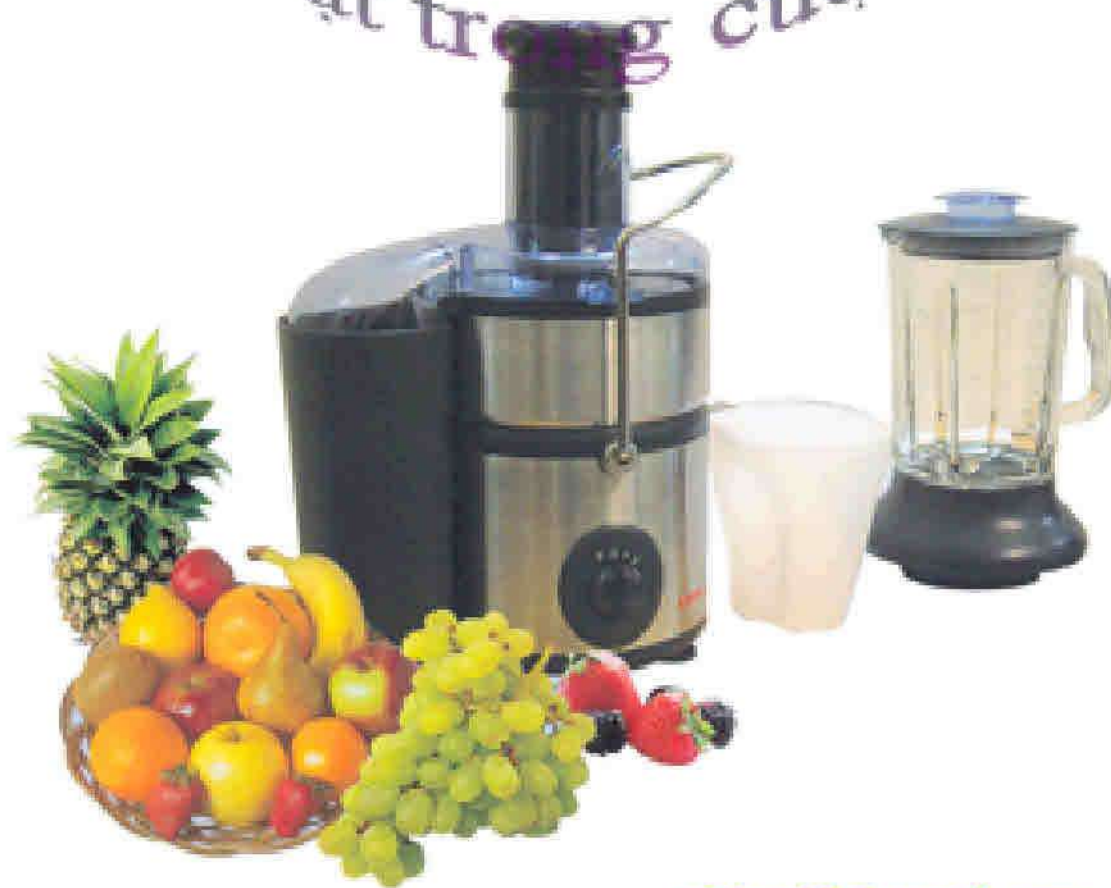


EBOOK

800

Mẹo vặt trong cuộc sống



virion32@gmail.com

Mục lục

Chương I: Nấu nướng

PHẦN 1: CÁCH CHẾ BIẾN THỊT LỢN.....	9
1. Dùng bia xào thịt, thịt sẽ ngon hơn.....	9
2. Hầm thịt cho thêm giấm sẽ rút ngắn thời gian.....	9
3. Tiết kiệm dầu khi rán thức ăn.....	9
4. Cách pha chế món thịt viên.....	9
5. Cách pha chế thịt khi xào.....	9
6. Phèn chua làm món thịt kho tàu không ngấy.....	9
7. Kỹ thuật khi nướng thịt.....	9
8. Hùn thịt (thịt hùn khói) bằng lá chè, d-ờng và gạo.....	9
9. Khi nướng thịt nên đặt miếng bánh mì bên cạnh bếp.....	9
10. Gan lợn và cách xử lý.....	10
11. Cật lợn và cách xử lý.....	10
12. Dạ dày lợn và cách tăng thêm độ dày.....	10
13. Cách chống dầu, mỡ bắn khi rán thức ăn.....	10
14. Làm thế nào để miếng s-ờn rán không bị co lại.....	10
15. Cách rán bì lợn.....	10
16. Cách thái thịt mỡ.....	10
17. Thịt mỡ và cách chống béo.....	10
18. Cách bảo quản xúc xích sau khi cắt.....	10
19. Vị thơm ngon của canh thịt vỏ quýt.....	11
20. Mùi thơm của bát canh thịt lá cần.....	11
21. Canh s-ờn nên cho thêm giấm.....	11
22. Khi thịt bị bắn nên dùng n-ớc gạo rửa thịt.....	11
23. Cách rửa thịt bị dây dầu hoặc có mùi hôi.....	11
24. Làm tan thịt đông lạnh cần phải dùng n-ớc lạnh hoặc n-ớc muối.....	11
25. N-ớc gừng có thể làm thịt đông lạnh trở lại t-ới.....	11
26. Mỡ lá và cách rửa.....	11
27. Các cách rán mỡ lợn.....	11
28. Khử mùi thịt bằng cơm và r-ợu trắng.....	11
29. Củ cải trắng khử vị chát của thịt muối.....	12
30. Cách làm sạch nội tạng lợn.....	12
31. Nhổ lông lợn bằng nhựa thông.....	12
32. Mật ong có thể giữ thịt lợn t-ới lâu.....	12
33. Giữ thịt t-ới lâu bằng khăn tắm giấm.....	12
34. Giữ thịt t-ới bằng mỡ lợn.....	12
35. Giữ thịt t-ới bằng túi tắm r-ợu.....	12
36. Cách bảo quản xúc xích hay lạp x-ờng.....	12
PHẦN 2: CÁCH CHẾ BIẾN THỊT BÒ.....	12
37. Ph-ơng pháp xào cho thịt bò mềm.....	12
38. Nên dùng n-ớc sôi để ninh nấu thịt bò.....	13
39. Mùi vị đặc đáo của thịt bò nấu bia.....	13
40. Cách làm thịt bò mềm trở lại.....	13
PHẦN 3: CÁCH CHẾ BIẾN THỊT GÀ, VỊT.....	13
41. Làm sạch tiết cho thịt khỏi bị đen và tanh.....	13
42. Tr-ớc khi nhổ lông gà, vịt nên đổ giấm hoặc r-ợu lên mình gà, vịt.....	13
43. Không nên lấy n-ớc sôi nhúng vịt.....	13
44. Cách rút x-ơng cả con (gà, vịt) sau khi đã chế biến xong.....	13
45. Gà - ộp bia tr-ớc khi hấp mùi vị thơm ngon hấp dẫn.....	13
46. Cách làm mềm thịt gà già.....	13
47. Cách chế biến thịt vịt già.....	14
48. Thịt gà già hầm lấy n-ớc canh, canh sẽ rất ngon.....	14
49. Tiết gia cầm có tác dụng làm canh hết mỡ ngấy.....	14
50. Hầm hoặc nấu canh bằng các loại thịt khác nhau, nhiệt độ n-ớc cũng cần phải khác nhau.....	14
PHẦN 4: CÁCH CHẾ BIẾN THỦY SẢN.....	15
51. Các cách khử mùi tanh của cá.....	15
52. Khử mặt cá bằng r-ợu Cácbônat natri (NaHCO ₃).....	15
53. Cách tẩy vẩy cá nhanh.....	15
54. Hành chống ruồi đậu vào cá.....	15
55. Cá t-ới - ộp tr-ớc khi nấu, món ăn sẽ đậm đà mà không bị nát.....	15

56. Sữa bò có thể làm cá đông lạnh t-ới trở lại.....	15
57. Cá kho bia tiết kiệm thời gian, không còn mùi tanh.....	15
58. Chắt chắt các bạn sẽ thích: cá kho chua ngọt.....	15
59. Tác dụng của đ-ờng trắng trong các món cá.....	16
60. Khi hấp cá nên có một miếng mỡ gà.....	16
61. Khi rán cá nên bọc cho miếng cá một lớp bột mỏng.....	16
62. Cách làm cá không dính nồi, dính chảo.....	16
63. Mẹo ăn ba ba.....	16
64. Mùi vị đặc biệt của cá ngậm sữa bò.....	16
65. Mùi thơm của cá ngậm r-ợu và giấm.....	16
66. Khi nấu canh cá phải ghi nhớ cho đủ n-ớc một lần.....	16
67. R-ợu gạo khử mặn của cá.....	16
68. Giấm có thể giữ cho cá t-ới lâu.....	16
69. Giữ cá t-ới bằng n-ớc muối.....	16
70. Hai cách giữ cá sống.....	17
71. Giữ cá t-ới bằng n-ớc muối đun sôi.....	17
72. N-ớc muối làm cá đông lạnh không bị khô.....	17
73. Cách bóc tôm sống.....	17
74. Vỏ, cánh quế có thể khử mùi tanh của tôm.....	17
75. Tôm t-ới nên luộc hoặc rán qua tr-ớc khi cho vào tủ lạnh để đông lạnh.....	17
76. Ph-ơng pháp giữ chạch sống lâu hơn.....	17
77. Mẹo làm thịt ba ba.....	17
78. Ph-ơng pháp ngâm, - ộp sữa đã thái sợi.....	18
79. Cách bóc mực khô.....	18
PHẦN 5: CÁCH CHẾ BIẾN TRỨNG GIA CẦM.....	18
80. Cách giữ lòng đỏ trứng t-ới lâu.....	18
81. Cách giữ lòng trắng đ-ợc t-ới lâu.....	18
82. Đánh trứng không đ-ợc dùng đồ nhôm.....	18
83. Đánh trứng nhanh cần cho muối.....	18
84. Đánh trứng cần cho thêm n-ớc lạnh.....	18
85. Cách phân biệt trứng sống và trứng chín.....	18
86. Cách phân biệt trứng mới và trứng cũ.....	18
87. Phòng trứng nứt khi luộc.....	18
88. Mẹo luộc trứng khi đập vỡ.....	19
89. Luộc trứng cho giấm để bóc vỏ.....	19
90. Đun chè trứng nên dùng chè đen.....	19
91. Cách ộp lếp trứng.....	19
92. Tác dụng của bột mì khi tráng trứng.....	19
93. Mùi vị thơm ngon của trứng tráng cho thêm r-ợu.....	19
94. Muối có thể điều chỉnh màu sắc của trứng.....	19
95. Mẹo bắc trứng Bắc thảo.....	19
96. Cách thái trứng luộc.....	19
97. Cách thái trứng bắc thảo.....	19
98. Khử vị đắng, chát của trứng bắc thảo.....	20
99. Điều cần chú ý khi làm trứng cuốn.....	20
100. Cách ăn trứng vịt muối mới.....	20
101. Hai cách muối trứng.....	20
102. Cách làm trứng muối tiết ra nhiều dầu.....	20
103. Các cách bảo quản trứng.....	20
PHẦN 6: CÁCH BẢO QUẢN, CHẾ BIẾN SỮA VÀ CHẾ BIẾN.....	21
CÁC CHẾ PHẨM CỦA SỮA.....	21
104. Cách đun sữa không bị trào ra ngoài.....	21
105. Hai cách bảo quản sữa.....	21
106. Chống sữa dính nồi khi đun.....	21
107. Cách làm pho mát bị cứng mềm lại.....	21
108. Khử vị gầy của sữa dê.....	22
PHẦN 7: CÁCH CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN RAU.....	22
109. Mẹo cho muối khi xào rau.....	22
110. Tác dụng của bia khi làm các món nộm.....	22
111. Muối có thể làm cho lá rau vàng xanh trở lại.....	22
112. Tác dụng của sữa bò khi xào xúp lơ.....	22
113. Nộm có cà chua nên cho muối.....	22
114. Làm sạch xa lát bằng r-ợu nho.....	22
115. Cách pha chế n-ớc chua ngọt.....	22
116. Cách cho dấm vào thức ăn.....	22

118. Cách khử vẩn trắng trong vại d-a	23
119. Bí quyết thái ớt, hành không bị cay mắt.....	23
120. Giảm bớt độ cay khi xào ớt.....	23
121. Cách bảo quản ớt t-oi.....	23
122. Cách chữa canh bị mặn.....	23
123. Tảo tía (hay còn gọi là tảo cao) có thể giảm độ béo cho canh.....	23
124. Cách xử lý thức ăn nấu bị mặn.....	23
125. Giảm độ chua của thức ăn bằng r-ọu	23
126. Cách làm d-a muối đỡ bị mặn và bị cay	23
127. Khử vị đắng và chất trong rau.....	24
128. Củ cải khô đông lạnh.....	24
129. Khử mùi ở củ cải.....	24
130. Cách bảo quản củ cải.....	24
131. Cách giữ t-oi cà rốt đã gọt vỏ	24
132. Cách phục hồi hành tây đông lạnh hợp lý.....	24
133. Cách bảo quản rau.....	24
134. Xào hành tây nên cho bột mì	24
135. Cách xử lý ngứa sau khi gọt khoai sọ hoặc khoai môn	25
136. Cách xào ngó sen không bị thâm đen.....	25
137. Điều cần chú ý khi thái cà	25
138. Bí quyết gọt vỏ khoai tây.....	25
139. Khoai tây gọt càng mỏng vỏ càng tốt.....	25
140. H-ơng vị của khoai tây có cho thêm sữa.....	25
141. Cách xào khoai tây.....	25
142. Cách xử lý mùi khoai tây đông lạnh.....	25
143. Khoai tây không đ- ọc để cùng với khoai lang.....	25
144. Cách nấu rong biển chống nhừ.....	25
145. Hiệu quả của n- ớc gạo khi ngâm đồ ăn khô	25
146. Cách chế biến rong biển khô.....	25
147. Hai cách ngâm mộc nhĩ.....	26
148. Cách rửa mộc nhĩ.....	26
149. Cách ngâm nấm.....	26
150. Cách phân biệt nấm độc	26
151. Cách chế biến rau kim châm.....	26
152. Cách ngâm măng khô để ăn dần.....	26
PHẦN 8: CÁCH CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN CÁC LOẠI	
ĐẬU VÀ CÁC CHẾ PHẨM LÀM TỪ ĐẬU.....	
153. Tác dụng của muối với các thức ăn sẵn làm từ đậu	26
154. Cách xử lý nấu món rau chân vịt với đậu phụ.....	26
155. N- ớc d- a và đậu phụ.....	26
156. Giá xào đậu nên cho giấm.....	27
157. Bí quyết nấu đậu xanh như đều.....	27
158. Bảo quản đậu đỏ, đậu tằm khỏi bị mọt đục.....	27
159. Cách bóc vỏ đậu tằm	27
PHẦN 9 : CÁCH CHẾ BIẾN VÀ CẮT GIỮ LẠC.....	
160. Cách giữ độ giòn của lạc rang dầu.....	27
161. Cách rang lạc.....	27
162. Cách bảo quản lạc.....	27
PHẦN 10 : BẢO QUẢN, SỬ DỤNG, XỬ LÝ CÁC LOẠI GIA	
VI.....	
163. Cách chọn đồ đựng để cất giữ dầu mỡ.....	27
164. Cách bảo quản và tăng h- ơng thơm của dầu lạc.....	28
165. Bí quyết khử mùi của dầu hạt cải.....	28
166. Bí quyết làm mất bọt trong dầu nóng.	28
167. Các xử lý khi dầu trong nồi bốc lửa.....	28
168. Cách khử mùi của dầu để lâu.....	28
169. Cách khử mùi tanh của dầu rán cá.....	28
170. Cách làm tăng mùi thơm của dầu hạt cải	28
171. Cách xào rau tiết kiệm dầu.....	28
172. Cách chống xì dầu bị mốc	29
173. Làm tăng vị thơm của dấm.....	29
174. Trứng bắc thảo có thể làm giảm độ chua của giấm	29
175. Cách bóc tỏi nhanh	29
176. Cách khử mùi tỏi sau khi ăn.....	29
177. Cách cất giữ tỏi	29
178. Cách bảo quản r- ọu gạo	29

PHẦN 11: CÁCH BẢO QUẢN CHẾ BIẾN GẠO VÀ THỨC

ĂN LÀM TỪ GẠO	29
179. Nấu cơm phải dùng n- ớc sôi.....	29
180. Dùng n- ớc trà nấu cơm có lợi cho tiêu hoá.....	29
181. Mùi vị của cơm cho thêm dầu	29
182. Nấu cơm nên cho giấm.....	30
183. Cơm can xi.....	30
184. Cách tiết kiệm điện khi sử dụng nồi cơm điện.....	30
185. Cách hấp cơm cũ.....	30
186. Bí quyết nấu cơm gạo cũ	30
187. Nấu cháo bằng phích n- ớc	30
188. Nấu cháo cho phèn chua dễ nhừ.....	30
189. Cách nấu cháo bằng cơm thừa.....	30
190. Mùi vị thơm mát của cháo có từ vỏ quýt.....	30
191. Cháo ngọt thêm giấm càng thêm ngọt.....	30
192. Cách nấu cơm nấu cháo tránh bị trào ra ngoài	30
193. Cách xử lý cơm sống.....	31
194. Cách khử mùi cơm khê	31
195. Gạo và hoa quả không đ- ọc để lẫn nhau.....	31

PHẦN 12: CÁCH BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỨC ĂN

TỪ BỘT MÌ.....	31
196. Muối có thể chống bột mì bị đóng vón.....	31
197. Cách làm bột mì lên men nhanh.....	31
198. R- ọu có thể làm bột nhanh lên men	31
199. Lên men bột vào trời lạnh nên cho đ- ờng trắng.....	31
200. Mỡ lợn giúp màn thầu, bánh bao đ- ọc trắng hơn	32
201. N- ớc muối lên men bột làm bột xốp mềm.....	32
202. Màn thầu, bánh bao cho thêm bia càng ngon.....	32
203. Tác dụng của muối khi nhào bột làm bánh bao	32
204. Mùi thơm của màn thầu vỏ quýt.....	32
205. Khi hấp màn thầu hay bánh bao nên đặt khay tr- ớc rồi nổi lửa sau	32
206. Cách xử lý khi hấp bánh bị dính khay	32
207. Xử lý bánh bao màn thầu bị vàng	32
208. Bí quyết rán màn thầu tiết kiệm dầu	32
209. Cách làm bánh để không thừa bột cũng không thừa nhân..	32
210. Cách giữ chất dinh d- ỡng cho nhân bánh có rau	33
211. Cách trộn loại nhân sủi cảo mới.....	33
212. Cách luộc sủi cảo không bị dính nồi.....	33
213. Tác dụng của nồi áp suất trong khi làm sủi cảo.....	33
214. Cách đun mì sợi.....	33
215. Luộc mì sợi nên cho muối tr- ớc khi cho mì.....	33
216. Cách khử vị kiết trong mì	34
217. Cách làm cho mì khi luộc không bị dính nhau.....	34
218. Làm bánh nên cho một ít bia vào bột.....	34
219. Điều cần l- u ý khi làm nem	34
220. Cách cắt bánh mì.....	34
221. Cách bảo quản bánh mì	34
222. Cách xử lý bánh quy bị mềm.....	34
223. Cách cất giữ bánh ngọt.....	34
224. Cách cất bánh gatô.....	34

♪♪♪

Ch ơng II : Quả và ỏ uống.....34

PHẦN 1: CÁCH CHẾ BIẾN BẢO QUẢN CÁC LOẠI QUẢ

T ƠI.....	34
225. Cách xử lý hoa quả khi đã gọt vỏ.....	34
226. Cách bảo quản táo tàu bằng r- ọu vang.....	35
227. Các cách bảo quản táo tàu khác	35
228. Cách thúc chuối tiêu chín nhanh.....	35
229. Nên bảo quản chuối bằng tủ lạnh.....	35
230. Cam quýt cách giữ t- oi lâu.....	35
231. Cách bóc vỏ đào nhanh.....	35
232. Cách vắt n- ớc chanh cho đ- ọc nhiều n- ớc	35
233. Cách khử vị chát trong hồng.....	36

PHẦN 2: CÁCH CHẾ BIẾN BẢO QUẢN CÁC LOẠI QUẢ

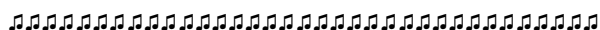
KHÔ	36
234. Cách bỏ hạt táo tàu (loại táo dùng để làm thuốc).....	36
235. Cách bóc vỏ táo tàu khô (táo làm thuốc).....	36
236. Cách luộc táo nhanh.....	36
237. Cách bóc hạt dẻ (loại to nh- hạt dẻ Trung Quốc).....	36
238. Cách đập bóc vỏ quả óc chó.....	36

PHẦN 3: CÁCH BẢO QUẢN CHẾ BIẾN CÁC LOẠI D A

T OI	36
239. D- a hẩu và các cách ăn khác nhau.....	36
240. Cách bảo quả d- a hẩu.....	37
241. Cách rửa các loại d- a.....	37

PHẦN 4: CÁCH XỬ LÝ ĐỒ UỐNG

242. Cách làm n- óc sôi chóng nguội.....	37
243. Pha trà bằng n- óc ấm nên cho đ- ồng.....	37
244. Tự chế trà - ớp hoa nhài.....	37
245. Cất trà vào trong tủ lạnh không bị mất mùi.....	37
246. Trà và cách chống ẩm.....	37
247. Cách xử lý trà bị mốc.....	38
248. H- ong vị của r- ọu đóng đá.....	38
249. Cách cất giữ cà phê tan.....	38
250. Khi đun cà phê nên cho muối.....	38
251. H- ong vị của vỏ quýt ngâm r- ọu.....	38
252. Cách làm tăng thêm vị bia.....	38
253. Bia kem khai vị.....	38
254. Mùi thơm của n- óc đ- ồng vỏ quýt.....	38
255. Cách làm đ- ồng vốn cục to ra.....	38
256. Cách làm tan mật ong lỏng đọng đ- ối đáy lọ.....	38
257. R- ọu vang có thể khử mùi sắt gỉ trong n- óc.....	38



Ch ong III : Quần áo, Giày dép, Tất và ô trang sức.....39

PHẦN 1: TẨY CÁC VẾT BẨN TRÊN QUẦN ÁO.....39

258. Tẩy vết cà phê vết trà trên quần áo.....	39
259. Cách tẩy vết r- ọu trên quần áo.....	39
260. Tẩy vết n- óc hoa quả.....	39
261. Tẩy vết nhựa hồng trên áo.....	39
262. Tẩy vết kẹo cao su (loại big babol).....	39
263. Tẩy vết kẹo cao su th- ờng.....	39
264. Tẩy vết của kem.....	39
265. Tẩy vết xì dầu.....	39
266. Tẩy vết t- ong cà chua.....	40
267. Tẩy trứng dính trên áo.....	40
268. Tẩy vết dầu động thực vật dính trên quần áo.....	40
269. Tẩy vết vàng của tôm trên quần áo.....	40
270. Tẩy vết mực bút bị.....	40
271. Tẩy vết mực đỏ.....	40
272. Tẩy vết mực xanh.....	40
273. Tẩy vết mực tàu.....	40
274. Tẩy vết giấy than, bút nển.....	40
275. Tẩy vết mực in.....	40
276. Tẩy vết mồ hôi.....	40
277. Cách tẩy vết máu, vết sữa.....	41
278. Tẩy vết n- óc tiểu trên quần áo.....	41
279. Tẩy vết dầu mỡ trên áo lông.....	41
280. Tẩy vết bùn vàng.....	41
281. Tẩy các vết keo trên áo lông, áo len.....	41
282. Tẩy vết mốc trên quần áo.....	41
283. Tẩy vết gỉ.....	41
284. Tẩy vết sơn.....	41
285. Tẩy vết dầu trầu.....	42
286. Tẩy vết nhựa đ- ờng.....	42
287. Tẩy vết dầu nển.....	42
288. Cách tẩy vết dầu ống khói.....	42

289. Tẩy vết hắc ín.....	42
290. Tẩy vết cỏ xanh.....	42
291. Tẩy vết thuốc đỏ.....	42
292. Tẩy vết côn iốt.....	42
293. Tẩy vết mỡ.....	42
294. Tẩy vết thuốc tím.....	42

PHẦN 2: QUẦN ÁO VÀ CÁCH GIẶT.....43

295. Cách giặt tẩy cổ và ống tay áo.....	43
296. Mẹo dùng vỏ trứng khi giặt.....	43
297. Chống áo trắng bị vàng.....	43
298. N- óc giấm có thể khử mùi lạ ở quần áo.....	43
299. Cách chống quần áo bị phai màu.....	43
300. Các giặt giảm bớt vết nhăn.....	43
301. Cách chống áo len bị co.....	43
302. Cách làm áo len bị chảy co lại.....	43
303. Cách giặt các loại áo len sợi.....	43
304. Cách làm mất đi vết sần bóng trên áo len.....	44
305. Cách đập bụi ở áo len.....	44
306. Bàn là có thể là hết bụi đất ở quần áo dạ nỉ.....	44
307. Cách giặt áo da.....	44
308. Cách giặt tẩy bụi bẩn trên đồ dùng bằng da.....	44
309. Cách giặt khăn rửa mặt.....	44
310. Cách giặt tã lót trẻ em.....	44
311. Cách giặt màn.....	45
312. Ph- ong pháp giặt quần áo bằng máy vừa kinh tế lại sạch.....	45

PHẦN 3 : CÁCH LÀ QUẦN ÁO.....45

313. Cách là quần áo đơn giản nhất.....	45
314. Một số cách là quần áo.....	45
315. Cách là các loại vải khác nhau.....	45
316. Cách là quần áo hàng len dạ.....	45
317. Cách là quần áo tơ tằm thật.....	46
318. Cách là quần áo da thuộc.....	46
319. Cách là ca vát.....	46

PHẦN 4 : GIA CÔNG SỬA CHỮA VÀ BẢO QUẢN QUẦN

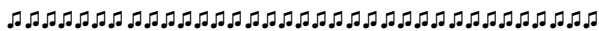
ÁO.....46

321. Quần áo lót cần giặt tr- ớc mặc sau.....	46
322. Tận dụng khay cúc quần áo cũ.....	47
323. Cách phục hồi lớp lông trên áo bị bẹp.....	47
324. Cách để có những bộ quần áo mặc ở nhà mát mẻ vào mùa hè sau khi đi làm về.....	47
325. Cách chống các nếp gấp ở quần áo khi đi công tác.....	47
326. Cách dùng khăn quàng cổ.....	47
327. Cách làm đẹp áo phông.....	47
328. Cách sử dụng các mảnh vải thừa.....	47
329. Cách xử lý áo len mặc lâu bị mài mòn.....	47
330. Cách sử dụng băng phiến.....	48
331. Cách cất vải tơ tằm nhanh.....	48
332. Cách tính vải khi mua vải may quần áo.....	48
333. Cách phân biệt mặt phải và mặt trái của vải.....	48
334. Cách đính cúc áo bằng máy khâu.....	48
335. Cách làm tăng độ bền khi khâu cúc áo.....	48
336. Tẩy vết bẩn ở cúc áo.....	49
337. Cách làm cho cúc áo sáng bóng trở lại.....	49
338. Tự chế móc quần áo.....	49

PHẦN 5 : CÁCH BẢO QUẢN, SỬA CHỮA GIÀY, TẤT.....49

339. Cách đi giày da mới.....	49
340. Cách lau, đánh giày.....	49
341. Các cách hồi xuân cho giày da.....	50
342. Cách làm mới giày đen đã cũ.....	50
343. Cách cất giữ và bảo quản giày da.....	50
344. Cách chống rụng lông cho giày da lông cao cổ.....	50
345. Cách tẩy vết bẩn cho giày ba ta màu trắng.....	51
346. Điều cần l- u ý khi phơi giày vải.....	51
347. Cách giữ sạch dây giày màu trắng.....	51
348. Cách giữ cho loại dép xỏ dép tông dùng đ- ọc lâu hơn.....	51
349. Khử mùi các loại dép có đế cao su.....	51
350. Cách làm cho dày hết ẩm ở bên trong.....	51

351. Cách làm lót dày đơn giản.....	51
352. Cách tính số đo dày	51
353. Cách làm mềm xi dày bị cứng.....	52
354. Cách bảo quản xi đánh dày	52
355. Cách tính độ dài của tất	52
356. Cách giặt và sử dụng tất dày	52
357. Cách vá tất dày.....	52
PHẦN 6: PH- ƠNG PHÁP BẢO D- ỒNG ĐỒ TRANG SỨC.....	52
358. Cách lau đồ trang sức bằng bạc	52
359. Cách làm hồi phục vẻ sáng bóng của đồ trang sức bằng bạc.....	52
360. Cách rửa đồ trang sức bằng bạc	52
361. Cách tẩy rửa đồ trang sức bị bẩn nhiều	52
362. Cách rửa đồ trang sức bằng vàng ta.....	53
363. Cách xử lý vàng ta bị bạc màu	53
364. Cách rửa dây chuyền vàng.....	53
365. Cách lau nhẫn đá quý	53



Ch- ơng IV: ồ dùng gia đình.....53

PHẦN 1 : LAU CHÙI VÀ SỬA CHỮA ĐỒ GỖ.....	53
366. Dùng dấm lau đồ gỗ mới.....	53
367. Dùng n- ớc chè để lau đồ gỗ.....	53
368. Sữa bò tẩy mùi sơn, dầu.....	53
369. Cách làm đồ gỗ mới trở lại.....	53
370. Dùng n- ớc muối để rửa đồ mây tre	54
371. Dùng bàn chải lông quét bụi.....	54
372. Dùng giấy thiếc (giấy trong bao thuốc lá) tẩy vết cáu chè.....	54
373. Cách xử lý vết nóng rộp trên đồ gỗ.....	54
374. Cách xử lý đồ gỗ màu trắng bị vàng.....	54
375. Cách xoa vết cháy trên bề mặt sơn đồ gỗ.....	54
376. Cách xoa vết x- ớc trên bề mặt sơn đồ gỗ.....	54
377. cách xoa vết nứt trên đồ gỗ.....	54
378. Cách xử lý lớp dán trên bề mặt gỗ bị rộp	54
379. Tẩy vết cặn n- ớc trên đồ gỗ.....	55
380. Xử lý các vết trầy x- ớc do va chạm với đồ dùng bằng gỗ trâu	55
381. Cách tẩy vết sơn cũ trên đồ gỗ	55
382. Cách xử lý đồ gỗ bị nứt	55
PHẦN 2: TRANG TRÍT- ỜNG VÀ THẨM.....	55
383. Cách vẽ đ- ờng trang trí bằng sơn	55
384. Ph- ơng pháp tính l- ợng vật liệu quét t- ờng.....	55
385. Pha mực xanh vào vôi quét t- ờng làm tăng độ trắng.....	56
386. Cách pha chế hồ cho giấy dán lên t- ờng.....	56
387. Cách tính l- ợng giấy dán t- ờng cần dùng.....	56
388. Ph- ơng pháp dán giấy dán t- ờng.....	56
389. Cách đồng đỉnh lên t- ờng.....	56
390. Tự tạo tấm thảm nhỏ.....	56
391. Cách xử lý những vết bị ép bẹp trên thảm.....	56
392. Tẩy vết kẹo cao su trên thảm.....	57
393. Cách xử lý những vết cháy trên thảm.....	57
394. Cách giặt thảm đơn giản.....	57
395. Ph- ơng pháp làm sạch thảm nhựa.....	57
PHẦN 3 : SỬ DỤNG VÀ BẢO D- ỒNG XE ĐẠP.....	57
396. Ph- ơng pháp kéo dài tuổi thọ cho lốp xe.....	57
397. Vá xăm xe đạp.....	57
398. Cách xử lý xăm xe đạp bị xuống hơi chậm.....	57
399. Khi lau dầu hoặc sửa xe kỵ dùng dầu máy khâu.....	57
PHẦN 4 : CÁCH SỬ DỤNG VÀ BẢO D- ỒNG ĐỒNG HỒ	
BÁO THỨC.....	57
400. Cách xử lý đồng hồ đánh chuông.....	57
401. Cách lau chùi linh kiện của đồng hồ treo t- ờng loại đánh chuông.....	58
402. Các công dụng khác của đồng hồ đeo tay.....	58
403. Cách xử lý khi đồng hồ bị thấm n- ớc.....	58

404. Cách đơn giản chống vỏ đồng hồ bị ăn mòn.....	58
405. Cách làm mặt đồng hồ mới trở lại.....	58
406. Cách xử lý đồng hồ đeo tay bị nhiễm từ.....	58
PHẦN 5 : CÁCH LAU RỬA VÀ XỬ LÝ ĐỒ THUỶ TINH.....	59
407. Ph- ơng pháp lau chùi kính.....	59
408. Cách lau g- ơng.....	59
409. Cách dán tay nắm vào kính.....	59
410. Cách tự làm kính mờ.....	59
411. Dùng mảnh sứ, mảnh đá cuội cắt kính.....	59
412. Dùng lông trứng gán các đồ bằng thủy tinh.....	60
PHẦN 6: CÁCH XỬ LÝ CÁC ĐỒ DÙNG HÀNG NGÀY.....	60
413. Dùng xà phòng để làm trơn ngăn kéo.....	60
414. Nến có thể làm trơn cửa sổ bằng sắt.....	60
415. Cách chống cho sơn lọt vào kẽ móng tay.....	60
416. Dùng thuốc tẩy rửa chổi lông quét sơn.....	60
417. Dùng n- ớc xà phòng để rửa chổi quét vôi.....	60
418. Cách vận định vít tiết kiệm sức.....	60
419. Cách đóng đinh trên gỗ tránh bị nứt	60
420. Cách sử dụng chiếc băng cát sét cũ bỏ đi.....	60
421. Cách tránh sàn gỗ phát ra tiếng.....	60
422. Cách làm móc rèm cửa đơn giản.....	61
423. Tự làm mắc áo liền hoàn.....	61
424. Làm mắc treo quần bằng dây thép.....	61
425. Dùng sữa bò giặt rèm l- ới.....	61
426. Dùng đầu lọc thuốc lá giặt rèm l- ới.....	61
427. Cách tận dụng những chiếc tất cũ.....	61
428. Cách tận dụng những chiếc đĩa hát cũ.....	61
429. Cách cắt, khoan gạch tráng men.....	61
430. Cách xử lý cửa bị kích chặt.....	61
431. Cách xử lý cánh cửa tự động mở.....	61
432. Cách thiết kế và tr- ờng bày đồ gỗ.....	62
433. Cách làm sạch bụi trên xa lông nhung.....	62
434. Cách làm sạch bụi trên gi- ờng đệm.....	62
435. Dùng gan lợn sống để hàn nồi bằng sắt thép bị thủng.....	62
436. Dùng dây nhôm để hàn đồ bằng nhôm bị rỗ.....	62
437. Dùng vỏ hộp thuốc đánh răng bằng kim loại để hàn đồ làm bằng nhôm.....	62
438. Cách phục hồi ấm n- ớc nhôm bị móp.....	62
439. Ninh cháo để chữa nổi đất bị rò n- ớc.....	63
440. Cách chống nứt cho chậu sành.....	63
441. Cách gắn đồ gốm.....	63
442. Cách gắn đồ sứ.....	63
443. Cách hàn đồ sắt tráng men.....	63
444. Cách chữa khoá quần.....	63
445. Cách mở khoá quần, áo bằng sắt bị gỉ.....	64
446. Cách xử lý chìa khoá bị gãy khi mở khoá.....	64
447. Cách gắn đồ nhựa.....	64
448. Cách sửa kính đeo.....	64
449. Cách chữa nổi da bơm xe đạp.....	64
450. Cách làm vôi n- ớc cũ mới trở lại.....	64
451. Cách chữa vôi n- ớc bị rò rỉ.....	64
452. Cách xử lý vôi n- ớc phát ra tiếng ồn.....	64
453. Cách chữa ống n- ớc bị rò.....	65
454. Cách thông ống n- ớc dẫn n- ớc thải bị tắc.....	65
455. Cách chống nứt cho thớt mới.....	65
456. Cách chống rạn nứt cho đồ sứ.....	65
457. Cách kéo dài tuổi thọ sử dụng cho gioăng cao su ở nồi áp suất.....	65
458. Cách hơ diêm ẩm.....	65
459. Nhóm lửa bằng vỏ trứng.....	65
460. Bếp than tổ ong đôi và ph- ơng pháp nhóm lửa nhanh.....	65
461. Cách sấy than ẩm.....	66
462. Cách ủ bếp (bếp than đôi) tiết kiệm than.....	66
463. Ph- ơng pháp tiết kiệm than củi.....	66
464. Vôi làm mất khói than.....	66
465. Cách tiết kiệm nhiệt cho đồ dùng gia đình.....	66
466. Cách chống mờ cho kính đeo mắt.....	66

