108 เคล็ดลับน่ารู้

นำเสนอเมื่อ : 13 ต.ค. 2552

108 เคล็ดลับน่ารู้

1. แก้ปัญหาสีน้ำแห้งแข็ง ใช้น้ำส้มสายชูผสมทิ้งเอาไว้ สีน้ำที่แห้งแข็งก็จะอ่อนเหลว นำมาใช้ได้ใหม่อีกครั้ง.

2. เคล็ดลับน่ารู้ในการขจัดคราบรอยเปื้อนบนเสื้อผ้า

+ รอยเปื้อนสนิมเหล็ก ใช้เกลือ และบีบมะนาวลงบนรอยเปื้อน แล้วนำไปซักด้วยวิธีธรรมดา ตากแดดจัดๆ.

+ รอยเปื้อนยางมะตอย และกาว ใช้น้ำมันไฟแช็ค ล้างรอยเปื้อน แล้วจึงนำไปซัก.

+ รอยเปื้อนน้ำหมึก ขยี้มะเขือเทศลงบนรอยเปื้อน ทิ้งไว้ครึ่งชั่วโมง และนำไปซักด้วยวิธีธรรมดาอีกครั้ง.

+ รอยเปื้อนหมึกลูกลื่น ใช้น้ำมันใส่ผมหยอดลงไปที่รอยเปื้อน และนำไปซักด้วยผงซักฟอกอีกครั้ง.

+ รอยเปื้อนคราบเลือด ใช้แป้งมันกับน้ำเย็นผสมกันให้ข้นขนาดแป้งเปียก ทากระดาษพอกไว้บนรอยเลือดที่เปื้อน ทิ้งไว้ 2-3 ชั่วโมง แล้วซักน้ำ รอยเลือดนั้นจะหายไป.

+ รอยเปื้อนคราบลิปสติกบนเสื้อ ก็รีบหาน้ำมันยูคาลิปตัส หรือกลีเซอรีน เช็ดบริเวณที่เปื้อนโดยเร็ว...ถ้าไม่อยากมีปัญหา.

+ รอยคราบไขมันที่ติดเสื้อผ้า โรยแป้งฝุ่นตรงรอยเปื้อน แล้วเอากระดาษทิชชูวางทับจากนั้น จึงใช้เตารีดร้อนรีดทับไว้สักครู่ จึงนำไปซักด้วยวิธีธรรมดา.

3. ขจัดคราบรอยนิ้วบนไฟปอก ใช้สำลีชุบนมสดเย็นๆ เช็ด รอยเปื้อนก็จะหลุดออกไป.

4. ดูแลรักษางาช้าง เอางาช้างวางไว้กลางแดดทั้งๆ ที่ยังเปียกน้ำสบู่อยู่ ทิ้งไว้ครึ่งชั่วโมง แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด เมื่อแห้งแล้วขัดด้วยผ้าสักหลาด ก็จะได้งาช้างสวยสะอาดดังเดิม.

5. ขจัดคราบกาวสติกเกอร์ ใช้น้ำมันพืชหรือครีมวาสลีนมาทาสติกเกอร์ให้ชุ่ม แล้วจึงค่อยๆ ดึงออกมา.

6. วิธีล้างเครื่องหนัง หยดน้ำมันสลัดสัก 2-3 หยด ลงไปในน้ำสบู่แล้วใช้แปรงจุ่มถู จากนั้นจึงซักในน้ำสบู่ธรรมดาอีกครั้ง แล้วล้างด้วยน้ำเย็นรีบเช็ดให้แห้งตากลมไว้ น้ำมันสลัดนอกจากจะช่วยขจัดคราบสกปรกแล้ว ยังช่วยให้หนังคงสภาพเดิมได้ด้วย.

7. บรรเทาอาการปวดฟัน ใช้ใบกะเพราขยี้กับเกลือ อุดไปที่รูฟันที่ปวดสักพักอาการปวดก็จะทุเลาลงเอง.

8. บรรเทาอาการปวดจากแตนต่อย แค่ใช้แอมโมเนียชุบสำลีแปะลงไปที่ถูกแตนต่อยก็หายปวดแล้ว.

