เกร็ดน่ารู้ : วิธีเก็บข้าวสารไม่ให้แมลงมารบกวน

นำเสนอเมื่อ : 16 ต.ค. 2552

ข้าวสารเป็นอาหารหลักของคนไทย ซึ่งทุกคนทุกครอบครัวต้องรับประทานข้าว อาจจะซื้อข้าวสารมาตุนไว้จำนวนมาก มักจะเจอกับปัญหา คือ... มอดและแมลงรบกวน

โดยเฉพาะมอดตัวเล็กตัวใหญ่ แม้ว่าคุณแม่บ้านจะเก็บไว้ในที่ปลอดภัยมีฝาปิดมิดชิด แต่มอดตัวเล็กก็พยายามเล็ดลอดเข้าไปได้ สังเกตได้จากเวลาหุงจะเห็นมอดลอยอยู่ในน้ำเป็นจำนวนมาก ล้างก็ไม่หมด

วิธีป้องกันไม่ยากเลยค่ะ

=วิธีที่ 1=

ให้นำใบมะกรูดเด็ดทั้งใบไม่ต้องเอาก้านออก ใส่ในถังข้าวสาร 4 - 5 ใบ ถ้าข้าวมากก็ใส่มากหน่อย แต่ต้องคอยเปิดดูถ้าใบมะกรูดเริ่มแห้งหมดกลิ่นก็เปลี่ยนเอาใบใหม่ใส่ลงไป หรืออีกวิธีหนึ่ง...

=วิธีที่ 2=

ให้นำพริกสดมา 7 - 8 เม็ด ผ่าเอาเมล็ดออกให้หมด ให้เหลือแต่เปลือก นำไปใส่ไว้ในถังข้าวสาร ก็ป้องกันได้เช่นกัน

=วิธีที่ 3=

ส่วนข้าวกล้องซื้อมาแล้วให้นำเข้าตู้เย็นในช่องธรรมดาเก็บไว้สัก 5 - 6 วัน ค่อยนำมาไว้ข้างนอกก็จะช่วยได้

=วิธีที่ 4=

ใช้โรยเกลือป่น อัตราข้าวกล้อง 1 กิโลกรัม ใช้เกลือ 1 ช้อนชา ก็สามารถป้องกันได้หมด ทั้งมด มอด แมลง

ข้อมูลจาก : หนังสือเคล็ดลับครัวไทย จากสำนักพิมพ์แม่บ้าน