<https://thuviensach.vn>

576. Giấm ăn lau dầu mỡ dính trên quạt thông gió.....	80	629. Cách chữa s- ng, đau họng.....	88
577. Rửa dầu mỡ dính trên kính bằng bột giặt và dầu mầu thuốc lá.....	80	630. Cách tiêu đờm, chữa ho.....	88
578. Dùng giấm tẩy vết dầu bẩn dầu mỡ trên sàn xi măng.....	80	631. Chữa viêm họng mãn tính bằng m- ớp.....	88
579. Tẩy vết dầu mỡ trong chai lọ bằng vỏ trứng.....	80	632. Cách làm nhuận họng.....	88
580. Dùng vòi s ống rửa chai lọ đựng dầu hoả.....	80	633. Cách chữa khản giọng.....	88
581. Cát vàng tẩy dầu mỡ tích tụ trong chai.....	81	634. Cách chữa nấc.....	88
PHẦN 4 : TẨY VẾT GỈ.....	81	635. Dùng tiết l- ơn chữa méo mồm (trúng gió).....	89
582. Đánh gỉ bằng hành tây.....	81	636. Chữa hóc x- ơng cá.....	89
583. Tẩy rỉ bằng n- ớc gạo.....	81	637. Cách xử lý khi nuốt phải vật cứng.....	89
584. Tẩy gỉ bằng phèn chua.....	81	638. Chữa đau mắt hột bằng n- ớc muối.....	89
585. Tẩy gỉ bằng Sunphat đồng ngâm n- ớc.....	81	639. Hoàng liên và lê chữa mắt đỏ.....	89
586. Tẩy gỉ bằng paraphin.....	81	640. Hơi n- ớc nóng bảo vệ mắt.....	89
587. Tẩy gỉ bằng giấm ăn.....	81	641. Sữa pha n- ớc nóng chữa mắt bị điện hàn bắn vào.....	90
588. Giấm ăn tẩy gỉ đồng.....	81	642. Gan cừu chữa quáng gà.....	90
589. Tẩy gỉ bằng nến.....	81	643. Cách làm sạch bụi trong mắt.....	90
590. ép màng chống gỉ.....	81	644. Cách thông mũi khi bị tịt mũi.....	90
591. Tẩy vết gỉ ở bồn sứ trong phòng vệ sinh.....	81	645. Cách xử lý khi bị chảy máu mũi.....	90
PHẦN 5: KHỬ MÙI HÔI.....	82	646. Ph- ơng pháp xoa bóp chữa viêm xoang.....	90
592. Khử mùi hôi trong chai lọ bằng mù tạc.....	82	647. Cách lấy vật bị nhét vào mũi trẻ em.....	91
593. Khử mùi sơn bằng giấm.....	82	648. Gan lợn chữa viêm tai giữa.....	91
594. Khử mùi sơn bằng n- ớc muối.....	82	649. Chữa nhọt trong tai.....	91
595. Khử mùi nồi sắt.....	82	650. Cách chữa ù tai.....	91
596. Khử mùi trong nhà bếp bằng giấm đun nóng.....	82	651. Cách lấy vật (hoặc con) chui vào tai.....	91
597. Khử mùi hôi va li bằng giấm.....	82	PHẦN 3: CÁCH PHÒNG CHỮA CÁC BỆNH NGOÀI DA.....	91
598. Khử mùi mốc bằng xà phòng.....	82	652. Cách chữa bỏng.....	91
599. Khử mùi khói trong phòng.....	82	653. Cách chữa và cầm máu các vết th- ơng ngoài da.....	92
600. Khử mùi amoniắc.....	82	654. Cách xử lý khi bị các côn trùng cắn.....	93
601. Khử mùi axit cacbonic.....	83	655. Cách xử lý nhanh khi bị ong, bọ cạp đốt.....	93
602. Khử mùi hôi ống n- ớc thải.....	83	656. Cách xử lý nhanh khi bị rết cắn.....	93
603. Cách kiểm tra bếp ga có bị hở ga hay không.....	83	657. Cách xử lý nhanh khi bị sâu, rắn (không độc) cắn.....	93
604. Cách xác định chỗ hở ở bếp ga.....	83	658. Cách chữa ngứa.....	93
605. Khử mùi than bằng vỏ quýt.....	83	659. N- ớc muối hoà với phèn chua phòng n- ớc ăn chân.....	93
606. Khử mùi hôi nhà vệ sinh bằng dầu gió.....	83	660. Cách làm vết th- ơng hết bị s- ng.....	94
607. Khử mùi hôi bằng cách đốt bã chè.....	83	661. Cách chữa mụn nhọt, lở loét.....	94
608. Khử mùi hôi bằng phân supe lân.....	83	662. Cách phòng chữa c- ọc vào mùa đông.....	94
609. Tẩy mùi hôi dính ở tay.....	83	663. Cách chữa nẻ da.....	94
PHẦN 6 : TRỪ RUỒI MUỖI, DIỆT CHUỘT.....	83	664. Cách chữa hời nách.....	95
610. Cách diệt ruồi muỗi.....	83	665. Cách khử mùi hôi chân.....	95
611. Cách tiết kiệm h- ơng muỗi.....	84	666. Chữa nấm chân hoặc bệnh ecpet mẳng tròn ở chân.....	95
612. Cách diệt rệp.....	84	667. ầu trùng bọ rầy, bọ đa, bọ dừa chữa đ- ọc mụn cơm, chai chân, chai tay.....	95
613. Cách diệt gián.....	84	668. Ph- ơng pháp dẫn x- ơng cốt.....	95
614. Vỏ trứng diệt kiến.....	84	669. Chữa đau khớp x- ơng.....	95
615. Vỏ trứng diệt sên.....	84	670. Chữa bệnh trĩ.....	95
616. Cách chống mối mọt.....	84	PHẦN 4 : PHÒNG NGỪA CÁC BỆNH NỘI KHOA.....	96
617. Diệt chuột bằng xi măng.....	84	671. Ph- ơng pháp mới chữa bệnh đau nửa đầu.....	96
PHẦN 7 : CHỐNG ẨM.....	85	672. Chải đầu chữa đ- ọc đau thần kinh tam giác (đôi thứ 5 thần kinh não).....	96
618. Chống nhà chảy mồ hôi.....	85	673. Vô nhân chữa đ- ọc bệnh chóng mặt.....	96
619. Ph- ơng pháp chống ẩm đơn giản.....	85	674. Cách chống say tàu xe.....	96
~~~~~			
<b>Ch ơng VII : Các ph ơng pháp chữa bệnh thông th ơng...85</b>			
<b>PHẦN 1 : CÁCH PHÒNG CHỮA CÁC LOẠI CẢM.....</b>			
<b>VÀ QUAI BỊ.....</b>			
620. Ph- ơng pháp phòng cảm.....	85	675. Cách làm tiêu thức ăn chữa đầy bụng, đau bụng.....	96
621. Ph- ơng pháp chữa cảm.....	85	676. Ph- ơng pháp chữa đau dạ dày.....	97
622. Lục thần hoàn chữa quai bị.....	86	677. Ph- ơng pháp chống và cầm nôn.....	97
<b>PHẦN 2: CÁCH PHÒNG CHỮA CÁC BỆNH.....</b>	<b>86</b>	678. Chữa đau bụng.....	97
<b>VỀ TAL, MŨI, HỌNG, RĂNG, HÀM, MẶT.....</b>	<b>86</b>	679. Chữa vàng da.....	97
623. Ph- ơng pháp chữa đau răng.....	86	680. Lục thần hoàn chữa viêm gan B.....	97
624. Ph- ơng pháp chống sâu răng.....	87	681. R- ợu nho chữa thiếu máu.....	97
625. Táo (tây) giúp phòng chống viêm răng miệng.....	87	682. Sữa bò có tác dụng chống sỏi gan.....	97
626. Ph- ơng pháp khử trùng răng đơn giản.....	87	683. Ph- ơng pháp giảm huyết áp thông qua ăn uống.....	97
627. Cách khử mùi hôi trong miệng.....	87	684. Cách chữa viêm phế quản.....	98
628. Cách chữa rộp miệng, nẻ môi.....	87	685. Cách chữa viêm phế quản.....	98
<b>PHẦN 5: CHĂM SÓC SỨC KHOẺ CHO TRẺ.....</b>			
686. Cách diệt rôm cho trẻ.....			
687. Cách dùng khác của sữa mẹ.....			
688. Cháo lê chữa trẻ bị nhiệt.....			
689. Cách chữa trẻ đái dầm.....			
690. N- ớc tắm thuốc cho trẻ.....			

691. Cách đặt trẻ nằm .....	99
692. Cách làm cho trẻ hết khóc .....	99
693. Đoán bệnh của trẻ qua tiếng khóc .....	99
694. Cách làm cho trẻ hết nấc .....	100
695. Cách cắt đầu ti giả .....	100
696. N- ớc cơm là thức ăn tốt cho trẻ .....	100
697. Cách cho trẻ ăn n- ớc quýt .....	100
698. Trẻ có thể ăn táo giảm nhuyễn .....	100
699. Cách thay tã cho trẻ vào mùa đông .....	100
700. Cách cắt tóc cho trẻ .....	100

#### **PHẦN 6: CÁC PH- ƠNG PHÁP CHĂM SÓC.....100**

##### **SỨC KHOẺ KHÁC .....**

701. Cách làm cho dễ ngủ thông qua ăn uống .....	100
702. Cách chữa mất ngủ .....	101
703. Ph- ơng thuốc chữa hay mê khi đi ngủ .....	101
704. Tác dụng của gối bả chè .....	101
705. Cách giã r- ọu .....	101
706. Các loại chè thuốc .....	101
707. Các loại cháo thuốc .....	102
708. Giải độc thức ăn .....	102
709. Cách giúp uống thuốc dễ .....	103
710. Thứ tự khi uống thuốc .....	103
711. Dùng muối trợ thuốc .....	103
712. Cách hoà tan thuốc viên loại thuốc bắc .....	103
713. Cách cất giữ thuốc .....	103
714. Cách phân đoán thiếu vitamin .....	103
715. Ăn hoa quả để giải nhiệt .....	104

~~~~~

Ch- ơng VIII : Chăm sóc sắc đẹp.....104

PHẦN 1: CÁCH LÀM ĐẸP VÀ BẢO VỆ TÓC.....104

| | |
|--|-----|
| 716. Cách trị gàu | 104 |
| 717. Cách làm bóng tóc | 104 |
| 718. Điều cần chú ý khi dùng sữa chải tóc | 105 |
| 719. Một ph- ơng pháp giúp tóc mọc | 105 |
| 720. Hạt b- ởi chữa rụng tóc | 105 |
| 721. Cách nhuộm tóc không bị bẩn | 105 |
| 722. Tủ lạnh làm cho thuốc nhuộm không bị biến mất | 105 |

PHẦN 2: CÁCH LÀM ĐẸP DA MẶT VÀ CÁC BỘ PHẬN

KHÁC.....105

| | |
|--|-----|
| 723. Ph- ơng pháp làm đẹp bằng trứng | 105 |
| 724. Làm đẹp bằng cơm | 106 |
| 725. Làm đẹp bằng củ cải trắng | 106 |
| 726. Làm đẹp bằng vỏ d- a hấu | 106 |
| 727. Làm đẹp bằng d- a chuột | 106 |
| 728. Cách làm đẹp mặt bằng bí đỏ | 106 |
| 729. Làm đẹp bằng m- ốp đắng | 106 |
| 730. Làm đẹp bằng dây m- ốp | 106 |
| 731. Làm đẹp bằng cà chua | 106 |
| 732. Làm đẹp bằng vỏ quýt | 106 |
| 733. Làm đẹp da mặt bằng n- ớc muối | 107 |
| 734. Làm đẹp bằng sữa bò | 107 |
| 735. Glyxêrin làm đẹp tay | 107 |
| 736. Cách làm mềm kem mặt nạ bôi mặt | 107 |
| 737. Điều chú ý khi cạo râu | 107 |
| 738. Cách chữa mụn trứng cá | 107 |
| 739. Vỏ chuối tiêu chữa mụn cóc | 107 |
| 740. Cà trắng chữa tàn nhang | 107 |
| 741. Sữa và dấm chữa s- ng mắt | 107 |
| 742. Ph- ơng pháp làm trắng răng | 107 |
| 743. Muối tinh chữa mũi đỏ | 108 |
| 744. Dung dịch amônhiac tẩy vết thuốc trên tay | 108 |
| 745. AFC tẩy đ- ọc vết bẩn n- ớc P.P | 108 |
| 746. Giấm làm cho màu sơn móng tay bóng và bền hơn | 108 |

PHẦN 3: CÁC PH- ƠNG PHÁP TẮM.....108

CÓ LỢI CHO SỨC KHOẺ.....108

| | |
|--|-----|
| 747. Tắm cam | 108 |
| 748. Tắm giấm | 108 |
| 749. Tắm bằng mật | 108 |
| 750. Tắm bằng muối | 108 |
| 751. Tắm n- ớc muối | 108 |
| 752. Tắm r- ọu | 108 |
| 753. Tắm bằng cacbonat natri | 108 |
| 754. Tắm vôi hoa sen | 108 |
| 755. Tắm hơi | 109 |
| 756. Cách kỳ l- ng khi tắm | 109 |
| 757. Vừa ăn cơm no xong không nên tắm ngay | 109 |

PHẦN 4 : MỘT SỐ CÁCH LÀM ĐẸP VÀ CẢI THIỆN SỨC KHOẺ KHÁC.....109

| | |
|--|-----|
| 758. Thổi sáo | 109 |
| 759. Những ph- ơng pháp tập thể dục đơn giản | 109 |
| 760. Ph- ơng pháp giảm mệt mỏi cho phụ nữ | 109 |

~~~~~

#### **CH- ƠNG IX : VĂN PHÒNG PHẨM.....110**

761. Xoa chữ viết sai bằng bút máy .....	110
762. Sửa bút bị tắc mực .....	110
763. Cách mài gọt bút chì .....	110
764. Giữ sách, trang khỏi bị mốc .....	110
765. Xoa vết bẩn trên sách .....	110
766. Cách làm mực tàu không bị phai màu .....	110
767. Cách dán tranh ảnh .....	110
768. Làm sạch khung ảnh kim loại bị gỉ .....	111
769. Cách lau bụi t- ợng thạch cao .....	111
770. Cách làm sạch con dấu .....	111
771. Cách cất giữ phim chụp ảnh .....	111
772. Làm mới những tấm phim cũ .....	111
773. Cách dán và gỡ ảnh trong album dán .....	111
774. Cách bảo quản máy ảnh .....	111
775. Cách biến phong bì nhỏ thành phong bì to .....	111
776. Ph- ơng pháp tiết kiệm giấy than .....	111

~~~~~

Ch- ơng X: Chăm sóc hoa, chim cảnh và cá cảnh.....112

PHẦN 1: CHĂM SÓC HOA VÀ CHIM CẢNH CHĂM SÓC

HOA.....112

| | |
|---|-----|
| 777. Cách t- ới bón cây | 112 |
| <u>Cách 1</u> : Bón cây bằng bã chè | 112 |
| <u>Cách 3</u> : T- ới cây bằng n- ớc ấm | 112 |
| <u>Cách 4</u> : T- ới hoa lan bằng n- ớc vo gạo | 112 |
| <u>Cách 5</u> : T- ới hoa khi vắng nhà | 112 |
| 778. Bón cây bằng vỏ trứng | 112 |
| 779. Tìm phân hữu cơ cho cây | 112 |
| 780. Vỏ hoa quả trung hoà tính kiềm trong đất | 113 |
| 781. Phòng bệnh cho hoa | 113 |
| 782. Diệt kiến trong bồn hoa | 113 |
| 783. Cách giữ hoa t- ới lâu | 113 |
| 784. Điều chỉnh thời gian nở hoa | 113 |
| 785. Cách tránh nắng cho lan quân tử | 113 |
| 786. Cách ghép lại lá lan quân tử bị rách | 114 |
| 787. Cách lau sạch các vết bẩn trên lá cây | 114 |
| 788. Khử mùi cho cây | 114 |
| 789. Cách pha chế thuốc diệt côn trùng có hại cho cây | 114 |
| 790. Trị cỏ dại | 114 |

CÁCH PHÒNG CHỮA CÁC BỆNH.....115

TH- ỜNG GẶP CHO CHIM CẢNH.....115

| | |
|---|-----|
| 791. Mùa xuân là mùa chim cảnh dễ bị nhiễm bệnh | 115 |
| 792. Cách chữa viêm tuyến nhờn ở chim | 115 |

| | | | |
|--|------------|--|-----|
| 793. Chữa các bệnh về chân cho chim..... | 115 | 798. Ph- ơng pháp tăng c- ờng ô xy cho bể cá (cho loại bể cá nhỏ)..... | 116 |
| 794. Diệt ký sinh trùng làm hại chim. | 115 | 799. Chữa bệnh chấm trắng cho cá..... | 116 |
| 795. Phòng chống béo phì ở chim..... | 116 | 800. Chữa bệnh rách mang ở cá vàng..... | 116 |
| 796. Chữa viêm dạ dày cho chim. | 116 | 801. Chữa bệnh vây rão ở cá vàng..... | 117 |
| 797. Chữa cảm và viêm phổi cho chim. | 116 | 802. Chữa bệnh “lông trắng” cho cá vàng..... | 117 |
| PHẦN 2 : CHĂM SÓC CÁ CÁNH..... | 116 | 803. Các cách phòng chữa bệnh cho cá nhiệt đới..... | 117 |

CHƯƠNG I: NẤU NÓNG

PHẦN 1: CÁCH CHẾ BIẾN THỊT LỢN

1. Dùng bia xào thịt, thịt sẽ ngon hơn

Thịt sau khi đã pha và - ướp gia vị, ta cho thêm một ít bia vào - ướp tr-ớc khi xào nấu, món thịt sẽ mềm và ngon hơn. Khi - ướp bia nh- vậy, chất men bia sẽ có tác dụng phân giải nhanh chóng các chất prôtêin và lipit có trong các loại thịt.

2. Hâm thịt cho thêm giấm sẽ rút ngắn thời gian

Khi hâm thịt ta cho thêm một chút giấm, thịt không những nhanh nhừ mà còn tác dụng khử đ-ợc mùi hôi ở thịt.

3. Tiết kiệm dầu khi rán thức ăn

Nhiều khi do không để ý, thực ra để dầu nóng già rồi mới cho thức ăn vào rán chính là cách tốt nhất để tiết kiệm dầu khi làm đồ rán.

4. Cách pha chế món thịt viên

Nhiều ng-ời cho rằng, khi làm món thịt viên ta không nên pha thịt với bột. Cách nghĩ này thực ra không phải là hoàn toàn đúng, vì nhiều khi nếu chỉ viên thịt không, món thịt của chúng ta sẽ rất khô và cứng. Theo chúng tôi, chúng ta nên pha thịt theo tỷ lệ 50g thịt trộn với 5g tinh bột, nh- vậy món thịt sẽ mềm hơn và ngon hơn.

5. Cách pha chế thịt khi xào

Khi ta làm món thịt lợn xào, đặc biệt là xào sệt, sau khi pha chế theo cách th-ờng ngày xong, ta chỉ cần theo tỉ lệ 50g thịt trộn thêm 5g tinh bột (pha với ít n-ớc cho hơi sệt) để - ướp thêm, món thịt sau khi xào nấu sẽ mềm hơn và hấp dẫn hơn.

6. Phèn chua làm món thịt kho tàu không ngấy

Khi ta làm món thịt kho tàu, tr-ớc hết chúng ta ngâm thịt với phèn chua (đã hoà ra n-ớc) một lúc, sau đó mới cho thịt vào nấu, nh- vậy món thịt sẽ không còn bị ngấy nữa, khi ăn sẽ dễ ăn hơn.

7. Kỹ thuật khi n-úng thịt

Khi n-úng thịt, ta nên chú ý những vấn đề sau:

- Tr-ớc khi cho thịt vào để n-úng, nên dùng n-ớc sôi hoặc n-ớc canh nóng trần qua thịt, nh- vậy món thịt sẽ mềm và khi n-úng xong thịt sẽ giòn và dòn hơn.

- Khi n-úng phải chú ý n-úng lần l-ợt, n-úng chín 1 mặt rồi đảo đi n-úng mặt khác, không nên đảo đi đảo lại, nh- vậy vừa tốn thời gian, vừa lâu chín thịt.

- Trong lò n-úng nên đặt một cái bát (hoặc chậu, tùy độ lớn của lò) đựng n-ớc, nh- vậy n-ớc chịu ảnh h-ởng của nhiệt độ trong lò sẽ nóng lên bốc hơi làm cho miếng thịt không bị cháy đen và cứng lại.

8. Hun thịt (thịt hun khói) bằng lá chè, đ-ờng và gạo

Dùng lá chè, đ-ờng đỏ và gạo để hun thịt, vừa vệ sinh không có vi khuẩn, mà màu sắc và mùi vị lại đạt tiêu chuẩn và thơm ngon.

9. Khi n-úng thịt nên đặt miếng bánh mì bên cạnh bếp

Nếu khi n-úng thịt hoặc xào nấu nhiều thức ăn mà ta đặt vài lát bánh mì khô bên cạnh bếp, bánh mì sẽ hút hết mỡ bắn ra. Làm nh- vậy không những sạch bếp, mà còn phòng tránh cho bếp khỏi bị do nhiều bắn xung quanh quá nhiều mà bốc cháy lên thành ngọn lửa.

10. Gan lợn và cách xử lý

Tr- ớc khi xào nấu gan lợn, ta nên dùng một ít phèn chua và giấm để - ớp gan, vì làm nh- vậy phèn chua sẽ làm cho gan giòn và giấm làm cho gan không bị thấm máu ra.

11. Cật lợn và cách xử lý

Cật lợn sau khi thái xong, ta cho thêm một ít dấm vào ngâm n- ớc khoảng 10 phút. Làm nh- vậy miếng cật sẽ nở ra, không còn máu, mà khi xào xong miếng cật vừa trắng lại vừa giòn.

12. Dạ dày lợn và cách tăng thêm độ dày

Dạ dày lợn sau khi đã luộc chín thái ra thành từng miếng nhỏ để vào bát, đổ vào một ít n- ớc nóng (hoặc n- ớc canh nóng), sau đó đặt vào bát hấp cách thuỷ. Làm nh- vậy miếng dạ dày sẽ to ra gấp đôi, đồng thời vừa dòn lại vừa thơm ngon. Ngoài ra còn cần phải chú ý không đ- ợc cho muối vào tr- ớc khi luộc, nếu không dạ dày sẽ co lại và dai không khác gì gân bò.

13. Cách chống dầu, mỡ bắn khi rán thức ăn

Khi rán thức ăn, ta cho thêm một ít muối vào chảo, nh- vậy dầu sẽ đỡ bắn lung tung ra ngoài.

14. Làm thế nào để miếng s- ườn rán không bị co lại

Tr- ớc khi rán s- ườn, nên xem những chỗ nào có gân dùng dao khứa hai, ba khía, nh- vậy khi rán sẽ không bị co lại.

15. Cách rán bì lợn

Nhiều ng- ời không thích ăn bì lợn, nh- ng thực ra bì lợn khi rán là một món ăn khá ngon. Ta có thể làm nh- sau:

- Ngâm miếng bì lợn sống vào n- ớc kiềm nóng.
- Dùng dao sắc hoặc bàn chải cứng cạo sạch lớp mỡ ở trên bì.
- Dùng n- ớc ấm rửa sạch rồi hong khô.

Khi rán ta chỉ cần đun dầu hơi nóng là có thể cho bì lợn vào rán, miếng bì gặp mỡ nóng sẽ cuộn lại, chờ khi trên bề mặt bì xuất hiện những chấm phồng trắng thì vớt ra. Để một lúc cho miếng bì hơi nguội, đợi cho mỡ nóng già tiếp tục cho bì vào rán, đến khi miếng bì nở hết và vàng đều là đ- ợc.

16. Cách thái thịt mỡ

Khi thái thịt mỡ, tr- ớc tiên ta nên nhúng miếng thịt đó vào n- ớc lạnh, sau đó đặt lên thớt thái vừa thái vừa rắc một ít n- ớc lạnh lên thớt nh- vậy thái không phải dùng sức, miếng mỡ không bị trơn trượt cũng không dính chặt vào thớt.

17. Thịt mỡ và cách chống béo.

Nếu muốn làm cho miếng thịt mỡ ăn không bị ngấy, ta nên làm nh- sau:

- Thái miếng thịt mỡ thành những lát mỏng, - ớp gia vị rồi cho lên nồi đun.
- Dựa vào tỷ lệ 500g thịt; 1 miếng đậu phụ như, cho miếng đậu phụ vào bát cùng với một ít n- ớc ấm, dầm tan miếng đậu phụ, chờ cho thịt trong nồi sôi thì đổ đậu vào, tiếp tục đun từ 3-5 phút.

Dùng biện pháp này để nấu thịt mỡ, khi ăn thịt sẽ không bị ngấy, ng- ọc lại rất thơm ngon và hợp khẩu vị.

18. Cách bảo quản xúc xích sau khi cắt

Để bảo quản xúc xích, sau khi cắt chúng ta có thể dùng r- ọu nho xoa lên bề mặt vết cắt của đoạn còn lại ch- a dùng đến, cho vào tủ lạnh bảo quản nh- vậy xúc xích sẽ giữ đ- ợc lâu mà không bị hỏng.

19. Vị thơm ngon của canh thịt vỏ quýt

Khi làm món canh thịt, nếu ta cho thêm vào vài miếng vỏ quýt để nấu thì mùi vị của canh không những thơm ngon mà còn làm giảm bớt béo của mỡ.

20. Mùi thơm của bát canh thịt lá cần

Th-ờng khi ăn rau cần ta hay bỏ lá đi, nh- ng bây giờ ta không làm nh- vậy, hãy giữ lại lá để nấu canh thịt, ta cho vào canh vài lá rau cần nh- vậy canh sẽ thơm mát và hấp dẫn hơn.

21. Canh s-ờn nên cho thêm giấm

Canh s-ờn th-ờng rất ngon và nhiều dinh d-ỡng. Nếu hầm s-ờn, ta cho thêm ít dấm thì sẽ có tác dụng làm cho các chất canxi, lân, sắt trong s-ờn tiết ra hết giúp ta tận dụng hết dinh d-ỡng của s-ờn, giúp cho canh có giá trị chất dinh d-ỡng cao hơn. Ngoài ra, giấm còn có tác dụng làm cho các chất vitamin trong thức ăn không bị mất đi trong quá trình đun nấu.

22. Khi thịt bị bẩn nên dùng n-ớc gạo rửa thịt

Nếu miếng thịt bị dây bẩn mà ta dùng n-ớc lã để rửa thì miếng thịt không những không sạch mà còn nhậy nhụa và có vẻ bẩn hơn. Gặp phải tr-ờng hợp này, tốt nhất ta nên dùng n-ớc gạo ấm để rửa thịt nh- vậy các vết bẩn sẽ sạch hết

23. Cách rửa thịt bị dây dầu hoặc có mùi hôi

Khi thịt bị dây dầu hoả hoặc dầu ma dút dầu máy hay có mùi hôi, ta chỉ cần dùng n-ớc chè ngâm khoảng chừng 30 phút rồi rửa sạch, miếng thịt sẽ hết mùi và lại chế biến thức ăn bình th-ờng.

24. Làm tan thịt đông lạnh cần phải dùng n-ớc lạnh hoặc n-ớc muối

Nếu ta dùng n-ớc nóng làm tan thịt đông lạnh, thịt sẽ mất hết chất dinh d-ỡng và vị t-ơi ngon của nó. Cách tốt nhất là lấy n-ớc lạnh, nhất là n-ớc muối để làm tan thịt đông lạnh, nh- vậy mới giữ đ-ợc chất dinh d-ỡng lại vừa hợp vệ sinh.

25. N-ớc gừng có thể làm thịt đông lạnh trở lại t-ơi

Tất cả các loại thịt đông lạnh tr-ớc khi chế biến nên dùng n-ớc gừng ngâm, nh- vậy thịt sẽ t-ơi ngon trở lại.

26. Mỡ lá và cách rửa

Lá mỡ lợn khi bị dính bẩn rất khó rửa sạch. Nếu gặp tr-ờng hợp này, ta nên cho mỡ ngâm vào n-ớc ấm từ 30-40 phút, sau đó dùng giấy gói để lau rửa, làm nh- vậy lá mỡ sẽ đ-ợc rửa sạch một cách dễ dàng hơn.

27. Các cách rán mỡ lợn

Rán mỡ nghe chừng đơn giản nh- ng thực ra cũng cần có cách. Các bạn tham khảo các của chúng tôi d-ới đây của chúng tôi xem sao:

- Khi rán mỡ, tr-ớc hết ta cho một l-ợng n-ớc sạch vừa phải vào chảo nồi đun sôi. Sau đó cho mỡ vào, chờ n-ớc cạn thì mỡ đã đ-ợc rán xong.

- Mỡ rán xong nên cho một ít muối mỡ sẽ để đ-ợc lâu mà không bị chua.

28. Khử mùi thịt bằng cơm và r-ọu trắng

Thịt lợn để lâu chẳng may có mùi hôi. Gặp phải tr-ờng hợp này, khi đun nấu ta cho vào thịt 3 - 5 cọng rơm, sau khi luộc chín cho thêm vào vài giọt r-ọu trắng rồi vớt ra để ráo n-ớc, sau đó tiếp tục chế biến món ăn, thịt sẽ không còn mùi hôi nữa và thức ăn sẽ thơm ngon nh- thịt t-ơi.

29. Củ cải trắng khử vị chát của thịt muối

Thịt muối để lâu th-ờng có vị chát, tr-ớc khi xào nấu thịt nếu ta luộc thịt cùng với củ cải trắng thì vị chát sẽ không còn nữa. Còn bên ngoài thịt có mùi thì ta chỉ cần dùng n-ớc cho thêm một ít dấm để rửa là hết mùi

30. Cách làm sạch nội tạng lợn

- Khi rửa ruột già lợn, ta cho thêm vào n-ớc một ít dấm ăn và một thìa phèn chua, bóp vài lần rồi rửa kỹ bằng n-ớc sạch, ruột sẽ sạch và không có mùi.
- Ngoài cách dùng muối làm sạch tràng lợn, ta có thể dùng n-ớc gạo để rửa.
- Rửa dạ dày hoặc tràng lợn bằng n-ớc d- a chua, cũng rất sạch.
- Gan lợn th-ờng có một loại mùi khó chịu, ta nên rửa sạch, bỏ màng ngoài sau đó ngâm vào sữa bò sẽ hết mùi.

31. Nhổ lông lợn bằng nhựa thông

Với những chỗ lông khó nhổ trên da lợn, ta có thể dùng một miếng nhựa thông đã đun chảy, còn đang nóng đổ lên chỗ da có lông đó, sau khi nguội bốc đi, lông lợn sẽ theo nhựa thông đ-ợc nhổ đi.

32. Mật ong có thể giữ thịt lợn t-ơi lâu

Thịt lợn sau khi cắt ra từng miếng, ta xoa lên bề mặt thịt một ít mật ong, rồi xuyên thịt vào dây treo ở chỗ thoáng gió, làm nh- vậy thịt sẽ bảo quản đ-ợc trong một thời gian mà không bị hỏng, đồng thời còn tăng thêm vị thơm ngon của thịt.

33. Giữ thịt t-ơi lâu bằng khăn tắm giấm.

Nếu ta gói thịt vào trong khăn sạch đã nhúng qua giấm, thịt không cần để tủ lạnh cho dù phải để qua đêm cũng vẫn t-ơi nguyên.

34. Giữ thịt t-ơi bằng mỡ lợn

Đem thịt luộc chín, nhân lúc đang nóng cho thịt vào mỡ lợn vừa rán xong, nh- vậy cũng có thể giữ đ-ợc thịt không bị biến chất trong một thời gian khá lâu.

35. Giữ thịt t-ơi bằng túi tắm r-ọu

Dùng túi đựng thực phẩm để gói thịt, tr-ớc khi cho thịt vào túi xoa vào túi một ít r-ọu trắng có thể giữ thịt đ-ợc t-ơi lâu hơn.

36. Cách bảo quản xúc xích hay lap x-ờng

Khi bảo quản xúc xích hay lap x-ờng vào mùa hè, ta có thể đựng xúc xích hay lap x-ờng vào vò, tr-ớc khi cho vào trong vò, ta cho vào vò một cốc r-ọu trắng, sau đó xếp xúc xích chung quanh và lên trên cốc r-ọu, đậy kín vò lại. Làm nh- vậy ta có thể bảo quản xúc xích hay lap x-ờng cả mùa hè mà không bị làm sao.

PHẦN 2: CÁCH CHẾ BIẾN THỊT BÒ

37. Ph-ương pháp xào cho thịt bò mềm

- Khi xào thịt bò muốn cho thịt mềm, sau khi - ếp gia vị xong, ta cho 2-3 thìa dầu ăn vào trộn đều - ếp cùng, để khoảng 20-30 phút. Sau khi - ếp xong, ta dùng lửa to đảo nhanh thịt, khi xào xong cho thịt ra khỏi chảo ngay.

- Đối với thịt bò dai, tr-ớc khi xào ta ngâm thịt vào n-ớc trong một ít chất cacbônát natri hoà vào n-ớc trong vòng vài phút, nh- vậy thịt sẽ trở nên mềm và ngon hơn.

38. Nên dùng nồi sủi để ninh nấu thịt bò

Khi ninh, nấu thịt bò, ta nên đun nồi sủi hẳn rồi mới cho thịt vào, như vậy không những giữ được các thành phần dinh dưỡng có trong thịt mà còn làm cho mùi vị của thịt được thơm ngon hơn.