9. หุงข้าวแล้วข้าวแฉะ แก้ปัญหาโดยใส่ขนมปังปอนด์สัก 2-3 แผ่น ลงไปในหม้อ ปิดฝาหม้อให้แน่นแล้วกดไฟ ไม่นานข้าวก็จะสวยขึ้นมาได้ เพราะขนมปังจะช่วยดูดน้ำเอาไว้.

10. แก้ปัญหาเล็บเหลือง ใช้มะนาวครึ่งลูกบีบไว้ในน้ำอุ่น แล้วจุ่มมือลงไปแช่สักพัก เล็บของคุณก็จะกลับมาขาวได้.

11. ลับกรรไกรให้คม ด้วยการเอากรรไกรอันที่ไม่คมนั้นมาตัดกับเข็มโครเชท์ โดยค่อยๆ ตัดให้เข็มอันไม่คมนั้นกลิ้งไปจนสุดปลายกรรไกร ทำซ้ำสัก 4-5 ครั้ง.

12. ดูแลกาแฟผงไม่ให้จับเป็นก้อน เอาน้ำตาลปอนด์ก้อนขาวๆ ใส่ลงไปสัก 2 ก้อน.

13. ทำความสะอาดห้องน้ำกระเบื้อง ราดด้วยน้ำให้ทั่วแล้วเอาเกลือแกงโรยลงบนแปรงขัดห้องน้ำ หรืออาจจะโรยเกลือที่ผ้าเปียกน้ำ แล้วขัดพื้นให้ทั่ว.

14. ขจัดกลิ่นส้วม ใช้น้ำมันก๊าดประมาณ 1 ขวดเทราดลงไปในคอห่าน แล้วเทน้ำตามลงไปเพื่อขจัดกลิ่นน้ำมันก๊าดให้หมด น้ำมันก๊าดจะช่วยขจัดกลิ่นส้วมให้หมดไปด้วย.

15. ป้องกันสัตว์เลี้ยงกัดแทะเครื่องเรือน โดยใช้น้ำมันยูคาลิปตัส หรือน้ำมันที่มีกลิ่นฉุนมาทา.

16. ป้องกันหมา แมว ให้ฉี่เป็นที่เป็นทาง โรยพริกไทยป่นลงบนที่มันเคยฉี่ การโรยพริกไทยจะทำให้กลิ่นเดิมของมันหายไป มันจะไม่กลับมาฉี่หรืออุจจาระในที่นั้นอีก.

17. วิธีเก็บสายยาง หายางรถยนต์เก่าๆ ที่ไม่ใช้ทำเป็นที่เก็บสายยาง โดยนำสายยางยาวๆ ม้วนสอดเข้าไปในยางรถยนต์ เพื่อป้องกันแสงแดด และโยกย้ายง่ายด้วยการกลิ้งไป.

18. ขจัดสนิมเกาะเตารีด เอาผ้าหอขี้ผึ้งหรือเทียนไขไว้ผืนหนึ่ง อีกผืนหนึ่งโรยเกลือป่นไว้บนผ้า จากนั้นเปิดเตารีดให้ร้อน รีดทับลงบนหอขี้ผึ้งหรือเทียนไขก่อน ต่อมาจึงรีดบนผ้าโรยเกลือ ทำหลายๆ เที่ยวสนิมก็จะหมดไป.

19. ขจัดรอยไหม้ของเสื้อผ้าที่โดนเตารีด ใช้หัวหอมผ่าครึ่งถูตรงรอยไหม้ แล้วใช้น้ำเช็ดอีกครั้ง เพราะว่าหัวหอมมีสารละลายทำให้กัดรอยไหม้ที่อยู่บนผ้าจางหายไป และยังไม่ทำให้ผ้าเปื่อยขาดอีกด้วย.

20. เคล็ดลับย่างเนื้อเตาถ่าน ใช้เกลือโรยไฟให้ทั่วขณะไฟติด เกลือจะทำให้ไฟติดได้ง่ายเร็วโดยไม่ต้องพัดให้เปลืองแรง อีกทั้งถ่านจะมอดดับอย่างช้าๆ เป็นการประหยัดถ่านด้วย.

