

ร้อยแปดเคล็ดลับหน้ารู้...คู่บ้าน (2)

นำเสนอเมื่อ : 16 พ.ย. 2552

ร้อยแปดเคล็ดลับหน้ารู้...(2)



ร้อยแปดเคล็ดลับหน้ารู้...(2)

2. แก้ปัญหาสีน้ำแห้งแข็ง ใช้น้ำส้มสายชูผสมทิ้งเอาไว้ สีน้ำที่แห้งแข็งก็จะอ่อนเหลวนำมาใช้ได้ใหม่อีกครั้ง

3. ขจัดคราบรอยนิ้วนไฟป้อก ใช้น้ำส้มสายชูผสมเย็นๆ เช็ด รอยเปื้อนก็จะหลุดออกไป

4. ดูแลรักษาข้าวข้าง เองาข้าวข้างวางไว้กลางแดดทิ้งๆ ที่ยังเปียกน้ำสบู่ออยู่ ทิ้งไว้ครึ่งชั่วโมง แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด เมื่อแห้งแล้วขัดด้วยผ้าสักหลาด ก็จะใตงาขาวสวยสะอาดดังเดิม

5. ขจัดคราบขาวสติเกอร์ ใช้น้ำมันพืชหรือครีมวาสลีนมาทาสติเกอร์ให้ชุ่ม แล้วจึงค่อยๆ ดึงออกมา

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

7. บรรเทาอาการปวดฟัน ใช้ใบกระเพร่ายี้กับเกลือ อุดไปที่รูฟันที่ปวดสักพักอาการปวดก็จะทุเลาลงเอง

8. บรรเทาอาการปวดจากแตนต์อย แต่ใช้แอมโมเนียชุบสำลีแปะลงไปที่ถูกแตนต์อยก็หายปวดแล้ว

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

10. แก้ปัญหาเล็บเหลือง ใช้น้ำมันวุ้นสัก 1 ช้อนโต๊ะในน้ำอุ่น แล้วจุ่มมือลงไปแช่สักพัก เล็บของคุณก็จะกลับมาขาวได้

11. ลับกรรไกรให้คม ด้วยการเอากรรไกรอันที่ไม่คมนั้นมาติดกับเช็มโครเซท โดยค่อยๆ ตัดให้เช็มอันไม่คมนั้นกลิ้งไปจนสุดปลายกรรไกร ทำซ้ำสัก 4-5 ครั้ง

12. ดูแลกาแฟผงไม่ให้จับเป็นก้อน เอน้ำตาลปอนด์ก่อนชาๆ ใส่ลงไปสัก 2 ก้อน

13. ทำความสะอาดห้องน้ำกระเบื้อง ราวด้วยน้ำให้ทั่วแล้วเอาเกลือแกงโรยลงบนแปรงขัดห้องน้ำ หรืออาจจะโรยเกลือที่ผ้าเปียกน้ำ แลวขัดพื้นให้ทั่ว

14. ขจัดกลิ่นส้วม ใช้น้ำมันก๊าดประมาณ 1 ขวดมาเทราดลงไปใ้นคู่อาน แล้วเทน้ำตามลงไปเพื่อขจัดกลิ่นน้ำมันก๊าดให้หมด น้ำมันก๊าดจะช่วยขจัดกลิ่นส้วมให้หมดไปด้วย

15. ป้องกันสัตว์เลี้ยกกัดแกะเครื่องเรือน โดยใช้น้ำมันยูคาลิปตัส หรือน้ำมันที่มีกลิ่นฉุนมาทา

16. ป้องกันหมา แมว ให้ฉี่เป็นที่เป็นทาง โรยพริกไทยป่นลงบนที่มันเคยฉี่ การโรยพริกไทยจะทำให้กลิ่นเดิมของมันหายไป มันจะไม่กลับมาฉี่หรืออุจจาระในที่นั้นอีก

17. วิธีเก็บสายยาง หายางรถยนต์เก่าๆ ที่ไม่ใช่ทำเป็นที่เก็บสายยาง โดยนำสายยางยาวๆ ม้วนสอดเข้าไปในยางรถยนต์ เพื่อป้องกันแสงแดด และโยกย้ายด้วยการกลิ้งไป