39. Mùi vị độc đáo của thịt bò nấu bia

Dùng bia nấu, ninh thịt bò, món thịt bò của chúng ta sẽ mềm, thơm và đậm đà hơn bình thường.

40. Cách làm thịt bò mềm trở lại

Thịt bò già ninh rất lâu mới nhừ, để giúp thịt bò mềm trở lại, trước hết ta xoa lên thịt bò một lớp mù tạc, để trong vòng 6-8 giờ, sau đó rửa sạch thịt rồi cho vào ninh. Ngoài ra, trong khi ninh, ta nên cho thêm ít rượu trắng hoặc giấm (1kg thịt cho 2-3 thìa rượu hoặc 1 thìa giấm). Với cách làm này thịt sẽ mềm, ngon trở lại và nhanh nhừ hơn.

PHẦN 3: CÁCH CHẾ BIẾN THỊT GÀ, VỊT

41. Làm sạch tiết cho thịt khỏi bị đen và tanh

Gà, vịt sau khi cắt tiết xong nếu còn dính lại tiết, khi đun nấu thịt sẽ bị đen và có mùi tanh. Bởi vậy sau khi cắt tiết xong, ta chỉ cần dùng nồi sủi ngâm thịt cho đến khi thịt trắng ra rồi mới nấu là được.

42. Trước khi nhổ lông gà, vịt nên đổ giấm hoặc rượu lên mình gà, vịt

Trước khi nhổ lông gà, vịt (trước cả khi đổ nồi sủi nóng), ta nên tưới lên mình gà, vịt vài thìa dấm hoặc rượu trắng để ngâm trong vòng từ 5-10 phút như vậy lỗ chân lông của vịt, gà sẽ giãn nở ra. Lúc này, chỉ cần tưới qua nồi sủi là có thể nhổ lông một cách dễ dàng, mà khi nấu chỉ cần dùng lửa nhỏ là thịt sẽ mềm rất nhanh.

43. Không nên lấy nồi sủi nhúng vịt

Nhiều người thường hay dùng nồi sủi nhúng vịt trước khi nhổ lông, thực ra như thế là không tốt, vì khi gặp phải nồi sủi có nhiệt độ 100° C, lỗ chân lông vịt sẽ co lại, dẫn đến lông vịt rất khó nhổ. Trên thực tế chúng ta chỉ cần dùng nồi sủi vừa mới lăn tăn cho thêm một ít nồi sủi rửa bát vào để nhúng vịt là được. Với cách làm này, ta sẽ nhổ lông được vịt một cách dễ dàng.

44. Cách rút xương cả con (gà, vịt) sau khi đã chế biến xong

Trước khi hấp, luộc, hầm... cả con (gà, vịt...), ta nên dùng mặt dao đập cho gãy xương ngực và xương đùi của gia cầm định chế biến. Như vậy, khi thức ăn đã được chế biến xong, ta sẽ dễ dàng rút xương gia cầm mà vẫn đảm bảo thịt không bị rơi, ảnh hưởng đến mỹ quan của món ăn.

45. Gà ướp bia trước khi hấp mùi vị thơm ngon hấp dẫn.

Trước khi hấp gà (loại gà hấp không cần ướp gia vị), ta nên dùng nồi sủi pha với bia (tỉ lệ 2 phần bia 10 phần nồi sủi) để ngâm gà đã được làm sạch trong vòng 20 phút. Sau khi ngâm xong, ta đem lên hấp, khi hấp xong thịt gà sẽ thơm và ngon hơn cách làm bình thường.

46. Cách làm mềm thịt gà già

Nếu khi luộc thịt gà già ta dùng lửa to, thịt gà sẽ rất dai. Nếu trước khi chế biến, ta ngâm gà vào nồi sủi lạnh cho một chút giấm ăn để ngâm trong vòng 2 tiếng, sau đó dùng lửa nhỏ để đun thì sau khi chế biến xong món thịt gà tức khắc sẽ mềm trở lại.

47. Cách chế biến thịt vịt già

- Khi luộc hoặc hầm thịt vịt, nếu gặp con phải con vịt già, ta có thể lấy một miếng túy lợn băm nhỏ bỏ vào luộc cùng, nh- vậy thịt sẽ nhanh mềm, hơn nữa n- ớc luộc sẽ ngon hơn.

- Khi hầm thịt vịt già, nếu cho thêm vào vài lát thịt hun khói vào ninh cùng thì thịt sau khi hầm xong sẽ đậm đà hơn.

- Ta cũng có thể cho vài con ốc n- ớc ngọt (để nhể lấy thịt) vào luộc hoặc ninh cùng với thịt vịt, dù thịt vịt có già đến mấy cũng nhanh nhừ.

- Cũng giống nh- thịt gà, ta có thể ngâm thịt vào n- ớc lạnh hoà một ít giấm trong vòng 2 tiếng khi chế biến thịt sẽ mềm trở lại.

48. Thịt gà già hầm lấy n- ớc canh, canh sẽ rất ngon

Một bữa ăn ngon không thể thiếu một món canh hấp dẫn. Vậy để có một món canh hấp dẫn, ta sẽ lựa chọn thực phẩm nào để chế biến n- ớc hầm đây. Theo chúng tôi nên chọn thịt gà, mà thịt gà mái già rồi cho cùng với một miếng thịt lợn nạc vào thì với ngon. Cách làm cụ thể nh- sau: Tr- ớc tiên ta đun n- ớc thật sôi sau đó cho thịt gà đã làm sạch và miếng thịt nạc vào đun sôi cùng, đun cho đến khi n- ớc lại sôi lên lần nữa, ta vớt hết bọt trên mặt nồi canh, sau đó tiếp tục đun nhỏ lửa đến khi nhừ thì thôi. N- ớc hầm gà này sau khi đun xong sẽ ngọt đậm, lúc này ta có thể dùng n- ớc hầm để chế món canh tùy ý muốn, món canh của chúng ta sẽ rất thơm ngon.

49. Tiết gia cầm có tác dụng làm canh hết mỡ ngấy.

Khi món canh của chúng ta không may nhiều mỡ quá ngấy, ta có thể cho tiết gà, vịt mới cắt vào nồi, món canh sẽ lập tức trong và không còn nhiều mỡ nữa.

50. Hầm hoặc nấu canh bằng các loại thịt khác nhau, nhiệt độ n- ớc cũng cần phải khác nhau.

Với các loại thịt gà, vịt, s- ườn t- ươi, ta nên đợi sôi n- ớc rồi mới cho thịt hoặc x- ơ vào để nấu canh hoặc hầm. Còn đối với các loại thịt bán thành phẩm nh- thịt hun khói, thịt - ộp mặn ta nên dùng n- ớc lạnh để đun nấu. Làm nh- vậy vừa có tác dụng giữ dinh d- ỡng vừa giúp canh đ- ợc thơm ngon.

PHẦN 4: CÁCH CHẾ BIẾN THỦY SẢN

51. Các cách khử mùi tanh của cá

- Cá sông ngoài mùi tanh của cá còn có mùi tanh của bùn, để khử mùi này ngoài cách dùng n-ớc muối để rửa hoặc dùng muối xát lên cá ta nên ngâm cá vào n-ớc sạch có pha thêm một ít giấm hoặc trộn một ít hạt tiêu hay lá nguyệt quế, nh- vậy thì khi chế biến cá không còn mùi tanh.

- Tr-ớc khi rán cá n-ớc ngọt, ta nên cho cá vào ngâm với r-ọu nếp một lúc, sau đó mới bọc bột để rán, nh- vậy mùi tanh sẽ hết.

- Tr-ớc khi rán cá, ta cho cá vào ngâm cùng với một ít sữa bò, nh- vậy sau khi ngâm xong cá vừa hết mùi tanh lại vừa tăng thêm độ t-oi của cá.

- Cá sau khi đã mổ và làm sạch xong, dùng r-ọu nhỏ đỏ để -ốp một lúc, mùi thơm của r-ọu sẽ làm cá hết mùi tanh.

- Dọc hai bên sống l-ng của cá chép có 1 sợi gân trắng, chính sợi gân này gây nên mùi tanh ở cá. Khi làm cá, cắt sát mang cá một miếng nhỏ, ta sẽ thấy đ-ờng gân đó lộ ra. Ta dùng nhíp kẹp chặt rồi rút nhẹ ra, nh- vậy khi chế biến cá sẽ không còn mùi tanh nữa.

- Khi làm cá, tay ta th-ờng có mùi tanh. Để khử hết mùi tanh này, ta chỉ cần dùng một ít thuốc đánh răng hoặc r-ọu trắng để rửa, mùi tanh sẽ hết.

52. Khử mật cá bằng r-ọu Cácbonat natri (NaHCO_3)

Khi làm cá nếu không may bị mật vỡ ra, ta có thể dùng r-ọu hoặc cacbonat natri xoa vào chỗ mật cá dính để một lúc, sau đó dùng n-ớc sạch rửa, vị đắng của mật sẽ hết ngay.

53. Cách tẩy vẩy cá nhanh

Khi làm vẩy cá, ta cho cá vào trong n-ớc lạnh ngâm 1-2 giờ, đổ vào n-ớc một ít dấm ăn (1 lít n-ớc khoảng 2 thìa giấm), nh- vậy khi đánh vẩy, vẩy cá sẽ rơi ra dễ dàng.

54. Hành chống ruồi đậu vào cá

Cá đã rửa sạch hay nấu chín, nếu ta đặt trên miếng cá (hoặc con cá) vài lát hành hoặc cọng hành, ruồi sẽ không dám đậu lên cá nữa.

55. Cá t-oi -ốp tr-ớc khi nấu, món ăn sẽ đậm đà mà không bị nát

Sau khi rửa sạch cá, bất kể là luộc hay rán, ta nên để ráo n-ớc, rồi rắc lên cá một ít muối, bóp đều (nếu là cá to, trong bụng cá cũng phải bóp muối), để -ốp 30 phút, sau đó mới cho lên bếp rán hoặc nấu, nh- vậy cá rán sẽ không dính chảo, không dễ vỡ nát mà lại đậm đà.

56. Sữa bò có thể làm cá đông lạnh t-oi trở lại

Cá để tủ lạnh, khi nấu canh, ta cho vào canh một ít sữa bò, mùi vị cá sẽ thơm nh- nấu cá t-oi.

57. Cá kho bia tiết kiệm thời gian, không còn mùi tanh

Khi kho cá, ta cho vào cá một ít bia, nh- vậy vừa có thể rút ngắn thời gian, vừa khử đ-ợc mùi tanh, vừa làm cá dậy mùi hơn.

58. Chắc chắn các bạn sẽ thích: cá kho chua ngọt

Khi kho cá, nếu ta cho thêm vào cá một ít đ-ờng và giấm thì món cá không những đạt tiêu chuẩn x-ơng nhừ, thịt mềm (vì giấm làm cho x-ơng cá dù là x-ơng dăm hay là x-ơng sống cũng phải nhừ), mà còn rất hấp dẫn và dễ ăn.

59. Tác dụng của đờng trắng trong các món cá

Khi xào cá (tức thái cá thành miếng nh- thái thịt bò để xào) hoặc khi làm chả cá, nếu ta cho thêm một ít đờng trắng thì món cá sẽ không bị vỡ vụn hoặc tơi ra.

60. Khi hấp cá nên có một miếng mỡ gà

Khi hấp cá nếu để một miếng mỡ gà lên trên mình cá, miếng mỡ sẽ ngấm vào cá làm cho miếng cá béo ngậy thơm ngon.

61. Khi rán cá nên bọc cho miếng cá một lớp bột mỏng

Tr- ớc khi rán cá, ta rắc một ít bột mì lên mình cá (chú ý nên để bột thấm - ột vào da cá, chứ không nên khi bột còn khô đã cho vào rán), nh- vậy khi rán cá mỡ sẽ không bắn ra ngoài, đồng thời giữ da cá không bị rách mà miếng cá lại xốp mềm.

62. Cách làm cá không dính nồi, dính chảo

- Bất kể rán loại cá t- ời nào, tr- ớc khi rán, ta nên rửa sạch chảo, cho lên bếp đun nóng, dùng một lát gừng sống xát lên mặt chảo đã đun nóng một l- ợt, sau đó cho dầu vào rán, nh- vậy khi cho cá vào rán, món cá sẽ không bị dính chảo nữa.

- Khi rán cá, tr- ớc khi cho dầu vào chảo nếu ta phun lên mặt chảo một thìa r- ợu nho nhỏ cũng có thể làm cho cá khi rán không bị sát chảo.

63. Mẹo ăn ba ba

Khi ăn thịt ba ba, điều quan trọng nhất là phải biết cách làm sạch thịt ba ba. vậy phải có mẹo gì thì mới làm sạch đ- ợc thịt ba ba? Nếu các bạn chú ý, các bạn sẽ thấy trong sâu cơ thể ba ba có một túi mật nhỏ, bạn hãy cẩn thận lấy gói mật này ra để dùng. tr- ớc tiên, ta thái thịt ba ba ra thành từng miếng, rửa sạch để ráo n- ớc. Tiếp đó, ta lấy mật ba ba xoa đều lên thịt, bóp nhiều lần. Cuối cùng dùng n- ớc sạch rửa vài lần cho hết sạch vị đắng rồi cho lên bếp chế biến thành món ăn mình định làm. Khi nấu xong, món thịt ba ba của các bạn vô cùng dậy mùi và hấp dẫn.

64. Mùi vị đặc biệt của cá ngậm sữa bò

Nếu tr- ớc khi rán cá tẩm bột, ta cho cá đã làm sạch thái miếng vào sữa bò ngâm một lúc, rồi sau đó mới lăn một lớp bột mì khô để rán thì món cá sẽ có mùi thơm rất hấp dẫn.

65. Mùi thơm của cá ngâm r- ợu và giấm

Tr- ớc khi rán cá, ta hãy cho một ít r- ợu hoặc dấm vào - ớp cá trong vòng 3-5 phút, nh- vậy rán cá xong sẽ có mùi thơm.

66. Khi nấu canh cá phải ghi nhớ cho đủ n- ớc một lần

Nấu canh cá cần dùng n- ớc lạnh, khi định nấu bao nhiêu canh phải cho đủ n- ớc một lần, nếu giữa chừng cho thêm n- ớc, nh- vậy canh cá sẽ không còn vị ngọt và sẽ tanh hơn.

67. R- ợu gạo khử mặn của cá

Nếu cá bị mặn quá, ta có thể rửa sạch hoặc trần cá qua n- ớc, tiếp đó cho vào trong r- ợu gạo ngâm một lúc (tùy thuộc vào độ mặn của cá), cá sẽ đỡ mặn đi nhiều.

68. Giấm có thể giữ cho cá t- ời lâu

Trong những ngày hè nóng nực, nếu ta dùng dấm đã đ- ợc pha loãng đổ lên mình cá, thì cho dù cá có để đến hôm sau cũng không bị hỏng hay có mùi.

69. Giữ cá t- ời bằng n- ớc muối

Cho cá t- ời vào trong n- ớc muối khoảng 2% ngâm 15 phút sẽ làm cho máu của cá mang tính axit đông đặc. Sau khi làm nh- vậy, trong điều kiện nhiệt độ khoảng 30%, cá để vài ngày cũng không bị hỏng.

70. Hai cách giữ cá sống

- Nếu ch- a kẹp cho cá vào n- ớc, ta có thể lấy một miếng giấy mỏng thấm n- ớc giấm vào mắt cá, làm nh- vậy có thể giúp cá sau 3-4 giờ nếu tiếp tục thả vào n- ớc thì vẫn có thể bơi lội tung tăng nh- th- ờng. Lý do ta làm cách làm này là vì: Trong thần kinh thị giác của cá có một tổ chức tuyến trạng rất quan trọng. Khi cá ra khỏi môi tr- ờng n- ớc, dây tổ chức tuyến trạng này sẽ bị đứt làm cho cá chết. Lấy giấy - ốt che chắn của mắt cá chính là kéo dài thời gian bị đứt của dây tổ chức tuyến trạng, bởi vậy cách làm này đã giúp cá sống thêm đ- ợc một thời gian trong vòng 3-4 tiếng nữa.

- Để giữ đ- ợc cá sống vào mùa hè, ta có thể nhò vào miệng cá 3-4 giọt r- ợu trắng (cho thêm vài giọt dấm càng tốt), sau đó cho cá vào n- ớc để nơi râm mát. Làm nh- vậy có thể tăng thêm sức sống cho cá, giúp cá sống lâu hơn. Ngoài ra ta còn phải chú ý đến dụng cụ thả cá vào phải thông khí. Nếu dùng n- ớc máy để thả cá, không nên dung n- ớc chảy trực tiếp từ vòi ra, mà tốt nhất dùng n- ớc máy để 1-2 ngày, mỗi ngày nên thay n- ớc cho cá 1 lần. Với cách này cá có thể sống thêm đến 1 tháng là ít nhất.

71. Giữ cá t- ươi bằng n- ớc muối đun sôi

Mổ cá, lấy hết nội tạng, không đ- ợc đánh vảy, không đ- ợc rửa n- ớc mà dùng khăn khô lau sạch máu cá, lấy một nồi n- ớc muối hàm l- ượng 5% muối đã đun sôi để nguội cho cá vào ngâm khoảng 4 giờ đồng hồ, sau đó vớt ra hong khô n- ớc, xoa lên mình cá một ít dầu thực vật, treo vào nơi thoáng mát. Theo cách này, đối với những gia đình không có tủ lạnh có thể giữ cá đ- ợc vài ngày mà không bị mất mùi thơm ngon của cá t- ươi.

72. N- ớc muối làm cá đông lạnh không bị khô

Khi cho cá vào ngăn đá của tủ lạnh, cá th- ờng hay bị khô cứng. Để khắc phục tình trạng này, ta chỉ cần cho cá vào n- ớc muối để đông lạnh, cá sẽ không bị khô cứng nữa.

73. Cách bóc tôm sống

Tr- ớc khi bóc lấy thịt tôm, ta dùng một ít phèn chua hoà tan vào n- ớc, rồi cho tôm vào ngâm một lúc. Chỉ cần làm nh- vậy khi bóc tôm ta sẽ thấy dễ dàng, vỏ tôm sẽ không bị dính thịt tôm.

74. Vỏ, cánh quế có thể khử mùi tanh của tôm

Khi ta luộc tôm bằng n- ớc sôi, ta cho thêm vào n- ớc một miếng quế, nh- vậy mùi tanh của tôm sẽ hết và vị của tôm không bị ảnh h- ưởng gì.

75. Tôm t- ươi nên luộc hoặc rán qua tr- ớc khi cho vào tủ lạnh để đông lạnh

Tr- ớc khi cho tôm vào tủ lạnh để cất giữ, ta nên chần hoặc rán qua cho tôm chết (tức là khi vỏ thành màu hồng là đ- ợc) nh- vậy vì t- ươi của tôm sẽ giữ đ- ợc t- ươi lâu hơn.

76. Ph- ơng pháp giữ chạch sống lâu hơn

Trạch sống vừa mới mua về, ta ngâm qua n- ớc sạch một lúc, vớt lên cho vào túi nilông kín (nhớ cho vào túi một ít n- ớc), dùng dây buộc chặt lại cho vào ngăn tủ lạnh, nh- vậy ta để thời gian bao lâu trạch cũng không chết, mặc dù trạch bị đóng đá nh- ng chỉ là ở trong tình trạng ngủ đông. Khi nấu ta cho chạch vào n- ớc lạnh, chờ đá tan chạch sẽ sống lại và ta lại có món chạch t- ươi ngon để ăn.

77. Mẹo làm thịt ba ba

Cho ba ba lên mặt phẳng, đột ngột lật ngửa thân ba ba lên để ba ba không còn cách nào bò đ- ợc nữa, muốn trở lại trạng thái ban đầu, ba ba phải thò chân và thò đầu ra, lúc này ta chỉ cần một tay giữ lấy bụng một tay cắt cổ ba ba là đ- ợc.

78. Phương pháp ngâm, ướp sữa đã thái sợi

Nếu không biết ngâm sữa, sữa sẽ bị co lại hoặc không hợp vệ sinh. Ta nên dùng n-ớc sôi trần qua sữa, sau đó lập tức cho sữa vào n-ớc lạnh để ngâm, nh- vậy sữa sẽ không bị co lại, khi ăn lại ngon và giòn.

79. Cách bóc mực khô

Muốn bóc mực khô, tr-ớc tiên ta phải ngâm mực vào n-ớc nóng có pha cacbonat natri. Ngâm mực thật kỹ, khi đã đ-ợc ngâm kỹ, lớp da bên ngoài và mai mực sẽ rất dễ bóc.

PHẦN 5: CÁCH CHẾ BIẾN TRỨNG GIA CẦM

80. Cách giữ lòng đỏ trứng t-oi lâu

Lòng đỏ trứng sau khi đ-ợc tách khỏi lòng trắng, nếu ta ngâm vào dầu vừng, lòng đỏ sẽ giữ đ-ợc t-oi trong vòng 2-3 ngày.

81. Cách giữ lòng trắng đ-ợc t-oi lâu

Lòng trắng trứng th-ờng dùng để làm bánh hoặc một số chị em hay dùng lòng trắng để xoa lên mặt để d-ỡng da. Lòng trắng trứng nhiều quá dùng không hết, ta có thể bảo quản theo cách sau:

- Đựng lòng trắng vào bát, đổ lên trên n-ớc đun sôi để nguội, nh- vậy có thể để đ-ợc trong vài ngày mà không sợ bị hỏng.

- Nếu muốn lòng trắng trứng đặc lại, có thể cho vào một ít đ-ờng, một vài giọt n-ớc chanh hoặc rắc lên vài hạt muối tinh.

82. Đánh trứng không đ-ợc dùng đồ nhôm

Khi đánh trứng, không đ-ợc dùng đồ nhôm vì dùng đồ nhôm không những ảnh h-ởng đến màu sắc của trứng khi ta tráng mà còn làm mất chất dinh d-ỡng có trong trứng.

83. Đánh trứng nhanh cần cho muối.

Nếu muốn đánh trứng vừa nhanh lại vừa đều, tr-ớc khi đánh ta nên cho vài hạt muối vào lòng trắng trứng, nh- vậy khi đánh trứng sẽ nhanh đều.

84. Đánh trứng cần cho thêm n-ớc lạnh

Khi đánh trứng nếu cho vài giọt n-ớc lạnh vào, thì khi tráng trứng sẽ giòn mà lại giòn, ngon miệng.

85. Cách phân biệt trứng sống và trứng chín

Đôi khi trứng sống và trứng chín để lẫn vào nhau rất khó phân biệt. Để phân biệt đ-ợc, ta đặt trứng lên bàn, quay nhẹ. Nếu là trứng chín, trứng sẽ quay rất lâu. Tác dụng cùng một lực mà trứng vừa quay vài vòng đã dừng lại thì đó nhất định là trứng sống.

86. Cách phân biệt trứng mới và trứng cũ

Nếu muốn biết trứng nào mới, trứng nào cũ, ta có thể dùng muối để thử. Tr-ớc hết, ta cho một thìa muối vào trong chậu n-ớc hoà tan. Tiếp đó, cho trứng vào trong n-ớc muối, nếu là trứng mới, trứng sẽ chìm xuống đáy chậu, trứng không đ-ợc mới sẽ nổi lên trên, còn trứng đã để thời gian quá lâu sẽ nửa chìm nửa nổi.

87. Phòng trứng nứt khi luộc

Khi luộc, trứng th-ờng hay bị nứt làm cho các chất dinh d-ỡng có trong trứng bị thoát ra ngoài. Muốn để cho trứng không bị nứt trong khi luộc, ta cần phải cho trứng vào n-ớc lạnh rồi dùng lửa nhỏ để luộc. Nếu dùng n-ớc sôi để luộc, tr-ớc khi luộc ta phải cho trứng vào ngâm

trong n-ớc lạnh tr- ớc, hoặc cho muối vào trong n- ớc rồi sau đấy mới luộc. Nếu thấy vỏ trứng bị nứt thì lập tức phải cho vào n- ớc một ít dấm để lòng trắng không bị chảy ra ngoài.

88. Mẹo luộc trứng khi đập vỡ

Để đảm bảo luộc trứng đập vỡ không bị phòi và mất hết chất dinh d-ỡng, ta nên cho trứng vào luộc trong nồi n-ớc muối đặc đun sôi, lòng đỏ, lòng trắng sẽ không bị chảy ra ngoài.

89. Luộc trứng cho giảm để bóc vỏ

Khi ta luộc trứng, nếu l- u ý cho giảm vào n-ớc luộc thì trứng khi lấy ra sẽ rất dễ bóc vỏ.

90. Đun chè trứng nên dùng chè đen

Có lẽ các bạn còn ch- a biết món chè trứng là món nh- thế nào. Xin giới thiệu cùng các bạn, đây là một món ăn rất giàu chất dinh d-ỡng mà lại dễ làm. Chỉ cần các bạn cho trứng vào luộc cùng với lá chè là đ- ợc. Chỉ có một điều cần l- u ý là khi luộc các bạn nên dùng chè đen (hay còn gọi là hồng trà) để luộc thì món trứng của chúng ta sẽ không những màu sắc đạt tiêu chuẩn mà lại ngon miệng.

91. Cách ốp lếp trứng

Khi ốp lếp trứng, sau khi đập trứng cho vào trong chảo, ta nên nhỏ vài giọt n-ớc nóng lên trên bề mặt trứng và xung quanh quả trứng, nh- vậy khi ốp xong quả trứng vừa mềm mà lại bóng.

92. Tác dụng của bột mì khi tráng trứng

Tr- ớc khi tráng trứng, ta nên rắc ít bột mì vào chảo dầu nóng, nh- vậy mỡ sẽ không bị bắn ra ngoài mà đ- ợc trứng sẽ có màu vàng t- ời hấp dẫn.

93. Mùi vị thơm ngon của trứng tráng cho thêm r- ợu

Khi tráng trứng gà, vịt, nếu ta cho vào trứng vài giọt r- ợu trắng hoặc r- ợu gạo, khi tráng xong trứng sẽ xốp mềm, thơm ngon.

94. Muối có thể điều chỉnh màu sắc của trứng.

Khi dùng trứng để trang trí món ăn, nếu cần màu sắc của trứng đậm thêm một chút, ta chỉ cần cho vào trứng một ít muối rồi đánh đều lên, trứng tráng xong sẽ vàng t- ời hơn bình th- ờng.

95. Mẹo bóc trứng Bóc thảo

Khi bóc trứng bóc thảo, ta chỉ cần bóc đi lớp màng và vỏ ở đầu to của quả trứng, còn đầu bé chọc một lỗ thủng nhỏ, sao đó dùng miệng thổi qua lỗ bé, trứng sẽ tự khắc rơi ra.

96. Cách thái trứng luộc

Khi cần thái trứng luộc thành từng lát mỏng, điều đầu tiên ta cần chú ý là trứng phải nguội hẳn mới đ- ợc thái, khi thái nếu dùng dao th- ờng thì xoa một ít n-ớc lên dao, nh- vậy khi thái miếng trứng sẽ nhẵn hơn.

97. Cách thái trứng bóc thảo

Trứng bóc thảo sau khi bóc xong nếu dùng dao thái, lòng đỏ th- ờng hay bị dính vào dao, vừa khó rửa lại vừa ảnh h- ưởng đến sự hoàn hảo của miếng trứng. Trong khi không có dụng cụ chuyên dùng để cắt trứng, ta có thể dùng một sợi dây ni lông thật nhỏ hay một sợi dây thép bé quấn vòng quanh quả trứng, sau đó kéo đều tay, miếng trứng đ- ợc cắt ra sẽ đều mà lòng đỏ lại không bị xây sát gì cả.

98. Khử vị đắng, chát của trứng bắc thảo

Khi ăn trứng bắc thảo, nếu phát hiện ra trứng có vị đắng hoặc vị chát, ta có thể cho thêm vào trứng một ít dấm và gừng giã nhỏ, mùi vị của trứng sẽ trở lại bình thường. Tùy khẩu vị từng người có thể cho thêm dầu ớt, hành hoa, mì chính hoặc xì dầu, trứng ăn cũng sẽ rất ngon.

99. Điều cần chú ý khi làm trứng cuốn

Khi làm trứng cuốn, nếu ta cho một ít sữa bò vào trộn cùng với trứng trước khi tráng, thì món trứng cuốn sẽ mềm, mùi vị lại thơm ngon, hấp dẫn.

100. Cách ăn trứng vịt muối mới

Ta lấy một quả trứng vịt muối sống, chọc một lỗ thủng ở một đầu quả trứng, cho đũa vào đánh đều cả lòng trắng và lòng đỏ lên, cho tiếp một ít dấm và một ít mì chính vào trộn cho vừa khẩu vị, sau đó cho vào nồi hấp. Khi ăn các bạn sẽ thấy là mình đang đi-ợc ăn món thịt cua.

101. Hai cách muối trứng

- Rửa sạch trứng gà, luộc chín (số lượng không hạn chế), đập nứt vài đường trên vỏ quả trứng, bôi kín chặt và nhiều muối tinh lên các vết nứt, vậy muối sẽ qua các vết nứt thấm vào trong trứng. Sau khi đã làm xong các bước trên, cho trứng vào hộp (hoặc đồ đựng bất kỳ nào phải khô ráo) bịt kín. Hai ngày sau, ta sẽ có trứng để ăn.

- Rửa sạch trứng, để khô hết nước, cho từng quả vào ngâm trong rượu trắng một lúc. Sau khi ngâm xong, vớt ra, đang lúc ướt cho trứng vào lăn trong muối tinh, chú ý cho muối dính đều trên vỏ quả trứng, đặt nhẹ nhàng vào đồ đựng, đặt ở nơi thoáng gió. Khi đặt nên lưu ý cố gắng đừng để muối ở trên vỏ quả trứng rơi ra, nếu không sẽ ảnh hưởng đến chất lượng của trứng. Sau 20 - 30 ngày là trứng có thể ăn được, sau 40 ngày trứng sẽ còn ngon hơn.

102. Cách làm trứng muối tiết ra nhiều dầu

Những người thích ăn trứng muối phần lớn thích ăn trứng có nhiều dầu. Vậy làm thế nào để món trứng muối nhiều dầu đây. Mời các bạn tham khảo cách làm sau:

Bước 1: Rửa sạch và phơi khô 50 quả trứng vịt, sau đó xếp trứng vào vò.

Bước 2: Chén nước đổ vào trứng:

- Cho vừa lượng gừng tươi, hồi nướng, hoa tiêu vào 4 - 5 lít nước để đun, cho đến khi thấy nước có mùi thơm thì cho 1 kg muối hạt vào.

- Dùng lửa to đun nước cho thật sôi, sau đó cho vừa phải đường trắng, mì chính cùng với 50g rượu trắng vào nước.

Bước 3: Sau khi chế xong nước, ta phải để cho nước thật nguội rồi đổ vào trong vò đã đặt trứng, nước phải ngập đầy trứng. Ta bịt kín vò, ngâm trứng trong vòng 20 - 25 ngày là được.

Làm cách này, lòng đỏ trứng sẽ tiết rất nhiều dầu, mùi vị lại thơm ngon.

103. Các cách bảo quản trứng

Cách 1: Bôi lên trứng một lớp dầu thực vật như dầu cải, dầu vừng... trứng có thể để được đến 36 ngày. Cách này thích hợp với nhiệt độ từ 25 - 32°C.

Cách 2: Để trứng mới (trứng phải còn lạnh lặn, chưa bị giáp vờ) vào trong vò hoặc bình sạch sẽ khô ráo, đổ nước vôi có nồng độ 2 - 3% vào bình, nước phải cao hơn trứng từ 20 - 25 cm, với cách này ta có thể giữ trứng được trong vòng từ 3 - 4 tháng. Khi cất giữ cần phải bảo đảm được các điều kiện sau:

- Mùa hè không để vò hoặc bình đựng trứng ở chỗ có ánh nắng mặt trời chiếu vào mà phải để nơi râm mát, thoáng gió.

- Mùa đông không để nơi quá lạnh nh- ng cũng phải đảm bảo thoáng mát.

Cũng có thể cho trứng vào n- ớc vôi có nồng độ khoảng 5% ngâm nửa tiếng rồi vớt ra phơi khô tr- ớc khi cho trứng vào bình hoặc vò cát giữ, làm nh- vậy có thể bảo quản trứng trong một thời gian khá dài.

Cách 3: Hoà tan 1kg dung dịch silicat natri vào 9 lít n- ớc sôi, sau đó để nguội rồi đổ vào trong bình đựng trứng gà, mặt n- ớc phải để cao hơn trứng từ 5cm trở lên, dùng bình bịt kín miệng bình để nơi râm mát, thông gió, vào mùa hè bằng cách này ta có thể bảo quản đ- ợc trứng trong vòng 2-3 tháng.

Cách 4: Rải một lớp trấu khô, sạch vào đáy thùng đựng, cứ một lớp trấu trải 1 lớp trứng cho đến khi đầy thùng, cuối cùng dùng bìa bịt kín thùng, để thùng nơi râm mát, làm nh- vậy có thể bảo quản trứng đ- ợc trong vòng vài tháng. Trong tr- ờng hợp không có trấu ta có thể thay bằng mùn c- a gỗ hoặc tro để thay thế, cứ 20 ngày kiểm tra trứng một lần.

Cách 5: Cũng có thể cho trứng vào để cùng với các loại l- ơng thực phụ nh- đậu t- ơng, đậu đen... nh- vậy trứng cũng có thể bảo quản trứng trong 1 thời gian dài mà không sợ bị hỏng.

Cách 6: Cất trứng vào trong bã chè khô sạch, để nơi thoáng mát, cũng có thể bảo quản trong vòng 2-3 tháng không bị hỏng.

Cách 7: Vào mùa hè thời tiết nóng mực, nếu cho trứng vùi vào trong muối, trứng cũng bảo quản đ- ợc lâu.

Cách 8: Trứng vừa gà vừa mới mua về nên dùng ni lông giữ t- ới hoặc loại giấy bóng dùng để n- ồng thức ăn bọc trứng lại, nh- vậy trứng cũng để đ- ợc trong một thời gian dài.

Cách 9: Sau khi mua trứng gà về, ta dùng khăn - ớt lau qua trứng vào tủ lạnh (để đựng quả trứng lên), đầu to quả trứng h- ớng lên trên, nh- vậy cũng để đ- ợc khá lâu.

Cách 10: Trứng gia cầm không nên để cùng với gừng, hành tây, nh- vậy trứng sẽ hỏng rất nhanh.

PHẦN 6: CÁCH BẢO QUẢN, CHẾ BIẾN SỮA VÀ CHẾ BIẾN CÁC CHẾ PHẨM CỦA SỮA

104. Cách đun sữa không bị trào ra ngoài

Khi đun sữa bò, ta nhỏ vài giọt n- ớc lên trên nắp vùng nổi, khi thấy n- ớc trên nắp vùng gần cạn hết, điều đó có nghĩa sữa trong nồi cũng sắp sôi. Lúc này mở vùng nổi, chờ một lúc sữa sôi thì bắc xuống là đ- ợc.

105. Hai cách bảo quản sữa

- Mùa hè sữa th- ờng hay dễ bị hỏng. Nếu ta cho vào sữa một ít muối, nh- vậy sẽ kéo dài đ- ợc thời gian bảo quản sữa.

