

## รอยแปดเคล็ดลับหน้ารู้...คู่บ้าน (2)

นำเสนอเมื่อ : 16 พ.ย. 2552

### รอยแปดเคล็ดลับหน้ารู้...(2)



#### รอยแปดเคล็ดลับหน้ารู้...(2)

2. แก้ปัญหาสีน้ำแห้งแข็ง ใช้น้ำส้มสายชูผสมทิ้งเอาไว้ สีน้ำที่แห้งแข็งก็จะอ่อนเหลวนำมาใช้ได้ใหม่อีกครั้ง

3. จัดตรวจรอยนิ้วบนไฟป๊อกลง ใช้น้ำส้มสายชูผสมเป็นๆ เช็ด รอยเปื้อนก็จะหลุดออกไป

4. ดูแลรักษาอ่างล้างจาน อ่างล้างจานไว้มองดูตรงกลางอ่างที่ขุ่นเปื้อนน้ำสบู่อยู่ ทิ้งไว้ครึ่งชั่วโมง แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด เมื่อแห้งแล้วขัดด้วยผ้าสีทึบๆ ก็จะได้อ่างล้างจานสะอาดดังเดิม

5. จัดตรวจภาชนะพลาสติกเกอร์ ใช้น้ำมันพืชหรือครีมวาสลีนมาทาพลาสติกเกอร์ให้ชุ่ม แล้วจึงค่อยๆ ดึงออกมา

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

7. บรรเทาอาการปวดฟัน ใช้น้ำกระเทียมกับเกลือ อุดไปที่รูฟันที่ปวดสักพักอาการปวดก็จะทุเลาลงเอง

8. บรรเทาอาการปวดจากแตงน้อดอย แค่ใช้แอมโมเนียชุบสำลีแปะลงไปก็ถูกแตงน้อดอยก็หายปวดแล้ว

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

10. แก้ปัญหาเล็บเหลือง ใช้มะนาวครึ่งลูกบีบไว้ในน้ำอุ่น แล้วจุ่มมือลงไปแช่สักพัก เล็บของคุณก็จะกลับมาขาวได้

11. ลับกรรไกรให้คม ด้วยการเอากรรไกรอันที่ไม่คมนั้นมาตัดกับเช็มโครเซท โดยค่อยๆ ตัดให้เช็มอันไม่คมนั้นกลิ้งไปจนสุดปลายกรรไกร ทำซ้ำสัก 4-5 ครั้ง

12. ดูแลกาแฟผงไม่ให้จับเป็นก้อน เอน้ำตาลปอนด์ก่อนชาวจุ ใส่ลงไปสัก 2 ก้อน

13. ทำความสะอาดห้องน้ำกระเบื้อง ราวด้วยน้ำให้ทั่วแล้วเอาเกลือแกงโรยลงบนแปรงขัดห้องน้ำ หรืออาจจะโรยเกลือที่ผาเปียกน้ำ แล้วขัดพื้นให้ทั่ว

14. ขจัดกลิ่นส้วม ใช้น้ำมันก๊าดประมาณ 1 ขวดมาเทราดลงไปใ้ในคู่อาน แล้วเทน้ำตามลงไปเพื่อขจัดกลิ่นน้ำมันก๊าดให้หมด น้ำมันก๊าดจะช่วยขจัดกลิ่นส้วมให้หมดไปด้วย

15. ป้องกันสัตว์เลี้ยงกัดแกะเครื่องเรือน โดยใช้น้ำมันยูคาลิปตัส หรือน้ำมันที่มีกลิ่นฉุนมาทา

16. ป้องกันหมา แมว ให้ฉีที่เป็นที่เป็นทาง โรยพริกไทยป่นลงบนที่มันเคยฉี การโรยพริกไทยจะทำให้กลิ่นเดิมของมันหายไป มันจะไม่กลับมาฉีหรืออุจจาระในที่นั้นอีก

17. วิธีเก็บสายยาง หลีกเลี่ยงรอยแตกต่างๆ ที่ไม่ใช่ทำเป็นที่เก็บสายยาง โดยนำสายยางยาวๆ ม้วนสอดเข้าไปในยางรถยนต์ เพื่อป้องกันแสงแดด และโยกย้ายง่ายด้วยการกลิ้งไป

