

เคล็ดไม่ลับ คู่บ้านคู่ครัวที่คุณควรรู้

นำเสนอเมื่อ : 19 ธ.ค. 2552

เคล็ดลับคู่บ้าน

1. การล้างตู้เย็น

จะล้างตู้เย็นให้สะอาดให้ใช้โซดาคาร์บอเนต (โซดาทำขนม หรือ เบกกิ้งโซดา) 1 ช้อนโต๊ะ
ใส่ลงในน้ำประมาณ 1 ลิตร หรือ 4 ถ้วย แล้วล้างออก กลิ่นเหม็นจะ หหมดไป

2. ล้างจานหรืออ่างที่เป็นสแตนเลส

อ่างล้างจานหรือตู้เก็บถ้วยจานที่เป็นสแตนเลสให้ใช้แอลกอฮอล์หรือยาสีฟัน ทา แล้วจึงขัดออก
ทำความสะอาดด้วยน้ำอีกครั้ง เช็ดด้วยผามุ่ๆให้แห้ง

3. ล้างขวดแก้ว

ขวดแก้วที่หมองขุ่น ใส่ทรายลงไปเล็กน้อยเติมน้ำยาล้างจานให้เต็ม เขย่าแรงๆ แล้วจึง เทออก
ล้างด้วยน้ำผสมผงซักฟอก แล้วจึงล้างให้สะอาดด้วยน้ำเปล่า ขวดจะใส

4. ล้างภาชนะที่เปื้อนแป้ง ไข่ นม

จาน ชาม หรือภาชนะที่เปื้อน แป้ง ไข่ นม ให้ล้างด้วยน้ำเย็นธรรมดา จะล้างออกง่ายกว่าน้ำอุ่นจะทำให้แป้ง ไข่ นมติดแน่นยิ่งขึ้น เพราะความร้อนทำให้แป้ง ไข่ นมที่ติดกับภาชนะสุกทางที่ตีไข่ฟองน้ำชุบน้ำเช็ดออกก่อนแล้วล้างด้วยสบู่หรือน้ำยาล้างจานแล้วจึงล้างด้วยน้ำสะอาด

5. ล้างถาดเงิน

ถาดเงินเมื่อใช้แล้วต้องล้างให้สะอาดทันที แล้วเช็ดให้แห้งจึงเก็บ การเก็บเพื่อไม่ให้ถาดเงินต่างด่าให้วางสารส้มไว้ในถาดสัก 1 ก่อน จะทำให้ถาดนั้นสะอาด อยู่เสมอ

6. ปัญหาเมื่อซื้อจานชาม หรือแก้วน้ำใหม่

เมื่อแกะฉลากออกแล้ว แต่รอยที่เป็นกาวเหนียวๆ ยังติดอยู่ ล้างไม่ออก ทำให้ มองดูไม่น่าใช้ โดยเฉพาะจะใช้รับแขก วิธีที่ง่ายที่สุดคือ หยดน้ำมันพืชบนรอย เปื้อน ทิ้งไว้สักครู่ กาวก็จะหลุดออกแล้วจึงล้างออกด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง

7. ขจัดกลิ่นคาวที่ติดมีด

บางครั้งเมื่อเรามีดมาหั่นผักหรือผลไม้ กลิ่นคาวที่ติดอยู่กับมีดจะทำให้ผลไม้กลิ่น คาวไปด้วย ฉะนั้นให้ใช้น้ำมะนาวล้างมีดหลังจากใช้หั่นของคาว หรือก่อนจะหั่น ผัก ผลไม้ จะทำให้มีดหายเหม็นคาวได้

8. แกก่ลินเหม็นติดภาชนะพลาสติก

ปัจจุบันเครื่องพลาสติกถูกนำมาใช้เป็นภาชนะสำหรับใส่อาหารจำนวนมาก แต่ ปัญหาที่มักพบบ่อยๆ คือ กลิ่นอาหารจะติดภาชนะลงอย่างไรก็ไม่ออก และบาง ครั้งกลับไปมีกลิ่นของสบู่หรือน้ำยาล้างจานแทน เมื่อนำมาใส่อาหารอื่น ๆ กลิ่นจะ ติดอาหารได้ วิธีแกคือ ให้แช่ในน้ำผสมสายชูเล็กน้อย แช่ไว้ 2 วัน แล้วจึงล้างด้วย น้ำธรรมดา กลิ่นจะหมดไป