- Cho một ít đ- ơng cát vào sữa đun sôi cũng là một cách để bảo quản sữa đ- ợc lâu hơn.

106. Chống sữa dính nồi khi đun

Khi đun sữa, tr- ớc hết ta đem nồi tráng qua n- ớc thì khi đun sữa sẽ không dính vào thành nồi nữa.

107. Cách làm pho mát bị cứng mềm lại

Khi pho mát bị cứng sẽ trở mùi, ta nên đem pho mát cắt thành từng miếng dày 1-2cm ngâm vào r- ợu gạo, sau đó vớt ra hấp cách thủy một lúc, pho mát sẽ trở mềm trở lại.

108. Khử vị gây của sữa dê

Ta cho một ít hạnh nhân hoặc dứa nhỏ chà hoa nhài vào trong nồi đun sữa dê, sau khi đun vớt bỏ hạnh nhân, hay chà hoa nhài ra, sữa dê sẽ không còn mùi gây nữa.

PHẦN 7: CÁCH CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN RAU

109. Mẹo cho muối khi xào rau

Nếu dùng mỡ động vật để xào rau, tốt nhất ta nên cho muối vào chảo rồi mới xào rau, làm nh- vậy có thể giảm bớt l- ượng clo hữu cơ có hại cho sức khỏe của con ng- ời còn sót lại trong mỡ. Nếu dùng dầu lạc để xào, ta cũng phải cho muối tr- ớc rồi mới cho rau, bởi vì trong dầu lạc có thể có loại mốc hoành khúc mà muối có thể diệt đ- ợc loại mốc có hại này. Để làm cho rau xào hợp khẩu vị, lúc đầu ta nên cho một ít muối, sau khi rau chín mới cho thêm. Nếu dùng dầu lạc, dầu trà hay dầu cải, thì phải cho rau tr- ớc rồi với cho muối thì thành phần dinh d- ỡng có trong rau không bị mất đi.

110. Tác dụng của bia khi làm các món nộm

Mùa hè th- ờng hay thích ăn nộm, khi làm nộm nếu ta cho một l- ượng bia vừa phải vào trộn đều với nộm, món nộm của chúng ta sẽ thơm ngon hơn.

111. Muối có thể làm cho lá rau vàng xanh trở lại

Các loại rau xanh nh- rau chân vịt, rau cải, rau muống... nếu lá có hơi bị vàng (vẫn còn ăn đ- ợc) Khi luộc ta cho thêm một ít muối, lá rau sẽ xanh trở lại.

112. Tác dụng của sữa bò khi xào xúp lơ

Khi xào xúp lơ, nếu ta cho thêm một thìa sữa bò vào xào cùng thì xúp lơ sẽ trắng ngần mà lại có mùi vị thơm ngon.

113. Nộm có cà chua nên cho muối

Khi làm nộm có cà chua, ngoài việc cho đ- ờng vào nộm ta không nên quên cho thêm một ít muối vào cà chua, nh- vậy vị chua trong cà sẽ đ- ợc giảm bớt mà món nộm lại đậm đà dễ ăn.

114. Làm sạch xà lát bằng r- ợu nho

Khi đã bật nắp r- ợu nho, nếu để quá lâu r- ợu sẽ thành giấm có h- ơng thơm của nho. Nếu dùng sữa này để làm xà lát, món xà lát sẽ rất thơm ngon, hấp dẫn.

115. Cách pha chế n- ớc chua ngọt

Bất kể làm món chua ngọt gì, ta cần dựa theo tỷ lệ 2 phần đ- ờng 1 phần giấm, nh- vậy n- ớc chua ngọt sẽ đạt đến độ chua ngọt thích hợp.

116. Cách cho dấm vào thức ăn

Tất cả các món nóng đều cần cho dấm, tr- ớc khi bắc nồi xuống, ta để dấm chảy dọc theo thành nồi thì h- ơng vị món ăn sẽ đậm đà hơn so với đổ trực tiếp vào thức ăn.

117. Bí quyết muối đậu cô ve

Đậu cô ve muối là món ăn hàng ngày quen thuộc của ng- ời dân Trung Quốc. Món này cũng t- ơng tự nh- món d- a, cà muối của chúng ta vậy, chỉ khác là không dùng n- ớc mà trực tiếp dùng muối để muối. Khi muối món đậu quả này cần tuân thủ theo các b- ớc sau:

- Chọn đậu hái vào buổi sáng sớm mới còn t- ươi ngon.

- Cho muối vào bóp nhẹ đậu, đợi khi thấy bắt đầu - ớt tay thì cho đậu vào vại (chú ý không đ- ợc cho quả bị dập hoặc sâu cắn).

- Nén đậu chặt thành từng lớp rồi rắc lên trên cùng một ít muối (nén nh- muối d- a cà), cuối cùng đập kín vại lại.

Cách này là trực tiếp dùng n- óc tiết ra từ đậu để muối, chứ không dùng n- óc gì khác để tránh đậu ngâm lâu trong n- óc, dẫn đến nhanh hỏng. Món đậu sau khi muối sẽ vàng, giòn có thể để trong một năm dùng dần mà không bị hỏng.

118. Cách khử vàng trắng trong vại d- a

Khi muối d- a, d- a rất dễ có văng mà văng là một loại mốc có hại cho sức khỏe con ng- ời. Để khử hết văng trong vại d- a, ta lấy 250g đậu tằm khô, rang chín để nguội, dùng đậu tằm bằng vải th- a rồi cho vào vại d- a, ngày hôm sau lấy ra, bạn thấy văng trong vại d- a sẽ không còn nữa.

119. Bí quyết thái ớt, hành không bị cay mắt

Khi thái ớt, hành th- ờng dễ bị cay mắt, nếu tr- ớc khi thái, ta cho hành, ớt vào ngăn đá tủ lạnh một lúc hoặc nhúng dao vào n- óc lạnh cũng có thể để một chậu n- óc lạnh vừa thái vừa nhúng dao, nh- vậy sẽ giảm bớt đ- ợc vị cay của hành, ớt.

120. Giảm bớt độ cay khi xào ớt

Xào ớt rất dễ bị cay, sau khi cắt xong ớt ta nên dùng dầu và muối đảo qua rồi đập vào chảo một quả trứng làm thành món trứng bọc ớt vị cay sẽ bớt hẳn.

121. Cách bảo quản ớt t- ươi

Nếu ta đem ớt vùi vào trong tro bếp (tro đốt bằng vỏ cây) ớt sẽ giữ đ- ợc lâu mà không bị hỏng, cho dù vào mùa đông giá rét ta vẫn có ớt t- ươi ăn.

122. Cách chữa canh bị mặn

- Nếu canh nấu bị mặn, ta có thể dùng vải th- a hoặc vải xô bọc một ít cơm chín thả vào nồi canh, cơm sẽ hút các phần tử muối trong canh, giảm bớt vị mặn trong canh.

- Canh quá mặn, ta có thể thái vài lát khoai tây cho vào nồi đun cùng, canh chín với khoai tây ra ngay, canh sẽ bớt mặn.

Với canh bị mặn, ta có thể cho vài miếng đậu phụ hoặc cà chua vào cùng nấu, hiệu quả giảm mặn không kém gì so với khoai tây.

123. Tảo tía (hay còn gọi là tảo cao) có thể giảm độ béo cho canh

Khi canh quá nhiều mỡ hoặc dầu, ta có thể rắc một ít tảo tía (hay còn gọi là tảo cao hay là rau cao) đã đ- ợc n- ồng qua vào canh, canh sẽ không còn béo nữa.

124. Cách xử lý thức ăn nấu bị mặn

- Thức ăn bị mặn, ta có thể cho vào thức ăn một l- ượng đ- ờng vừa phải, thì thức ăn sẽ đỡ mặn hơn vì đ- ờng có tác dụng làm giảm độ mặn của muối.

- Khi thức ăn mặn quá, ta cũng có thể cho vào thức ăn một ít giấm, vị mặn cũng sẽ giảm đi nhiều.

- Ngoài 2 cách trên, ta còn có thể cho thức ăn vào ngâm trong n- óc có pha một chút r- ợi trắng, thức ăn cũng giảm đ- ợc vị mặn một cách đáng kể.

125. Giảm độ chua của thức ăn bằng r- ợu

Nếu thức ăn bị chua quá, ta có thể cho vào thức ăn một ít r- ợu gạo, vị chua sẽ đ- ợc giảm bớt một cách rõ rệt

126. Cách làm d- a muối đỡ bị mặn và bị cay

Nếu d- a muối bị quá mặn hoặc quá cay, ta nên thái nhỏ d- a rồi ngâm vào n- óc pha với r- ợu theo tỷ lệ 50%, vị mặn và cay của d- a sẽ giảm bớt, mùi vị lại hấp dẫn hơn.

127. Khử vị đắng và chát trong rau

Củ cải, m- Ớp đắng là các loại rau có vị chát và đắng, bởi vậy sau khi thái xong, ta nên cho một ít muối vào để ngâm một lúc, sau đó vắt n- Ớc rồi mới xào nấu, nh- Ập vị chát, đắng sẽ giảm đi. Ngay cả đối với rau chân vịt, tr- Ớc khi nấu cũng nên trần qua, nh- Ập rau sẽ ngọt hơn khi xào nấu.

128. Củ cải khô đông lạnh

Củ cải sau khi thái để vào ngăn làm đá ở tủ lạnh làm đông lạnh một thời gian, sau đó đem ra nơi có ánh nắng phơi khô. Làm cách này, món củ cải khô sẽ bảo quản đ- Ợc lâu hơn, mùi vị lại độc đáo.

129. Khử mùi ở củ cải

Tr- Ớc khi hấp hay luộc củ cải, ta nên thái nhỏ củ cải ra, rồi theo tỉ lệ 300:1 để cho giấm vào cùng với củ cải, sau đó mới cho lên nồi luộc hoặc hấp, nh- Ập mùi trong củ cải sẽ không còn nữa.

130. Cách bảo quản củ cải

- Bảo quản trong hố đất: Bỏ qua tất cả củ cải bị sâu đục, nứt sứt, những củ bị nứt và những củ quá nhỏ, số còn lại cắt bỏ đầu đuôi. Đào 1 hố sâu 1m, rộng 1m, xếp nghiêng củ cải theo thành hố, đầu h- Ớng xuống d- Ới, đuôi h- Ớng lên trên. Xếp lần l- Ợt, cứ một lần củ cải, 1 tầng đất dày khoảng 10cm (chú ý tìm loại đất sạch), tổng cộng xếp tất cả 4 tầng. Nếu hố đất quá khô, ta có thể t- Ới lên trên một ít n- Ớc. Sau khi tầng trên cùng đ- Ợc xếp xong, ta cần phải dựa theo sự thay đổi của thời tiết để tăng dần độ dày của lớp đất trên cùng. Thời tiết ẩm áp lấp ít đất, trời giá rét lấp nhiều đất, đảm bảo đến tr- Ớc hoặc sau tiểu hàn thì lấp xong đất, tổng cộng dày 1m. Những củ cải đảm bảo chất l- Ợng, tr- Ớc khi cho xuống hố đất không bị chịu nóng, sau khi cho vào hố không bị chịu lạnh thì có thể cất giữ đến tận th- Ợng tuần tháng 3 năm sau cũng không bị hỏng.

- Bảo quản bằng bùn: Cắt bỏ phần đầu củ cải rồi lăn củ cải vào bùn nhão một vòng, đảm bảo dính đ- Ợc một lớp bùn ở bên ngoài củ cải. Sau khi lăn xong, cho củ cải xếp vào nơi râm mát để cất giữ. Nếu đắp thêm một lớp đất ẩm ở bên ngoài củ cải thì càng tốt.

- Bảo quản bằng cách xếp củ cải xung quanh thùng (chum) đựng n- Ớc: Để một thùng (chum) đựng n- Ớc trong phòng, trong thùng (chum) đổ đầy n- Ớc, đem củ cải xếp đồng xung quanh thùng (chum), đắp thêm 1 lớp đất ẩm dày khoảng 15cm lên trên củ cải là đ- Ợc.

131. Cách giữ t- Ới cà rốt đã gọt vỏ

Cà rốt sau khi đã gọt vỏ, ta cho vào đồ đựng khô ráo, đặt lên trên một mảnh khăn - Ớt, nh- Ập có thể giữ t- Ới đ- Ợc trong vòng khoảng 3 tiếng.

132. Cách phục hồi hành tây đông lạnh hợp lý

Nếu hành tây bị đông lạnh, ta đem hành ngâm vào n- Ớc lạnh, cho vài hạt muối, một lúc sau hành sẽ t- Ới trở lại.

133. Cách bảo quản rau

Nếu rau xanh ta mua về ăn một bữa không hết còn lại một ít, trong tr- Ờng hợp không có tủ lạnh, ta có thể cho rau vào trong lá bắp cải già khô bọc kín buộc lại, để vào nơi râm mát, chú ý không đ- Ợc phun n- Ớc hoặc để n- Ớc dây vào, nh- Ập rau cũng có thể t- Ới thêm đ- Ợc một thời gian.

134. Xào hành tây nên cho bột mì

Hành tây sau khi thái xong nếu ta trộn thêm một ít bột mì, khi xào xong hành sẽ có màu vàng rộm rất hấp dẫn, khi ăn lại giòn. còn nếu ta cho r- Ợu trắng vào xào với hành tây, sẽ không sợ hành bị cháy.

135. Cách xử lý ngứa sau khi gọt khoai sọ hoặc khoai môn

Cạo vỏ khoai sọ hoặc khoai môn, da tay th-ờng bị ngứa. Nếu gặp tr-ờng hợp này, ta có thể hong tay trên lửa một lúc, hoặc cho vài giọt dấm vào chậu n-ớc sôi để rửa, một lúc sau tay sẽ hết ngứa. Nếu không ta xoa thêm một ít dầu gió vào tay hiệu quả cũng tốt bằng hai ph-ơng pháp trên.

136. Cách xào ngó sen không bị thâm đen

Khi xào ngó sen, ngó sen th-ờng bị thâm đen, nếu ta vừa xào vừa cho n-ớc lã vào, thì ngó sen khi xào xong sẽ giữ đ-ợc nguyên màu sắc trắng ngần ban đầu.

137. Điều cần chú ý khi thái cà

Khi thái cà để nấu, chúng ta cần chú ý khi thái xong phải cho cà vào n-ớc để ngâm ngay, nếu không cà bị ôxy hoá thâm đen lại.

138. Bí quyết gọt vỏ khoai tây

Tr-ớc khi gọt vỏ khoai tây ta đem khoai tây ngâm vào n-ớc nóng một lúc, sau đó cho vào n-ớc lạnh khoai tây sẽ dễ cạo.

139. Khoai tây gọt càng mỏng vỏ càng tốt

L-ợng dinh d-ỡng trong vỏ khoai tây rất phong phú, bởi vậy khi gọt vỏ khoai tây cần gọt càng mỏng càng tốt. Để gọt mỏng ta cần làm theo cách 138. Còn muốn khoai tây gọt xong vẫn trắng thì sau khi gọt xong cho ngay vào n-ớc đã cho vài giọt giấm, nh- vậy khoai tây sẽ trắng.

140. H-ơng vị của khoai tây có cho thêm sữa

Khi luộc khoai tây ta cho vào n-ớc luộc một ít sữa bò, khoai tây sẽ rất ngon mà khi luộc xong khoai lại không bị vàng..

141. Cách xào khoai tây

Khi xào khoai tây, phải đợi cho khoai tây chuyển màu rồi mới đ-ợc cho muối và bật lửa to, nếu không lớp ngoài xung quanh vỏ sẽ bị cứng, n-ớc khoai chảy ra dính với dầu, khi xào xong khoai dễ nát, ảnh h-ởng đến h-ơng vị và thẩm mỹ của món ăn.

142. Cách xử lý mùi khoai tây đông lạnh

Tr-ớc hết đem khoai tây đông lạnh ngâm vào trong n-ớc lạnh, tiếp đó cho khoai vào trong n-ớc sôi có pha với một thìa dấm ngâm cho đến lúc n-ớc nguội thì vớt ra để chế biến. Làm nh- vậy khoai tây xào sẽ không có mùi.

143. Khoai tây không đ-ợc để cùng với khoai lang

Nếu để khoai tây cùng với khoai lang, nếu khoai lang không bị cứng ruột thì khoai tây sẽ bị nảy mầm, mà khoai tây đã nảy mầm thì rất có hại cho sức khoẻ không thể ăn đ-ợc.

144. Cách nấu rong biển chóng nhừ

Khi nấu rong biển, nếu ta cho vào một ít kiềm cacbonat natri hay một ít dấm thì rong biển sẽ mềm nhanh, cũng có thể cho vài cọng rau chân vịt, rong biển cũng sẽ nhanh nhừ.

145. Hiệu quả của n-ớc gạo khi ngâm đồ ăn khô

Dùng n-ớc gạo ngâm đồ ăn khô nh- rong biển khô, măng khô, thì sẽ làm cho nở nhanh và chóng nhừ.

146. Cách chế biến rong biển khô

Tr-ớc khi chế biến rong biển khô, ta nên cho rong biển khô đun cách thuỷ nửa tiếng, sau khi vớt ra dùng bột kiềm ăn bóp 1 l-ợt, bóp xong ngâm n-ớc lã 1-2 tiếng, sau đó chế biến món ăn rong biển đều giòn và không có mùi tanh.

147. Hai cách ngâm mộc nhĩ

- Dùng n-ớc vo gạo đun sôi ngâm mộc nhĩ, mộc nhĩ sẽ nở to và mềm, mùi vị thơm ngon.
- Dùng n-ớc lã ngâm mộc nhĩ sẽ rất giòn.

148. Cách rửa mộc nhĩ

Mộc nhĩ đen dễ dính đất cát và mặt gỗ, để rửa mộc nhĩ cho sạch, ta có thể dùng n-ớc muối (trọng l-ợng n-ớc muối bằng 1/10 trọng l-ợng mộc nhĩ) để rửa, khi rửa vò đều tay, chờ n-ớc chuyển đục thì dùng n-ớc lã rửa lại cho đến khi sạch là đ-ợc.

149. Cách ngâm nấm

Cho nấm đã đ-ợc rửa sạch và thái xong vào trong n-ớc ấm pha với đ-ờng trong vòng 12 giờ (1kg n-ớc hoà với 25g đ-ờng). Nấm ngâm vào n-ớc đ-ờng vừa hấp thụ n-ớc nhanh vừa giữ đ-ợc h-ơng vị, khi nấu lại ngọt và thơm.

150. Cách phân biệt nấm độc

Chúng ta cần l-ưu ý đặc tr-ợng của nấm độc có màu sắc sặc sỡ, đẹp mắt, khi hái về dễ đổi màu, bóp n-ớc ra đục nh- sữa bò. Nấm không độc đa số có màu trắng và màu nâu nhạt, màu giấy cũ, bóp n-ớc ra trong nh- n-ớc lọc.

151. Cách chế biến rau kim châm

Trong rau kim châm t-ơi có một loại chất mà khi hấp thụ vào cơ thể sau quá trình ôxy hoá sẽ trở thành một loại độc tố mạnh, do vậy khi chế biến cần dùng n-ớc sôi chần qua, bỏ n-ớc ngâm rau đi, khi nấu phải nấu cho thật chín mới đ-ợc ăn.

152. Cách ngâm măng khô để ăn dần

Tr-ước tiên ta cho măng khô vào nồi đổ đầy n-ớc đun sôi 30 phút, sau đó chuyển lửa nhỏ đun tiếp một lúc rồi vớt ra, cắt bỏ chỗ già, rửa sạch. Sau đó dùng n-ớc vo gạo hoặc n-ớc sôi ngâm ăn 2-3 ngày, ngày thay n-ớc một lần, đến khi nấu thái thành miếng, miếng măng rất mềm và thơm ngon.

PHẦN 8: CÁCH CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN CÁC LOẠI ĐẬU VÀ CÁC CHẾ PHẨM LÀM TỪ ĐẬU

153. Tác dụng của muối với các thức ăn sẵn làm từ đậu

Đậu phụ, đậu phụ khô và các sản phẩm ăn sẵn làm từ đậu nói chung nếu có mùi làm các bạn khi ăn cảm thấy khó chịu, tr-ớc khi nấu, các bạn có thể cho đậu phụ hoặc thức ăn ngâm vào trong n-ớc muối đun sôi để nguội theo tỷ lệ 500g đậu phụ hoặc thức ăn làm từ đậu cho 50g muối, thì mùi vị khó chịu của thức ăn không những sẽ mất đi, mà đậu phụ và các thức ăn làm từ đậu còn có thể để trong một thời gian dài mà không bị hỏng, khi rán hay nấu không bị nát.

154. Cách xử lý nấu món rau chân vịt với đậu phụ

Khi nấu rau chân vịt với đậu phụ, tr-ước hết hãy trần qua rau chân vịt để chất axit oxalic trong rau tan ra, nh- vậy khi cho đậu phụ vào chất canxi có trong đậu phụ sẽ mất đi, đồng thời chân nh- vậy còn làm cho vị chất của rau không còn nữa giúp cho rau ngọt hơn tr-ước khi ăn.

155. N-ớc d- a và đậu phụ

Đem đậu phụ ngâm trong n-ớc muối d- a, 4-5 tháng sau khi đậu không bị hỏng, khi chế biến lại rất ngon

156. Giá xào đậu nên cho giấm

Giá đậu t-ơi ngon khi xào chỉ cần xào qua là đ-ợc, nh- ng giá đậu non th- ờng hay có vị chát, nếu khi xào ta cho thêm giấm vào thì vị chát sẽ hết ngay, giá đậu khi xào xong sẽ ngon hơn.

157. Bí quyết nấu đậu xanh như đều

Trong đậu xanh th- ơng có lẫn đậu đá nấu rất khó nhừ. Nếu tr- ớc khi nấu ta đem đậu rang tr- ớc 10 phút (rang trong nồi kim loại), sau đó mới đem nấu, nh- vậy đậu có cứng đến đâu cũng có thể mềm ra đ-ợc. Nh- ng có một điều cần l- u ý, khi rang đậu không đ-ợc rang cháy hoặc quá vàng, nh- vậy ch- ẽ sẽ vị ảnh h- ưởng chất l- ợng.

158. Bảo quản đậu đỏ, đậu tằm khỏi bị mốc.

Khi cất giữ đậu đỏ, đậu tằm, nếu ta cho vào đậu 2 - 3 củ tỏi, dù để 2 - 3 năm cũng không sợ bị mốc.

159. Cách bóc vỏ đậu tằm.

Đem đậu tằm cho vào đồ đựng bằng sứ hoặc bằng sắt tráng men, cho vào một l- ợng kiềm ăn vừa phải, đổ n- ớc sôi vào ngâm 15 phút, sau khi đậu ch- ơng lên sẽ rất dễ bóc vỏ. Nh- ng chú ý, ruột đậu tằm phải dùng n- ớc rửa để khử đi mùi kiềm.

PHẦN 9 : CÁCH CHẾ BIẾN VÀ CẤT GIỮ LẠC.

160. Cách giữ độ giòn của lạc rang dầu.

Lạc rang dầu nói chung để sau 12 tiếng ăn sẽ bị ỉu. Nếu trong lúc lạc đang nóng phun vào một ít r- ợc trắng, trộn đều, đợi lạc gần hết nóng thì rắc muối ăn vào (muối nên rang khô) Làm nh- vậy lạc để vài ngày vẫn giòn nh- ban đầu, không bị ỉu nữa.

161. Cách rang lạc.

Nhiều ng- ời khi rang lạc rang dầu th- ờng cho dầu vào tr- ớc, đun nóng lên rồi cho lạc vào, cho rằng nh- thế lạc sẽ nhanh chín. Thực tế lại hoàn toàn ng- ợc lại, rang nh- vậy dễ làm cho lạc ngoài cháy trong sống. Cách làm đúng là cho dầu và lạc vào chảo cùng một lúc, để nhỏ lửa cho nhiệt độ nóng lên từ từ, nh- vậy lạc sẽ trong ngoài nóng đều, giòn đều, sắc cũng đẹp mà ăn lại thơm ngon.

162. Cách bảo quản lạc.

- Dùng n- ớc sạch rửa sạch lạc, rút ra để khô rang chín, cho muối tinh và ngũ vị h- ơng vào trộn đều, trải ra cho nắng phơi khô. Sau khi lạc đã khô, cho lạc vào túi ni lông hoặc đồ đựng kín bịt kín. Cách làm này làm cho lạc mất đi khả năng mọc mầm, cho dù để qua 2-3 mùa hè lạc cũng không bị hỏng.

- Trong bình hoặc túi ni lông đựng lạc cho vào 1 - 2 miếng thuốc lá thơm rồi bịt kín không để cho không khí lọt vào, lọt ra. Nh- vậy, lạc có thể trong 3 năm cũng không bị mốc.

PHẦN 10 : BẢO QUẢN, SỬ DỤNG, XỬ LÝ CÁC LOẠI GIA VỊ

163. Cách chọn đồ đựng để cất giữ dầu mỡ.

Nếu muốn cất giữ dầu, mỡ trong một thời gian dài, ta nên dùng đồ thủy tinh hoặc đồ sứ màu đậm, miệng nhỏ để đựng, không nên dùng các loại đồ kim loại nh- gang, sắt, nhôm hay thùng nhựa để đựng dầu mỡ, nh- vậy sẽ ảnh h- ưởng đến chất l- ợng của dầu mỡ.

164. Cách bảo quản và tăng hương thơm của dầu lạc.

Cho dầu lạc vào nồi đun nóng, thả một ít hoa tiêu, hồi hương, sau đó để nguội rồi đem cất giữ là được. Cách làm này, dầu không những bảo quản được trong một thời gian dài không bị hỏng, mà khi nấu thức ăn lại thơm.

165. Bí quyết khử mùi của dầu hạt cải.

Ta có dùng dầu hạt cải để rang lạc một lần, sau đó dùng dầu này để xào nấu thức ăn, mùi của dầu hạt cải sẽ không còn nữa, thức ăn lại thơm hơn. Nếu dùng dầu này để trộn nộm, nộm lại có mùi của một vị dầu thơm.

166. Bí quyết làm mất bọt trong dầu nóng.

Khi dầu nóng có bọt trào lên, ta có thể rắc một ít nước vào, sau một hồi nổi trong nồi, bọt dầu sẽ hết.

167. Các xử lý khi dầu trong nồi bốc lửa.

Khi dầu trong nồi bốc lửa, ta chỉ cần lập tức đẩy vung lại hoặc dùng khăn - ướt úp lên trên, lửa sẽ bị dập tắt ngay. Chú ý đặc biệt không được cho nước vào, vì vậy dầu nhẹ hơn nước, đổ nước vào dầu nổi lên trên, lửa sẽ càng cháy to hơn và bắn ra tứ phía.

168. Cách khử mùi của dầu để lâu.

Dầu để lâu, nhiều khi có mùi rất khó chịu. Để xử lý cho dầu hết mùi, ta có thể làm như sau: cho dầu vào nồi đun nóng, tiếp đó cho vài lát khoai tây vào để rán, rán xong mùi khó ngửi sẽ không còn nữa. Phương pháp này cũng có thể áp dụng với dầu đã rán cá để dầu hết mùi tanh của cá.

169. Cách khử mùi tanh của dầu rán cá.

Cho dầu đã rán qua cá vào nồi đun nóng, cho vào dầu vài đoạn hành, gừng và hoa tiêu đảo cho vàng. Sau khi hành, gừng và hoa tiêu đã vàng, ta bắc nồi ra, rắc một nắm bột mì vào chảo dầu nóng, bột mì gặp nóng sẽ chìm xuống đáy chảo. Vớt các thứ đã cho vào mỡ ra, rồi lọc mỡ bỏ bột mì đã bị động ở dưới chảo đi. Mỡ sau khi đã được xử lý như vậy dùng để nấu thức ăn sẽ không còn mùi tanh nữa.

170. Cách làm tăng mùi thơm của dầu hạt cải

Trong dầu hạt cải có một loại mùi làm cho nhiều người không thích ăn. Để cho mùi này không còn nữa và thậm chí còn tăng thêm mùi thơm cho dầu ta có thể làm theo cách sau:

- Nguyên liệu cần dùng cho 2,5 kg dầu, gừng tươi, tỏi mỗi loại 50g, hành thơm, vỏ quế, trần bì, dấm trắng, rượu trắng mỗi loại 25g, hoa hồi đinh hương mỗi loại 5g. Đem hành gừng rửa sạch, hành thái từng đoạn, gừng và tỏi đập nhỏ.

- Đổ dầu vào nồi đã được đặt nóng đun nóng dần lên. Sau khi dầu nóng, ta vặn bếp vừa phải rồi cho gừng, tỏi, hành, vỏ quế, trần bì, hồi hương và đinh hương cho vào đảo cho có mùi thơm. Khi đã ngửi có mùi thơm, ta cho tiếp dấm và rượu vào đun tiếp một lúc nữa rồi vớt các thứ đã cho vào lúc ban đầu ra.

- Dầu sau khi xử lý xong ta đem lọc kỹ, để nguội cho vào bình dùng dần.

Dầu hạt cải sau khi đã được làm theo các bước ở trên không những không còn mùi nữa và lại để được lâu, khi dùng chế biến thức ăn sẽ có mùi thơm đặc biệt.

171. Cách xào rau tiết kiệm dầu

thêm một ít nước vào, dầu làm như vậy, rau không bị cháy nhiều nước, dầu lại ngấm đều vào rau mà không cần phải dùng thật nhiều dầu.

172. Cách chống xì dầu bị mốc

- Đem xì dầu đun sôi, để nguội để vào bình, cho vào bình vài đoạn hành trắng, vài lát tỏi, cũng có thể cho vào vài giọt rượu trắng sẽ phòng được chống mốc cho xì dầu.

- Khi đổ xì dầu lên đến miệng chai, ta đổ lên phía trên cùng của xì dầu một lớp dầu đậu hoặc dầu vừng đã được đun để ngăn cách không khí bên ngoài và xì dầu bên trong bình, nh- vậy vẫn có tác dụng làm cho xì dầu không bị mốc.

173. Làm tăng vị thơm của dấm

Nếu ta cho vào dấm vài giọt rượu trắng và một ít muối ăn, giấm sẽ có mùi thơm nh- giấm thơm.

174. Trứng bác thảo có thể làm giảm độ chua của giấm.

Khi làm thức ăn, nếu cho giấm quá tay, ta lập tức bóc ngay một quả trứng bác thảo dầm nhỏ cho lẫn vào, sẽ có tác dụng trung hoà nhất định, giúp cho thức ăn đỡ chua hơn.

175. Cách bóc tỏi nhanh

Ngâm tỏi vào nước ấm 3-4 phút, vớt ra, dùng tay vò, vỏ tỏi sẽ bong ra hết. Ngoài ra, còn cách thông minh khác chúng ta hay làm, đó là cách bóc nhiều tỏi một lúc, ta có thể cho tỏi lên thớt đập nhẹ rồi bóc cũng rất nhanh.

176. Cách khử mùi tỏi sau khi ăn

Nếu khi ăn tỏi xong, ta uống một cốc sữa bò, mùi tỏi trong miệng sẽ không còn nữa.

177. Cách cất giữ tỏi

Muốn cất giữ tỏi được lâu ngày, ta cho tỏi vào túi lưới rồi treo ở nơi thoáng mát. Ngoài ra, cũng có thể bóc tỏi cho vào bình miệng rộng, dùng dầu xalát để ngâm, cất vào nơi râm mát, nh- vậy tỏi không mọc mầm lại vừa để được lâu. Ngoài ra, đối với tỏi thừa nhiều quá, ta có thể dùng dấm để ngâm, ngâm rượu và ngâm vào trong xì dầu để ăn.

178. Cách bảo quản rượu gạo

Ta cho một quả trứng gà tươi vào trong rượu gạo ch- a đun, sau 2 giờ, vỏ quả trứng sẽ sẫm màu lại, để thời gian dài trứng sẽ sẫm màu hơn. Làm nh- vậy, có thể kéo dài thời gian bảo quản rượu lên gấp 2,5 lần. Sau khi uống hết rượu trứng gà vẫn có thể dùng được.

PHẦN 11: CÁCH BẢO QUẢN CHẾ BIẾN GẠO VÀ THỨC ĂN LÀM TỪ GẠO

179. Nấu cơm phải dùng nước sôi

Điều này nghe chừng thật đơn giản, nh- ng có lẽ không phải ai cũng chấp hành. theo chúng tôi, nấu cơm bằng nước sôi là phương pháp khoa học nhất, vì vậy lượng Vitamin B<sub>1</sub> có trong gạo sẽ không bị mất, vừa đảm bảo chất lượng gạo, cơm nấu lại ngon.

180. Dùng nước trà nấu cơm có lợi cho tiêu hoá

Dùng nước trà nấu cơm, cơm không những thơm, màu sắc trông lạ mắt, mà còn có lợi cho tiêu hoá. Cách làm nh- sau: dùng 0,5 - 0,7g lá chè ngâm vào 1kg nước sôi từ 5 - 8 phút, dùng vải thưa lọc hết bã, đổ nước chè đã lọc sạch vào gạo đã vo sạch nấu bình thông, đến khi cơm chín là được. (Tuy nhiên, ta cũng nên tùy theo số lượng gạo mà cho lượng nước chè cho phù hợp)

181. Mùi vị của cơm cho thêm dầu

Khi nấu cơm, cho thêm vài giọt dầu hoặc mỡ động vật cho vào cơm, cơm không những thơm, toát nức mà còn không bị cháy đáy nồi.

182. Nấu cơm nên cho giấm

Mùa hè, khi nấu cơm, cứ 1,5kg gạo cho 2 - 3ml dấm ăn hoặc n-ớc chanh, nh- vậy cơm nấu xong sẽ trắng, không bị thiu, bị chua.

183. Cơm canxi

Rửa sạch vỏ trứng gà cho vào nồi rang giòn, nghiền thành bột, rắc một ít vào gạo đã vo sạch rồi nấu thành cơm, thế là ta đã có món "cơm canxi". Nh- vậy, ng-ời bình th-ờng và ng-ời thiếu canxi ăn vào đều tốt.

184. Cách tiết kiệm điện khi sử dụng nồi cơm điện

Khi sử dụng nồi cơm điện để nấu cơm, tr-ớc khi nấu, ta nên ngâm gạo một lúc sau đó mới đổ n-ớc sôi vào để nấu, nh- vậy cơm nấu xong vừa mềm vừa ngon, lại tiết kiệm điện.

185. Cách hấp cơm cũ

Khi hấp cơm, tốt nhất ta không nên đổ lẫn cơm cũ vào cơm mới mà phải đem hấp riêng. Cách này cũng làm rất đơn giản: Ta đổ n-ớc hấp nh- các món ăn khác, khi hấp cơm ta chỉ cần l- u ý cho thêm một ít muối vào n-ớc, tùy theo l-ợng cơm, nh- vậy cơm hấp và cơm vừa nấu sẽ ngon nh- nhau.