18. ขจัดสุนัขเกาะเตารีด เอาผ้าห่อซีฟ้หรือเทียนไขไว้ผืนหนึ่ง อีกผืนหนึ่งโรยเกลือป่นไว้บนผ้า จากนั้นเปิดเตารีดไหรอน รีดทับลงบนห่อซีฟ้หรือเทียนไขก่อน ต่อมาจึงรีดบนผ้าโรยเกลือ ทำหลายๆ เทียวสุนัขก็จะหมดไป

19. ขจัดรอยไหม้ของเสื้อผ้าที่โดนเตารีด ใช้หัวหอมผ่าครึ่งถูตรงรอยไหม้ แล้วใช้น้ำเซ็ดอีกครั้ง เพราะหัวหอมมีสารละลายทำให้กักรอยไหม้ที่อยู่บนผาจางหายไป และยังไม่ทำให้ผาเปื่อยขาดอีกด้วย

20. เคล็ดลับย่างเนื้อเตาถ่าน ใช้เกลือโรยไฟให้ทั่วขณะไฟติด เกลือจะทำให้ไฟติดได้ง่ายโดยไม่ต้องพัดให้เปลืองแรง อีกทั้งถ่านจะมอดดับอย่างช้าๆ เป็นการประหยัดถ่านด้วย

21. วิธีทำไม่ให้ถุงน่องรั่น นำถุงน่องใหม่ไปแช่น้ำเสียก่อน แล้วนำไปแช่ไว้ในช่องทำน้ำแข็งในตู้เย็น รอจนเป็นน้ำแข็ง จากนั้นเอาออกมาแช่น้ำจืดน้ำแข็งละลาย นำไปตากแดดจนแห้ง ถุงน่องเป็นผ้าเส้นเมื่อนำไปแช่แข็งจะทำให้เนื้อผาเกาะกันเหนียวแน่นขึ้น ใช้งานแล้วไม่รันทิ้ง

22. เก็บรักษาเสื้อไหมพรม ชักให้สะอาดนำไปวางบนผ้าขนหนูบางๆ แล้วพันผ้าขนหนูโดยให้ไหมพรมอยู่ด้านใน

23. แก้ปัญหาหม้อหุงข้าวไฟฟ้าใบใหม่ที่ข้าวติดกันหม้อ นำหม้อใบใหม่มาแช่น้ำสักครู่ ประมาณ 5-10 นาที ไม่ควรแช่นานกว่านี้ จากนั้นใช้ฟองน้ำขัดหม้อเบาๆ

24. แก้ปัญหากระทะใหม่ ที่มีกปรุสบปัญหาทอดอาหารแล้วติดกระทะ ก้อนน้ำกระทะมาใช้ให้เทน้ำผสมสายชูผสมกับน้ำเท่าๆ กัน ลงในกระทะ และนำไปตั้งไฟรอจนเดือด แล้วเทน้ำผสมสายชูทิ้ง ใช้น้ำสะอาดล้างอีกที จากนั้นก็ใช้งานตามปกติ

25. ทำคูกก็ไม่ให้แตกละเอียดง่าย นำข้าวโพดคั่วที่ยังไม่ได้คลุกเกลือมาวางรองบนพื้นถาด และวางบนคูกก็

26. ปอกแอปเปิ้ลไม่ให้ดำ ให้นำแอปเปิ้ลที่ปอกเปลือกแล้วมาล้างในน้ำผสมน้ำมะนาว

27. เก็บกล้วยน้ำว้าไว้ให้นาน ๆ หากชนะใส่น้ำต้มให้เดือดนำกล้วยน้ำว้าลงไปแช่ประมาณ 3 นาที และนำไปแขวนในที่ที่มีลมโกรก น้ำเดือดจะฆ่าพวกเชื้อแบคทีเรียที่จะทำให้กล้วยเสียเร็วและอยู่ได้ 10 วัน