9. ทำซออส้มให้ดูใหม่

ซอสน้ส้มนี้เป็นเครื่องใช้ที่จำเป็นของแทบทุกบ้าน และไม่คอยเกิดการชำรุด เสียหาย ฉะนั้นหากดูแลดีซอสน้ส้มจะใช้ได้ยาวนาน ถ้าไม่เกิดหายไปเสียก่อน แต่ซอสน้ส้มที่ใช้ไปนานๆจะแลดูเก่า ฉะนั้นให้นำซอสน้ส้มที่ดูเก่าแล้ว จุ่มในน้ำ ที่ผสมเกลือประมาณ 1 ซอนชา กับน้ำนมขน 2-3 หยด ต่อน้ำ 1 แก้ว ซอสน้ส้ม จะดูใหม่น่าใช้ขึ้น

10. ซักผ้าเปื้อนคราบเหลือง

เสื้อผ้าที่ใส่นานๆ มักจะมีคราบเหลือง โดยเฉพาะบริเวณปกเสื้อ หากเราซักโดยใช้แปรงซักผ้าแปรงบางๆบ่อยๆ จะทำให้ผ้าบริเวณนั้นขาดเปื่อยยุ่ยได้ง่ายทำให้ เสื้อผ้าหมดอายุก่อนเวลาอันสมควร หากมีคราบเหลืองตามบริเวณปกเสื้อ ปลาย แขน หรือโดยเฉพาะเสื้อแขนยาวให้ใช้น้ำผสมกับน้ำผสมสายชู หรือน้ำ ผสมกับ แอมโมเนีย แช่ผ้าทิ้งไว้สักครู่แล้วนำไปซักตามปกติ คราบต่างๆจะ หลุดหายไป ได้ เสื้อจะดูน่าสวมใส่งขึ้น

11. ผ้าฝ้ายก่อนตัดควรแช่น้ำก่อน

โดยใส่เกลือลงในน้ำที่แช่ แล้วรีบซักตาก พอผ้าหมาดๆ รีด

12. การรีด

เสื้อผ้าฝ้ายไทยสีมักซีดง่าย ซักแล้วตากลมพอแห้งหมาดๆ รีดด้านในผ้าฝ้ายที่มี ลายจิกหรือสอดไหม รีดด้านในเมื่อรีดให้ลายเรียบวางผืนขาวทับข้างบน โดย พรมน้ำบนผืนขาวก่อน แล่วางทับแล้วจึงรีด จะไม่เป็นขน

13. เก็บกระเป๋าถือผู้หญิง

กระเป๋าหนังต้องใช้กระดาษมันบรรจุก่อนเก็บให้ดูรูปทรงแล้วจึงห่อหรือใส่ถุง พลาสติก ถัดต้องการให้ขึ้นเงา ใช้ผ้าชุบน้ำมันพืชทาบางๆพอทั่ว ปล่อยให้แห้งสนิท ครุ เช็ดด้วยผืนสะอาดนุ่มๆ กระเป๋าจะหายหมอง

14. ลบรอยน้ำผลไม้เปื้อนเสื้อผ้า

เวลาที่ดื่มผลไม้ อาจจะมีการหกเลอะเทอะเปื้อนเสื้อผ้าบ้าง โดยเฉพาะเด็กๆ ถ้าปล่อยให้แห้งจนแข็งจะซักไม่ออก ให้รีบถอดเสื้อผ้าแช่น้ำและซักทันที แต่ถูรอยนั้นแห้งแล้วให้ใช้แอมโมเนียประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ผสมกับน้ำ 1 ลิตร (4 ถ้วย) แช่ผ้าเฉพาะตรงรอยเปื้อน ทิ้งไว้สักครู่ใหญ่ๆ จึงซักออก และล้างผืนให้ สะอาด รอยเปื้อนจะออกหมด