186. Bí quyết nấu cơm gạo cũ

Tr-ớc tiên, ta đem gạo cũ vo sạch, dùng n-ớc ngâm 2 tiếng, vớt lên để ráo n-ớc. Sau đó cho gạo vào nồi, đổ một l-ợng n-ớc sôi vừa phải, dùng lửa to đun sôi, tới tiếp tục dùng lửa nhỏ đun cho đến khi chín. Nếu dùng nồi áp suất, chỉ cần đun nhỏ lửa khoảng 8 phút là cơm chín. Nấu cách này, các bạn sẽ thấy cơm thơm nh- mùi cơm gạo mới.

187. Nấu cháo bằng phích n- ớc

Cho 150g gạo vào phích n-ớc rồi đổ n-ớc sôi vào, vài tiếng sau khi mở phích ra bạn có cháo để ăn.

188. Nấu cháo cho phèn chua dễ nhừ

Mùa hè, khi nấu cháo đậu xanh, nếu ta cho thêm một ít phèn chua, cháo sẽ chóng nhừ giúp ta tiết kiệm đ-ợc nhiên liệu và thời gian.

189. Cách nấu cháo bằng cơm thừa

Dùng cơm thừa nấu cháo th-ờng hay bị dính và cháy. Nếu tr-ớc khi nấu ta cho n-ớc lạnh dội qua thì khi nấu sẽ không bị dính và cháy mà cháo nấu ra lại ngon nh- cháo nấu bằng gạo.

190. Mùi vị thơm mát của cháo có từ vỏ quýt

Khi nấu cháo trắng, tr-ớc khi tắt bếp, nếu ta thả vào nồi cháo vài lát vỏ quýt, nh- vậy cháo sẽ có mùi thơm mát.

191. Cháo ngọt thêm giấm càng thêm ngọt.

Khi nấu cháo đ-ờng, ta cho thêm một chút dấm vào cháo, cháo sẽ càng ngọt hơn, nh- vậy chúng ta có thể tiết kiệm đ-ợc đ-ờng.

192. Cách nấu cơm nấu cháo tránh bị trào ra ngoài

- Khi nấu cháo nếu ta không để ý, cháo rất dễ bị trào ra ngoài. Nếu ta cho vào nồi vài giọt dầu vừng, sau khi sôi ta đun vừa lửa, dù cháo có sôi bao nhiêu thì cũng không bị trào ra ngoài.

- Dùng nồi cơm điện để nấu cơm, nếu nấu nhiều thì có loại nồi cũng bị trào ra ngoài. Để khắc phục tình trạng này, ta nên vo gạo tr-ớc 3 giờ, dùng một l-ợng n-ớc vừa phải để ngâm, sau đó mới đem nấu. Nh- vậy, khi nấu cơm n-ớc sẽ không bị trào ra ngoài.

- Khi nấu cháo, ta cần đãi sạch gạo tr-ớc, chờ n-ớc ấm nhiệt độ khoảng 50-60 độ thì mới cho gạo vào nh- vậy sẽ tránh đ-ợc cháo trào ra ngoài.

193. Cách xử lý cơm sống

Cơm sống là một vấn đề rất nan giải, nhất là khi nhà có khách. Để xử lý cơm sống, ta có thể làm theo ph-ơng pháp sau: đánh tơi nồi cơm sống ra, dựa theo tỷ lệ 500g gạo, 50g r-ợu đổ vào trong nồi dùng lửa nhỏ để đun cho đến khi r-ợu bốc hết hơi, cơm sẽ hết sống, ăn cơm không sợ có mùi r-ợu.

194. Cách khử mùi cơm khê

- Cho n-ớc lạnh vào một cái bát đặt vào giữa nồi cơm khê, ấn cho miệng bát bằng với mặt cơm. Tiếp đó ta, ta đập nồi cơm lại, dùng lửa nhỏ để ủ nồi cơm, sau 1-2 phút mở nồi cơm ra cơm sẽ không còn mùi khê nữa.

- Cơm vừa bị khê, bắc cơm ở trên bếp xuống, mở nắp vung cho vào nồi cơm 3-4 cọng hành t-ơi, đập vung lại, sau vài phút mở vung lấy cọng hành ra, mùi khê của cơm không còn nữa.

- Vừa ngửi thấy mùi khê, lập tức cho nồi cơm vào trong n-ớc lạnh sâu khoảng 3-6 cm hoặc đặt lên trên mặt đất vừa vẩy n-ớc lạnh, khoảng 3 phút cơm sẽ hết mùi khê.

- Khi thấy cơm có mùi khê, ta có thể dùng cục than chảy đỏ cho vào trong bát, cho vào nồi cơm đập kín vung lại trong vòng 10 phút mở vung lấy bát than ra, mùi khê sẽ không còn nữa.

- Khi thấy cơm có mùi cháy khê, lập tức tắt lửa, đặt lên trên cơm một miếng vỏ bánh mì, rồi đập nắp vung lại sau 5 phút, vỏ bánh mì sẽ hút hết mùi khê.

195. Gạo và hoa quả không đ-ợc để lẫn nhau

Nếu để hoa quả và gạo lẫn nhau, hoa quả sẽ bị khô quắt mà gạo sẽ bị mốc hỏng.

PHẦN 12: CÁCH BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỨC ĂN TỪ BỘT MÌ

196. Muối có thể chống bột mì bị đóng vón

Dùng n-ớc để nhào bột mì, bột mì rất dễ đóng vón, nếu ta cho vào bột mì một ít muối tr-ớc khi nhào thì bột mì sẽ không bị đóng vón.

197. Cách làm bột mì lên men nhanh

Khi dùng bột mì để làm bánh, (đặc biệt là bánh bao), nếu ta ch- a kịp làm bột lên men bánh sẽ không nở, ta có thể làm theo cách sau để bột lên men một cách mau chóng: ta dựa theo tỷ lệ 500g bột mì, 50g dấm ăn, 350g n-ớc ấm trộn đều để trong vòng 10 phút, tiếp tục cho 5g cacbonat natri nhào bột đến khi không có mùi chua là đ-ợc. Cách lên men này khi bánh bao hấp chín, bánh vừa trắng lại vừa nở.

198. R-ợu có thể làm bột nhanh lên men

Bột khi ch- a kịp lên men hết ta đã muốn làm bánh bao để ăn, có thể ấn vào giữa cục bột một các lõm sau đó cho một ít r-ợu vào sau đó dùng khăn -ốt ủ lại vài phút là đ-ợc. Nếu cảm thấy bột vẫn ch- a lên men, ta có thể để một cốc r-ợu nho vào nồi, d-ới khay khi đem hấp. Nh- vậy, khi hấp xong bánh sẽ t-ơi xốp mềm ngon.

199. Lên men bột vào trời lạnh nên cho đ-ờng trắng

Trời lạnh nên cho bột nở để lên men bột, ta có thể cho thêm một ít đ-ờng trắng vào, nh- vậy có thể rút ngắn đ-ợc thời gian lên men của bột hiệu quả sẽ tốt hơn.

200. Mỡ lợn giúp màn thầu, bánh bao đ ợc trắng hơn

Khi ủ bột làm màn thầu cho lên men, ta nhào vào bột một miếng mỡ lợn nhỏ, khi hấp màn thầu sẽ trắng xốp và ngon.

201. N ớc muối lên men bột làm bột xốp mềm

Khi lên men bột làm màn thầu hay bánh bao, nếu ta cho thêm một ít n-ớc muối sẽ rút ngắn đ-ợc thời gian lên men của bột, bánh đ-ợc hấp càng trở nên xốp mềm.

202. Màn thầu, bánh bao cho thêm bia càng ngon

Khi làm màn thầu, ta cho vào một ít bia có pha với n-ớc (bia đ-ợc trộn theo tỷ lệ 50%) màn thầu hấp xong sẽ rất xốp và ngon.

203. Tác dụng của muối khi nhào bột làm bánh bao

Sau khi bột đã lên men, ta có thể cho một ít muối vào bột (cứ 500g bột mỳ cho 5g muối), nh- vậy mùi chua trong bột sẽ hết và vỏ bánh sẽ không bị vàng.

204. Mùi thơm của màn thầu vỏ quýt

Khi hấp màn thầu, ta cho thêm một vài sợi vỏ quýt vào n-ớc hấp, màn thầu sẽ có mùi thơm rất dễ chịu.

205. Khi hấp màn thầu hay bánh bao nên đặt khay tr ớc rồi nổi lửa sau

Khi hấp bánh bao, ta th-ờng có thói quen đun sôi n-ớc rồi mới sắp bánh, cách này thực ra không tốt, vì đặt bánh bao vào nồi n-ớc nóng th- ờng dễ xảy ra tình trạng bên ngoài thì chín bên trong thì sống, Bởi vậy, ta nên xếp bánh bao vào khay rồi mới bật bếp, nhiệt độ sẽ tăng từ từ, giúp bánh nóng đều, dễ chín và khắc phục đ-ợc tr- ờng hợp nếu bột lên men ch- a đều.

206. Cách xử lý khi hấp bánh bị dính khay

Nếu thấy bánh bị dính khay, sau khi đã hấp chín ta mở vung nồi ra, tiếp tục hấp khoảng 3-5 phút nữa, bánh sẽ không bị dính khay nữa.

207. Xử lý bánh bao màn thầu bị vàng

Sau khi hấp chín bánh bao, nếu phát hiện thấy bánh bao bị vàng, ta có thể đổ bớt n-ớc trong nồi hấp bánh đi, cho vào một ít dấm, hấp tiếp bánh bị vàng trong vòng 15 phút, làm nh- vậy bánh sẽ trắng trở lại.

208. Bí quyết rán màn thầu tiết kiệm dầu

Màn thầu rán cũng là một món rất ngon, để tiết kiệm dầu khi rán ta có thể làm nh- sau: khi rán màn thầu ta chuẩn bị tr-ớc một bát n-ớc lạnh, đem màn thầu thái thành từng lát. Khi dầu đun sôi ta gấp từng miếng màn thầu nhúng vào bát n-ớc rồi cho ngay vào chảo để rán, thấm đ-ợc miếng nào rán ngay miếng đấy, nh- vậy miếng màn thầu sau khi rán lại vừa ngon lại vừa tiết kiệm đ-ợc mỡ. Có thể đến đây bạn thắc mắc, những bánh vào n-ớc rồi rán mỡ sẽ bắn tung toé còn tốn mỡ hơn, Nh- ng có lẽ bạn ch- a quên, 1 mẹo mà chúng ta đã biết từ ch- ơng tr-ớc, đó là khi rán thức ăn ta nên cho thêm muối vào mỡ, mỡ sẽ không bị bắn ra ngoài.

209. Cách làm bánh để không thừa bột cũng không thừa nhân

Khi làm bánh có nhân, nếu ta không nắm rõ tỷ lệ bột và nhân thì khi làm bánh nếu không thừa bột cũng sẽ thừa nhân. Muốn làm cho bột và nhân vừa đủ, có thể tham khảo cách làm sau đây: đem bột và nhân chia làm 2 hoặc 4 phần tùy ý tùy thuộc l- ợng bánh nhiều hay ít, lấy từng phần bột và nhân làm lần l- ợt cho đến khi hết, nh- vậy khi làm xong bánh thì bột và nhân cũng vừa hết. Đối với những ng- ời kinh nghiệm không nhiều thì dùng ph- ơng pháp này sẽ có tác dụng.

210. Cách giữ chất dinh dưỡng cho nhân bánh có rau

Khi làm nhân bánh hay nhân nem có rau, nhân th-ờng hay chảy n-ớc vừa ảnh h-ởng đến chất l-ợng của bánh sau khi làm, vừa làm các chất dinh d-ưỡng có trong nhân theo n-ớc mà đi mất. Để giúp nhân không bị ra n-ớc, ta có thể tham khảo cách làm sau: ta dùng một l-ợng dầu ăn vừa phải trộn riêng các loại rau có thể ra n-ớc ra, sau đó ta mới cho rau vào trộn với nhân thịt đã đ-ợc trộn sẵn với gia vị, nh- vậy nhân rau đã đ-ợc trộn dầu, cho dù dùng muối trực tiếp trộn vào rau rau cũng không bị ra n-ớc.

211. Cách trộn loại nhân sủi cảo mới

Lấy 50-100g bì lợn đã làm sạch cho vào bếp luộc vài phút, lấy ra để ráo n-ớc cho đến khi nguội, băm nhỏ, tiếp tục cho vào nồi đun 15 phút nữa. Vớt ra để nguội, tr-ớc khi bì nguội hẳn, ta cho giá, đậu, dầu ăn, một ít tôm khô hoặc tóp mỡ băm nhỏ vào trộn đều, sau cùng cho nhân thịt vào trộn đều. Món sủi cảo này có một vị rất lạ, mong rằng bạn sẽ thích.

212. Cách luộc sủi cảo không bị dính nồi

- Khi trộn bột làm sủi cảo, cứ 500g bột mỳ lại cho 1 quả trứng gà, nh- vậy l-ợng prôtêin có trong bột sẽ tăng lên, khi cho sủi cảo vào luộc, vỏ sẽ trở nên chắc hơn mà không bị dính vào nhau nữa.

- Khi luộc sủi cảo, ta có thể cho vào nồi vài cọng hành cũng giúp cho sủi cảo khi luộc xong không bị dính vào nhau nữa.

- N-ớc luộc sau khi đã đ-ợc đun sôi, ta cho một ít muối ăn, khi muối hoàn toàn tan hết mới cho sủi cảo vào. Trong khi luộc, không đ-ợc cho thêm n-ớc, cũng không đ-ợc đảo sủi cảo trong nồi. Nh- vậy, khi đun sôi không những n-ớc luộc không bị luộc bị trào ra ngoài, sủi cảo lại không bị dính nồi hay dính nhau.

- Ta cũng có thể áp dụng ph-ơng pháp luộc bánh trôi để luộc sủi cảo, tức là sau khi luộc chín ta vớt sủi cảo cho vào n-ớc ấm để một lúc, rồi vớt ra đĩa, sủi cảo cũng không bị dính.

213. Tác dụng của nồi áp suất trong khi làm sủi cảo

- Luộc sủi cảo: đổ vào nồi áp suất 1/2 nồi n-ớc, dùng lửa to để đun sôi, ta cho sủi cảo vào (mỗi lần luộc khoảng 80 cái), dùng thìa đảo qua vài giây rồi đẩy vung lại (chú ý không cần đẩy van an toàn). Ta chờ đến khi hơi n-ớc phun ra từ lỗ van an toàn ra khoảng 1/2 phút thì tắt bếp, tiếp đó, ta đợi đến khi hơi n-ớc không còn bốc ra nữa thì mở vung nồi ra, vớt bánh ra là đ-ợc.

- Rán sủi cảo: sau khi đun nóng nồi áp suất, ta cho một ít dầu vào giàn đều đáy nồi rồi xếp sủi cảo vào. Để 1/2 phút sau, ta rắc vào nồi một ít n-ớc, đẩy vung và đẩy van an toàn lại, sau đó, ta dùng lửa nhỏ để rán, 5 phút sau sủi cảo sẽ chín. Dùng ph-ơng pháp này rán sủi cảo sẽ ngon hơn nhiều so với hấp, luộc hay dùng nồi th-ờng để rán.

214. Cách đun mỳ sợi

Khi đun mỳ sợi, ta không cần phải đợi n-ớc sôi mới cho mỳ vào, mà nên để khi đáy nồi có bong bóng n-ớc nổi lên thì cho mỳ vào, tiếp đó dùng đũa đảo qua vài cái, đẩy nắp vung lại đun sôi cho thêm một chút n-ớc lạnh vào, chờ sôi hẳn, vớt mỳ ra là đ-ợc. Làm nh- vậy, luộc mỳ vừa nhanh, mà mỳ lại mềm và trong sợi.

215. Luộc mỳ sợi nên cho muối tr-ớc khi cho mỳ

Sau khi n-ớc sôi, ta cho vào n-ớc một ít muối (500g n-ớc cho 15g muối), sau đó thả mỳ vào. Cách này làm cho mỳ không bị nát cũng không dính nhau.

216. Cách khử vị kiềm trong mỳ

Có một số loại mỳ khi ăn ta thấy có mùi kiềm. Nếu gặp trường hợp này, trước khi cho mỳ vào, ta cho vào nồi nước luộc một ít dấm, làm như vậy không những khử được vị kiềm có trong mỳ, mà còn làm cho mỳ không bị vàng.

217. Cách làm cho mỳ khi luộc không bị dính nhau

Cách thường dùng là chúng ta cho mỳ vào nước nguội để trần qua mỳ mỳ sẽ không bị dính. Ngoài cách này ra, nếu do điều kiện món ăn không cho phép trần qua nước lạnh hoặc sau khi trần rồi mà vẫn dính nhau, ta có thể phun một ít rượu gạo vào mỳ, như vậy mỳ sẽ tươi và ngon.

218. Làm bánh nèn cho một ít bia vào bột

Khi làm bánh mỡ hành hay bánh ngọt, ta có thể cho vào bột mỳ một ít bia, như vậy khi làm xong, bánh sẽ vừa thơm vừa giòn, lại có một chút mùi thơm của thịt.

219. Điều cần lưu ý khi làm nem

Khi làm nem, ta nên trộn vào nhân một chút tinh bột hoặc bột mỳ, như vậy nhân nem sẽ không bị chảy nước ra, khi rán sẽ tránh được cháy chảo, cháy mỡ ảnh hưởng đến màu sắc và hương vị của nem.

220. Cách cắt bánh mỳ

Nếu muốn cắt bánh mỳ gối cho thật hoàn hảo, trước khi cắt bánh, ta có thể đem dao ra hơi nóng rồi mới cắt. Làm như vậy, khi cắt bánh mỳ sẽ không bị dính vào dao và cũng không bị vỡ ra, bất kể cắt dày hay mỏng đều có thể làm được.

221. Cách bảo quản bánh mỳ

Khi bánh mỳ ăn không hết, ta nên cho bánh mỳ vào túi nilông để cất giữ. Khi cất chú ý cho vào túi đựng bánh mỳ một cành rau cần đã rửa sạch, như vậy có thể giữ được mùi vị thơm ngon vốn có của bánh mỳ, mà bánh mỳ không bị cứng.

222. Cách xử lý bánh quy bị mềm

Nếu bánh quy không may bị ẩm và mềm ra, Để bánh được giòn trở lại, ta có thể dùng máy sấy thổi vài phút, chờ cho một lúc sau khi bánh nguội, ta sẽ thấy bánh giòn trở lại như cũ.

223. Cách cất giữ bánh ngọt

Khi cất giữ bánh ngọt để được mềm và thơm ngon, ta có thể cho vào hộp đựng bánh ngọt một lát bánh mỳ mới khi nào thấy bánh mỳ cứng ta phải thay ra một lát cắt khác, như vậy bánh ngọt sẽ giữ được trong một thời gian dài mà không bị biến chất.

224. Cách cắt bánh gatô

Để cắt bánh gatô không bị dính dao, trước khi cắt bánh, ta nên ngâm dao vào trong nước sôi một lúc, sau đó dùng dao nóng để cắt.

CHƯƠNG II : QUẢ VÀ ĐỒ UỐNG

PHẦN 1: CÁCH CHẾ BIẾN BẢO QUẢN CÁC LOẠI QUẢ TƯƠI

225. Cách xử lý hoa quả khi đã gọt vỏ

Các loại hoa quả như táo, lê sau khi đã gọt vỏ thường bị chuyển sang màu thâm, không được mỹ quan. Nếu chuẩn bị trước một bát nước muối nhạt, sau khi gọt hoa quả xong cho vào trong nước muối ngâm, thì vừa bảo đảm giữ được dinh dưỡng cho hoa quả, vừa đảm bảo cho hoa quả không bị thâm.

226. Cách bảo quản táo tàu bằng rọ vang

Táo để lâu ngày nếu không thổi hồng cũng bị khô héo, mất mùi. Nếu ta cho táo tàu vào trong rọ vang có pha đờng đun qua thì táo không những để được lâu, mà khi ăn lại có mùi vị rất đặc biệt.

227. Các cách bảo quản táo tàu khác

- Cất giữ bằng vại hoặc chum sành: rửa sạch vại hoặc chum sành để khô, để vào nơi râm mát, đặt một bình nước sạch dưới đáy vại không đầy nắp, vào buổi sáng khi nhiệt độ xuống thấp, ta đem táo đã bóc sẵn xếp đầy vào trong vại. Sau khi xếp xong, ta dùng loại nilông dày kín miệng vại lại. Làm cách này ta có thể cất giữ được táo trong vòng 4 - 5 tháng, tỷ lệ toàn vẹn không bị hỏng đạt 90% trở lên. Ta cũng có thể đặt vào trong vại nửa chai cồn 75%ml không đầy nút chai. Sau khi đã xếp đầy táo, ta dùng ruột bông bịt kín miệng vại lại, bên trên đắp thêm một lớp vải nilông kín nữa. Khi cần lấy ra ăn, lấy táo ra, xong lại phải đắp kín vào ngay.

- Cất giữ bằng thùng gỗ hoặc thùng giấy :

Thùng dùng để cất giữ táo phải là loại thùng sạch, không có mùi. Trước khi cho táo vào, ta lót dưới đáy thùng và xung quanh thùng 2 lớp giấy. Tiếp đó ta đem táo đã được bóc kỹ cứ 5 - 10 quả bóc vào 1 túi nilông nhỏ. Vào buổi sáng sớm khi nhiệt độ xuống thấp, ta đem túi nilông táo cứ 2 túi xếp đối đầu nhau, xếp thành từng tầng cho đến khi đầy thùng. Khi thùng đã đầy, ta phủ lên trên 2 - 3 lớp giấy mềm rồi phủ lên trên cùng một lớp vải nilông, sau đó bịt kín miệng thùng lại, để vào nơi râm mát. Làm như vậy ta có thể cất giữ táo tàu đến 1/2 năm.

228. Cách thúc chuối tiêu chín nhanh

Ta cho khoảng 5 kg chuối vào túi nilông to, tiếp đó đặt vào trong túi vào một cái bát hoặc cốc đựng cát hoặc tro bếp. Ta lấy 10 que hương, bẻ làm đôi cắm vào trong bát, đốt hương cho cháy, sau đó buộc chặt miệng túi lại, như vậy chuối có mùi hương sẽ chín rất nhanh nhín. Cách làm này đơn giản, dễ làm lại kinh tế.

229. Nén bảo quản chuối bằng tủ lạnh

Để chuối trong tủ lạnh, chuối thường hay bị thâm, nhìn có vẻ không được mỹ quan cho lắm, nhưng đây lại là cách làm đúng vì nếu bạn để ý thì sẽ thấy, chuối để trong tủ lạnh sẽ tồn tại rất lâu và khi ăn chuối sẽ ngon hơn chuối để ngoài.

230. Cam quýt cách giữ tươi lâu

- Giữ tươi bằng lá thông: về lá thông ta nên hái loại không bị dính sương. Về cam, trước tiên ta phải lau khô quả, phân loại quả to, nhỏ riêng xếp vào thùng khác nhau. Khi xếp quả chú ý hướng h-ống lên trên, cứ 1 lớp cam ta xếp 1 lớp lá thông cho đến khi đầy thì dùng lá thông buộc kín miệng thùng lại, cứ sau 1 tháng ta lại đảo quả 1 lần. Thùng đựng có thể là thùng gỗ hoặc giấy.

- Giữ tươi bằng cách ngâm vào dung dịch cacbonat natri: Ta cho cam quýt ngâm vào dung dịch trên trong vòng 1 phút, sau đó vớt ra lau khô và cho vào túi nilông buộc kín lại, như vậy có thể giúp cho cam quýt có nhiều nước, vị lại ngọt, màu sắc tươi bóng, để sau 3 tháng vẫn còn mùi vị của cam và quýt vừa hái xuống.

231 Cách bóc vỏ đào nhanh

Trước khi ăn đào, muốn bóc vỏ đào ta ngâm vào nước sôi 1 phút, sau đó cho tiếp vào nước lạnh để ngâm một lúc như vậy khi bóc vỏ đào sẽ rất dễ.

232. Cách vắt nước chanh cho được nhiều nước

Để vắt nước chanh cho được nhiều nước, trước khi vắt ta nên ngâm chanh vào trong nước khoảng 2 phút rồi mới vắt.

233. Cách khử vị chất trong hồng

- Xếp hồng vào trong đồ đựng, lấy cồn hoặc rượu phun lên bề mặt quả, đợi kín 3-5 ngày, hồng sẽ hết chất.
- Xếp hồng lẫn với lè, đợi kín 3-5 ngày vị chất của hồng sẽ mất đi.
- Ngâm hồng vào nước ấm 35 độ C, hai ngày sau, hồng sẽ không còn chất nữa.
- Cho hồng vào túi nilông, xếp lẫn với 1 hoặc 2 quả táo (loại táo tàu to) buộc kín miệng túi lại, 2-3 ngày sau, hồng sẽ không còn chất nữa.

PHẦN 2: CÁCH CHẾ BIẾN BẢO QUẢN CÁC LOẠI QUẢ KHÔ

234. Cách bỏ hạt táo tàu (loại táo dùng để làm thuốc)

Lấy 1 miếng gỗ nhỏ (rộng khoảng 10cm, dày 4cm, càng chắc càng tốt), ở chính giữa đục 1 lỗ đường kính bằng quả táo, sâu khoảng 1cm. Tiếp đó ta dùng tay trái dựng quả táo vào trong lỗ, tay phải ta cầm 1 chiếc dùi gỗ gõ nhẹ lên giữa đỉnh quả táo, sau cùng dùng đầu dùi nhỏ chọc nhẹ vào vào 1 đầu quả táo, hạt táo sẽ chỉ ra ngoài theo đầu kia.

235. Cách bóc vỏ táo tàu khô (táo làm thuốc)

Đem táo khô đã lấy hạt ngâm vào nước 3 tiếng đồng hồ, sau đó cho táo vào nồi luộc cho đến khi nước sôi, chờ táo hút nước nở to, vớt ra bóc vỏ sẽ tiết kiệm được thời gian.

236. Cách luộc táo nhanh

Khi luộc táo khô, trước tiên, ta nên dùng kéo cắt đi hai đầu của táo rồi vớt cho vào luộc, như vậy khi luộc toả sẽ chín rất nhanh, vừa giữ được hình dáng ban đầu, vừa không mất đi mùi

237. Cách bóc hạt dẻ (loại to như hạt dẻ Trung Quốc)

Trước tiên ta dùng dao tách phần vỏ cứng ở ngoài hạt dẻ đi, tiếp đó cho hạt dẻ vào nước sôi luộc từ 3-5 phút, vớt ra ngâm cho vào nước lạnh 3-5 phút, sau cùng chỉ cần dùng tay bóc lớp màng ở ngoài đi là có thể ăn được mà không sợ mùi vị hạt dẻ thay đổi.

238. Cách đập bóc vỏ quả óc chó

- Cho quả óc chó vào hấp lửa to trong vòng 8 phút, lấy ra cho vào nước lạnh ngâm 3 phút, sau đó vớt ra đập vỡ từng hạt, như vậy có thể lấy được nhân quả hoàn chỉnh. Tiếp đó cho nhân vào nước sôi đun khoảng 4 phút, sau đó chỉ cần dùng tay vẩy nhẹ màng ngoài sẽ bong ra ngay.

- Khi ăn quả óc chó nếu không tìm thấy vật để đập lớp vỏ cứng ở bên ngoài, ta có thể dùng tước nơ vít đặt vào chỗ lõm của quả óc chó, rồi xoay một cái vỏ sẽ vỡ ra.

PHẦN 3: CÁCH BẢO QUẢN CHẾ BIẾN CÁC LOẠI DẠ TÔI

239. Dưa hấu và các cách ăn khác nhau

- Dưa hấu ăn với gà: làm thịt 1 con gà, rửa sạch, lọc lấy thịt thái hạt lựu, cho tiếp vào một ít rượu, mì chính, hành, gừng, muối, đường.vv.. trộn cho vừa khẩu vị. Ta chọn 1 quả dưa hấu chín, cắt đi phần cuống, dùng thìa lấy hết ruột ra rồi nhồi thịt gà vào. Nhồi xong ta cho thêm một ít nước vào trong quả dưa hấu rồi lấy miếng cuống vừa cắt đặt lại, dùng tăm hoặc vật nhọn để găm chặt vỏ quả dưa lại. Ta cho dưa vào nồi hấp khoảng 1 tiếng (nếu là nồi áp suất thì chỉ cần 30 phút) là được. Món này sẽ có vị thơm ngon rất đặc biệt.

- R-ợu d- a hấu: Cắt phần cuống d- a hấu làm nắp, dùng đũa đảo hột d- a hấu lên. Đảo xong cho 1 ít nho khô vào, đập nắp lại. Bên ngoài quả d- a hấu, dùng bùn màu vàng đắp lên, bịt kín quả d- a để vào nơi râm mát. Sau 10 ngày hoặc 1 tháng, khi mở nắp ra, ta thấy bên trong quả d- a toàn n-ớc nh- mật ong và có cả mùi thơm của r-ợu nho nữa.

- D- a hấu và muối: Sau khi cắt d- a hấu ra thành từng miếng, ta lấy 1 ít muối tinh xoa lên 2 mặt củ miếng d- a vừa cắt, khi ăn thấy d- a ngọt hơn (chú ý không đ-ợc xoa quá nhiều muối).

240. Cách bảo quả d- a hấu

Muốn bảo quản đ-ợc d- a hấu lâu ngày không bị hỏng, tr-ớc tiên ta đem d- a hấu ngâm vào n-ớc muối 15% trong vòng 3-5 ngày, ngâm xong vớt ra lau khô sau đó dùng n-ớc vắt ra từ lá và dây d- a hấu xoa lên vỏ quả, cho quả vào túi ni lông nh- a mềm để xuống hầm đất, nh- vậy có thể bảo quản d- a trong khoảng nửa năm.

241. Cách rửa các loại d- a

Vào mùa hè, d- a th-ờng rất nhiều. Để đảm bảo khi ăn không bị ngộ độc thuốc sâu và khử hết các loại ký sinh trùng trên vỏ quả, tốt nhất tr-ớc khi ăn, nên ngâm vào n-ớc muối trong vòng 20-30 phút rồi với gọt vỏ để ăn.

PHẦN 4: CÁCH XỬ LÝ ĐỒ UỐNG

242. Cách làm n-ớc sôi chóng nguội

Cách mà chúng ta th-ờng làm khi muốn cho n-ớc sôi chóng nguội là cho ấm hoặc nồi n-ớc sôi vào trong n-ớc lạnh để ngâm. Cách mà chúng tôi muốn đề cập tới các bạn cũng là cách trên chỉ khác là sau khi cho vào trong n-ớc lạnh thì ta cho vào trong đó một dấm muối, nh- vậy n-ớc sôi sẽ nguội nhanh hơn.

243. Pha trà bằng n-ớc ấm nên cho đ-ờng

Nếu khi muốn uống n-ớc trà thơm, đặc mà không có n-ớc sôi chỉ có n-ớc ấm, ta có thể cho vào n-ớc ấm một ít đ-ờng trắng hoặc đ-ờng đỏ, đánh tan đ-ờng sau đó cho trà vào, sau 3 phút chúng ta có một ấm trà nh- ý muốn.

244. Tự chế trà - ớp hoa nhài

Lấy khoảng 300g hoa nhài t-ơi phơi d-ới trời nắng to cho khô, đem hoa nhài đã phơi khô cho vào nồi thép hoặc nhôm đã rửa sạch lau khô, đặt lên bếp lò vừa tắt, lợi dụng phần nhiệt còn lại của bếp để sấy khô. cùng lúc đó, ta lấy 1kg trà (trà đầu xuân càng tốt) ép lên trên hoa nhài rồi đập vụn lại. Sáng sớm hôm sau, ta đem trà và hoa đã sấy khô trộn đều rồi cho vào đồ đựng, nh- vậy món trà - ớp hoa tự tạo đã làm xong, chất l-ợng và mùi vị của trà vẫn đảm bảo mà giá thành lại rẻ.

245. Cất trà vào trong tủ lạnh không bị mất mùi

Đem gói trà kỹ cất vào trong tủ lạnh có thể bảo quản trà trong một thời gian dài mà không bị mất mùi.

246. Trà và cách chống ẩm

Muốn cho trà không bị ẩm, ta có thể lấy một cục vôi sống cho vào trong túi vải nhỏ, rồi lấy một tờ giấy trắng gói lại, đặt d-ới đáy lọ đựng trà, bên trên lót thêm một tờ giấy trắng, sau đó đổ trà vào. Cách này thích hợp nhất với trà xanh.

247. Cách xử lý trà bị mốc

- Nếu trà bị mốc, ta có thể cho lên nồi hấp cách thủy 3 phút, sau đó lấy ra cho vào chảo sạch, vặn nhỏ lửa sấy khô, trà sẽ hết mốc.

- Nếu trà bị mốc, ta không nên phơi trà ra ngoài nắng, vì trong nắng có các tia tử ngoại làm hỏng các thành phần trong lá chè, ảnh hưởng đến màu sắc và hương vị của trà. Ta có thể dùng nồi hoặc đồ bằng sứ không có mùi, đặt lên một tờ giấy trắng, đổ trà vào, dùng lửa nhỏ để sấy khô, vừa sấy vừa đảo khoảng 1 - 2 phút cho đến khi trà không còn ẩm nữa, chú ý không để quá để trà cháy. Sau khi sấy xong, ta nên để cho trà nguội hẳn mới cất giữ.

248. Hương vị của rượu đóng đá

Đem rượu đổ vào khay làm đá nhỏ để rượu đông thành từng viên đá rượu, khi uống bạn sẽ thấy rất thú vị.

249. Cách cất giữ cà phê tan

Vào mùa hè, cà phê tan thường bị vón cục. Nếu muốn cà phê không bị đóng cục, rất đơn giản, ta chỉ cần cho cà phê vào trong tủ lạnh là được.

250. Khi đun cà phê nên cho muối

Đối với cà phê, nếu đun, ta cho vào cà phê một ít muối, mùi vị cà phê sẽ thơm ngon hơn.

251. Hương vị của vỏ quýt ngâm rượu

Nếu đem vỏ quýt ngâm vào trong rượu một thời gian, rượu sẽ đặc hơn và có mùi thơm mát rất dễ chịu.

252. Cách làm tăng thêm vị bia

Trước khi uống bia cho một ít đường và một ít cà phê, khi uống, ta sẽ thấy trong vị đắng của bia có vị ngọt và mùi thơm thoang thoảng của cà phê.

253. Bia kem khai vị

Nếu ta cho vào bia một ít kem hoặc đá viên, bọt bia sẽ nhiều hơn và bia lúc này có tác dụng khai vị.

254. Mùi thơm của nước đường vỏ quýt

Khi pha nước đường, nếu ta cho thêm vào vài miếng vỏ quýt, mùi vị sẽ rất thơm. Mật ong mà ngâm vỏ quýt thì lại càng thơm ngon hấp dẫn.

255. Cách làm đường vón cục tan ra

Đường ăn để một thời gian dài thường bị vón cục. Không cần dùng phương pháp đập vỡ, ta chỉ đặt lên trên hộp đường một cái khăn ướt, hoặc đặt lọ đường vào nơi có độ ẩm cao, hay cho hộp đường một hạt quả sạch, một lúc sau, đường tự khắc tan ra.