21. วิธีทำไม่ให้ถุงน่องรัน นำถุงน่องใหม่ไปแช่น้ำเสียก่อน แล้วนำไปแช่ไว้ในช่องทำน้ำแข็งในตู้เย็น รอจนเป็นน้ำแข็ง จากนั้นเอาออกมาแช่น้ำจนน้ำแข็งละลาย นำไปตากแดดจนแห้ง ถุงน่องเป็นผ้าลื่นเมื่อนำไปแช่แข็งจะทำให้เนื้อผ้าเกาะกันเหนียวแน่นขึ้น ใช้งานแล้วไม่รันง่าย.

22. เก็บรักษาเสื้อไหมพรม ซักให้สะอาดนำไปวางบนผ้าขนหนูบางๆ แล้วพันผ้าขนหนูโดยให้ไหมพรมอยู่ด้านใน.

23. แก้ปัญหาหม้อหุงข้าวไฟฟ้าใบใหม่ที่ข้าวติดก้นหม้อ นำหม้อในใหม่มาแช่น้ำสักครู่ ประมาณ 5-10 นาที ไม่ควรแช่นานกว่านี้ จากนั้นใช้ฟองน้ำขัดหม้อเบาๆ .

24. แก้ปัญหากะทะใหม่ ที่มักประสบปัญหาทอดอาหารแล้วติดกะทะ ก่อนนำกะทะมาใช้ ให้เทน้ำส้มสายชูผสมกับน้ำเท่าๆ กัน ลงในกะทะ และนำไปตั้งไฟรอจนเดือด แล้วเทน้ำส้มสายชูทิ้ง ใช้น้ำสะอาดล้างอีกที จากนั้นก็ใช้งานตามปกติ.

---

25. ทำคุกกี้ไม่ให้แตกละเอียดง่าย นำข้าวโพดคั่วที่ยังไม่ได้คลุกเกลือมาวางรองบนพื้นกล่อง และวางบนคุกกี้.

26. ปอกแอปเปิ้ลไม่ให้ดำ ให้นำแอปเปิลที่ปอกเปลือกแล้วมาล้างในน้ำผสมน้ำมะนาว.

27. เก็บกล้วยน้ำหว้าไว้ให้นาน ๆ หาภาชนะใส่น้ำตั้งให้เดือดนำกล้วยน้ำว้าลงไปแช่ประมาณ 3 นาที และนำไปแขวนในที่ที่มีลมโกรก น้ำเดือดจะฆ่าพวกเชื้อแบคทีเรียที่จะทำให้กล้วยเสียเร็วและอยู่ได้ 10 วัน.

28. เก็บเนื้อสดข้ามคืนโดยไม่ต้องใช้ตู้เย็น ให้เอาเนื้อทั้งก้อนไปจุ่มลงในน้ำเดือดแล้วแขวนไว้ แบคทีเรียบางส่วนในเนื้อนั้นจะถูกฆ่าตายไปทำให้เนื้อไม่เน่าเสีย.

29. ลดน้ำเปรี้ยวของสับปะรด นำมะนาวเปลือกเขียวมาบีบลงบนสับปะรด แล้วโรยเกลือป่นไว้ให้ทั่ว ทิ้งไว้ 20 นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาดอย่างเบามือ.

30. ลดความเค็มของผักดอง นำเหล้าที่แช่เย็นมาผสมกับน้ำในอัตราส่วนที่เท่ากัน หั่นผักดองที่เค็มเกินไปแช่ไว้สักครู่ ความเค็มของผักก็จะลดหายไป.

31. ย่างปลาไม่ให้ติดตะแกง นำน้ำส้มสายชูมาทาให้ทั่วตะแกรงก่อนย่างปลา เวลาปลาสุกจะไม่ติด และทำความสะอาดตะแกรงง่าย.

32. วิธีทำให้กุ้งที่แช่เย็นไว้นานๆให้สดอยู่เสมอ ปอกเปลือกกุ้ง และผ่าหลังให้เรียบร้อย นำไปแช่เบียร์ประมาณ 15-20 นาที แล้วจึงนำไปประกอบอาหาร รับรองได้ว่าไม่ผิดหวัง.

33. ขจัดคาวปลาหมึก ใช้น้ำส้มสายชูแกว่งกับน้ำ นำปลาหมึกมาแช่ไว้ 5-10 นาที กลิ่นคาวปลาหมึกจะหมดไป.

