

มะนาว....ทำได้มากกว่าที่คิด

นำเสนอเมื่อ : 6 เม.ย. 2552

มะนาวผลไม้พันธุ์ ที่เราใช้ปรุงอาหารมีประโยชน์มากมายนับไม่ถ้วน จะนำมาใช้เป็นสมุนไพรก็ได้ หรือใช้ในครัวเรือนก็ดี วันนี้นำเอาประโยชน์ที่ใช้ในครัวเรือนมาแบ่งปันกันนะคะ....



1. หุงข้าวให้ขาวและอร่อย บีบน้ำมะนาว 2-3 ช้อนในข้าว แล้วนำไปหุงข้าว เมื่อหุงเสร็จข้าวจะขาว สะอาด กินอร่อย ไม่อกรสมะนาวเลย



2. นิ้วมือเวลาเด็ดผักหรือหั่นผัก เนื้อเืองๆ เล็บมือจะเป็นสีดำมองดูน่าเกลียด ใช้มะนาวถูจะแก้ได้



3. เวลาใช้มีดผ่าปลีกกล้วย มีดจะเป็นสีม่วงคล้ำ ใช้มะนาวผ่าซีกถูตามใบมีด มีดจะสะอาดดังเดิม



4. ทอดไข่เจียวให้ฟูและนุ่ม ขณะตีไข่ให้ใส่มะนาว 4-5 หยด ไข่จะฟูและนุ่ม



5. การเชื่อมกล้วยหักมุกให้น่ารับประทาน พอน้ำตาลเดือดเป็นยางมะตูม ให้บีบมะนาวครึ่งซีกตามแต่กล้วยมากหรือน้อยจะช่วยใหกล้วยใส่นาทาน



6. ถัดมปลาสด ต้องการให้ปลาคงรูปไม่เละ ไม่มีกลิ่นคาว ควรบีบมะนาวลงไปสักนิดหน่อย



7. ใช้มะนาว 2-3 ผล แทรกไว้ในข้าวสาร จะช่วยป้องกันมอดได้



8. เปลือกมะนาวใช้เช็ดภาชนะ ทองเหลือง ทองแดง เครื่องเงิน เครื่องนาคร เครื่องเงินจะใหม่ เงางามสดใสขึ้น



9. ฝานมะนาวเป็นชิ้นบางๆ 2-3 ลูกใส่ในน้ำเย็น 1 บ่อ ประมาณ 10 ลิตร เดิมการบูร 2 แท่ง ตึงทิ้งไว้ในห้องที่ทาสีใหม่ๆ ปิดประตู หน้าต่างให้หมด น้ำมะนาวและการบูรจะช่วยดูดกลิ่นสีได้อย่างดี

10. ผ้าที่เปียกน้ำมาก เปื้อนหมึก ใช้น้ำตาลทรายเล็กน้อย
โรยตรงรอยเปื้อนหยดน้ำลงไปพอชุ่ม แล้วถูด้วยมะนาวจะลบรอยเปื้อนได้



11. เตาไร้รู้อุ่นจัดรีดผ้าขาวจะทำให้ผ้าเหลือง ให้อาบน้ำมะนาวทาที่เตารีด
ก่อนรีดผ้าจะแก้ได้



12. ต้มผ้าให้สะอาด ผ่านมะนาว 2-3 ชัน ใส่ด้วย ช่วยผ้าสะอาด



13. ใช้น้ำมะนาว เกลือป่น ถูบริเวณที่เสื้อขาวเปื้อนเลือด ชักด้วยน้ำเย็นจะออกหมด



14. เครื่องใช้ที่เป็นหนังทั้งไว้นานหลายปีทำให้แข็งกระด้าง เอาน้ำมะนาวขัดถู
ทำให้หนังนิ่มแล้วใช้น้ำสะอาดอีกที จะทำให้ดูใหม่ขึ้น

เห็นรียังคะว่า มะนาวลูกเล็กๆ ให้คุณค่ามหาศาล
นี่ยังไม่พูดถึงคุณค่าด้านสมุนไพรนะ ด้วยเหตุนี้เวลาไปไหนมาไหน
เลยต้องพกมะนาวติดกระเป๋าไปทีละ 2-3 ลูก ทุกครั้ง เมื่อฉุกเฉินใช้เป็นยาได้คะ
ครั้งต่อไปจะเล่าถึงสรรพคุณในทางสมุนไพรของมะนาวให้ฟัง

จิราภรณ์หอมกลิ่น

