

۷ کاربرد مناسب برای یخ های حبه ای

7 کاربرد مناسب برای یخ های حبه ای

7 کاربرد مناسب برای یخ های حبه ای : در سال 1844 یک پزشک آمریکایی به نام جان گوری یک سیستم خنک کننده مبتنی بر هوا را برای درمان بیماران تب زردی خود ساخت. اما اکتشاف وی این بیماری را نتوانست متوقف کند. بسیاری از مورخین گوری را به دلیل اختراع اولین سینی های یخ پدر یخچال ها می نامند.

در دهه 1930 بسیاری از یخچال های الکتریکی به فریزر برای تولید یخ های حبه ای مجهز شدند. در سال 2012 دمای هوا به گرمترین میزان خود در سال های اخیر رسید. با گرم شدن کره زمین نیز که به دلیل اثرات گلخانه ای است باید قدردان گوری برای اختراع یخچال ها باشیم.

در این مقاله قصد داریم به کاربردهای مهم یخ های حبه ای اشاره کنیم هر چند امروزه دیگر [یخسازهای حبه ای](#) نسبت به آن سالن ها پیشرفت بسیار کرده اند.



EIG shop

 eskandari_eig

 eskandari_eig

7 کاربرد مناسب برای یخ های حبه ای

لیست هفت کاربرد مناسب برای یخ حبه ای :

1- رفع تشنگی گل های خانگی

گل های خانگی می توانند هوای اطراف محیط را پاک کنند. استفاده از یخ های حبه ای می تواند برای پرورش گل هایی که به سختی رشد می کنند مناسب است.

2- کاربردهای پزشکی

با استفاده از یخ های حبه ای می توان برای رفع مصدومیت ها استفاده کرد. مخصوصا استفاده از یخ در مصدومیت های ورزشی یک درمان اولیه به حساب می آید.

3- تسکین دادن چشم ها

بسیاری از افراد از خیار برای کاهش درد چشم ها استفاده می کنند. اما اگر این میوه در دسترس وجود نداشته باشد می توان از یخ برای کاهش درد چشم استفاده کرد. کافی است این آن را بر روی چشمان خود قرار داده و 15 دقیقه صبر کنید.

4- کاهش کبودی

ضربه گاهی اوقات منجر به ایجاد کبودگی در سطح پوست می شود. برای کاهش کبودگی بر روی پوست می توان از یخ استفاده کرد. در این مورد نیز از باید یخ را به مدت 15 دقیقه بر روی کبودی قرار دهید.

5- دادن درخشندگی به فنجان یا ظرف قهوه

با استفاده از یخ های حبه ای ساخته شده توسط یخساز میتوان به فنجان ها درخشندگی داد. اگر فنجان یا ظرف قهوه دارای لکه باشد و با آب نتوان آن را پاک کرد ، استفاده از یخ حبه ای می تواند برای پاک کردن و درخشندگی ظرف مفید باشد.

6- برای جدا کردن چربی از مواد غذایی

برای جدا کردن چربی از مواد غذایی مانند سوپ می توانید از یخ استفاده کنید. استفاده از یخ می تواند منجر به سرد شدن ظرف حاوی سوپ شده و چربی را به صورت جامد دریاورد. بدین ترتیب چربی از سوپ جدا می شود.

7- جدا کردن آدامس

با استفاده از یخ می توانید آدامس چسبیده به وسایل را جدا کنید.