34. ป้องกันไม่ให้หัวปลีดำ ต้องแช่หัวปลีลงในน้ำส้มสายชูทิ้งไว้ 15 นาที แล้วล้างน้ำสะอาดอีกครั้ง.

35. รักษารองเท้าให้ดูใหม่เสมอ นำถุงเท้าเก่าๆ ที่ไม่ใช้แล้ว นำไปซักให้สะอาด ตากลมให้แห้งสนิท จากนั้นนำรองเท้าไปใส่ในถุงนั้น เมื่อเปิดมาใช้รองเท้าจะใหม่อยู่เสมอ.

36. ขจัดเศษทิชชูที่ติดตามเสื้อผ้า .ใช้ลูกเทนนิสถูแรงๆ ตรงที่มีกระดาษทิชชูติดอยู่ สักหลาดจากลูกเทนนิสจะทำให้เสื้อผ้าคุณสะอาดได้.

37. ป้องกันแมลงตอมถังขยะ หยดแอมโมเนียลงข้างถังขยะ และในถังขยะสัก 4-5 หยด กลิ่นของมันจะทำให้มด แมลงวะน หรือสัตว์เลี้ยงไม่กล้าเข้าใกล้ถังขยะอีกเลย.

38. ขจัดเศษอาหารปากท่อ นำเกลือแกงใส่ลงไปในท่อ 2-3 ช้อน จากนั้นให้นำเบกกิ้งโซดา หรือผงฟูต้มน้ำให้เดือดแล้วเทลงไปไขมันที่อุดตันก็จะหลุดออกไป.

39. ขจัดกลิ่นเหม็นที่กระติกน้ำแข็ง ผสมเบกกิ้งโซดากับน้ำร้อนและนำมาล้างกระติกให้ทั่ว ล้างน้ำอีกครั้งด้วยน้ำสะอาดกลิ่นสาปก็จะหายไป.

38. ดูแลรักษาเครื่องดูดฝุ่น นำการบูรหรือลูกเหม็นใส่เข้าไปในถุงดูดฝุ่นสัก 1 ก้อน จะช่วยกันแมลงแล้วยังป้องกันกลิ่นอับได้อีกต่างหาก.

39. ขจัดกลิ่นอับในตู้กับข้าว ใช้ปูนขาวเล็กน้อยใส่ชามใบย่อมไปวางมุมใดมุมหนึ่งของตู้กับข้าว ทิ้งไว้ประมาณ 3-4 วัน กลิ่นอับชื้นก็จะค่อยๆจางหายไป.

40. กำจัดเหา ใช้ใบน้อยหน่าบดให้ละเอียด คั้นเอาน้ำมาหมักกับผมประมาณ 30 นาที แล้วล้างออกด้วยแชมพูสระผม เหาก็จะหายหมดไป แต่ต้องทำอย่างต่อเนื่อง 4-5 ครั้ง ถึงจะได้ผล.

41. ป้องกันฝุ่นจับดอกไม้ประดิษฐ์ นำไปอังกับไอน้ำเดือด ไอน้ำเดือดจะช่วยขจัดฝุ่นและคราบดำออกไป ทำให้ดอกไม้ประดิษฐ์ดูสะอาดอยู่เสมอ.

42. ปลูกมะลิให้ออกดอกสะพรั่ง เด็ดใบออกมากๆ และรดน้ำตอนที่แดดกำลังร้อนๆ เพราะต้นมะลิจะนึกว่าตัวเองไม่มีใบต่อไปจะต้องตายจึงรีบออกดอกให้ทันก่อนตาย และต้นมะลิจะชอบให้เรารดน้ำตอนแดดกำลังส่องไปที่ต้นของมัน.

43. ทำความสะอาดเครื่องแก้วโดยไม่ต้องเช็ด ใช้น้ำผสมแอลกอฮอล์ล้าง จะช่วยล้างสิ่งสกปรกออกได้ง่าย ข้อสำคัญจะแห้งได้เอง โดยไม่ต้องเช็ดด้วยผ้าอีกด้วย.

44. ดับไฟขณะลุกท่วมกะทะ ใช้ฝาโอ่ง หรือฝาหม้อครอบ (อย่าใช้ลมเป่าเด็ดขาด)

45. ป้องกันขวดพริกไทยป่นอุดตัน ใส่เม็ดพริกไทยที่เป็นเม็ดๆ เล็กน้อยลงไปในขวดพริกไทยป่น.