28. เก็บเนื้อสดข้ามคืนโดยไม่ต้องใช้ตู้เย็น ให้เอาเนื้อทั้งก้อนไปจุ่มลงในน้ำเดือดแล้วแขวนไว้ แบคทีเรียบางส่วนในเนื้อนั้นจะถูกฆ่าตายไปทำให้เนื้อไม่เน่าเสีย

29. ลุดน้ำเปรี้ยวของสับปะรด นำมะนาวเปลือกเขียวมาบีบลงบนสับปะรด แล้วโรยเกลือป่นไว้ให้ทั่ว ทิ้งไว้ 20 นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาดอย่างเบามือ

30. ลดความเค็มของผักดอง นำเหล่าที่แช่เย็นมาผสมกับน้ำในอัตราส่วนที่เท่ากัน หั่นผักดองที่เค็มเกินไปแช่ไว้สักครู่ ความเค็มของผักก็จะลดหายไป

31. ย่างปลาไม่ให้ติดตะแกรง นำน้ำส้มสายชูมาทาให้ทั่วตะแกรงก่อนย่างปลา เวลาปลาสุกจะไม่ติด และทำความสะอาดตะแกรงง่าย

32. วิธีทำให้อุ้งที่แช่เย็นไว้นานๆให้สดอยู่เสมอ 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 เมื่อเปิดมาใช้รองเท้าจะใหม่อยู่เสมอ

36. ขจัดเศษขี้ขูดที่ติดตามเสื้อผ้า ใช้ลูกเทนนิสถูแรงๆ ตรงที่มีกระดาษขี้ขูดติดอยู่ สักหลาดจากลูกเทนนิสจะทำให้เสื้อผ้าคุณสะอาดได้

37. ป้องกันแมลงตอมถึงขยะ หยดแอมโมเนียลงข้างถังขยะ และในถังขยะสัก 4-5 หยด กลิ่นของมันจะทำให้หมัด แมลงวัน หรือสัตว์เลื้อยไ้มกลางเขาไกลถึงขยะอีกเลย

38. ขจัดเศษอาหารปากท่อ นำเกลือแกงใส่ลงไปในห้อง 2-3 ช้อน จากนั้นให้นำเบกกิ้งโซดา หรือผงฟูตมน้ำให้เดือดแล้วเทลงไปไขมันที่อุดตันก็จะหลุดออกไป

*ขจัดกลิ่นเหม็นที่กระดิกน้ำแข็ง ผสมเบกกิ้งโซดากับน้ำร้อนและนำมาล้างถูกระดิกให้ทั่ว ล้างน้ำอีกครั้งด้วยน้ำสะอาดกลิ่นสาบก็จะหายไป

39. ดูแลรักษาเครื่องดูดฝุ่น นำการบูรหรือลูกเหม็นใส่เข้าไปในถุงดูดฝุ่นสัก 1 ก้อน จะช่วยกันแมลงแล้วยังป้องกันกลิ่นอับได้อีกต่างหาก

*ขจัดกลิ่นอับในตู้กับข้าว ใช้ปูนขาวเล็กน้อยใส่ขามใบย้อมไปวางมุมใดมุมหนึ่งของตู้กับข้าว ทิ้งไว้ประมาณ 3-4 วัน กลิ่นอับชื้นก็จะค่อยๆจางหายไป

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

41. ป้องกันฝุ่นจับดอกไม้ประดิษฐ์ นำไปอังกับไอน้ำเดือด ไอน้ำเดือดจะช่วยขจัดฝุ่นและคราบดำออกไป ทำให้ดอกไม้ประดิษฐ์ดูสะอาดอยู่เสมอ

42. ปลุกมะลิให้ออกดอกสะพรั่ง เต็มใบออกมาก และรดน้ำตอนแดดกำลังร้อนๆ เพราะต้นมะลิจะนึกว่าตัวเองไม่มีใบต่อไปจะต้องตายจึงรีบออกดอกให้ทันก่อนตาย และต้นมะลิจะชอบให้เรารดน้ำตอนแดดกำลังสงบไปที่ต้นของมัน