15. ใช้ ถ่านแบบประหยัด

การย่างหรือปิ้งหมู หรือสะเต๊ะนิยมย่างด้วยถ่าน ถ่านหิบบวันก็จะหายาก เราจึงใช้ถ่านเฉพาะที่จำเป็นจริงๆ การใช้ถ่านให้ประหยัดและคุ้มค่า โดยนำถ่านแช่น้ำ เกลือแล้วตากแดดให้แห้ง จึงนำไปใช้ถ่านก็จะติดไฟแรงกว่าปกติ และไม่มอดไหม้

16. ทำความสะอาดเขียง

เขียงเป็นอุปกรณ์ภายในครัวที่ใช้เป็นประจำ บางครั้งเขียงจะมีคราบและกลิ่น ต่างๆติดอยู่เนื่องจากทำความสะอาดได้ไม่หมด วิธีทำความสะอาดได้โดยง่าย ใช้น้ำส้มสายชูเข้มข้นเช็ดถูเขียงให้สะอาด และใช้มีดขูดจนหมดคราบสกปรกแล้วล้างให้สะอาด กลิ่นต่างๆก็จะหมดไป

17. ทำให้เตาไม่มีเขม่าดำ

การปรุงอาหารที่ใช้เตาแก๊ส ในบางครั้งอาจพบปัญหาแก๊สมีสีแดง และมีเขม่า จำนวนมาก ทำให้หม้อดำทำความสะอาดได้ ยาก วิธีง่ายๆในการทำให้ไม่เกิด เขม่าดำ โดยใช้น้ำส้มสายชูเช็ดถูเตาแก๊สให้ทั่วก่อนที่จะปรุงอาหารทุกครั้ง

18. ช่วยขจัดกลิ่นหอมแดงติดมือ

อาหารไทยส่วนใหญ่จะมีส่วนผสมของหอมแดง เพื่อให้ทำให้อาหารมีกลิ่นหอม รสชาติดีและทำให้อาหารน่ารับประทาน เมื่อปอกหอมแดงมักจะมีกลิ่นเหม็นติดมือ มีวิธีที่ทำให้มือหมดกลิ่นเหม็นโดยใช้น้ำส้มสายชูเช็ดมือให้ทั่ว แล้วจึงไปล้างน้ำให้สะอาด เช็ดให้แห้ง

19. มะนาวดับกลิ่น

มะนาวนอกจากจะใช้ปรุงอาหารให้รสชาติเปรี้ยวจัดจาดแซบถึงใจแล้ว เปลือกมะนาวยังนำมาใช้ดับกลิ่นได้ กลิ่นที่ว่าเป็นกลิ่นคาวทั้งหลาย ไม่ว่าจะเป็นกุ้ง หอย ปู ปลา หรืออาหารทะเล กลิ่นเวลาปอกหัวหอมหัวกระเทียมก็ไต่เซนกัน ด้วยเหตุนี้ ตามร้านอาหารโดยเฉพาะร้านอาหารทะเล เมื่อรับประทานเสร็จจะมีใถใสน้ำมีเปลือกมะนาวลอยมาให้สำหรับใช้ล้างมือเพราะนอกจากจะช่วยดับกลิ่นแล้วยังช่วยให้รู้สึกสดชื่นอีกด้วย หรือใครจะดัดแปลง นำเปลือกมะนาวไปซุกไว้ในตู้เย็นก็ช่วยดับกลิ่นไม่พึงปรารถนาได้เช่นกัน แต่ถ้าเจอกลิ่นคาวปลาแบบที่รุนแรงมาก แนะนำให้ใช้น้ำผสมสายชูผสมน้ำอย่างละครึ่ง ตมให้เดือด จะหายกลิ่นคาวได้ หากใครอยากจะทำอย่างล้างหน้าให้สดใสแวววาว ก็สามารถนำมะนาวสักเลี้ยวหนึ่งมาถูรอยเปื้อนที่ติดบนอ่างได้