46. รักษาไม้กวาดดอกหญ้าให้คงทน จุ่มไม้กวาดดอกหญ้า(ซื้อใหม่)ในน้ำเกลือร้อนๆ จะทำให้ขนของไม้กวาดดอกหญ้าเกาะตัวกัน เวลาใช้จะทนทานไม่ขาดง่าย.

47. ขจัดกลิ่นคาวปลาในตู้เย็น ใช้ผงกาแฟโรยบนปลาซักกำมือก็จะช่วยดับกลิ่นคาวปลาที่นำไปแช่ในตู้เย็นได้.

48. แก้ปัญหาก้างติดคอ ใช้น้ำมะนาวบีบใส่ลงไปในคอ น้ำมะนาวจะทำให้ก้างอ่อนตัวลงทำให้กลืนลงคอได้ง่าย.

49. แก้รองเท้ากัด ใช้ค้อนทุบรองเท้าบริเวณที่กัดจนนิ่ม เพราะรองเท้ากัดมีสาเหตุมาจากบริเวณหนังส่วนนั้นแข็งเกินไป.

50. ขจัดกลิ่นกระเป๋าหนังที่ซื้อใหม่ นำผ้าขาวห่อใบชา และกระเป๋าเข้าด้วยกัน ใบชาสามารถดูดกลิ่นเหม็นของหนังได้.

51. ขจัดกลิ่นคลอรีนในน้ำประปา ฝานมะนาวบางๆ ลงไปในน้ำ มะนาวจะช่วยดูดกลิ่นคลอรีนให้หมดไปได้.

52. วิธีขจัดต้นหญ้า ใช้เกลือโรยตรงที่หญ้าขึ้น เพราะว่าเกลือนั้นจะทำให้ดินตรงที่นั้นเค็ม.

53. ป้องกันยุงไข่ในแท่งค้ำ ให้หาอิฐแดงๆ ที่ใช้ก่อสร้างใส่ลงไปในแท่งค้ำ ที่นี้แท่งค้ำก็จะไม่มีลูกน้ำอีกเลย.

---

54. ทอดให้กรอบ ต้องละลายแป้งทิ้งไว้ประมาณ 5-10 นาที ก่อนนำไปทอด .

55. เคล็ดลับการทอดไข่เจียว โรยเกลือป่นเล็กน้อยบนน้ำมันในกะทะ.

56. ทอดไก่ให้สุกทั้งตัว ก่อนจะนำไก่ลงทอด ให้ใช้ซ่อมส้อมจิ้มเป็นรูให้ทั่วเสียก่อน แล้วทอดไฟอ่อนๆ.

57. ต้มผักให้หน้ารับประทาน ขณะต้มผักให้เติมเกลือเล็กน้อยจะทำให้ผักมีสีเขียวกว่าเดิม.

58. เผามันเทศให้น่ารับประทาน ให้นำมันเทศแช่ในน้ำร้อนเสียก่อน จึงค่อยนำไปเผาบนเตาไฟที่ไม่ร้อนจัดนัก.

59. วิธีเลือกซื้อมะนาว มะนาวเปลือกเหลืองไม่เหี่ยวมีน้ำมาก เหมาะสำหรับทำน้ำจิ้ม ถ้ามะนาวผิวเขียวสดเหมาะสำหรับทำต้มยำ ตำน้ำพริก.

60. วิธีเลือกซื้อน้อยหน่า ควรเลือกซื้อผลใหญ่ๆ ตาห่างมากๆ ผิวมีสีนวลๆ สีเขียวอ่อนลง.

61. วิธีเลือกซื้อสับปะรด ให้ได้สับปะรดเนื้อดี หวานฉ่ำ เมื่อดีดแล้ว เสียงจะดังแปะ ๆ จึงจะใช้ได้ ถ้าเป็นเสียงโป๊ก ๆ ก็ไม่ควรซื้อ สับปะรดที่หวานฉ่ำเวลาที่ดีดจะมีกลิ่นหอมมาก กว่าสับปะรดที่ไม่ฉ่ำ

62. เลือกซื้อปูสดให้ได้เนื้อแน่น ปูทะเลสดจะต้องสีเข้ม ก้ามโตสีแดงเรื่อๆ เปลือกบาง ลองกดตรงกลางที่มีฝาปิดดู ถ้ากดไม่ลง แสดงว่าปูสดที่มีเนื้อแน่น.