18. ขจัดสนิมเกาะเตารีด เอาผ้าห่อซีฟุ้งหรือเทียนไขไว้ผืนหนึ่ง อีกผืนหนึ่งโรยเกลือป่นไว้บนผ้า จากนั้นเปิดเตารีดไอรอน รีดทับลงบนห่อซีฟุ้งหรือเทียนไขก่อน ต่อมารีดบนผ้าโรยเกลือ ทำหลายๆ เทียนหรือสนิมก็จะหมดไป

19. ขจัดรอยไหม้ของเสื้อผ้าที่โดนเตารีด ใช้หัวหอมผ่าครึ่งถูตรงรอยไหม้ แล้วใช้น้ำเซ็ดอีกครึ่ง เพราะว่าหัวหอมมีสารละลายทำให้กัตรอยไหม้ที่อยู่บนผ้าจางหายไป และยังไม่ทำให้ผ้าเปื่อยขาดอีกด้วย

20. เคล็ดลับย่างเนื้อเตาถ่าน ใช้เกลือโรยไฟให้ทั่วขณะไฟติด เกลือจะทำให้ไฟติดได้ง่ายโดยไม่ต้องพัดให้เปลืองแรง อีกทั้งถ่านจะมอดดับอย่างช้าๆ เป็นการประหยัดถ่านด้วย

21. วิธีทำไม่ให้ถุงน่องรันทัน ถุงน่องใหม่ไปแช่น้ำเสียก่อน แล้วนำไปแช่ไว้ในช่องทำน้ำแข็งในตู้เย็น รอจนเป็นน้ำแข็ง จากนั้นเอาออกมาแช่น้ำจนน้ำแข็งละลาย นำไปตากแดดจนแห้ง ถุงน่องเป็นผ้าเส้นเมื่อนำไปแช่แข็งจะทำให้เนื้อผ้าเกาะกันเหนียวแน่นขึ้น ใช้งานแล้วไม่รันทัน

22. เก็บรักษาเสื้อไหมพรม ซักให้สะอาดนำไปวางบนผ้าขนหนูบางๆ แล้วพันผ้าขนหนูโดยให้ไหมพรมอยู่ด้านใน

23. แก้ปัญหาหม้อหุงข้าวไฟฟ้าใบใหม่ที่ข้าวติดกันหม้อ นำหม้อใบใหม่มาแช่น้ำสักครู่ ประมาณ 5-10 นาที ไม่ควรแช่นานกว่านี้ จากนั้นใช้ฟองน้ำขัดหม้อเบาๆ

24. แก้ปัญหากระทะใหม่ ที่มีกปรุสบปัญหาทอดอาหารแล้วติดกระทะ  
ก่อนนำกระทะมาใช้ให้เทน้ำผสมสายชูผสมกับน้ำเท่าๆ กัน ลงในกระทะ และนำไปตั้งไฟรอจนเดือด  
แล้วเทน้ำผสมสายชูทิ้ง ใช้ผ้าสะอาดล้างอีกที จากนั้นก็ใช้งานตามปกติ

25. ทำคูกก็ไม่ให้แตกละเอียดง่าย นำข้าวโพดคั่วที่ยังไม่ได้คลุกเกลือมาวางรองบนพื้นถาด  
และวางบนคูกก็

26. ปอกแอปเปิ้ลไม่ให้ดำ ให้นำแอปเปิ้ลที่ปอกเปลือกแล้วมาล้างในน้ำผสมน้ำมะนาว

27. เก็บกล้วยน้ำว้าไว้ให้นาน ๆ หากชားน้ำดำให้เด็ดกล้วยน้ำว้าลงไปแช่ประมาณ 3 นาที  
และนำไปแขวนในที่ที่มีลมโกรก น้ำเดือดจะฆ่าพวกเชื้อแบคทีเรียที่จะทำให้กล้วยเสียเร็วและอยู่ได้ 10 วัน

28. เก็บเนื้อสดข้ามคืนโดยไม่ต้องใช้ตู้เย็น ให้เอาเนื้อทั้งหมดไปจุ่มลงในน้ำเดือดแล้วแขวนไว้  
แบคทีเรียบางส่วนในเนื้อนั้นจะถูกฆ่าตายไปทำให้เนื้อไม่เน่าเสีย