256. Cách làm tan mật ong lỏng đọng dưới đáy lọ.

Mật ong để lâu ngày có hiện tượng tích đọng 1 lớp nhớt dưới đáy chai, khi cần lấy dùng rất khó lấy ra. Khi gặp trường hợp này ta cho chai mật vào trong nồi nước lạnh đun nóng dần lên. Khi nhiệt độ đạt tới 70 - 80 độ vật lỏng đọng tự khắc tan ra và không lỏng dưới đáy chai nữa.

257. Rượu vang có thể khử mùi sắt gỉ trong nước

Đối với nước để trong đồ đựng bằng sắt có mùi gỉ sắt, nếu trước khi đổ nước vào, ta cho vào bình một thìa rượu vang nho, nước sẽ không bị mùi nữa.

CHƯƠNG III : QUẦN ÁO, GIÀY DÉP, TẤT VÀ ĐỒ TRANG SỨC

PHẦN 1: TẨY CÁC VẾT BẨN TRÊN QUẦN ÁO

258. Tẩy vết cà phê vết trà trên quần áo

Quần áo khi bị n-ớc trà hay cà phê đổ vào, nếu ta lập tức dùng n-ớc nóng vò giặt ngay thì vết bẩn sẽ hết. Nếu không nếu vết bẩn đã để lâu và khô lại thì cách làm sẽ phức tạp hơn. ta có thể tham khảo một trong các cách sau:

- Trộn lòng đỏ trứng với glixêrin bôi lên chỗ bị dấy bẩn, chờ hơi se khô ta lấy n-ớc sạch để giặt vết bẩn sẽ hết.

- Tr-ớc hết dùng glixêrin tắm vào vết bẩn rồi rắc lên vết bẩn một ít axitboric (H_3BO_3), sau đấy ngâm quần áo vào n-ớc sôi để giặt, vết bẩn cũng sẽ hết.

- Dùng dung dịch amoniác loãng, phèn và n-ớc ấm để lau lên vết bẩn thì vết ố vàng cũng sẽ hết. Nếu hàng len dệt pha không cần cho dung dịch amoniác, mà chỉ cần dùng dung dịch glixêrin 10% là được.

259. Cách tẩy vết r-ọu trên quần áo

Nếu nh- r-ọu màu, bia hay r-ọu các loại r-ọu khác vừa rót trên quần áo, dùng n-ớc sạch có thể giặt sạch. Nếu là vết bẩn để lâu ngày, ta cho vào n-ớc phèn pha với dung dịch amoniác để tẩy thì vết bẩn mới hết.

260. Tẩy vết n-ớc hoa quả

- N-ớc hoa quả vừa đổ lên áo, tr-ớc hết ta rắc lên trên vết bẩn một ít muối ăn, nhẹ nhàng dùng n-ớc bẩn thấm - ốt, sau đó ngâm vào n-ớc xà phòng giặt là sạch.

- Đối với những vết bẩn mờ, ta có thể dùng n-ớc lạnh để giặt, giặt vài lần vết bẩn sẽ hết. Nếu bẩn nhiều có thể dùng dung dịch amoniác (theo tỷ lệ 1 phần amoniác:20 phần n-ớc) để trung hoà axit hữu cơ có trong hoa quả, sau đó dùng xà phòng giặt là sạch. Đồ tơ tằm có thể dùng chanh hoặc dùng xà phòng, còn tẩy giặt.

- Cũng có thể nhỏ vài giọt giấm ăn lên vết n-ớc hoa quả, dùng tay vò vài lần rồi dùng n-ớc sạch để giặt là được.

261. Tẩy vết nhựa hồng trên áo

Vết bẩn mới, ta có thể dùng r-ọu vang nho hoà muối đặc vò vết bẩn, sau đó dùng xà phòng giặt sạch. Hoặc có thể dùng dung dịch amoniác 5% và n-ớc xà phòng để vò giữ sạch. Hàng tơ tằm dùng chanh 10% để giặt.

262. Tẩy vết kẹo cao su (loại big babol)

Ta có thể dùng xăng hoặc cồn tẩy là sạch

263. Tẩy vết kẹo cao su th-ờng

Quần áo bị dính kẹo cao su th-ờng khó giặt sạch, ta chỉ cần cho quần áo vào ngăn đá tủ lạnh để một lúc, vết kẹo trở nên giòn, dùng dao gọt nhỏ nhẹ, vết kẹo sẽ hết.

264. Tẩy vết của kem

Dùng xăng tẩy sẽ hết.

265. Tẩy vết xì dầu

Pha vào n-ớc xà phòng ấm một ít dung dịch amoniác và phèn rồi đem quần áo đi vò, vò một lúc vết bẩn sẽ sạch.

266. Tẩy vết t-ơng cà chua

Sau khi gột sạch vết t-ơng cà chua đã khô, dùng xà phòng hoà với n-ớc dấm giặt, vết bẩn sẽ hết.

267. Tẩy trứng dính trên áo

Nếu trứng gà dính trên quần áo, ta cần phải chờ cho vết trứng khô đi, sau đó dùng lòng đỏ trứng trộn lẫn với glixêrin để lau, rồi mới cho quần áo vào trong n-ớc để giặt, nh- vậy vết bẩn sẽ sạch hết.

268. Tẩy vết dầu động thực vật dính trên quần áo

Với những quần áo bị bẩn do dầu động thực vật gây nên, ta có thể dùng thuốc đánh răng lau nhẹ vài lần rồi dùng n-ớc sạch để vò, vết bẩn sẽ hết.

269. Tẩy vết vàng của tôm trên quần áo

Ta có thể dùng mang trắng của cua đã luộc chín vò vào vết bẩn trên quần áo, sau đó, sau đó dùng xà phòng giặt bình th-ờng, vết vàng sẽ hết.

270. Tẩy vết mực bút bị

Sau khi cho quần áo có vết mực vào ngâm trong n-ớc sạch, ta dùng chất CCL<sub>4</sub> lau nhẹ vết bẩn rồi dùng xà phòng với n-ớc sạch giặt sạch quần áo. Chú ý không đ-ợc dùng xà để giặt. Ta cũng có thể dùng thuốc đánh răng trộn lẫn với 1 ít xà phòng giặt vò nhẹ vết bẩn, nếu vò xong vẫn còn vết mờ, ta dùng cồn xoa lên là đ-ợc.

271. Tẩy vết mực đỏ

Tr-ớc tiên, ta dùng n-ớc xà phòng giặt vết bẩn, tiếp đó dùng cồn 10% để vò lên quần áo bị bẩn, sau đó dùng n-ớc sạch giặt là đ-ợc. Ta có thể dùng dung dịch thuốc tím 0.25% để tẩy. Hoặc nếu dùng mù tạt rắc lên vết bẩn, sau vài tiếng vết bẩn sẽ mất đi.

272. Tẩy vết mực xanh

Khi mực vừa rót lên áo, ta nên ngâm ngay áo vào n-ớc lạnh rồi dùng xà phòng để giặt. Nếu là vết mực cũ ta nên ngâm vào dịch axit ôxalic 2% vài phút rồi dùng xà phòng giặt sạch

273. Tẩy vết mực tàu

Tr-ớc tiên, ta cho quần áo có vết bẩn vào n-ớc sạch giặt qua, sau đó dùng xà phòng và cơ hạt vò sát lên vết bẩn, sau đó dùng vải xô, bông thấm dần. Vết mờ có thể dùng dung dịch amôniac để tẩy cho hết. Ta cũng có thể dùng thuốc đánh răng, sữa bò để lau, vò sau đó dùng n-ớc sạch giặt là đ-ợc.

274. Tẩy vết giấy than, bút nén

Cho quần áo vào n-ớc ấm hoà với xà phòng để vò, sau đó dùng xăng, dầu hoả để tẩy, sau đó dùng cồn lau sạch là đ-ợc.

275. Tẩy vết mực in

Dùng xà phòng với xăng (không cho n-ớc) ngâm hoặc thấm lên vết bẩn trên quần áo, dùng tay vò nhẹ cho vết mực tan ra rồi vò bằng n-ớc xà phòng và giặt nh- bình th-ờng. Nếu dùng xà phòng để giặt chỉ hết dầu mực còn màu của mực vẫn còn trên quần áo, ta phải dùng bột tẩy trắng hoặc bảo d-ỡng (bột giặt dùng cho đồ tơ tằm) để tẩy thì vết mực sẽ sạch hoàn toàn.

276. Tẩy vết mồ hôi

- Dùng bình xịt, xịt lên chỗ quần áo có vết mồ hôi một ít dấm ăn, để một lúc đem đi giặt hiệu quả sẽ tốt hơn.

- Lấy 1 miếng bí đao giã nhỏ, cho vào trong túi vải vắt lấy n-ớc, dùng n-ớc này vò quần áo bị bẩn do vết mồ hôi, sau đó giặt lại bằng n-ớc sạch.

- Cho vài giọt dung dịch amôniắc vào chậu n-ớc, cho quần áo bị vết mồ hôi vào đó ngâm 1 giờ trong n-ớc muối 5%, rồi vò nhẹ rồi dùng n-ớc sạch giặt lại.

- Thái vụn một ít gừng t-ơi, cho vào quần áo rồi dùng n-ớc giữ sạch, vết mồ hôi cũng hết.

277. Cách tẩy vết máu, vết sữa

- Cà rốt giã nhỏ trộn với muối, bôi lên vết máu và vết sữa quần áo để vò sau đó giặt bằng n-ớc sạch là đ-ợc.

- Khi quần áo bị dính vết máu, vết sữa ta dùng gừng xát lên rồi vò kỹ, tiếp đó dùng n-ớc lạnh vò sạch, các vết bẩn sẽ không để lại dấu vết gì nữa.

278. Tẩy vết n-ớc tiểu trên quần áo

Quần áo mới bị n-ớc tiểu lên, ta chỉ cần vò xà phòng là sạch, nh-ng khi vết bẩn để lâu, ta hoà xà phòng với n-ớc ấm hoặc dung dịch amôniắc loãng hay n-ớc phèn để vò sau đó giặt lại bằng n-ớc sạch sẽ hết.

279. Tẩy vết dầu mỡ trên áo lông

Nếu áo lông bị dính dầu mỡ, ta có thể rắc lên chỗ mỡ một ít bột mì rồi dùng bàn chải chải theo chiều của lông cho đến khi hết vết dầu mỡ, sau đó dung que mây song đập nhẹ mặt lông cho đến khi hết bột lông toi là đ-ợc.

280. Tẩy vết bùn vàng

Khi quần áo có vết đốm vàng của bùn, tr-ớc tiên ta dùng n-ớc gừng để vò, sau đó vò lại bằng n-ớc sạch là đ-ợc.

281. Tẩy các vết keo trên áo lông, áo len

Nếu áo lông, áo len bị dính vết keo, ta phải ngâm quần áo vào trong n-ớc sau đó vò nhẹ tay, không đ-ợc vò khô nếu không lông sẽ bị rụng.

282. Tẩy vết mốc trên quần áo

- Vào mùa m-a, quần áo giặt xong th-ờng lâu khô và có mùi rất khó chịu. Nếu hoà 1 ít giấm và sữa bò vào n-ớc, giặt lại quần áo mùi mốc sẽ không còn nữa. Nếu quần áo hoặc ga gi-ờng sau khi cất giữ có chỗ bị vàng, ta có thể xoa lên vết vàng một ít sữa bò, cho ra chỗ ánh sáng phơi 2 tiếng sau đó giặt nh- bình th-ờng sẽ hết vàng.

- Đồ len, nhưng có vết mốc, ta phải treo quần áo vào những nơi râm mát thông gió sau đó dùng bông tắm xăng lau đi lau lại nơi có vết mốc là đ-ợc.

- Những nơi có vết mốc mới xuất hiện, tr-ớc tiên ta dùng bàn chải để chải, tiếp đó dùng cồn để tẩy. Còn đối với những vết mốc cũ, ta cần bôi dung dịch amoniắc, để 1 lúc lại tắm dung dịch thuốc tím lên, sau đó dùng dung dịch NaHSO<sub>3</sub> ngâm và dùng n-ớc sạch giặt lại là đ-ợc.

283. Tẩy vết gỉ

Dùng axitôxalic 1% xát lên chỗ có vết gỉ sắt ở quần áo, sau đó giặt qua n-ớc sạch.

284. Tẩy vết sơn

- Khi vết sơn dính lên quần áo còn ch-a khô, dùng dầu hoả cọ tẩy, sau đó dùng một ít axitaxetic thấm vào tẩy tiếp (cũng có thể không cần dùng axitaxetic nh-ng hiệu quả sẽ kém đi) rồi giặt sạch lại là đ-ợc. Nếu vết sơn khô rất khó tẩy, ta có thể làm nh- sau: cho vào nồi 2,5 lít n-ớc, 100g bột kiềm và một ít vôi cho quần áo vào đun 20 phút, lấy ra giặt lại bằng xà phòng, cách này không dùng cho quần áo màu.

- Quần áo bị dính sơn, nếu dùng xăng hay dầu chuối tẩy sẽ bị ảnh hưởng đến chất lượng cách tốt nhất nên dùng dầu gió để tẩy. Ta xoa vào 2 mặt nơi có vết sơn để vài phút sau đó dùng bông thuận theo chiều vải để lau, hiệu quả rất tốt.

285. Tẩy vết dầu trẩu

Ta có thể dùng xăng, hoặc dầu hoả để tẩy, cũng có thể dùng bã đậu để xát lên, sau đó dùng nước sạch giặt lại.

286. Tẩy vết nhựa đường

Ta có thể dùng xăng hoặc dầu hoả để tẩy. Nếu không dùng dầu lạc, dầu máy thấm lên chỗ có vết bẩn, đợi nhựa đường chảy ra rất dễ lau.

287. Tẩy vết dầu nến

Quần áo bị dầu nến rơi vào, nếu giặt bình thường e rằng không sạch, trước tiên ta dùng dao cạo lớp nến, sau đó đem áo trải thẳng trên mặt bàn, đặt lên chỗ nến 1 tờ giấy thấm, dùng bàn là là vài lần là sạch.

288. Cách tẩy vết dầu ống khói

- Quần áo vừa bị dây dầu, nên lập tức dùng xăng để tẩy, nếu vẫn còn thì có thể dùng axit oxalic 2% để tẩy tiếp, sau đó giặt lại là được.

- Khi quần áo bị dây vết dầu vào, ta cần lấy 1 nắm nhỏ tro bếp rắc lên, chờ 1 lúc tro bếp khô phủ đi vết dầu sẽ hết. Nếu vết dầu đã lâu, ta dùng nước thấm cho khô vết dầu sau đó lấy tro rắc lên và làm như trên.

289. Tẩy vết hắc ín

Trước tiên ta phải cạo sạch lớp hắc ín dính trên quần áo, sau đó dùng dung dịch clorua cacbon ngâm 1 lúc, sau đó cho vào nước ấm và giặt. Cũng có thể dùng dầu thông lau đi lau lại nhiều lần rồi ngâm vào trong nước xà phòng giặt lại là được.

290. Tẩy vết cỏ xanh

Tẩy vết bẩn do cỏ gây ra chỉ cần dùng nước muối (100g muối cho vào 1lít nước) để ngâm quần áo rồi giặt là được.

291. Tẩy vết thuốc đỏ

Trước hết dùng xà phòng ấm để giặt, tiếp đó dùng axit oxalic và thuốc tím để tẩy màu, rồi giặt sạch.

292. Tẩy vết côn iốt

Trước tiên dùng 1mmol natri sunphat hoà vào 7mmol nước ấm để xoa lên vết bẩn, sau đó dùng nước sạch và giặt nhiều lần. Ta có thể dùng cồn để tẩy.

293. Tẩy vết mỡ

Dùng xăng, dầu hoả xoa lên vết mỡ, cũng có thể dùng cồn hoặc rượu trắng xoa lên vết mỡ để 1 lúc dùng xà phòng giặt lại là sạch.

294. Tẩy vết thuốc tím

Ta dùng axit nitric, hoặc có thể dùng dung dịch axit oxalic 2% để tẩy, sau đó dùng nước giặt sạch là được.

PHẦN 2: QUẦN ÁO VÀ CÁCH GIẶT

295. Cách giặt tẩy cổ và ống tay áo

- Vào mùa hè, cổ và ống tay áo rất dễ bị bẩn. Khi giặt ta cần đem quần áo ngâm cho - ột đều, cổ áo , ống tay ta bôi 1 ít kem đánh răng, rồi dùng bàn chải chải nhẹ, cũng có thể xát lên 1 ít muối, dùng tay vò nhẹ, sau đó giặt bình th- ờng.

- □o sau khi giặt ta lấy 1 ít phần rôm rắc lên cổ áo và ống tay, tiếp đó dùng bàn chải là nhẹ, tiếp theo rắc lên 1 ít phần rôm. Lần sau giặt áo sẽ sạch rất nhanh.

- □o sơ mi mới giặt hoặc mới may, tr- ớc khi dùng ta dùng bông tẩm xăng xoa lên cổ và tay áo đợi đến khi xăng khô ta đem đi giặt, khi mặc cổ áo và ống tay bẩn ít đi.

296. Mẹo dùng vỏ trứng khi giặt

Ta đem vỏ trứng đập vụn, đựng vào túi vải nhỏ, ngâm vào n- ớc sôi 5 phút, vớt ra dùng n- ớc ngâm vỏ trứng để giặt quần áo bẩn, nh- vậy khi giặt quần áo sẽ rất sạch.

297. Chống áo trắng bị vàng

áo trắng sau khi mặc,giặt nhiều lần rất dễ bị chuyển sang màu vàng. Nếu ta th- ờng xuyên dùng n- ớc vo gạo ngâm, giặt quần vàng

298. N ớc giấm có thể khử mùi lạ ở quần áo.

Vào mùa hè, quần áo và tất th- ờng có mùi hôi của mồ hôi. Nếu ta đem quần áo và tất đã giặt sạch cho vào n- ớc có pha giấm giặt lại 1 lần nữa, nh- vậy sẽ khử đi đ- ợc mùi hôi trong quần áo và tất.

299. Cách chống quần áo bị phai màu.

- Tất cả các loại quần áo sợi bông, đồ len màu đỏ hoặc màu tím, nếu ta dùng n- ớc pha với giấm để giặt, màu sắc sẽ luôn sáng bóng nh- mới.

- Đối với các loại vải sau khi mới mua và trong lần giặt đầu tiên, ta cho vải vào ngâm trong n- ớc muối 10 phút, làm nh- vậy có thể tránh cho vải khỏi bị phai màu.

300. Các giặt giảm bớt vết nhăn.

Quần áo tơ lụa hoặc ni lông khi bị nhăn, ta có thể cho vào n- ớc ấm ngâm 1 lúc, sau đó dùng sức kéo phẳng ra, các vết nhăn sẽ tự mất đi.

301. Cách chống áo len bị co.

Khi giặt áo len, nếu muốn tránh cho áo khỏi bị co, ta dùng n- ớc ấm (không quá 30°) để giặt. Giặt n- ớc cuối cùng, ta pha vào n- ớc một ít giấm sẽ giữ đ- ợc độ đàn hồi và màu sáng vốn có của áo len, đồng thời có thể trung hoà l- ợng kiềm của xà phòng còn sót lại trên áo.

302. Cách làm áo len bị chảy co lại.

□o len mặc lâu th- ờng bị chảy và trở nên rộng hơn, ảnh h- ưởng đến vẻ đẹp của áo. Để có thể trở về hình dạng ban đầu, ta cho áo vào n- ớc ở nhiệt độ 70-80°, không nên dùng n- ớc nóng quá vì n- ớc nóng sẽ làm cho áo co lại quá bé. Nếu ống tay áo hay gấu áo mất đi tính co giãn, ta có thể cho những chỗ đó vào n- ớc nóng 40-50°, 1-2h sau lấy áo ra phơi khô, nh- vậy tính co giãn sẽ đ- ợc phục hồi trở lại.

303. Cách giặt các loại áo len sợi.

Tr- ớc khi giặt áo len sợi, ta đập sạch bụi trên áo rồi cho áo vào trong n- ớc lạnh ngâm 10-20 phút, sau đó ta vớt ra áo ra vắt sạch n- ớc, cho vào n- ớc xà phòng đã đánh tan vò nhẹ, sau cùng dùng n- ớc sạch là đ- ợc. Để giữ màu cho sợi len, ta có thể nhỏ vào n- ớc giặt quần áo vài giọt dung dịch axit axêtic 2% hoặc giấm ăn để trung hoà xà phòng còn sót lại trên áo. Sau

khi giặt sạch ta vắt hết n-ớc, rũ áo rồi cho áo vào trong túi l-ới treo lên nơi thoáng gió phơi khô, tránh để áo vụn xoắn hoặc phơi ở nơi ánh mặt trời gay gắt.

- Đối với áo len sợi màu, nếu ta dùng n-ớc trà để giặt, áo len không những đ-ợc giặt sạch cả bụi mà sợi len còn không bị phai màu, kéo dài thời hạn sử dụng của áo. Cách giặt nh- sau: dùng 1 chậu n-ớc sôi, cho 1 l-ợng trà vừa phải, sau khi để trà ngấm n-ớc nguội, ta lọc lá chè ra, đem áo len sợi ngấm vào trong chậu n-ớc trà 15 phút, vò nhẹ vài lần, dùng n-ớc giặt sạch, vắt sạch n-ớc, rũ cho áo bông lên, phơi trực tiếp vào nơi râm mát (cũng có thể cho vào túi l-ới để phơi)

304. Cách làm mất đi vết sần bóng trên áo len.

□o len mặc lâu cọ sát nhiều th-ờng hay bị sần. Để làm cho vết sần không còn nữa, ta hoà lẫn n-ớc và giấm mỗi thứ một nửa phụng lên chỗ bị sần, sau đó đem áo đi giặt, sợi len sẽ phục hồi trạng thái ban đầu.

305. Cách đập bụi ở áo len.

□o len trắng sau khi mặc một thời gian sẽ dần chuyển sang màu đen. Nếu sau khi giặt xong ta đem áo len để vào ngăn đá ở tủ lạnh 1h, sau đó lấy ra phơi khô, áo len sẽ trắng trở lại nh- mới. Nếu là áo len sẫm màu bị dính bụi, ta có thể dùng miếng mút thấm n-ớc vắt khô lau nhẹ là sạch.

306. Bàn là có thể là hết bụi đất ở quần áo dạ nỉ.

Quần áo dạ nỉ mặc lâu, trên bề mặt quần áo sẽ bị phủ lên một lớp bụi đất bẩn, càng đập bụi lại càng nhiều. Bởi vậy, tr-ớc hết ta có thể đem quần áo đập phủi qua 1 l-ợt, tiếp đó dùng một miếng vải sạch -ớt phủ lên trên quần áo rồi dùng bàn là là một l-ợt, nh- vậy lớp bụi trên bề mặt áo sẽ bị hút vào vải.

307. Cách giặt áo da.

Khi giặt áo khoác da, tr-ớc hết ta phải dùng n-ớc ấm giặt tẩy sạch các vết cáu bẩn có trên áo, sau đó dùng bàn chải tẩm n-ớc xà phòng chải nhẹ, dùng tiếp n-ớc lau sạch, rồi đem áo phơi vào chỗ râm mát. Sau khi áo khô, ta đánh lên áo 1 ít si dùng cho đồ da là đ-ợc. Chú ý, khi giặt áo da không đ-ợc dùng xăng để giặt tẩy hay phơi áo d-ới trời nắng hoặc dùng lửa để hong khô.

308. Cách giặt tẩy bụi bẩn trên đồ dùng bằng da.

- Đồ dùng bằng da (nh- áo da, găng tay da, xa lông da) khi bị dây bẩn, ta có thể dùng 1 miếng vải nhung sạch tẩm lòng trắng trứng gà để lau chùi. Làm nh- vậy, vừa sạch đ-ợc vết bẩn vừa làm cho bề mặt da trở nên sáng bóng.

- Đồ da sau khi bị dính bẩn, tốt nhất ta dùng vải hoặc bàn chải lau nhẹ, sau đó xoa lên bề mặt da một lớp vadolin, rồi dùng một miếng vải mềm lau đi lau lại nhiều lần. Cuối cùng ta dùng si đánh giấy cùng màu với da đánh lên 1 lớp mỏng, da sẽ sáng bóng nh- mới.

309. Cách giặt khăn rửa mặt.

Vào mùa hè, khăn dùng rửa mặt và lau mồ hôi nhiều lần nên mặc dù ngày nào cũng giặt cũng không thể tránh khỏi nhộp nháp và có mùi hôi của mồ hôi. Để giặt sạch khăn, tr-ớc tiên ta phải dùng muối ăn giặt qua, rồi dùng n-ớc giặt sạch, khăn mới sạch, hoặc cũng có thể dùng n-ớc xà phòng hoặc thuốc tẩy loại tốt đun sôi, cho khăn vào luộc khoảng 10 phút, hiệu quả cũng rất tốt.

310. Cách giặt tã lót trẻ em.

Tã lót trẻ em sau khi giặt th-ờng l-u lại một l-ợng amoniắc và bột giặt mất th-ờng không nhìn thấy đ-ợc. Với số l-ợng hoá học còn sót lại này rất có thể làm cho da trẻ bị viêm.

thậm chí s-ng tẩy, đau ngứa. Bởi vậy khi giặt tã lót, nếu ta nhỏ vào n-ớc giặt một vài giọt giấm ăn, các chất trên sẽ đ-ợc khử sạch.

311. Cách giặt màn.

Màn dùng lâu sẽ trở nên cũ, vàng dùng xà phòng rất khó giặt trắng. Nếu ta lấy 100g gừng t-ơi thái lát cho vào n-ớc, luộc khoảng 3 phút, sau đó cho màn vào ngâm trong n-ớc gừng, ngoài ra cho thêm vài hạt a xít và vài giọt mực xanh, dùng tay ấn mạnh màn vài lần, rồi giặt nh- bình th- ờng, màn cũ sẽ trắng nh- mới.

312. Ph- ơng pháp giặt quần áo bằng máy vừa kinh tế lại sạch.

Ta có thể dùng xà phòng bánh để giặt quần áo bằng máy, làm nh- vậy vừa tiết kiệm mà quần áo lại sạch. Cách làm nh- sau : Ta cho xà phòng. quần áo vào cùng một lúc, cho đủ n-ớc. Theo sự chuyển động của vòng sóng máy giặt, quần áo và xà phòng sẽ không ngừng xoay chuyển cọ xát, dần tẩy đi các vết bụi bẩn trên quần áo.

Sau khi xà phòng trong thùng đã đủ, ta có thể lấy xà phòng ra. Nếu muốn thấy hiệu quả ngay, ta có thể cho 3-5 miếng xà phòng vào cùng một lúc, chỉ cần sau vài phút là có thể lấy xà phòng ra.

PHẦN 3 : CÁCH LÀ QUẦN ÁO

313. Cách là quần áo đơn giản nhất

Nếu trong điều kiện không có bàn là để là quần áo, ta có thể dùng ca đựng n-ớc bằng sắt tráng men đổ n-ớc nóng vào để thay cho bàn là. Ph- ơng pháp này thao tác đơn giản mà cũng không thể làm cháy quần áo đ-ợc.

314. Một số cách là quần áo.

- Quần áo gấp cất lâu ngày, một số chỗ hình thành những nếp gấp rất khó là đi hết, gọi là vết gấp chết. Đối với những vết gấp này, ta có thể dùng giấm xoa dọc theo nếp gấp, rồi dùng bàn là để là, các nếp gấp sẽ dễ dàng đ-ợc là phẳng.

- Khi là quần áo hoặc váy, tr- ớc tiên, ta nên rắc 1 ít n-ớc hoa lên vải đệm đặt lên quần áo để là hoặc giấy thấm, sau đó mới là, làm nh- vậy sẽ giữ cho mùi thơm đ-ợc lâu trên quần áo.

- Nếu muốn cho quần áo đ-ợc bóng đẹp hơn ta có thể cho thêm một ít sữa bò vào trong quá trình hồ quần áo.

315. Cách là các loại vải khác nhau.

- Khi là hàng tơ tằm. ta phải dùng bàn là nóng nhẹ từ mặt trái, tốt nhất là không nên phun n-ớc, vì nếu phun n-ớc không đều, sau khi là vải sẽ phẳng nhàu không đều.

- Khi là hàng ni lông hay hàng tơ nhân tạo, ta cần phải hết sức cẩn thận, tuyệt đối không để nhiệt độ cao quá, nếu không sẽ làm ảnh h- ưởng đến màu sắc của vải, hay xuất hiện các chấm màu trắng trên vải.

316. Cách là quần áo hàng len dạ.

Quần áo hàng len dạ, th- ờng có tính co, tốt nhất ta nên trải khăn - ớt lên mặt trái của quần áo để là. Nếu nhất định phải là từ mặt phải, thì yêu cầu quần áo phải ẩm và bàn là phải nóng.

317. Cách là quần áo tơ tằm thật.

áo tơ tằm sau khi giặt th-ờng rất khó là phẳng, nh-ng nếu ta đem cho áo cho vào túi ni lông đặt vào ngăn đá tủ lạnh để 1 lúc rồi lấy ra là thì hiệu quả sẽ rất lý t-ởng.

318. Cách là quần áo da thuộc.

Quần áo da thuộc cần là ở nhiệt độ thấp. Ta có thể sử dụng loại giấy gói hàng để làm đệm lót khi là, đồng thời khi là phải di động bàn là không ngừng, nh- vậy sẽ làm cho bề mặt da thuộc phẳng và sáng.

319. Cách là ca vát

- Ca vát cho dù là bất cứ loại vải gì cũng không nên cho vào n-ớc để giặt mà nên giặt khô, nếu không ca vát rất dễ bị phai màu và bị co. Ta có thể giặt nh- sau : dùng một chiếc bàn chải lông mềm tắm xăng chải lên những chỗ bị bẩn, chờ cho xăng bốc hơi hết, ta dùng khăn - ớt sạch lau vài lần. Khi là nhiệt độ của bàn là tốt nhất là ở 70°C. Với các loại ca vát bằng len, dạ, ta cần phải phun n-ớc lên và rải vải trắng lên để đệm lót khi là, đối với ca vát bằng tơ tằm, có thể là trực tiếp nh-ng tốc độ là phải nhanh.

- Khi là ca vát, ta có thể căn cứ vào kích th-ớc, hình dạng của ca vát rồi cắt 1 miếng giấy t-ong đối diện 1 chút lót vào giữa mặt phải và mặt trái của ca vát, sau đó dùng bàn là ấm để là. Làm nh- vậy sẽ giúp vết may của mặt trái không hiện lên mặt phải, ảnh h-ởng đến sự phẳng phiu và mỹ quan của ca vát.

320. Cách xử lý quần áo bị là cháy.

- Với vết cháy trên quần áo bằng vải tơ lụa, ta lấy 1 ít bột xút hoà vào với n-ớc thành dạng đặc nh- hồ, bôi lên vết cháy, để bột khô tự nhiên, vết cháy sẽ mất đi sau khi bột khô và bong ra khỏi quần áo.

- Quần áo bằng sợi hoá học sau khi bị là vàng, ta phải lập tức lấy khăn mặt - ớt đặt phủ lên trên để là, nếu vết vàng ch- a nhiều lắm thì có thể phục hồi lại đ-ợc trạng thái ban đầu.

- Hàng sợi bông khi bị là vàng, ta cần lấy muối tinh rắc lên ngay, sau khi dùng tay vò nhẹ phơi ra trời nắng 1 lúc, dùng n-ớc giặt sạch vết cháy sẽ giảm bớt đi, thậm chí có thể mất hết.

- Các vết là cháy ở đồ nỉ sau khi giặt vài lần sẽ mất đi lớp nhung lông và để lộ ra sợi vải. Ta có thể dùng kim khâu móc nhẹ vào nơi không còn lông cho đến khi khơi lên đ-ợc lớp lông mới, dùng miếng vải - ớt phủ lên trên, tiếp đó dùng bàn là ng-ợc lại với chiều của lông cũ nhiều lần là đ-ợc.

- Vào mùa đông áo khoác ngoài không nên giặt và là th-ờng xuyên. Nếu áo khoác dày không may bị cháy, ta có thể dùng giấy ráp mịn loại tốt để sát vào nơi bị cháy, rồi dùng bàn chải nhẹ, vết cháy sẽ mất đi.

PHẦN 4 : GIA CÔNG SỬA CHỮA VÀ BẢO QUẢN QUẦN ÁO.

321. Quần áo lót cần giặt tr-ớc mặc sau.

Trong quá trình gia công quần áo lót, các xí nghiệp may mặc th-ờng dùng đến rất nhiều loại thuốc hoá học để tiến hành xử lý vải nhằm giúp cho quần áo không bị co, đáng đứng, tẩy trắng, bởi vậy nếu sau khi mua về ch- a giặt sạch sẽ đã mặc, các chất hoá học còn sót lại trên quần áo khi tiếp xúc với da rất dễ làm cho da bị dị ứng, ngứa, mẩn đỏ, có khi dẫn đến bị mụn. Bởi vậy, dù thế nào quần áo lót sau khi mua về nhất định phải giặt sạch mới đ-ợc mặc.

322. Tận dụng khuy cúc quần áo cũ.

Quần áo đã mặc cũ, ngoài việc dùng làm giẻ lau ra, còn có những tác dụng khác. Một trong những cách đó là : ta cắt cả dải cúc và dải khuyết của quần áo ra, sau này có thể dùng để khâu vào miệng vỏ chăn, túi đựng thảm, ga gi- ờng. Ta có thể khâu dải cúc vào lớp trong của miệng vỏ chăn, dải khuyết ở ngoài, khi lấy vỏ chăn ra ngoài giặt sẽ thuận tiện hơn.

323. Cách phục hồi lớp lông trên áo bị bẹp.

□o lông gấp cất một thời gian dài th- ờng bị nén bẹp xuống, làm cho lớp lông cũng bị xẹp theo. Muốn làm cho lông phục hồi lại nh- cũ, ta có thể cho n- ớc vào nồi đun sôi, khi n- ớc sôi, ta đem mặt sau áo lông (mặt không có lông) hơ lên nồi n- ớc, dùng bàn chải lông để chải áo. Hơi n- ớc đun nóng bốc lên sẽ làm cho lớp lông từ từ dựng lên và hồi phục trở lại. Nếu diện tích lông bị xẹp nhỏ, khi đun n- ớc ta chỉ cần dùng ấm, rồi hơ áo lên vò n- ớc sôi là đ- ợc.

324. Cách để có những bộ quần áo mặc ở nhà mát mẻ vào mùa hè sau khi đi làm về.

Vào mùa hè nóng nực, tr- ớc khi đi làm. ta đem quần áo mặc ở nhà đựng vào túi ni lông rồi cho vào tủ lạnh. Sau 1 ngày đi làm mệt nhọc trở về, tắm xong lấy những bộ quần áo đó ra mặc, ta sẽ cảm thấy thật mát mẻ dễ chịu, giảm bớt đ- ợc phần nào sự mệt nhọc và cái nóng bức của mùa hè.

325. Cách chống các nếp gấp ở quần áo khi đi công tác.

Tr- ớc khi chuẩn bị để đi công tác xa, tr- ớc hết ta phải chuẩn bị một túi ni lông lớn (không bị thủng) có thể đựng đ- ợc quần áo, váy, tiếp đó ta đem quần áo mang đi gấp phẳng cho vào trong túi, bên trong chỉ để lại 1 ít không khí, rồi dùng chun hoặc băng dính buộc chặt miệng túi lại đem cho vào va li là đ- ợc. Nếu do bị nhiều đồ đè lên mà quần áo vẫn có những nếp gấp nhẹ, ta chỉ cần phun lên vết nhăn 1 ít n- ớc ấm, vết nhăn sẽ hết.