63. ต้มน้ำซุปไม่ให้มีไขมันลอยหน้า ใส่ผักกาดหอมลงในหม้อซุปสัก 2-3 ใบ.

64. ขจัดกลิ่นสีห้องใหม่ ผสมน้ำวานิลา 1 ช้อนชา ต่อสี 1 แกลลอน คนให้เข้ากันจากนั้นก็นำไปทาได้เลย.

65. เอาแมลงออกจากหูโดยง่าย ผักกาดหอมเมื่อคั้นเอาน้ำกรอกใส่หูที่แมลงเข้า แมลงจะทนไม่ไหวคลานออกมาเอง.

66. เคล็ดลับปอกหัวหอมไม่ให้น้ำตาไหล ก่อนปอกหอม หั่นหอม ทุบหอม ให้เอาไม้ขีดไฟที่ยังไม่ได้จุดสัก 2-3 ก้าน คาบไว้ให้หัวไม้ขีดโผล่ออกจากปากแล้วก็ลงมือได้เลย.

67. เคล็ดลับทำไข่ตุ๋น การจะทำให้เนื้อไข่ตุ๋นเป็นเนื้อเดียวกันต้องใช้น้ำข้าวที่เราหุงผสมลงไปแทนน้ำ เนื้อไข่จะเป็นเนื้อเดียวกันทานอร่อยมาก แต่ต้องจำไว้ว่าใช้น้ำข้าวไม่ใช่น้ำซาวข้าว.

68. เลือกซื้อรองเท้าเวลาไหนดี เลือกตอนบ่ายอากาศอุ่นจัด เพราะใช้งานเท้ามามากทั้งวันแล้ว น้ำหนักตัวจะกดเท้าให้ขยายเต็มที่ คุณจะได้รองเท้าที่ใส่สบายกว่าซื้อในตอนเช้า.

69. ดับกลิ่นขยะ ใส่เปลือกมะนาวลงในถังขยะ.

70. ดับกลิ่นทุเรียน กินมังคุดตามเข้าไป.

71. หุงข้าวสวยให้เป็นปุย ใส่น้ำมะนาว หรือ น้ำส้มสายชู ลงในหม้อข้าวขณะหุง เมื่อข้าวสุกจะไม่เหนียวติดกัน.

72. ทอดอาหารไม่ให้น้ำมันกระเด็น โรยเกลือป่นลงในกะทะเล็กน้อย.

73. ทอดอาหารไม่ให้อมน้ำมัน เติมน้ำส้มสายชูลงไปในน้ำมันเล็กน้อย.

74. ย่างเนื้อให้นุ่ม ให้ใส่มะเขือเทศสัก 2-3 ชิ้นกับเนื้อย่างหมักเข้าด้วยกัน.

75. เทซอสมะเขือเทศง่ายๆ เอาหลอดพลาสติกใส่ลงไปจนถึงก้นขวด พอเทซอสก็จะไหลออกมาง่ายตามต้องการ.

76. ขจัดไขมันออกจากไก่ย่าง ให้เอาไก่ใส่ถุงสีน้ำตาล 2 ชั้น ปิดปากถุงให้แน่น ให้อบความร้อนไว้ในถุงสักพัก.

77. ใช้เตาแก๊สให้ประหยัด ควรปรับไฟเวลาจุดเตาให้เป็นสีน้ำเงิน.

78. การใช้หม้อดินให้นานๆ เมื่อซื้อมาแล้วควรนำหม้อดินไปแช่น้ำไว้สัก 1 คืน ก่อนนำมาใช้.

79. วิธีทำเครื่องแกงด้วยเครื่องปั่น ให้เติมน้ำพอท่วมเครื่องแกง แล้วจึงใช้เครื่องปั่น.

80. โขลกน้ำพริกให้ละเอียด ต้องโขลกพริกที่แช่น้ำกับเกลือก่อน แล้วใส่หอมแดงกับกระเทียมที่หลัง.