20. แชนด์วิชนำทาน

คุณแม่บ้านที่ชอบทำแชนด์วิชให้ลูกๆ พกพาไปรับประทานตอนเช้า ในช่วงเวลาเร่งด่วน มักประสบปัญหาหัดด้วยนมปังจะละลายและเหนียวไม่รับประทาน วิธีแก้ไขก็คือ ให้นำขนมปังที่จะใช้ทำแชนด์วิชไปแช่ในช่องแข็งจนแข็งได้ที่เสียก่อนจะนำมาหั่น จะดีกว่าการใช้ขนมปังแบบสดๆ

21. น้ำต้มผัก

อยากทำน้ำพริกกะปิ หรือน้ำพริกอื่นๆ ที่ต้องเติมน้ำสุกให้รสชาติอร่อยมากยิ่งขึ้น อยากให้ลองนำต้มผักที่เราตัดผักขึ้นแล้วลองเติมดูจะเพิ่มความอร่อยมากขึ้น

22. อาหารดีผสมสยองดงาม

ใครๆก็อยากมีเส้นผมสวยงาม ดูกำลังนั้น วิธีง่ายที่สุดนอกเหนือจากจะต้องไปหาแชมพูมาใช้ ครีมนวดมาบำรุง ควรหันมาดูแลเรื่องอาหารให้ดีจะช่วยได้มาก อาหารพวกถั่วบับ ช่วยนำโลหิตไปหล่อเลี้ยงเส้นผม ทำให้ดูดำเป็นมัน งดรับประทานเค็มจัด ช่วยให้มีผมดำ ลำใยแห้ง มีแร่ธาตุป้องกันผมหงอก รวง พักทอง ช่วยให้มีผมดำสลวยเป็นต้น

23. ขจัดกลิ่นเหม็นที่ระบายน้ำ

ที่ระบายน้ำล้างจาน
บางที่มีกลิ่นเหม็นไม่พึงปรารถนาที่สร้างความรำคาญใจให้กับคุณแม่บ้านอย่างมาก วิธีแก้ไขง่ายๆ ก็คือ เทเบกกิ้งโซดา 1 ถ้วย ลงไป ทิ้งไว้ 5 นาที แล้วคอยเทน้ำผสมสายชูลงไปอีก 1 ถ้วย จะช่วยให้สามารถขจัดกลิ่นได้ดี

24. การลวกผักให้มีสีเขียว

อาหารที่มีลักษณะเลี่ยน มัน หรือรสจัด เรามักนิยมใช้ผักลวกเป็นส่วนประกอบ ของอาหารชนิดนั้น เช่น น้ำพริกปลาหูผักลวก ไก่อบรสผักลวก เปิดสอโตใส่คะน้า น้ำมันหอย ฯลฯ ซึ่งนอกจากผักลวกจะช่วยลดความเลี่ยนของอาหารจานดังกล่าวแล้วยังสร้างความอร่อยอย่างมีคุณค่าและทำให้อาหารดูน่ารับประทานยิ่งขึ้นอีกด้วย การลวกผักให้สวยสามารถทำได้โดย การตั้งน้ำให้เดือด ใส่ น้ำมันพืช 2 ชต. เกลือป่น 1ชช. น้ำตาลทราย 2 ชต. ต่อน้ำ 10 ถ. พอน้ำเดือดนำผักลงลวก พอสุกตักขึ้น ใส่ลงในอ่างน้ำเย็นจัดๆโดยเติมน้ำแข็งเพื่อให้เย็นจัด พอผักคลายความร้อนเก็บ ผักขึ้นให้สะเด็ดน้ำ ผักลวกที่ได้จะมีสีเขียวสดและมีความเงาดูน่ารับประทาน (การแช่ผักในน้ำเย็นจัดๆเป็นการเปลี่ยนสภาพจากร้อนมาเป็นเย็นอย่างรวดเร็วจะทำให้ได้ผัก ลวกที่มีสีสนสวยงาม)