

Umweltgifte wegspülen

Obstwaschmittel für sicheren Genuss

Importierte Weintrauben sind oft stark mit Umweltgiften belastet, die sogar durch gründliches Waschen nur bedingt entfernt werden können. Bei heimischem **Obst** und Gemüse liegt das Hauptproblem meist in der (natürlichen oder zur Lagerung künstlich aufgetragenen) Wachsschicht. Die Wachsschicht an sich ist unschädlich, leider bleiben daran aber Umweltschadstoffe und Bakterien kleben. Entfernen lässt sie sich durch unseren ungiftigen und geschmacksneutralen **Obst- und Gemüserreiniger**.

Rezept:

Geben Sie 150 Milliliter Lamepon S in ein Gefäß. Dies ist ein sehr mildes Tensid, das man aus Kollagen und Kokosfettsäuren gewinnt. Hinzu kommen 50 Milliliter Isopropanol zur Abtötung von Keimen. Fügen Sie dann 20 Gramm Natriumcitrat hinzu, das vorher in 20 Milliliter warmem Wasser aufgelöst wurde. Dieses Salz der Zitronensäure enthärtet das Wasser und steigert somit die Reinigungswirkung. Geben Sie nun noch zehn Milliliter Glycerin dazu, das bewahrt die Hände beim Waschen vor dem Austrocknen.

Alle Zutaten verrühren Sie nun gut und füllen sie anschließend in eine Spenderflasche. Zur Anwendung geben Sie dem lauwarmen Spülwasser ein bis zwei Spritzer hinzu, ehe Sie das **Obst** oder Gemüse darin gut abwaschen. Spülen Sie abschließend mit klarem Wasser nach. **Obst** und Gemüse sind nun fertig zum Verzehr.