81. ดับกลิ่นกระปิที่ติดมือ เอามือไปขยำเมล็ดข้าวสารในถัง ขยำ 2-3 ครั้งกลิ่นก็จะหายไปเอง.

82. แก้กลิ่นสาปไก่และเป็ด นำไปแช่ในน้ำผสมเบคกิ้งโซดา แล้วนำไปแช่ตู้เย็นทิ้งไว้ ประมาณครึ่งชั่วโมง.

83. ผลไม้รักษา โรคตับอักเสบและดีซ่าน ใช้รากองุ่นสด 30-90 กรัมต้มน้ำรับประทาน.

84. วิธีรักษาโรคบิด ใช้ใบฝรั่งรับประทาน.

85. รักษาภาพโปสเตอร์ ใช้ยาขัดรองเท้าชนิดที่ไม่มีสี เช็ดภาพโปสเตอร์ก่อนที่จะนำมาติดโชว์.

86. วิธีรักษาโลหะไม่ให้ผุกร่อน ให้ใช้วาสลินทาผิวของโลหะทุกครั้งที่ใช้ และนำมาทำความสะอาด จะทำให้ทำความสะอาดได้ง่ายและเช็ดแห้งเร็ว.

87. วิธีแก้หัวเทียนบอด ใช้น้ำมันละหุ่งแดงละลายผสมในน้ำมันรถ.

88. ขจัดรอยไหม้ในกะทะ นำกะทะตั้งไฟ ใส่น้ำลงไปเล็กน้อย แล้วเอาหัวหอมทุบพอแตก 3-4 หัวต้มจนเปื่อย จากนั้นนำกะทะไปล้างตามวิธีปรกติ.

89. ต้มถั่วแดงไม่ให้แข็งกระด้าง ต้มให้เปื่อยเสียก่อนแล้วจึงนำไปต้ม.

90. ต้มเป็ดพะโล้ให้เนื้อนุ่ม ให้ใส่น้ำแข็งขณะต้ม โดยใส่ทุกระยะที่น้ำเป็ดพะโล้เดือด

91. วิธีทำความสะอาดเครื่องเคลือบทองเหลือง ให้นำหัวหอมต้มในน้ำจนเดือด แล้วใช้หัวหอมขัดเครื่องเคลือบนั้น สิ่งสกปรกที่ติดค้างจะหลุดออกไป.

92. ขอดเกล็ดปลาด้วยวิธีง่ายๆ นำปลาไปแช่ในน้ำเดือดพล่านประมาณ 1 นาที รอจนปลาแห้ง จะดึงเกล็ดปลาออกเป็นแผ่นๆ ได้โดยง่าย เนื้อปลาจะไม่หลุดติดเกล็ดออกมาเลย.

93. ขูดปลาไหลโดยไม่ต้องใช้ใบข่อย เอามือจุ่มน้ำ แล้วไปกำขี้เถ้านำมารูดปลาไหลไม่กี่ครั้ง ก็จะหมดเมือกไปในที่สุด.

94. แก้ปัญหาข้าวสุกๆดิบๆ ละลายน้ำเกลือแล้วพรมลงบนฝาหม้อ โดยต้องปิดฝาหม้อให้สนิทสัก10-15 นาที.

---

95. ยำปลาหมึกให้อร่อย นำปลาหมึกสดๆ มาหั่นแล้วล้างให้สะอาด จึงนำมาคลุกกับแป้งมันสำปะหลังให้ทั่ว ทิ้งไว้ 5 นาที นำไปล้างออก แล้วจึงนำไปลวกในน้ำเดือด ตักใส่จานปรุงรสตามชอบ.

96. ต้มไข่ไม่ให้เปลือกแตก ให้ใส่เข็มหมุดสัก 2-3 ตัว ลงในน้ำที่ใช้ต้มไข่จะทำให้ไข่ไม่แตก.

97. ไขกุญแจให้ออกง่าย ให้หาผงดินสอดำใส่เข้าไปในรูกุญแจนั้น ผงดินสอดำจะช่วยให้ไขออกง่าย.

98. ต้มปลาให้ก้างอ่อนนุ่ม ให้นำอ้อยมาปอกเปลือกตัดเป็นเสี้ยวๆ วางลงในหม้อที่ต้มปลา และนำปลามาวางทับ เติมน้ำพอประมาณตั้งไฟสัก 40 นาที ปลาจะมีเนื้อแข็ง และก้างจะอ่อนยุ่ย.