43. ทำความสะอาดเครื่องแก้วโดยไม่ต้องเช็ด ใช้น้ำผสมแอลกอฮอล์ล้าง จะช่วยล้างสิ่งสกปรกออกได้ง่าย ขอสำคัญจะแห้งตัวเอง โดยไม่ต้องเช็ดด้วยผ้าอีกด้วย

44. ดับไฟขณะลวกท่วมกระทะ ใช้น้ำโอบ หรือผ้าห่มครอบ (อย่าใช้ลมเป่าเด็ดขาด)

45. ป้องกันรูดพริกไทยป่นอุดตัน ใส่เม็ดพริกไทยที่เป็นเม็ดๆ เล็กน้อยลงไปในช่วงพริกไทยป่น

46. รักษาไม้กวาดดอกหญ้าให้คงทน จุ่มไม้กวาดดอกหญ้า(ซื้อใหม่)ในน้ำเกลือร้อนๆ จะทำให้ขนของไม้กวาดดอกหญ้าเกาะตัวกัน เวลาใช้จะทนทานไม่ขาดง่าย

47. ขจัดกลิ่นคาวปลาในตู้เย็น ใช้ผงกาแฟโรยบนปลาซีกก้ามก็ช่วยดับกลิ่นคาวปลาที่นำไปแช่ในตู้เย็นได้

48. แก้ปัญหาแกงติดคอ ใช้น้ำมะนาวบีบใส่ลงไปใ้ในคอ น้ำมะนาวจะทำให้แกงอ่อนตัวลงทำให้กลืนลงคอได้ง่าย

49. แก้วรองเท้าน้ำ ใช้ค้อนทุบรองเท้าบริเวณที่กัดจนนิ่ม เพราะรองเท้าน้ำมีสาเหตุมาจากบริเวณหนึ่งส่วนนั้นแข็งเกินไป

50. ขจัดกลิ่นกระเป๋าน้ำที่ซื้อใหม่ นำผ้าขาวห่อใบชา และกระเป๋าน้ำเข้าด้วยกัน ใบชาสามารถดูดกลิ่นเหม็นของหนึ่งได้

51. ขจัดกลิ่นคลอรีนในน้ำประปา ผานมะนาวบางๆ ลงไปในน้ำ มะนาวจะช่วยดูดกลิ่นคลอรีนให้หมดไปได้

52. วิธีขจัดต้นหญ้า ใช้น้ำเกลือโรยตรงที่หญ้าขึ้น เพราะว่าเกลือนั้นจะทำให้ดินตรงที่นั้นเค็ม

53. ป้องกันยุงไขในแท็งก์น้ำ ให้หาอิฐแดงๆ ที่ใช้ก่อสร้างใส่ลงไปใ้ในแท็งก์น้ำ ที่นี้แท็งก์น้ำก็จะมีลูกน้ำอีกเลย

54. ทอดให้กรอบ ต้องละลายแป้งทิ้งไว้ประมาณ 5-10 นาที ก่อนนำไปทอด

55. เคล็ดลับการทอดไข่เจียว โรยเกลือป่นเล็กน้อยบนน้ำมันในกระทะ

56. ทอดไก่ให้สุกทั้งตัว ก่อนจะนำไก่ลงทอด ให้ใช้ช้อนซ้อมจิ้มเป็นรูให้ทั่วเสียก่อน แล้วทอดไฟอ่อนๆ

57. ต้มผักให้หน้ารับประทาน ขณะต้มผักให้เติมเกลือเล็กน้อยจะทำให้ผักมีสีเขียวกว่าเดิม

58. เเปมันเทศให้หน้ารับประทาน ให้นำมันเทศแช่ในน้ำร้อนเสียก่อน จึงค่อยนำไปเผาบนเตาไฟที่ไม่ร้อนจัดนัก

59. วิธีเลือกซื้อมะนาว มะนาวเปลือกเหลืองไม่เขียวมีน้ำมาก เหมาะสำหรับทำน้ำจิ้ม ถ้ามะนาวผิวเขียวสดเหมาะสำหรับทำต้มยำ ต้มยำพริก

ที่มา fashiondukdik.blogspot.com/2009/07/2.html