326. Cách dùng khăn quàng cổ.

- Ta có thể dùng khăn quàng cổ hình vuông nhỏ buộc nh- thắt khăn quàng đồ khi mặc cùng áo phông bó không cổ, trông cũng rất dễ th- ơng.

- Với những chiếc khăn tơ tằm dài, ta có thể buộc nh- thắt nút hoặc nh- thắt ca vat trông cũng rất đẹp.

327. Cách làm đẹp áo phông.

- Ta có thể lấy sợi len nhiều màu khâu hoặc móc lên hai bên tay của áo phông trắng những hình hoa hoặc sao nhỏ, điểm xuyết cho áo thêm rực rỡ.

- Ta cũng có thể cắt 2 chiếc áo kích cỡ nh- nhau với 2 màu khác nhau (cắt dọc) sau đó may chúng vào với nhau, chúng ta s- c có những chiếc áo không chỉ 1 màu. Đối với những chiếc áo cũ, bằng sự khéo tay và óc sáng tạo của mình, thông qua cách này, các bạn có thể tạo cho mình những chiếc áo đặc biệt khác.

328. Cách sử dụng các mảnh vải thừa

Một trong các công dụng của những mảnh vải vụn là khi may những bộ quần áo cho trẻ em, ta có thể chọn những mảnh vải màu cắt thành những hình con thú nhỏ để dán hoặc may vào đầu gối quần hoặc khuỷu tay cho trẻ. làm nh- vậy vừa có tác dụng trang điểm vừa tăng thêm độ bền cho quần áo.

329. Cách xử lý áo len mặc lâu bị mài mòn.

Nơi khuỷu tay áo len rất dễ bị mài mòn, nếu gặp tr- ờng hợp này, ta có thể lộn ống tay áo ra, may vào chỗ bị mài mòn một miếng tất da chân, vì tất da chân có độ bền cao, mềm mại, thông thoáng lại không dễ bị phát hiện.

330. Cách sử dụng băng phiến.

Trong tủ quần áo, vị trí để băng phiến tốt nhất là ngăn trên cùng của tủ quần áo, bởi vì băng phiến khi từ trạng thái rắn chuyển sang trạng thái khí sẽ nặng hơn so với không khí. Băng phiến được đặt trên cùng của tủ, mùi vị của băng phiến sẽ bay từ trên xuống dưới thấm vào quần áo. Với cách này sẽ phát huy được tác dụng chống gián tốt nhất của băng phiến.

331. Cách cắt vải tơ tằm nhanh.

Vải tơ tằm thường mỏng, mềm trơn, cắt may rất khó, vì vậy, ta có thể dùng 1 ít a xit bendôic để làm cho vải cứng hơn (a xit này là loại tinh thể màu trắng có tính bay hơi, không có hại đối với cơ thể con người). Ta hoà tan a xit bendôic vào cồn rồi phun lên vải, tiếp đó dùng máy sấy tóc sấy vải ở nhiệt độ 70°C. Sấy như vậy có tác dụng làm cho cồn bốc hơi còn a xit bendôic sẽ đông cứng lại trên vải. Khi vải đã cứng lại, công việc cắt may của ta sẽ dễ dàng hơn nhiều. Tỷ lệ bốc hơi của a xit bendôic ở nhiệt độ bình thường mỗi ngày là 10%, như vậy sau 10-15 ngày chất này trên quần áo sẽ bay hơi hết, vải cũng sẽ hồi phục lại đặc tính mềm mại của trạng thái ban đầu.

332. Cách tính vải khi mua vải may quần áo.

Với vải sợi hoá học khổ 90cm, cách tính như sau.

- □o nam: chiều dài áo x 3 + 10cm số tính được là độ dài của vải ta cần mua. Ví dụ chiều dài áo là 72cm, ta sẽ được $72 \times 3 + 10 = 226$ cm

- □o nữ : chiều dài áo x 3

Vải khổ 90cm dùng để may quần cách tính là chiều dài quần x 2 + 10cm.

Vải khổ đúp 143cm cách tính như sau : áo nam chiều dài áo + chiều dài ống tay áo + 10cm

333. Cách phân biệt mặt phải và mặt trái của vải.

Có một số loại vải rất khó phân biệt mặt phải và mặt trái. Thường thì mặt phải của vải được dệt tinh tế và bề mặt mịn hơn mặt trái. Mặt trái của vải thường có lỗi, sợi vải dệt dài hơn mặt phải. Đối với 1 số loại vải như vải kaki len, nỉ, sợi vải được dệt chéo, mặt phải sẽ là mặt có vân chéo đi từ phía trái chéo xuống phía phải. Với những loại vải chất liệu như vải m-a, hay vải gabardin thì mặt phải sẽ là mặt có vân chéo đi từ phía phải xuống phía trái.

334. Cách đính cúc áo bằng máy khâu.

Chúng ta thường dùng tay để đính cúc áo, thực ra ta cũng có thể dùng máy khâu để đính cúc áo. Cách làm như sau : Ta tháo chân vịt ở máy khâu ra, đặt quần áo lên trên bàn máy khâu, lấy cúc đặt vào vị trí cần đính trên áo, quần đặt quần áo xuống dưới kim, chú ý khi di chuyển sao cho kim và lỗ cúc ăn khớp với nhau. May cho đến lúc cảm thấy cúc đã chắc là được.

335. Cách làm tăng độ bền khi khâu cúc áo.

- Đối với cúc áo có 4 lỗ, khi đính cúc ta không nên đính thành hình chữ thập (+) vì như vậy các sợi chỉ khâu cúc bắt chéo nhau sẽ gồ lên, dễ bị cọ sát nên nhanh đứt. Tốt nhất ta nên khâu theo hình vuông hoặc 2 đường song song, trước khi cắt chỉ cuốn vài vòng ở giữa vải và cúc áo rồi thắt nút, như vậy chỉ rất ít khi bị đứt hoặc bị tuột ra.

- Chỉ đính cúc áo thường hay nổi lên, dễ bị mài mòn, chỉ cần đứt một sợi chỉ, cúc sẽ lỏng ra và rơi mất. Vì vậy khi đính cúc tốt nhất ta nên khâu vài mũi lại thắt 1 nút rồi lại tiếp tục khâu, khâu 1 chiếc cúc thắt vài nút chỉ, cúc áo sẽ chặt hơn nhiều, ngoài ra nếu không may đứt 1 sợi chỉ cũng không lo cúc sẽ bị rơi ngay.

- Cúc áo khoác ngoài, áo complê rất dễ bị rơi. Nếu ta dùng dây câu cá loại nhỏ để khâu cúc áo sẽ rất chắc và bền. Chú ý ta cần phải chọn loại dây câu trong suốt và mảnh, nh- vậy khi khâu khuy vào áo sẽ không dễ bị phát hiện.

336. Tẩy vết bẩn ở cúc áo.

Cúc áo bằng nhựa khi có vết bẩn, ta có thể dùng giấy nhưa lót xung quanh cúc, sau đó dùng tẩy tẩy sạch là đ- ợc.

337. Cách làm cho cúc áo sáng bóng trở lại.

□o mặc lâu, cúc áo cũng sẽ bị mờ đi. Muốn cho cúc áo sáng bóng lại nh- cũ, ta có thể quét một ít thuốc đánh móng tay lên cúc rồi dùng vải mềm lau nhẹ tay, cúc áo sẽ sáng trở lại nh- mới.

338. Tự chế móc quần áo.

- Quần áo sau khi giặt xong dùng mắc áo mắc lên dây phơi, có lúc gió thổi làm cho quần áo dồn hết vào nhau, có khi còn bị rơi xuống đất. Để khắc phục tình trạng này, ta có thể tự chế cái móc quần áo. Cách làm nh- sau : ta lấy 1 đoạn dây thép số 8 dài khoảng 70cm. Từ giữa đoạn dây thép cứ cách 10cm ta lại uốn 1 vòng tròn (tổng cộng 4 cái). ở hai đầu đoạn dây thép cách 5cm ta uốn thành 1 góc vuông. Cuối cùng ở hai đầu dây ta uốn thành 2 móc nhỏ (để móc lên dây phơi). Nh- vậy, 1 cái móc quần áo để chống gió đơn giản đã đ- ợc làm xong.

- Trên móc mắc quần áo, ta treo thêm 1 sợi dây chun tròn (loại dây dùng để buộc miệng túi). Khi không phơi quần áo, sợi dây chun sẽ đ- ợc treo ngay đoạn ngang ở phía d- ới móc. Khi phơi quần áo ta vòng sợi dây chun buộc vòng từ đoạn ngang lên trên móc để cố định mắc áo vào 1 chỗ. Chú ý khi móc dây chun nên buộc chặt 1 chút, để tránh tình trạng chun trơn mà mất tác dụng.

PHẦN 5 : CÁCH BẢO QUẢN, SỬA CHỮA GIÀY, TẤT.

339. Cách đi giày da mới.

Nhiều ng- ời không thích đi giày da mới, vì giày da mới th- ờng bị cứng, làm đau gót chân. Để làm giày không bị cứng, ta có thể dùng một miếng mút thấm - ốt rồi làm - ốt phần da cọ vào chân, sau 1 tiếng, phần da đó sẽ mềm ra, khi đi vào sẽ không khó chịu nữa. Nh- ng cũng không nên th- ờng xuyên làm nh- vậy, vì làm - ốt bề mặt da th- ờng xuyên sẽ ảnh h- ưởng đến chất l- ượng của giày.

340. Cách lau, đánh giày.

- Trong vỏ chuối có chất danning, nếu ta dùng để lau vết bẩn dầu trên giày da (hoặc túi da, ví da) thì vết bẩn không những sạch mà bề mặt da còn sạch sẽ nh- mới.

- Sửa bờ sau khi uống còn thừa hoặc để lâu đã hỏng, ta không nên vứt bỏ, mà có thể dùng để lau giày và các đồ da khác sẽ có tác dụng giúp cho da giày không bị khô nứt.

- Khi đánh giày, ta có thể trộn và ch- ỗ si cần đánh vài giọt giấm ăn, da giày sẽ sáng bóng và không dễ bám bụi bẩn.

- Ta có thể dùng tất da chân hoặc tất ni lông cũ lồng vào bản chải đánh giày, sau đó thấm vào si để đánh giày, nh- vậy giày sẽ sáng và rất bóng.

- Giày da màu sáng rất dễ bị dây bẩn. Khi lau, đánh giày, tr- ớc tiên ta nên dùng n- ớc chanh lau bề mặt giày, rồi dùng xi để đánh, hoặc dùng thuốc đánh răng chải lên trên, giày sẽ sáng bóng nh- mới.

- Giày da màu trắng khi bị bẩn, tr- ớc tiên ta dùng giấm ăn để lau, sau đó dùng khăn vải khô lau sạch, rồi dùng xi trắng đánh lên trên, hiệu quả sẽ tốt hơn nếu đánh giày bằng xi ngay.

- Sau khi giày trắng đã đ- ợc lau sạch và bôi lên lớp dầu bóng, ta có thể dùng giấy nến để đánh, cuối cùng dùng khăn giấy ẩm lau sạch những chấm bẩn còn lại trên giày, nh- vậy giày sẽ giữ sạch đ- ợc lâu.

341. Các cách hồi xuân cho giày da

- Giày da sau khi cất đi khoảng nửa năm, da th- ờng trở nên cứng, thậm chí co lại. Lúc này, ta không nên lấy giày đi luôn, mà nên xoa một ít n- ớc lên những chỗ bị cứng, sau một ngày giày sẽ tự khắc mềm ra, khôi phục lại hình dạng ban đầu.

- Với những đôi giày lâu ngày không đánh xi, lớp dầu trên bề mặt da sẽ dần mất đi, làm da giày khô cứng. Gặp tr- ờng hợp nh- vậy, ta xoa 1 lớp kem vadolin lên bề mặt da, đợi cho da đã hấp thụ kem rồi mới đánh xi lên, nh- vậy bề mặt da sẽ mềm trở lại. Nếu da quá cứng, ta có thể dùng một miếng mỡ lợn hoặc một miếng mỡ gà xoa lên bề mặt da, rồi cho giày lên bếp lửa nhỏ hơn qua để mỡ thấm vào bề mặt da giày. Để sau vài ngày, ta dùng bông tẩm cồn lau sạch giày, tiếp đó dùng xi đánh giày nh- bình th- ờng, da giày sẽ sáng bóng trở lại.

- Nếu giày da xuất hiện các vết nhăn hoặc vết nứt, ta có thể bôi lên bề mặt da một ít lòng trắng trứng, sau đó mới dùng xi để đánh giày. Nếu vết nhăn khá lớn và sâu, ta có thể lấy paraphin (hay thạch lạp) nhét vào chỗ vết nhăn hay vết nứt, rồi dùng bàn là là phẳng là đ- ợc.

342. Cách làm mới giày đen đã cũ

Khi giày đen đi lâu, đi nhiều bị nhạt màu, ta có thể dùng bút lông thấm đậm vào mực tàu đã đ- ợc chấm vào lòng trắng trứng rồi mài lên nghiêng cho thành mực n- ớc quét đi quét lại trên bề mặt da giày nhiều lần. Với những chỗ bị phai màu nhiều và những chỗ có vết nứt, ta có thể quét mực nhiều hơn. Sau khi đã quét mực xong, ta đem giày ra chỗ thoáng gió râm mát để phơi cho thật khô. Tiếp đó, ta đánh xi lên, dùng bàn chải chải nhẹ, giày sẽ lại đen bóng nh- mới.

343. Cách cất giữ và bảo quản giày da

- Cách bảo quản giày da tốt nhất là ít dầm n- ớc và nắng đánh giày. Tr- ớc khi cất giữ giày, tốt nhất là bôi lên bề mặt da giày một lớp mỡ lợn (cũng có thể dùng bì lợn để thoa lên) hoặc dùng dầu thực vật để thoa lên giúp bảo vệ cho da không bị khô và nhăn. Ngoài ra, tr- ớc khi cất giày đi, ta nên dùng giấy vụn nắm thành nắm tròn nhét vào bên trong giày, để chống giày bị biến dạng. Cuối cùng, ta đặt giày vào hộp giấy, cất vào nơi khô ráo. Nh- vậy, sau thời gian dài cất giữ, giày sẽ đỡ bị khô cứng, giúp ta giữ giày đ- ợc bền lâu hơn.

- Ta cũng có thể cất giày bằng ph- ơng pháp nhét vào túi ni lông kín. Cách này rất tốt đối với những vùng có mùa hè nhiều m- a, ẩm - ớt. Cách làm cụ thể nh- sau: tr- ớc tiên, ta dùng khăn ẩm lau sạch giày, phơi khô, đánh xi lên, đợi 1 lúc, ta dùng bàn chải đánh giày, chải cho giày sáng bóng, Sau đó, ta cho giày vào 1 túi ni lông không bị thủng, cố gắng làm cho không khí trong túi thoát hết ra ngoài, cuối cùng, ta dùng dây buộc chặt miệng túi lại là đ- ợc. Cách này cũng có thể làm cho giày khỏi bị khô cứng, biến hình hoặc bị mốc.

344. Cách chống rụng lông cho giày da lông cao cổ

Đi giày da lông vào mùa đông, thực sự là rất ấm, nh- ng mỗi khi cởi giày ra, lại thấy một đúm lông trong giày bị tuột ra bám đầy vào tất. Nếu tình trạng này kéo dài, có lẽ ch- a hết một mùa đông, lông trong giày sẽ rụng gần hết. Để giúp giày không bị rụng lông, ta có thể đi bên ngoài đôi tất đi th- ờng ngày 1 đôi tất da chân hoặc tất ni lông trơn bóng, nh- vậy khi cởi giày ra, lông trong giày sẽ ít rụng hơn, thậm chí không còn rụng nữa. Ta làm nh- vậy là vì 2 loại tất đi phía ngoài nói trên rất nhẵn, giúp ma sát giữa chân và giày sẽ ít hơn mà làm cho lông không bị rụng nữa.

345. Cách tẩy vết bẩn cho giày ba ta màu trắng.

Giày ba ta màu trắng nếu bị ẩm rất dễ xuất hiện những nốt lốm đốm màu vàng hoặc màu xám, làm cho giày trở nên rất xấu. Để xóa đi các vết bẩn trên, ta có thể làm như sau: ta chuẩn bị một ít thuốc tím và axit oxalic, dùng bàn chải lông chải dung dịch thuốc tím lên trên vết bẩn (ta pha dung dịch thuốc tím theo tỉ lệ 1/20, tức 1 phần thuốc tím, 20 phần nước, pha cho thuốc tím tan đều). sau 1 giờ, vết bẩn dần dần biến thành màu vàng nhạt, lúc này ta dùng một bàn chải khác chải dung dịch axit oxalic lên nơi mà ta vừa chải thuốc tím (ta pha chế dung dịch axit oxalic theo tỉ lệ 1/10, axit oxalic 1, nước 10). Khoảng 3 phút sau, ta dùng nước thấm cho giày hơi ướt 1 chút, tẩy sạch vết axit oxalic, cố gắng không làm cho vết nước dính ra từng phần, dùng vải ướt lau sạch, vết bẩn sẽ hết.

346. Điều cần lưu ý khi phơi giày vải

Sau khi giặt sạch giày vải, ta nên nhét vào mũi giày những hòn đá cuội đã được rửa sạch, sau khi giày khô, giày sẽ không bị biến dạng, không bị co.

347. Cách giữ sạch dây giày màu trắng

Nếu khi dây giày của bạn là màu trắng, bạn sợ rằng lỗ luôn dây giày sẽ làm bẩn dây, bạn có thể quét lên lỗ luôn dây 1 ít thuốc đánh móng tay là được.

348. Cách giữ cho loại dép xốp dép tông dùng được lâu hơn

Khi mua dép tông hoặc dép xốp mới về ta nên cho dép vào ngâm trong nước muối nửa ngày rồi mới bắt đầu đi. Làm như vậy dép sẽ không dễ bị nứt, thời gian dùng được lâu hơn.

349. Khử mùi các loại dép có đế cao su

Các loại giày dép có đế cao su sau một thời gian đi thường có mùi rất khó chịu. Để khử mùi, ta giặt sạch giày, dép phơi khô, phun một ít rượu trắng vào trong đế giày, dép (nếu giày dép mới không cần giặt có thể phun thẳng vào), phun cho đến khi đế giày không còn hút nước nữa, sau đó đem phơi khô, giày sẽ không còn mùi hôi nữa.

350. Cách làm cho giày hết ẩm ở bên trong.

- Đối với những người nhiều mồ hôi, giày thường hay có hiện tượng ẩm. Trong trường hợp này, giày khi đi ngủ ta có thể đặt vào trong giày một túi bột vôi. Như vậy khi tỉnh dậy, giày sẽ khô ráo, khi đi cảm thấy dễ chịu hơn, đồng thời còn tránh được bệnh thấp khớp.

- Đối với loại giày có lông hoặc nỉ bên trong, do độ thông khí kém nên cũng có hiện tượng ẩm ở bên trong. Đối với các loại giày này, dùng biện pháp trên chắc đã hiệu quả, ta có thể dùng máy sấy bên trong giày vài phút, như vậy giày không những khô mà còn ấm áp hơn.

351. Cách làm lót giày đơn giản

Ta lấy một quả mướp già đã khô, bỏ vỏ cắt thành hai mảnh, sửa sao cho vừa với đế giày, như vậy ta đã tạo cho mình được một đôi lót giày đơn giản rồi đó. Sở dĩ ta làm như vậy bởi mướp vốn do xơ tạo thành, khả năng hút ẩm rất tốt và rất thoáng khí, hơn nữa lại rất kinh tế, tiết kiệm.

352. Cách tính số đo giày

Hiện nay có 2 loại số đo giày khác nhau, nhiều bạn biết cách đo này lại không biết cách đo kia nên khi mua giày rất phiền. Ta có thể căn cứ theo cách tính sau để tính số đo giày của mình: nếu bạn biết số đo giày của mình là 42, vậy cách tính loại số đo giày kia là $(42+10):2=26$. Còn nếu bạn biết số đo lại thì cách tính sẽ ngược lại.

353. Cách làm mềm xi dày bị cứng

Khi xi đánh dày bị cứng, nh- ng vẫn còn dùng đ- ọc, ta nhỏ một ít xăng hoặc dầu hoả vào trộn đều, xi lại dùng đ- ọc nh- cũ.

354. Cách bảo quản xi đánh dày

Để bảo quản xi đánh dày, ta bọc xi đánh dày cẩn thận rồi cho vào trong tủ lạnh, nh- vậy xi sẽ không bị cứng và khô.

355. Cách tính độ dài của tất

Khi đi mua tất không biết mình tất cỡ nào, ta có thể tính độ dài của tất bằng cách nh- sau: ta dung một bên bàn tay nắm thành nắm đấm, tay kia ta cho tất (phần từ mũi chân đến gót chân) bao bọc vòng quanh một vòng to nhất của nắm đấm, nếu vừa đúng một vòng, đó chính là đôi tất vừa chân ta. Đối với ng- ời bình th- ờng chiều dài bàn chân bao giờ cũng bằng chiều dài vòng to nhất của nắm đấm tay ng- ời đó.

356. Cách giặt và sử dụng tất dày

- Để giúp cho tất dày dùng đ- ọc bền hơn, tr- ớc tiên ta đem tất đã đi bẩn giặt sạch, sau đó ta nhỏ vài giọt dấm vào n- ớc ngâm tất một lúc phơi khô. Sau khi đ- ọc giặt qua dấm sợi tất sẽ trở nên dai và bền hơn, đồng thời khử đ- ọc mùi hôi của tất khi đi lâu.

- Nếu tất dày đi một thời gian, trên bề mặt xuất hiện những túm sợi nhỏ nhỏ, tuy ch- a bị rách nh- ng cũng ảnh h- ưởng đến mỹ quan của tất, lúc này ta có thể lộn mặt trái của tất để đi, nh- vậy ta đã có một đôi tất mới.

357. Cách vá tất dày

Với những đôi tất không may bị v- ớng rách thủng một lỗ, ta có thể dùng thuốc đánh móng tay trong suốt không màu quét lên chỗ bị rách, làm nh- vậy ta không những che đ- ọc vết rách, còn giúp cho vết rách không bị rộng ra.

PHẦN 6: PH ƠNG PHÁP BẢO D ỠNG ĐỒ TRANG SỨC

358. Cách lau đồ trang sức bằng bạc

Cách đơn giản nhất là dùng thuốc đánh răng quét lên bề mặt đồ trang sức bằng bạc một lúc rồi lau sạch.

359. Cách làm hồi phục vẻ sáng bóng của đồ trang sức bằng bạc

Với những đồ trang sức bằng bạc đã mất đi độ bóng sáng, tr- ớc tiên, ta dùng xà phòng rửa sạch bề mặt đồ trang sức, sau đó dùng một loại dung dịch đ- ọc pha trộn theo tỷ lệ nh- sau: 100g n- ớc trộn với 20g l- u huỳnh rửa lại cuối cùng dùng n- ớc sạch rửa lại là đ- ọc.

360. Cách rửa đồ trang sức bằng bạc

Tr- ớc tiên, ta dùng n- ớc rửa sạch đồ trang sức, dùng khăn lau khô, cũng có thể dùng n- ớc xà phòng nóng để rửa. Tiếp đó ta dùng hỗn hợp amôniắc và bột đá vôi trắng hoà thành dạng hồ bôi lên đồ trang sức, để đến khi khô, dùng khăn mềm lau sạch cho đến khi sáng bóng là đ- ọc.

361. Cách tẩy rửa đồ trang sức bị bẩn nhiều

Ta dùng một gói bột hiện hình (dùng trong chụp ảnh) hoà đều vào 1kg n- ớc cho đồ trang sức vào trong dung dịch vừa pha ngâm từ 3 - 5 phút rồi lấy ra (nếu là đồ trang sức bằng bạc thời gian ngâm có thể ngắn hơn một chút). Sau khi lấy ra, ta dùng n- ớc rửa sạch dùng khăn lau nhẹ là vết bẩn sẽ đi hết. Nếu đồ trang sức có nhiều hoạt tiết r- ờm rà, vết bẩn bám trong kẽ

ta có thể dùng bàn chải thấm n-ớc xà phòng để rửa từng chi tiết nhỏ. Nếu sau khi rửa xong, đồ trang sức ch- a đ- ợc sáng bóng cho lắm, ta có thể dùng vải mịn chấm thuốc đánh bóng và dầu máy để xoa.

362. Cách rửa đồ trang sức bằng vàng ta

Ta cho đồ trang sức vào ngâm trong dung dịch nóng trong vòng 2 tiếng đồng hồ. Dung dịch này đ- ợc pha chế nh- sau: 100g n-ớc trộn với 15g bột tẩy trắng, 15g NaCHO_3 và 5g muối ăn. Sau đó, ta dùng n-ớc nóng có hoà với dung dịch NaCHO_3 (1kg n-ớc hoà với 1 thìa NaCHO_3) rửa sạch là đ- ợc.

363. Cách xử lý vàng ta bị bạc màu

Ta đem đồ trang sức vàng ta đem đốt trên ngọn đèn cồn vài phút đồ trang sức sẽ hồi phục lại màu vàng óng nh- ban đầu.

364. Cách rửa dây chuyền vàng

Cách tốt nhất để tẩy rửa dây chuyền vàng là cho dây chuyền vàng vào lọ n-ớc xà phòng, lắc nhẹ tay đến khi sạch là đ- ợc.

365. Cách lau nhẫn đá quý

Nhẫn có mặt đá quý khi bị dính bụi th- ờng hay tích tụ ở d- ới viên đá. Lúc này, có thể dùng tăm, que diêm quẩn lên một ít bông, thấm n-ớc hoa, glixêrin hoặc hỗn hợp dung dịch MgO và amônias lau sạch mặt đá và nhẫn, sau đó ta dùng một mảnh vải nhung lau sáng nhẫn. Tuyệt đối không đ- ợc dùng vật sắc nhọn lau chùi đá quý và nhẫn, tránh làm x- ớc mặt đá và nhẫn.

CH ƠNG IV: ĐỒ DÙNG GIA ĐÌNH PHẦN 1 : LAU CHÙI VÀ SỬA CHỮA ĐỒ GỖ

366. Dùng dấm lau đồ gỗ mới.

Đối với đồ dùng gia đình bằng gỗ, tr- ớc khi quét sơn, ta nên dùng giấm lau đi một l- ợt, nh- vậy khi sơn màu sắc của đồ vật vô cùng sáng bóng.

367. Dùng n- ớc chè để lau đồ gỗ

Đồ gỗ vừa mới quét sơn, ta nên dùng dấm lau đi một l- ợt, gỗ sẽ sáng bóng hơn và sơn lại rất bền.

368. Sữa bò tẩy mùi sơn, dầu

Ta đem sữa bò đun sôi đổ vào một cái đĩa hoặc bát, rồi đặt bát, đĩa trong ngăn tủ mới quét sơn, đóng kín cửa tủ lại sau 5 tiếng mùi sơn sẽ hết.

369. Cách làm đồ gỗ mới trở lại

- Dùng một miếng vải sạch thấm sữa bò để lau chùi bàn ghế hay các loại đồ gỗ khác thông th- ờng có thể tẩy sạch những vết cấu bẩn mà còn làm cho đồ gỗ sáng bóng nh- mới.
- Dùng 1/2 cốc n-ớc pha với l- ượng dấm bằng 1/4 l- ượng n-ớc), dùng vải mềm thấm dung dịch này để lau chùi đồ gỗ, đồ gỗ cũng sẽ sáng bóng trở lại.
- Đồ gỗ dùng lâu, độ sáng bóng sẽ dần mất đi. Để khắc phục tình trạng này, ta phải pha một cốc trà đặc to, để nguội dùng vải mềm thấm n-ớc trà lau chùi đồ gỗ, bình th- ờng chỉ cần lau 2-3 lần là đồ gỗ phục hồi lại độ sáng bóng ban đầu.

370. Dùng n-ớc muối để rửa đồ mây tre

Đồ bằng mây dùng lâu ngày sẽ tích tụ bụi rất bẩn, ta có thể dùng n-ớc muối để lau rửa. làm nh- vậy đồ mây tre sẽ sạch bụi bẩn, vừa mềm mại lại tăng độ dẻo dai.

371. Dùng bàn chải lông quét bụi

Đồ bằng mây để lâu hay bám bụi, ta có thể dùng chổi lông mềm lau từ các mắt l-ới, từ trong ra ngoài đồ dùng để quét hết bụi. Nếu bụi bẩn quá nhiều, ta có thể dùng n-ớc để rửa, đợi khô rồi lau bằng cách trên là đ-ợc.

372. Dùng giấy thiếc (giấy trong bao thuốc lá) tẩy vết cáu chề

Trên mặt bàn của các loại bàn chề có dán lớp chống lửa, pha chề lâu ngày, n-ớc chề bám trên mặt bàn để lại những vết cáu bẩn. Để xóa đi những vết bẩn này, ta có thể rắc lên trên mặt bàn một ít n-ớc rồi dùng giấy thiếc trong bao thuốc lá lau đi lau lại, sau đó dùng n-ớc để rửa, vết cáu bẩn của chề sẽ hết. cách này có thể dùng lau rửa ly chén vv...

373. Cách xử lý vết nóng rộp trên đồ gỗ

- Những đồ gỗ đựng bát, đĩa, cốc đựng n-ớc nóng, nếu ta trực tiếp đặt lên đồ gỗ quét sơn, nhiều khi để lại vết nóng tròn màu trắng. Bình th-ờng ta chỉ cần dùng vải thấm dầu hỏa, cồn, n-ớc hoa hoặc n-ớc chề lau qua là đ-ợc.

- Nếu vết nóng khá nặng, ta có thể dùng khăn rửa mặt thấm n-ớc ấm vắt khô, nhỏ vào trong khăn một ít dung dịch amôniac, dùng tay vò khăn mặt cho n-ớc amôniac trong khăn thấm ra tay, sau đó dung tay đập nhanh vào vết nóng, sau cùng lấy một lớp nén bôi lên trên, nh- vậy, vết nóng sẽ không còn nữa.

- ta cũng có thể dùng cồn iốt lau nhẹ lên trên vết nóng một ít dầu vadolin, sau vài ngày ta dùng vải lau vết nóng, vết nóng cũng sẽ hết.

374. Cách xử lý đồ gỗ màu trắng bị vàng

Những đồ gỗ màu trắng khi bị vàng trong thật khó coi, nếu ta dùng thuốc đánh răng bột (hoặc kem đánh răng) để lau, tình trạng này đ-ợc thay đổi đáng kể. Chú ý khi thao tác không nên dùng sức mạnh quá. Nếu không sẽ làm hỏng lớp bóng ở trên bề mặt đồ dùng, làm cho tác dụng sẽ hoàn toàn ng-ợc lại.

375. Cách xóa vết cháy trên bề mặt sơn đồ gỗ

Đầu thuốc lá, hay tàn thuốc, que diêm ch- a cháy tắt hẳn không may bị rơi lên mặt bàn, có khi để lại vết cháy. Nếu chỉ là cháy trên mặt sơn. ta có thể quấn một lớp vải mịn cứng vào đầu que tăm, lau nhẹ vào vết cháy, sau bôi lên lớp cháy một ít nén mỏng, vết cháy sẽ bị xóa đi.

376. Cách xóa vết x-ớc trên bề mặt sơn gỗ

Nếu đồ gỗ trong nhà bị x-ớc (nh- ng ch- a ch- a ảnh h-ởng đến lớp gỗ bên trong), ta có thể dùng bút bi màu hoặc bột màu có cùng màu với mặt sơn đồ gỗ bôi lên mặt đồ gỗ lấp đi màu đồ gỗ bên d-ới, sau đó dùng thuốc đánh móng tay không màu quét lên một lớp mỏng là đ-ợc.

377. cách xóa vết nén trên đồ gỗ

Khi dầu nén rớt trên mặt đồ gỗ, ta không đ-ợc dùng dao sắc hay móng tay để cạo, nên chờ đến ban ngày, khi trời sáng tỏ, ta dùng một mảnh nhựa mỏng, 2 tay tỳ chặt lên miếng gỗ nhựa (nilông) lau dầu từ ngoài vào trong, sau đó dùng khăn mềm lau sạch là đ-ợc.

378. Cách xử lý lớp dán trên bề mặt gỗ bị rộp

Khi xử lý các chỗ bị rộp, ta nên dùng dao sắc thuận theo chiều vân gỗ rạch một đ-ờng, sau đó dùng ống phun keo vào trong vết rạch, dùng tay ấn nhẹ vào vết rộp, dùng khăn - ớt lau sạch keo tràn ra ngoài. Tiếp đó ta dùng một vật nặng, lớn hơn vết rộp đè lên vết rộp. Để tránh

tr-ờng hợp khi đề lên vết rộp keo bị tràn lên trên làm bẩn bề mặt lớp dán, ta có thể lấy miếng ni lông mỏng trải ở giữa lớp dán và vật nặng. Nh- vậy, bề mặt lớp dán lại phẳng nh- cũ.

379. Tẩy vết cặn n-ớc trên đồ gỗ

N-ớc nhỏ trên mặt gỗ, nếu không lau ngay sẽ để lại vết n-ớc. Đối vết in n-ớc này có thể dùng vải -ốt che lên trên vết cặn n-ớc, sau đó dùng bàn là, là cẩn thận vài lần lên khăn -ốt, vết cặn n-ớc sẽ không còn nữa.

380. Xử lý các vết trầy x-óc do va chạm với đồ dùng bằng gỗ trầu

Gỗ trầu mềm sau khi va đập th-ờng để lại vết lõm. Ta có thể xử lý nh- sau: tr-ớc tiên ta dùng khăn mặt -ốt phủ lên chỗ bị lõm dùng bàn là nóng để là, vết lõm dần dần sẽ hết. Nếu vết lõm sâu quá ta có thể cho keo hoặc vật liệu vào lấp đầy.

381. Cách tẩy vết sơn cũ trên đồ gỗ

Dùng n-ớc hiện hình (trong ngành ảnh) đã dùng rồi lau nhẹ lên lớp sơn cũ, nh- vậy, lớp sơn cũ sẽ mất đi, ta chỉ việc rửa sạch đồ gỗ, phơi khô cuối cùng dùng giấy giáp đánh nhẵn, là có thể sơn lớp sơn mới đ-ợc.

382. Cách xử lý đồ gỗ bị nứt

Đồ gỗ không may bị nứt, ta có thể xử lý theo cách sau: lấy vải bông cũ hoặc tải gai rách đốt thành tro, trộn với dầu trầu sống thành dạng hồ đặc, nhét vào trong vết nứt của gỗ, cuối cùng ta đem phơi khô vết nứt sẽ rất chắc và kín. Ta cũng có thể lấy báo xé thành từng mảnh vụn, trộn vào một ít phèn chua và n-ớc sạch, đun thành dạng hồ đặc. Đợi khi hồ nguội, ta nhét hồ vào những chỗ nứt, phơi khô. Tuy nhiên cách này chỉ dùng cho những đồ vật ít tiếp xúc với n-ớc.