99. อบเป็ดให้อร่อย ก่อนนำเป็ดเข้าอบให้ใช้สมผ่าครึ่งซีก ทาให้ทั่วตัวเป็ด แล้วนำไปอบ เป็ดจะนุ่มน่ากิน.

100. ล้างแก้วเจียรนัยให้สะอาด ให้นำเปลือกมันฝรั่งไปใส่ในแก้วเจียรนัยหรือแจกันที่มีคราบสกปรก แช่น้ำทิ้งไว้ 2-3 ชั่วโมง แล้วล้างด้วยน้ำธรรมดาจะสะอาดหมดจด.

101. ขจัดรอยจีบกระโปรง ใช้ฟองน้ำชุบน้ำส้มสายชู ทาตรงรอยจีบให้ทั่ว แล้วใช้ผ้าบางๆ ทาบรีดด้วยเตารีดอุ่นๆ รอยจีบกระโปรงหรือรอยเลาะตรงขากางเกงจะเรียบหายไปตามต้องการ.

102. วิธีรักษาเครื่องซักผ้า ให้ใช้น้ำอุ่นพอประมาณ ผสมน้ำส้มสายชูสักครึ่งลิตรใส่ลงไปในเครื่องซักผ้า เปิดสวิตซ์ทำงานปกติ น้ำส้มสายชูจะช่วยไล่คราบฝุ่นออกจากตัวเครื่อง และป้องกันการอุดตันได้ด้วย.

103. ทำน้ำเชื่อมให้ดูน่ารับประทาน ใส่เปลือกไข่ที่ขยี้ให้ละเอียดลงไปสัก 2-3 ฟอง ขณะเคี่ยวน้ำเชื่อม ตั้งทิ้งไว้จนมีฟองสกปรกขึ้นมา ช้อนฟองออกเคี่ยวต่อไปจนฟองสกปรกหมดจึงกรองด้วยผ้าขาวบาง.

104. ทำวุ้นให้ใสแวววาว ต้มน้ำวุ้นให้เดือดได้ที่ก่อน แล้วจึงเติมน้ำตาล ปิดไฟทันที และคนให้ละลาย การเคี่ยวน้ำตาลนานๆ จะทำให้ได้วุ้นมีสีขุ่นไม่ใสแวววาว.

105. วิธีกำจัดมดในครัว ใช้น้ำส้มสายชูเช็ดตรงทางเดินมด มดจะไม่เดินมาบริเวณที่เราเช็ดด้วยน้ำส้มสายชูไว้.

106. ลวกลูกชิ้นปลาที่เก่าและเหม็นคาวให้อร่อย ลูกชิ้นปลาที่แช่ตู้เย็นไว้นานๆแล้วมีกลิ่นเหม็นคาว ให้ล้างด้วยน้ำผสมกับน้ำส้มสายชู จากนั้นจึงลวกลูกชิ้น แล้วค่อยนำไปประกอบอาหาร.

107. หากทำแกงเผ็ดหรือน้ำซุปแล้วมีรสเค็มเกินไป ให้ฝานมันฝรั่งดิบ ลงไปเคี่ยวต่อจนมันฝรั่งสุก หากเป็นประเภทพะโล้ หรืออาหารตุ๋นที่เค็มไป ควรเติมน้ำส้มสายชูและน้ำตาลลงไปอย่างละ 1 ช้อนชาจะช่วยลดความเค็มลงได้.

108. ป้องกันแมลงรบกวนข้าวสาร ใช้ใบมะกรูดวางไว้บนข้าวสาร หรืออาจจะใส่ผสมปนเปไว้ในข้าวสารเลยก็ได้ ซึ่งหากข้าวสารมีจำนวนมาก ก็ใส่ใบมะกรูดมากหน่อย รับรองจะไม่มีแมลงมารบกวนอีกต่อไป หากข้าวสารยังใช้ไม่หมดแต่ใบมะกรูดที่วางไว้แห้งหรือหมดกลิ่นไปแล้วก็ให้เปลี่ยนใบมะกรูดเสียใหม่ ไม่งั้นเดี๋ยวเจ้าแมลงได้ใจกลับมารบกวนอีก.