29. ลูدن้เปรี้ยวของสับปะรด นำมะนาวเปลือกเขียวมาบีบลงบนสับปะรด แล้วโรยเกลือป่นไว้ให้ทั่ว  
ทิ้งไว้ 20 นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาดอย่างเบามือ

30. ลดความเค็มของผักดอง นำเหล่าที่แช่เย็นมาผสมกับน้ำในอัตราส่วนที่เท่ากัน  
หั่นผักดองที่เค็มเกินไปแช่ไว้สักครู่ ความเค็มของผักก็จะลดหายไป

31. ย่างปลาไม่ให้ติดตะแกรง นำน้ำส้มสายชูมาทาให้ทั่วตะแกรงก่อนย่างปลา เวลาปลาสุกจะไม่ติด  
และทำความสะอาดตะแกรงง่าย

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

33. ขจัดคาวปลาหมึก ใช้น้ำส้มสายชูแกว่งกับน้ำ นำปลาหมึกมาแช่ไว้ 5-10 นาที  
กลิ่นคาวปลาหมึกจะหมดไป

34. ป้องกันไม่ให้หิวปลีดำ ต้องแช่หิวปลีลงในน้ำส้มสายชูทิ้งไว้ 15 นาที แล้วล้างน้ำสะอาดอีกครั้ง

35. รักษารองเท้าให้ดูใหม่เสมอ นำถุงเท้าเก่าๆ ที่ไม่ใช่แล้ว นำไปซักให้สะอาด ตากลมให้แห้งสนิท  
จากนั้นนำรองเท้าไปใส่ในถุงนั้น เมื่อเปิดมาใส่รองเท้าจะใหม่อยู่เสมอ

36. ขจัดเศษที่ซุกที่ติดตามเสื้อผ้า ใช้ลูกเทนนิสทุแรงๆ ตรงที่มีกระดาษที่ซุกติดอยู่ สักหลายจากลูกเทนนิสจะทำให้เสื้อผ้าคุณสะอาดได้

37. ป้องกันแมลงตอมถึงขยะ หยอดแอมโมเนียลงข้างถึงขยะ และในถึงขยะสัก 4-5 หยด กลิ่นของมันจะทำให้หมัด แมลงวัน หรือสัตว์เลื้อยไ้มกလာเข้าใกล้ถึงขยะอีกเลย

38. ขจัดเศษอาหารปากท่อ นำเกลือแกงใส่ลงไปในห้อง 2-3 ช้อน จากนั้นให้นำเบกกิ้งโซดา หรือผงฟูต้มน้ำให้เดือดแล้วเทลงไปไขมันที่อุดตันก็จะหลุดออกไป

\*ขจัดกลิ่นเหม็นที่กระดิกน้ำแข็ง ผสมเบกกิ้งโซดากับน้ำร้อนและนำมาล้างถูกระดิกให้ทั่ว ล้างน้ำอีกครั้งด้วยน้ำสะอาดกลิ่นสาบก็จะหายไป

39. ดูแลรักษาเครื่องดูดฝุ่น นำการบูรหรือลูกเหม็นใส่เข้าไปในถุงดูดฝุ่นสัก 1 ก้อน จะช่วยกันแมลงแล้วยังป้องกันกลิ่นอับได้อีกต่างหาก

\*ขจัดกลิ่นอับในตู้กับข้าว ใช้ปูนขาวเล็กน้อยใส่ขามใบย้อมไปวางมุมใดมุมหนึ่งของตู้กับข้าว ทั้งไว้ประมาณ 3-4 วัน กลิ่นอับขึ้นก็จะค่อยๆจางหายไป

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

41. ป้องกันฝุ่นจับดอกไม้ประดิษฐ์ นำไปอังกับไอน้ำเดือด ไอน้ำเดือดจะช่วยขจัดฝุ่นและคราบดำออกไป ทำให้ดอกไม้ประดิษฐ์ดูสะอาดอยู่เสมอ

42. ปลุกมะลิให้ออกดอกสะพรั่ง เต็ดใบออกมากๆ และรดน้ำตอนที่แดดกำลังร้อนๆ เพราะต้นมะลิจะนึกว่าตัวเองไม่มีใบต่อไปจะต้องตายจึงรีบออกดอกให้ทันก่อนตาย และต้นมะลิจะชอบให้เรารดน้ำตอนแดดกำลังส่องไปที่ต้นของมัน

