

## 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

ซอสน้ส้มนับเป็นเครื่องใช้ที่จำเป็นของแทบทุกบ้าน 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 รีดด้านในเมื่อรีดให้ลายเรียบวางผาสีขาวทับข้างบน โดย พรมน้ำบนผาสีขาวก่อน แล่วางทับแล้วจึงรีด จะไม่เป็นขน

## 13. เก็บกระเป๋าถือผู้หญิง

กระเป๋าหนังต้องใช้กระดาษมันบรรจุกในกระเป๋าให้เต็มรูปทรงแล้วจึงห่อหรือใส่ถุง พลาสติก ถัดต้องการให้ขึ้นเงา ใช้ผ้าชุบน้ำมันพืชทาบางๆพอทั่ว ปลอยทิ้งไว้สัก ครู่ เช็ดด้วยผาสะอาดนุ่มๆ กระเป๋าจะหายหมอง

## 14. ลบรอยน้ำผลไม้เปื้อนเสื้อผ้า

เวลาที่ดื่มน้ำผลไม้ อาจจะมีการหกเลอะเทอะเปื้อนเสื้อผ้าบ้าง โดยเฉพาะเด็กๆ ถ้าปลอยทิ้งไว้นานจนแห้งจะซักไม่ออก ให้รีบถอดเสื้อผ้าแช่น้ำและซักทันที แต่ถูรอยนั้นแห้งแล้วให้ใช้แอมโมเนียประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ผสมกับน้ำ 1 ลิตร ( 4 ถ้วย ) แช่ผ้าเฉพาะตรงรอยเปื้อน ทิ้งไว้สักครู่ใหญ่ๆ จึงซักออก และล้างผาให้ สะอาด รอยเปื้อนจะออกหมด

## 15. ใช้ ถ่านแบบประหยัด

การย่างหรือปิ้งหมู หรือสะเต๊ะนิยมย่างด้วยถ่าน ถ่านนับวันก็จะหายาก 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 กลิ่นเวลาปอกหัวหอมหัวกระเทียมก็ไค้เช่นกัน ด้วยเหตุนี้ ตามร้านอาหารโดยเฉพาะร้านอาหารทะเล เมื่อรับประทานเสร็จจะมีใถใสน้ำมีเปลือกมะนาวลอยมาไห้สำหรับใช้ล้างมือเพราะนอกจากจะช่วยดับกลิ่นแล้วยังช่วยให้รู้สึกสดชื่นอีกด้วย หรือใครจะดัดแปลง นำเปลือกมะนาวไปซุกไว้ในตู้เย็นก็ช่วยดับกลิ่นไม่พึงปรารถนาได้เช่นกัน แต่ถ้าเจอกลิ่นคาวปลาแบบที่รุนแรงมาก แนะนำให้ใช้น้ำส้มสายชูผสมน้ำอย่างละครึ่ง ตมให้เดือด จะหายกลิ่นคาวไค้ หากใครอยากจะทำอย่างลางหนำให้สดใสแฉววว ก็สามารถนำมะนาวสักเลี้ยวหนึ่งมาถูรอยเปื้อนที่ติดบนอ่างได้

## 20. แชนด์วิชนำทาน

คุณแม่บ้านที่ชอบทำแชนด์วิชให้ลูกๆ พกพาไปรับประทานตอนเช้า ในช่วงเวลาเร่งด่วน มักประสบปัญหาหัดด้วยนมปังจะละละเทะ ไม่นำรับประทาน วิธีแก้ไขก็คือ ให้นำขนมปังที่จะใช้ทำแชนด์วิชไปแช่ในช่องแข็งจนแข็งไค้ที่เสียก่อนจะนำมาหั่น จะดีกว่าการใช้ขนมปังแบบสดๆ

## 21. น้ำต้มผัก

อยากทำน้ำพริกกะปิ หรือน้ำพริกอื่นจ ที่ต้องเติมน้ำสุกให้รสชาติอร่อยมากยิ่งขึ้น อยากไห้ลองนำต้มผักที่เราต้กผักขึ้นแล้วลองเติมดูจะเพิ่มความอร่อยมากขึ้น

## 22. อาหารดีผสมสรวงดงาม

ใครๆก็อยากมีเส้นผมสวยงาม ดูกำลังนั้น วิธีง่ายที่สุดนอกเหนือจากจะต้องไปหาแชมพูมาใช้ ครีมนวดมาบำรุง ควรหันมาดูแลเรื่องอาหารให้ดีจะช่วยได้มาก อาหารพวกถั่วบด ช่วยนำโลหิตไปหล่อเลี้ยงเส้นผม ทำให้ดูดำเป็นมัน งดรับประทานเค็มจัด ช่วยให้มีผมดำ ลำไยแห้ง 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 หรือรสจืด เรามักนิยมใช้ผักลวกเป็นส่วนประกอบ ของอาหารชนิดนั้น เช่น น้ำพริกปลาหูกผักลวก 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 )