمک آغشته باشد. پس حتما

تکه‌ی لیمو را بار دیگر در ظرف نمک بغلتانید و سپس آن را روی بخش‌های دیگر ظرف بکشید. این کار را تکرار کنید تا تمامی سطح ظرف مسی شما از سیاهی پاک شود.

بعد از پاک شدن همه لکه‌ها، سطح مسی را با حوله پاک کنید. سپس این کار را با یک حوله‌ی خشک تکرار کنید تا ظرف شما درخشان شود.

استفاده از قره قوروت

برای این کار باید در گام نخست، کمی قره قوروت روی ظرف مسی بمالید طوری که همه قسمت‌ها را بپوشاند. سپس با اسکاچ روی ظرف را به خوبی بسایید. زمانی که لکه‌ها به صورت کامل، از بین رفت، ظرف را با آب گرم و صابون بشویید و با دستمال خشک کنید.

استفاده از سرکه و جوش شیرین

برای تمیز کردن ظروف مسی خود، می‌توانید خمیری از سرکه و جوش شیرین را روی ظرف مسی بکشید. برای این منظور، فقط به سرکه، جوش شیرین و حوله یا دستمال نیاز دارید. مقداری جوش شیرین را درون ظرفی بریزید. به همان اندازه سرکه به ظرف اضافه کنید. مواد را به خوبی ترکیب کنید تا حباب‌ها از بین بروند. خمیر آماده‌شده را با یک قلم‌مو روی ظرف کشیده تا سطح آن به صورت کامل پوشیده شود. فرصت دهید که این خمیر برای زمان ۳۰ دقیقه روی ظرف باقی بماند. با حوله‌ای تمیز، خمیر خشک‌شده را از روی ظرف پاک کنید. با همان حوله، تمامی سطح مسی را تمیز کنید تا درخشش فلز روی ظرف ظاهر شود.

استفاده از اسید سولفوریک

اسید سولفوریک بهترین ماده برای از بین بردن اکسیداسیون ظروف مسی است. دقت داشته باشید که این ماده فقط برای تمیز کردن مس استفاده می‌شود و ممکن است با فلزات دیگر واکنش خوبی نشان نداده و آن‌ها را لکه دار یا حتی سوراخ کند.

برای تمیز کردن ظروف مسی با استفاده از این روش باید اقدامات زیر را انجام دهید:
اسید سولفوریک و آب را با توجه به اندازه ظرف مسی با یکدیگر

مخلوط کنید.

دستور درصد ترکیب مواد روی بسته‌ی اسید سولفوریک نوشته شده است. لازم است این کار را با استفاده از دستکش پلاستیکی انجام دهید. طرف مسی یا قسمتی از ظرف که مسی است را درون محلول قرار دهید. هنگامی که جوشیدن آن به پایان رسید، ظرف مسی را به صورت کامل بشویید.

پس از شستشو، ظرف مسی را در هوای خشک و خنک قرار دهید تا خشک شود.

استفاده از لیمو و جوش شیرین

استفاده از مخلوط لیمو و جوش شیرین نیز در تمیز کردن ظروف مسی بسیار موثر است. جوش شیرین به عنوان یک ماده ساینده عمل کرده و به خاصیت اسیدی لیمو کمک می‌کند تا به سطح ظرف مسی نفوذ کند.

برای استفاده از این روش به لیمو، جوش شیرین و حوله یا دستمال آشپزخانه نیاز دارید. سپس اقدامات زیر را انجام دهید:

مقداری جوش شیرین را در یک ظرف بریزید. آب لیمو را گرفته و به جوش شیرین اضافه کنید تا خمیری روان ایجاد شود.

نگران گاز و حباب‌ها نباشید و دو ماده را خیلی خوب با یکدیگر ترکیب کنید.

خمیر را با یک قلم‌مو، روی تمام سطح مسی بکشید. فرصت دهید که خمیر برای زمان ۳۰ دقیقه روی ظرف باقی بماند. برای تأثیر بهتر می‌توانید پس از چند دقیقه، خمیر بیشتری را روی ظرف بزنید.

بعد از اینکه زمان مقرر تمام شد، با دستمالی تمیز، خمیر خشک شده را از روی ظرف پاک کنید.

سپس با آب گرم و سایر مواد شوینده، ظرف مسی خود را به خوبی بشویید.

استفاده از ماست برای تمیز کردن ظروف مسی

روش بعدی تمیز کردن ظروف مسی با استفاده از ماست است. برای این کار باید یک دستمال را به مقداری ماست آغشته کنید. سپس ظرف مورد نظر را با این دستمال تمیز نمایید. در نهایت نیز باید ظرف را آبکشی نموده و خشک کنید.

استفاده از آبغوره و نمک برای براق کردن ظروف مسی

آبغوره حالت اسیدی دارد و می‌تواند به خوبی ظروف مسی را تمیز کنید. برای این کار باید مقداری آبغوره و نمک را در یک ظرف ترکیب کنید. سپس با استفاده از یک دستمال نرم ظرف را با این ترکیب بشویید. در نهایت ظرف را با آب ولرم آبکشی کنید.

چند نکته مهم درباره تمیز کردن ظروف مسی

در صورتی که ظروف مسی را بادستمال آشپزخانه و مقداری روغن گیاهی پوشش دهید، از سیاه شدن ظروف مسی در بلند مدت پیشگیری می‌کنید. می‌توانید در عوض نمک یا جوش شیرین در مخلوط با لیمو یا سرکه، از کرم تارتار استفاده کنید. رطوبت زیاد موجب سیاه شدن ظروف مسی می‌شود. این روشها را می‌توان برای پاک‌سازی آلیاژهای دیگر مس، نظیر برنز و برنج نیز استفاده کرد. لوازم زینتی مسی که با لاک الکل مخصوص پوشیده شده‌اند، به راحتی با مایع ظرفشویی تمیز می‌شوند.

هیچ گاه برای شستن ظروف مسی آنها را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید و همیشه بعد از شستن ظرف مسی، آن را با حوله‌ای نرم خشک کنید. هیچ گاه از قابلمه مسی برای نگه داشتن غذا استفاده نکنید و فقط باید برای پخت از آن استفاده شود.

برای جلوگیری از زنگ زدن ظروف مسی قلم مو را در آب پیاز فرو کرده و آن را روی ظروف مسی بمالید. مرغوبترین مس و ظروف مسی در استان زنجان تولید می‌شود که سرخ رنگ و شفاف است، اما رنگ ظروف تقلبی، زرد متمایل به مات بوده و ناخالصی در آن بیشتر است. مسگران متبحر و قدیمی می‌توانند ظروف مسی اصل را از تقلبی تشخیص دهند، بنابراین برای خرید این نوع ظروف از مراکز معتبر آن را خریداری نمایید.