43. ทำความสะอาดเครื่องแก้วโดยไม่ต้องเช็ด ใช้น้ำผสมแอลกอฮอล์ล้าง จะช่วยล้างสิ่งสกปรกออกได้ง่าย ขอสำคัญจะแห้งไ้เอง โดยไม่ต้องเช็ดด้วยผ้าอีกด้วย

44. ดับไฟขณะลวกท่วมกระทะ ใช้ผ้าเือง หรือผ้าห่มอกรอบ (อย่าใช้ลมเป่าเด็ดขาด)

45. ป้องกันรูหวดพริกไทยป่นอุดตัน ใส่เม็ดพริกไทยที่เป็นเม็ดๆ เล็กน้อยลงไปในช่วงพริกไทยป่น

46. รักษาไม้วาดดอกหญ้าให้คงทน จุ่มไม้วาดดอกหญ้า(ซื้อใหม่)ในน้ำเกลือร้อนๆ จะทำให้ขนของไม้วาดดอกหญ้าเกาะตัวกัน เวลาไซจะทนทานไม่ขาดง่าย

47. ขจัดกลิ่นคาวปลาในตู้เย็น  
ใช้ผงกาแฟโรยบนปลาซักก้ามือก็จะช่วยดับกลิ่นคาวปลาที่นำไปแช่ในตู้เย็นได้

48. แก้ปัญหาแกงติดคอ ใช้น้ำมะนาวบีบใส่ลงไป  
ในคอ น้ำมะนาวจะทำให้แกงอ่อนตัวลงทำให้กลืนลงคอได้ง่าย

49. แก้วรองเท้าน้ำ ใช้ค้อนทุบรองเท้าบริเวณที่กัดจนไหม้  
เพราะรองเท้าน้ำมีสาเหตุมาจากบริเวณหนังส่วนนั้นแข็งเกินไป

50. ขจัดกลิ่นกระเป๋าหนังที่ซื้อใหม่ นำผ้าขาวห่อใบชา และกระเป๋าลงไปด้วย  
ใบชาสามารถดูดกลิ่นเหม็นของหนังได้

51. ขจัดกลิ่นคลอรีนในน้ำประปา ผานมะนาวบางๆ ลงไปในน้ำ  
มะนาวจะช่วยดูดกลิ่นคลอรีนให้หมดไปได้

52. วิธีขจัดตันหญ้า ใช้เกลือโรยตรงที่หญ้าขึ้น เพราะว่าเกลือนั้นจะทำให้ดินตรงที่นั้นเค็ม

53. ป้องกันยุงไขในแทงค์น้ำ ให้หาอิฐแดงๆ ที่ใช้ก่อสร้างใส่ลงไปในแทงค์น้ำ  
ที่นี้แทงค์น้ำก็จะมีลูกน้ำอีกเลย

54. ทอดให้กรอบ ต้องละลายแป้งทิ้งไว้ประมาณ 5-10 นาที ก่อนนำไปทอด

55. เคล็ดลับการทอดไข่เจียว โรยเกลือป่นเล็กน้อยบนน้ำมันในกระทะ

56. ทอดไก่ให้สุกทั้งตัว ก่อนจะนำไปทอด ให้ใช้ช้อนซ้อมจิ้มเป็นรูให้ทั่วเสียก่อน แล้วทอดไฟอ่อนๆ

57. ต้มผักให้หน้ารับประทาน ขณะต้มผักให้เติมเกลือเล็กน้อยจะทำให้ผักมีสีเขียวกว่าเดิม

58. เฝ้ามันเทศให้สุกก่อนรับประทาน ให้นำมันเทศแช่ในน้ำร้อนเสียก่อน  
จึงค่อยนำไปเผาบนเตาไฟที่ไม่ร้อนจัดนัก

59. วิธีเลือกซื้อมะนาว มะนาวเปลือกเหลืองไม่เขียวมีน้ำมาก เหมาะสำหรับทำน้ำจิ้ม  
ถ้ามะนาวผิวเขียวสดเหมาะสำหรับทำต้มยำ ตำน้ำพริก

ที่มา [fashiondukdik.blogspot.com/2009/07/2.html](http://fashiondukdik.blogspot.com/2009/07/2.html)