PHẦN 2: TRANG TRÍ T-ỜNG VÀ THẢM

383. Cách vẽ đ-ờng trang trí bằng sơn

Trong cuộc sống hàng ngày có những lúc trang trí nhà cửa, ta cần vẽ những đ-ờng trang trí bằng sơn. Để vẽ đ-ợc những đ-ờng trang trí thẳng, đều đặn nh- ý, nếu dùng bút vẽ tranh sơn dầu hoặc bút lông nhiều lúc không đ-ợc toả nguyện cho lắm, đặc biệt là đ-ờng kẻ nhỏ. Các bạn có thể tham khảo một trong các cách sau của chúng tôi: ta lấy một ống tiêm th-ờng dùng và một chiếc kim tiêm loại số 6 trở lên (cắt đi phần dài nhỏ của kim). Hút sơn vào ống tiêm (sơn có thể hơi đặc một chút nh-ng không đ-ợc có cặn), rồi lắp kim vào là dùng đ-ợc. Khi vẽ ta dùng ngón tay cái, ngón trỏ và ngón giữa bóp chặt phần d-ới của ống tiêm, dùng lòng bàn tay ấn phần đầu bít tông, ấn từ từ, sơn sẽ phun ra từ mũi kim tạo thành những đ-ờng kẻ thẳng đều đặn. Để có đ-ợc những đ-ờng kẻ to, nhỏ nh- ý, ta có thể xử lý bằng cách thay đổi lực ấn và tốc độ của kẻ. Ph-ơng pháp này có thể áp dụng đ-ợc cho cả vẽ đ-ờng thẳng đ-ờng cong thậm chí còn vẽ đ-ợc trong điều kiện mặt phẳng vẽ dốc ng-ợc xuống đất.

384. Ph-ơng pháp tính l-ợng vật liệu quét t-ờng

Khi quét t-ờng, vấn đề rắc rối mà chúng ta hay gặp là không biết nên dùng l-ợng vôi hay sơn bao nhiêu. Mua nhiều thì lãng phí mua ít thì phải mua thêm làm cho màu khi quét không đ-ợc đồng nhất. Thực ra cách tính khá đơn giản. Ta chỉ cần lấy diện tích phòng là m<sup>2</sup> cần quét vôi hoặc sơn nên chia cho 4, tiếp tục lấy chiều cao của t-ờng chia cho 4, đem hai số vừa chia đ-ợc đem cộng lại là đ-ợc số l-ợng vật liệu cần mua. Ví dụ: căn phòng rộng 20m<sup>2</sup>, l-ợng sơn cần dùng là 20:4=5; t-ờng cao 4m, ta lấy 4:4=1. sau đó lấy 5+1=6, vậy khối l-ợng sơn cần mua là 6kg.

385. Pha mực xanh vào vôi quét t-ờng làm tăng độ trắng

Nếu khi quét vôi t-ờng, ta cho vào n-ớc vôi một ít mực xanh khi quét khô vôi sẽ rất trắng,

386. Cách pha chế hồ cho giấy dán lên t-ờng

- Đối với các gia đình ở nông thôn, n-ước ta cho vào hồ dùng để dán t-ờng 1 miếng xà phòng, khi dán rất trơn và rất lâu bong.

- Khi trộn hồ để dán giấy dán t-ờng, ta có thể cho vào hồ một ít muối, nh- vậy có thể tránh đ-ợc mực và mối mọt.

387. Cách tính l-ợng giấy dán t-ờng cần dùng

Giấy dán t-ờng có các loại khổ khác nhau, để đảm bảo không bị lãng phí giấy dán t-ờng, bạn có thể tham khảo công thức sau: $(M/L+1) \times (H+h) + C/M$. Trong đó, L là chiều dài của 4 bức t-ờng sau khi đã trừ đi chiều dài của cửa ra vào và cửa sổ; M là khổ rộng của giấy; cộng thêm 1 để làm l-ợng thừa để ghép; H là chiều cao cần dán giấy dán t-ờng; h là cự ly giữa hai tờ giấy dán t-ờng, làm l-ợng d- để ghép theo chiều dọc; C là diện tích cần dán giấy trên và d-ới cửa sổ ra vào. Khi tính ta nên lấy đơn vị thống nhất là m và diện tích là m<sup>2</sup>. Khi tính các số lẻ không đ-ợc bỏ đi.

388. Ph-ơng pháp dán giấy dán t-ờng

- Khi dán giấy dán t-ờng, nếu dùng 5kg keo n-ớc, ta cần trộn thêm 1kg bột mỳ, trộn thành dạng hơi lỏng, dùng bàn chải chải đều lên trên mặt t-ờng, đem mặt sau giấy dán t-ờng dùng n-ớc sạch lau -ớt, sau đó cho giấy lên dán. dán xong, do tác động của bột mỳ, nhiều khe hở nhỏ sẽ mất đi, giấy dán trở lên phẳng rắn chắc.

- Giấy sau khi dán lên t-ờng mà bị phồng, ta dùng dao rạch vào vết rộp theo hình + rồi dán lại vết rộp sẽ hết.

389. Cách đóng đinh lên t-ờng

Khi đóng đinh, có khi t-ờng xuất hiện những vết nứt. Đối với tr-ờng hợp này, ta có thể dùng băng dính dán vào chỗ đóng đinh trên t-ờng, sau đó đóng đinh lên, nh- vậy khi đóng đinh xong t-ờng không còn vết nứt nữa. cách này dùng đ-ợc với t-ờng đã quét sơn hoặc vôi lâu ngày, để tránh cho khi đóng đinh làm cả mảnh vôi bị bong ra.

Khi đinh ở trên t-ờng bị lỏng, ta có thể dùng hồ hoặc keo dán quét xung quanh đinh, sau đó cắm đinh vào lỗ cũ, ấn chặt, nh- vậy đinh sẽ chắc lại nh- cũ mà không phải đóng lỗ khác làm hỏng t-ờng.

390. Tự tạo tấm thảm nhỏ

Nếu trong tay bạn có những mảnh vải vụn và len cũ không dùng đến, bạn có thể dùng chúng làm tấm thảm nhỏ. Cách làm hết sức đơn giản và hiệu quả: Ta đem len cũ dùng kim đan loại to đan lại thành những mảnh có độ dài tùy ý chiều rộng là 20 mũi kim đan. Đan xong, ta dùng kim khâu len khâu mảnh len vừa đan xong thành hình ống nh- ống xả n-ớc ở máy giặt, khâu xong ta nhồi vải vụn vào trong những ống đó. Tiếp đó ta lại đan những ống nh- vậy. Tùy theo kích th-ớc của thảm mà đan số l-ợng ống cần thiết, sau đó khâu ghép các ống lại với nhau, ta đ-ợc một tấm thảm d-ới không kém phần sắc sỡ lại rất ấm, mềm mại dùng vào mùa đông

391. Cách xử lý những vết bị ép bẹp trên thảm.

Do bị đồ dùng gia đình hoặc những đồ nặng khác đè lên, trên thảm có những vết lõm . Để xử lý những vết lõm này, ta có thể làm nh- sau: dùng khăn mặt nhúng qua n-ớc nóng, vắt khô, phủ lên trên vết lõm 5-10 phút, sau đó ta bỏ khăn ra dùng máy sấy tóc và bàn chải lông loại rậm, vừa thổi vừa chải, thảm sẽ dần phục hồi lại nh- cũ.

392. Tẩy vết kẹo cao su trên thảm.

Nếu thảm nhà bạn không may bị dính kẹo cao su, bạn chớ dùng khăn - ớt để lau, càng không thể dùng khăn nóng để lau. Cách tốt nhất, ta dùng đá làm cho vết kẹo lạnh cứng lại, sau đó cạo nhẹ đi thì vết kẹo sẽ hết.

393. Cách xử lý những vết cháy trên thảm.

Nếu trên thảm có vết cháy không nhiều lắm, ta có thể dùng bàn chải cứng để chải vết cháy đi. Nếu cháy nhiều ta phải dùng kéo cắt lớp thảm bị cháy đi, sau đó lấy miếng thảm t-ong ứng để đ-ới chân các đồ dùng trong gia đình, dùng bàn chải chải cho lớp thảm không bị bẹp xuống rồi dùng hồ hoặc keo dính dính miếng thảm mới đó vào nơi vừa cắt là đ-ợc.

394. Cách giặt thảm đơn giản.

Dùng 300g bột mỳ, 50g muối tinh và 50g bột thạch cao, dùng n-ớc hoà thành hồ, cho thêm vào một ít r-ợu trắng, cho lên bếp đun nóng đánh đều, để nguội cho khô lại rắc vào chỗ thảm bị bẩn, dùng bàn chải hoặc vải nhung để lau cho đến khi bột khô trở thành dạng bột, thấy thảm sạch, dùng máy hút bụi hút sạch bột là đ-ợc.

395. Ph-ong pháp làm sạch thảm nhựa.

Thảm nhựa rải nhà nếu bị dính mực, nước canh hoặc dầu mỡ.vv□ ta thường chỉ cần dùng n-ớc xà phòng loãng lau là sạch, nếu lau vẫn không sạch, ta có thể dùng xăng lau sẽ sạch hết.

PHẦN 3 : SỬ DỤNG VÀ BẢO D-ỔNG XE ĐẠP.

396. Ph-ong pháp kéo dài tuổi thọ cho lốp xe.

Ph-ong pháp này hết sức đơn giản, sau một thời gian sử dụng xe, ta chỉ cần đổi lốp tr-ớc cho lốp sau xe hoặc xoay bên trái lốp sang bên phải tùy theo độ mài mòn của lốp xe là đ-ợc.

397. Vá xăm xe đạp.

Khi xăm xe đạp bị vật nhọn chọc thủng, ta có thể dùng băng dính y tế (loại băng dính vải th-ờng dùng trong bệnh viện) dán lên lỗ thủng ở xăm thành nhiều lớp, các lớp từ nhỏ đến lớn, làm nh- vậy có thể đảm bảo cho xăm giữ đ-ợc lâu không bị xuống hơi.

398. Cách xử lý xăm xe đạp bị xuống hơi chậm.

Tr-ớc tiên ta vặn van xe đạp ra, xì hết hơi trong xăm, sau đó ta dùng 1 thìa canh bột hoạt thạch dùng giấy cứng quấn thành hình phễu đổ bột vào trong xăm, nh- vậy xe sẽ không bị xuống hơi nữa.

399. Khi lau dầu hoặc sửa xe kỵ dùng dầu máy khâu.

Một điều chúng ta cần l-ưu ý khi sửa chữa hoặc lau dầu xe đạp là không nên dùng dầu máy khâu, vì dầu máy khâu thuộc loại dầu bôi trơn bạc chất nếu dùng cho xe đạp sẽ làm cho mỡ bôi trơn có ở trong xe loãng ra và chảy đi, do đó sẽ giảm đi tính năng chống gỉ và trơn tr-ợt của dầu mỡ.

PHẦN 4 : CÁCH SỬ DỤNG VÀ BẢO D-ỔNG ĐỒNG HỒ BÁO THỨC.

400. Cách xử lý đồng hồ đánh chuông.

Đồng hồ để bàn hay treo t-ờng nếu khi lên giây hay chỉnh kim không chú ý sẽ xảy ra hiện t-ợng đánh chuông sai. Ph-ong pháp điều chỉnh nh- sau : Nếu kim chỉ 10 giờ nh-ng chỉ

đánh 8 tiếng chuông ta dùng một ngón tay ấn chặt kim giờ, dùng tay kia quay kim phút hai vòng thuận theo chiều kim đồng hồ là đ-ợc. Chú ý khi quay kim đến 30phút hoặc đúng giờ cần chờ cho đồng hồ đánh chuông xong rồi mới quay tiếp. Nếu kim giờ chỉ 10h nh-ng lại đánh 12 tiếng chuông, ta chỉ cần căn cứ vào ph-ơng pháp trên quay ng-ợc kim phút lại hai vòng là đ-ợc.

401. Cách lau chùi linh kiện của đồng hồ treo t-ờng loại đánh chuông.

Khi bên trong đồng hồ treo t-ờng bám nhiều bụi đất, ta lấy 1 cục bông tẩm dầu hoả cho vào trong nắp chai nhỏ, đặt vào trong đồng hồ rồi đóng kín cửa đồng hồ lại. Sau vài ngày khi lấy bông ra, phần lớn bụi cũng đã đ-ợc hút sạch. Nếu bụi quá nhiều ta cũng có thể dùng ph-ơng pháp này làm đi làm lại nhiều lần.

402. Các công dụng khác của đồng hồ đeo tay.

- Xác định ph-ơng h-ớng: Ta chọn giờ trên đồng hồ lúc cần xác định ph-ơng h-ớng chia cho 2, sau khi tìm đ-ợc th-ơng số, tìm vị trí t-ơng ứng với th-ơng số ấy trên mặt đồng hồ, đem số tìm đ-ợc trên mặt đồng hồ chiếu thẳng về h-ớng ánh nắng mặt trời, khi ấy số 12 ở mặt đồng hồ t-ơng đ-ơng với h-ớng Bắc. Ví dụ, khi ta cần xác định ph-ơng h-ớng là lúc 10h sáng, ta đem $10/2=5$, đem số 5 trên mặt đồng hồ chiếu thẳng về phía mặt trời, số 12 về h-ớng nào đó chính là h-ớng Bắc, các h-ớng khác cũng dễ dàng tìm ra đ-ợc. Cần l-u ý khi xác định h-ớng là buổi chiều, ta phải tính giờ theo 24 tiếng. Chẳng hạn lúc xác định h-ớng là 4h chiều, ta phải tính là 16h. Dùng ph-ơng pháp này xác định ph-ơng h-ớng chính xác không kém la bàn.

- Đo nhiệt độ cơ thể: Nếu chúng ta muốn đo nhiệt độ cơ thể mà trong tay không có cặp nhiệt độ, đồng hồ có thể giúp chúng ta. Khi nhiệt độ cơ thể bình th-ờng ($36,8^{\circ}\text{C}$ - 37°C), mạch đập mỗi phút là 76 lần. Nếu khi dùng đồng hồ đo, thấy nhịp đập của mạch là 100-120 lần/phút, thì nhiệt độ của cơ thể là $37,5^{\circ}\text{C}$ - 38°C , nếu mạch đập mỗi phút là 120-140 lần, nhiệt độ cơ thể sẽ là 38°C trở lên. Tất nhiên ta không thể dùng ph-ơng pháp này để đo cho ng-ời có bệnh về tim mạch.

403. Cách xử lý khi đồng hồ bị thấm n-ớc.

Nếu đồng hồ bị ngấm n-ớc, ta có thể dùng vài lớp giấy vệ sinh hoặc vải nhung để hút ẩm, gói kín đồng hồ lại, để cách đèn điện 40w 15cm sấy trong vòng 30phút, hơi n-ớc trong đồng hồ sẽ bay hết.

- Khi đồng hồ bị ngấm n-ớc, ta có thể đeo đồng hồ ng-ợc lại, mặt đồng hồ vào trong, mặt trong đồng hồ lật ra ngoài. Khoảng 2 tiếng sau hơi n-ớc sẽ bốc đi hết. Nếu n-ớc vào quá nhiều chỉ có cách tháo ra lau cho hết n-ớc.

404. Cách đơn giản chống vỏ đồng hồ bị ăn mòn.

Ta dùng xà phòng bánh xoa lên lớp vỏ kim loại của đồng hồ, sau đó dùng vải nhung lau sạch, làm nh- vậy có thể chống mô hôi ăn mòn vỏ đồng hồ.

405. Cách làm mặt đồng hồ mới trở lại.

Nếu mặt đồng hồ có vết x-ớc, ta có thể bôi lên đó một ít thuốc đánh răng, rồi dùng bông lau đi lau lại, mặt đồng hồ sẽ sáng bóng nh- mới.

406. Cách xử lý đồng hồ đeo tay bị nhiễm từ.

Khi đồng hồ đeo tay bị nhiễm từ sẽ ảnh h-ởng đến độ chính xác. Ph-ơng pháp xử lý rất đơn giản, ta chỉ cần lấy 1 vòng tròn bằng sắt không bị nhiễm từ, cho đồng hồ l-ớt qua l-ớt lại từ từ qua vòng sắt, sau vài phút đồng hồ sẽ nhả hết từ phục hồi lại trạng thái ban đầu.

PHẦN 5 : CÁCH LAU RỬA VÀ XỬ LÝ ĐỒ THUỶ TINH.

407. Phương pháp lau chùi kính.

- Khi quét vôi lên tường nhà không may làm rơi vôi lên kính cửa, để lau sạch các vết vôi này, ta không thể dùng nước để lau mà cần phải dùng khăn - ướt trộn với cát để lau rửa cửa kính, những vết vôi sẽ được lau đi 1 cách dễ dàng.

- Ta lấy bột thạch cao hoặc bột phấn viết bảng hoà với nước xoa lên kính, sau khi khô ta dùng khăn lau sạch, như vậy sẽ làm cho kính sạch và sáng bóng.

- Kính dùng lâu ngày tường bị đen, ta dùng vải mịn bôi thuốc đánh răng vào để lau, kính sẽ sáng lại như mới.

- Nếu dùng nước rửa vỏ trứng tươi vừa đập xong, ta sẽ được 1 dung dịch lòng trắng trứng hoà với nước, lấy nước này lau kính hoặc đồ dùng gia đình sẽ làm cho kính và đồ dùng gia đình tăng thêm độ bóng.

- Khi kính cửa sổ bị dính vết bẩn lâu ngày hoặc vết dầu, ta dùng khăn - ướt nhỏ một ít dầu hoả hoặc rượu trắng vào để lau, kính sẽ sạch và bóng trở lại.

- Khi kính bị dính sơn, ta có thể dùng vải nhúng thấm một ít giấm ăn để lau, vết sơn sẽ sạch.

408. Cách lau gương.

- Gương để bàn, gương tủ hay gương ở bàn trang điểm nếu có vết bẩn, ta có thể dùng vải mềm (hoặc vải xô) thấm dầu hoả hoặc sáp để lau, tuyệt đối không được dùng khăn - ướt để lau, nếu không mặt gương sẽ mờ đi, kính dễ bị mòn rỗ.

- Nếu ta dùng khăn có thấm sữa bò để lau gương, khung gương hoặc phích đàn thì mọi thứ sẽ trở nên sáng bóng.

- Khi ta tắm, gương trong nhà tắm tường bị hơi nước bốc lên làm mờ đi. Ta có thể dùng nước xà phòng xoa lên gương, rồi dùng khăn khô lau đi, trên mặt gương sẽ hình thành 1 lớp màng nước xà phòng, tránh cho gương bị mờ. Ta cũng có thể dùng sữa rửa mặt thay nước xà phòng, hiệu quả thu được là như nhau.

409. Cách dán tay nắm vào kính.

Trước tiên ta dùng giấm lau sạch nơi cần dán tay nắm ở kính và rửa sạch tay nắm, để khô. Tiếp đó ta dùng lòng trắng trứng gà bôi lên trên kính và tay nắm, ép chặt vào nhau, để khô, như vậy chiếc tay nắm đơn giản đã được dán một cách chắc chắn vào kính.

410. Cách tự làm kính mờ.

Ta lấy nửa chậu nước cho vài tờ vải ráp kim loại (số của vải ráp nên dựa theo yêu cầu thô, mịn của kính mờ để đặt) ngâm vài phút. Sau khi ngâm, ta vò những hạt cát trên vải ráp xuống nước, đổ hết phần nước trong đi. Tiếp đó, ta cho cát vừa chất được lên kính cần mài, ta lấy tiếp một miếng kính cần mài khác đặt lên trên, dùng tay ấn xuống mài theo vòng tròn. Như vậy, sau vài phút ta đã có thể mài xong cả 2 tấm kính.

411. Dùng mảnh sứ, mảnh đá cuội cắt kính.

Khi cắt kính, nếu không có dao cắt chuyên dùng, ta có thể tìm 1 mảnh sứ vỡ hay lấy 1 hòn đá cuội đập vỡ, sử dụng góc nhọn của chúng để cắt kính. Khi cắt ta đặt thước vào đường định cắt, dùng sức lấy miếng sành hay mảnh đá cuội kẻ thành vết lên kính, lúc này ta chỉ cần bẻ mạnh tay là kính sẽ tách rời ra. Sở dĩ ta dùng sứ và đá cuội cắt được kính vì đá cuội và sứ có độ cứng lớn hơn so với kính.

412. Dùng lòng trắng trứng gắn các đồ bằng thủy tinh.

Đồ bằng thủy tinh bị rạn vỡ, ta có thể dùng lòng trắng trứng bôi kín lên 2 vết vỡ, rồi dính chúng lại với nhau. Sau khi hàn gắn xong, lau sạch lòng trắng trứng bị trào ra ngoài. Chỉ sau nửa tiếng, vết gắn sẽ dính vào nhau, để thêm vài ngày nữa là đồ dùng lại sử dụng được như cũ, cho dù có bị lực tác động lớn cũng không sợ vết vỡ lại nứt ra. Phương pháp này cũng có thể dùng để dính các đồ sứ nhỏ

PHẦN 6: CÁCH XỬ LÝ CÁC ĐỒ DÙNG HÀNG NGÀY

413. Dùng xà phòng để làm trơn ngăn kéo

Vào mùa hè, thành phần nước trong không khí nhiều, các cánh cửa gỗ, ngăn kéo bàn hay tủ thờ rất chặt khó kéo. Ta có thể dùng xà phòng bôi lên mép cửa, ngăn kéo như vậy sẽ kéo dễ dàng.

414. Nến có thể làm trơn cửa sổ bằng sắt

Nếu ở nhà có cửa bằng sắt, khi đóng mở có hiện tượng kẹt, ta có thể dùng mẫu nến hoặc mẫu bánh xà phòng bôi lên bản lề cửa thay cho dầu bôi trơn, như vậy làm cho cửa sắt đóng mở dễ dàng.

415. Cách chống cho sơn lọt vào kẽ móng tay

Khi làm sơn sống, tránh hết ta cạo một ít xà phòng bôi vào móng tay, như vậy sơn sẽ không dính vào kẽ móng tay, cho dù sơn có dính vào rửa cũng rất dễ sạch.

416. Dùng thuốc tẩy rửa chổi lông quét sơn

Chổi lông sau khi quét sơn, sơn dính ở phía trên rất khó rửa sạch. Nếu ta đem chổi lông khoắng vào nước có thuốc tẩy, rồi ngâm 3-4 tiếng chổi sẽ sạch như mới.

417. Dùng nước xà phòng để rửa chổi quét vôi

Chổi quét vôi sau khi dùng, ta có thể ngâm qua nước xà phòng ngày thứ 2 lấy dội qua nước là sạch.

418. Cách vận đình vít tiết kiệm sức

Trước khi vận đình vít ta đem đầu đình chọc vào bánh xà phòng, khi vận lại rất dễ ăn gỗ.

419. Cách đóng đinh trên gỗ tránh bị nứt

Khi đóng đinh trên gỗ tránh cho gỗ khỏi bị nứt, ta chú ý nên đóng tránh những đường thớ trên gỗ là được.

420. Cách sử dụng chiếc băng cát sét cũ bỏ đi

Băng nhạc cũ hay băng có chất lượng kém khi dùng thờ để làm hỏng đầu từ, nên ta thờ bỏ nó đi. Tuy nhiên không thờ để nghe nhạc ta có thể sử dụng nó để trang trí những đồ dùng bằng gỗ có màu sắc. bạn có thể tham khảo cách sau.

- Khi lớp sơn lần cuối vào gỗ gần khô ta kéo thẳng băng dán lên là được.

- Sau khi đồ gỗ đã sơn hoặc đánh vec ni xong, ta dùng keo trong suốt quét lên mặt không bóng của băng sau đó dán băng lên bề mặt gỗ là được.

421. Cách tránh sàn gỗ phát ra tiếng

Để tránh cho sàn gỗ phát ra tiếng khi ta đi qua đi lại, ta có thể nhét vào các kẽ của những miếng gỗ trên sàn, tiếng kêu sẽ không còn nữa.

422. Cách làm móc rèm cửa đơn giản

Đối với những chiếc rèm cửa nhỏ, ta có thể dùng kim băng loại to luồn cúc áo vào để treo. Lỗ tròn ở kim băng luồn vào giá dây treo rèm cửa, phía trên cùng của rèm cửa ta khâu một hàng lỗ khuyết. Khi giặt tháo ra rất thuận tiện.

423. Tự làm mắc áo liên hoàn.

Nếu trong tủ đã treo chật quần áo mà chiều dài tủ vẫn tận dụng được, ta có thể tự làm nhiều chiếc móc, mỗi chiếc móc lại được móc vào một cái mắc áo đã có áo mắc vào. Những chiếc móc này có thể dùng dây điện to hoặc dây sắt các loại to để làm. Trên mỗi chiếc móc ta đều có thể móc lên 1 cái mắc áo mắc những đồ nhẹ. Bằng cách này ta sẽ tận dụng được nhiều diện tích trong tủ hơn.

424. Làm mắc treo quần bằng dây thép.

Để treo quần vào trong tủ mà không làm cho quần bị nhàu lại dễ dàng lấy ra, ta có thể dùng dây thép loại to vừa phải uốn thành hình , hai đầu móc của mắc tự tạo này có thể móc chồng lên chiếc mắc tự tạo khác theo hình thang. Như vậy, với chiếc mắc treo quần tự tạo này, ta vừa tận dụng được diện tích, mà quần được treo lại phẳng và dễ lấy.

425. Dùng sữa bò giặt rèm l-ới.

Khi giặt rèm l-ới, ta có thể cho vào trong nước xà phòng một ít sữa bò, như vậy rèm sau khi giặt sẽ sạch hơn mới.

426. Dùng đầu lọc thuốc lá giặt rèm l-ới.

Khi giặt rèm l-ới, nếu như trong nước xà phòng ta cho thêm một vài cái đầu lọc thuốc lá, hiệu quả sẽ tốt hơn giặt xà phòng bình thường.

427. Cách tận dụng những chiếc tất cũ.

Ta có thể tận dụng những chiếc tất cũ rách luồn vào tay dùng để lau bóng đèn, bình hoa có họa tiết lồi lõm, đồ khảm trai, như vậy vừa tiện lợi lại hiệu quả, tiết kiệm.

428. Cách tận dụng những chiếc đĩa hát cũ.

Với những chiếc đĩa hát cũ bằng nhựa bỏ đi, ta có thể hơ lên bếp cho mềm rồi dùng tay nhẹ nhàng uốn thành hình lá sen, làm thành một chiếc đĩa đựng hoa quả độc đáo, cũng có thể uốn thành những hình khác theo ý muốn làm đồ để bày hoặc đựng các vật phẩm khác, cũng rất đặc biệt.

429. Cách cắt, khoan gạch tráng men.

Nếu ta cần cắt hoặc khoan gạch men trên trần thì phải ngâm gạch vào trong nước từ 30 - 60 phút, hoặc thời gian có thể dài hơn để gạch uống nước. Sau đó, ta căn cứ vào hình dạng định cắt trên gạch, dùng bút kẻ vào mặt sau của gạch, dùng kim nhọn đầu có l-ới làm bằng thép cắt bỏ những phần không cần thiết cho đến khi thành hình chúng ta cần, xung quanh viên gạch dùng đá mài nhẵn là được. Nếu là khoan lỗ, ta có thể dùng mũi khoan hoặc kéo khoan từ mặt sau của viên gạch.

430. Cách xử lý cửa bị kích chặt.

Sàn nhà không phẳng sẽ ảnh hưởng đến cửa khi đóng mở. Ta có thể dùng giấy ráp đánh lên mặt sàn nhà, đẩy đi đẩy lại cánh cửa vài lần, sau khi cánh cửa bị mài mòn, cửa đóng mở sẽ trở nên dễ dàng.

431. Cách xử lý cánh cửa tự động mở.

Khi chuyển đến chỗ ở mới, có khi chúng ta gặp phải những bộ cửa sau khi đóng lại tự động mở ra. Đó là do khi lắp bản lề vào cửa, đã lắp quá kích (quá chặt) còn khe hở giữa cửa và khung cửa lại rộng, nên khi ta đóng cửa, cửa lại tự động mở ra. Đối với những bộ cửa như vậy,

ta có thể dùng đầu nhỏ đỉnh của búa đập vào giữa cửa và bản lề sau đó nhẹ nhàng khép cửa lại, nh- vậy then bản lề sẽ hơi cong đi, cửa và khung sẽ đóng sát đ- ọc vào nhau. Chú ý khi ép không dùng sức quá mạnh, cần phải làm nhẹ nhàng, một lần không đ- ọc thì làm 2 lần. Làm nh- vậy, ta sẽ giải quyết đ- ọc vấn đề này.

432. Cách thiết kế và tr- ợng bày đồ gỗ.

Khi chuyển nhà đến chỗ ở mới, nhiều khi vì sắp xếp đồ dùng trong nhà mà ta gặp phải rất nhiều rắc rối. Để tránh đ- ọc tình trạng xếp đồ không vừa ý hay do ch- a tính toán mà làm hỏng cả chất l- ợng của đồ dùng, ta nên đo diện tích nhà ở tr- ớc rồi vẽ trên giấy dựa theo tỷ lệ thu nhỏ. Đồ dùng trong nhà cũng căn cứ vào tỷ lệ thu nhỏ vẽ trên giấy cứng, cắt ra từng mảnh. Sau cùng, ta đem những mảnh giấy cắt ra đặt vào các vị trí trên sơ đồ phòng ở, tìm cho đồ dùng những vị trí thích hợp nhất, vậy ta vừa đỡ tốn thời gian vừa không mất nhiều công sức.

433. Cách làm sạch bụi trên xa lông nhung

Ta có thể bê xalông ra ngoài phòng, dùng que đập nhẹ cho bụi bay hết là đ- ọc. Nh- ng bê ra th- ờng không tiện, ta có thể tiến hành trong nhà theo cách nh- sau: ta lấy khăn bông hoặc khăn vải xalông thấm n- ớc, vắt khô rải trên mặt xalông rồi dùng que đập nhẹ, bụi sẽ bật ra và thấm vào trong khăn. Nếu làm một lần ch- a sạch, ta có thể làm vài lần cho đến khi sạch.

434. Cách làm sạch bụi trên gi- ờng đệm

Gi- ờng đệm mặc dù để trong nhà nh- ng cũng có rất nhiều bụi. Nếu ta dùng chổi hay que đập cho sạch bụi, bụi sẽ bay khắp phòng, thật là lợi bất cập hại. Ta có thể lấy quần áo cũ bằng vải nilông đen giặt sạch phơi khô, khi cần lau bụi, ta dùng những chiếc quần áo cũ này làm khăn lau lau theo một đ- ờng ở trên gi- ờng, do sinh ra tĩnh điện lớn, lớp bụi sẽ dính vào khăn lau, dùng n- ớc giặt sạch rồi dùng tiếp. Ta nên dùng 2-3 mảnh cùng một lúc nh- vậy sẽ nhanh và hiệu quả hơn.

435. Dùng gan lợn sống để hàn nối bằng sắt thép bị thủng

Nếu nối bằng sắt thép bị thủng, ta có thể dùng gan lợn sống trộn với đất sét, quấy thành bùn rồi trát vào chỗ bị thủng, nối hàn theo cách này càng nấu càng chắc.

436. Dùng dây nhôm để hàn đồ bằng nhôm bị rỉ

Nồi nhôm, ấm nhôm, chậu nhôm dùng thời gian lâu th- ờng xuất hiện những lỗ rỉ nhỏ, ta có thể dùng sợi nhôm tán vào những chỗ bị rò rỉ. Cách làm nh- sau: Dùng dây điện cũ làm bằng nhôm, cắt lấy dây nhôm cắt thành từng đoạn dài bằng 1/2 chiếc đinh gim, dùng kìm kẹp chặt 2/3 đoạn nhôm vừa cắt, còn lại 1/3 dùng búa đập thành dạng mũ đinh tán vào chỗ bị rỉ. Đối với nồi chậu ta tán từ phía ngoài, ấm ta tán từ phía trong. Sau đó, ta dùng đồ bằng sắt có mặt phẳng kê phần mũ của đinh, dùng búa con tán nhẹ vào đầu kia (đầu 2/3 dùng kìm kẹp đã nói ở trên) cho bẹp giống nh- hình mũ của đinh mũ dán chặt vào bề mặt đồ dùng bị thủng. cuối cùng ta cho đất đèn trét kín xung quanh chỗ vừa tán là đ- ọc. Đất đèn có thể trộn cùng với thạch cao dầu trẩu và nhựa từng d- ơng.

437. Dùng vỏ hộp thuốc đánh răng bằng kim loại để hàn đồ làm bằng nhôm.

Để vá những đồ bằng nhôm bị thủng, ta có thể tận dụng các vỏ thuốc đánh răng bằng kim loại để vá. Ta có thể làm nh- sau: lấy hộp đựng thuốc đánh răng tách ra, rửa sạch, vê lại thật chặt (càng chặt càng tốt) thành que có kích th- ơng vừa với lỗ thủng đem que cắt thành từng đoạn, tán vào các lỗ thủng nh- cách làm ở trên, xung quanh các lỗ bôi thêm một ít vôi đặc đã tôi là đ- ọc.

438. Cách phục hồi ấm n- ớc nhôm bị móp

- ta đổ đầy n- ớc vào trong ấm bị móp, cắm vòi bơm vào trong ấm. Ta dùng vải nhét chặt vào vòi ấm, bơm hơi vào trong ấm, ấm sẽ phục hồi lại trạng thái ban đầu.

- Nếu với những chiếc ấm nhỏ, ta có thể đổ đầy n-ớc vào trong ấm, đậy chặt nắp ấm, sau đó nhét ấm vào ngăn đá tủ lạnh. sau khi n-ớc đông thành đá, khi thể tích n-ớc tăng lên làm cho ấm phình ra,

439. Ninh cháo để chữa nổi đất bị rò n-ớc

Những chiếc nồi đất mới mua th-ờng hay bị rò n-ớc. Khi dùng lần đầu tiên, tốt nhất ta nên ninh cháo hoặc luộc mỳ sợi, sau khi ăn xong không cần cõ rửa ngay mà tiếp tục bắc lên bếp ninh tiếp cho n-ớc bên trong khô cạn, lấp đi những lỗ nhỏ trên nồi đất, sau đó đem rửa sạch tiếp tục sử dụng. Chú ý khi bắc nồi từ bếp xuống ta không đ-ợc đặt ngay xuống nền gạch hay nền xi măng mà nên đặt lên vòng bằng sắt giống nh- khiêng bếp để nhiệt độ hạ từ từ, nh- vậy tránh đ-ợc nứt nồi do nguội đột ngột mà còn kéo dài tuổi thọ của nồi.

440. Cách chống nứt cho chậu sành

Chậu sành vừa mua về không nên dùng ngay, tr-ớc tiên, ta nên đun n-ớc sôi cho chậu sành vào ngâm, nếu n-ớc ngập chậu thì càng tốt, nếu không ta có thể chao nghiêng chậu, làm cho chậu đ-ợc ngâm đều n-ớc, đợi đến khi chậu uống no n-ớc tức là không còn tiếng sì sị nữa thì ta cho chậu ra. Với cách làm này, ta có thể kéo dài tuổi thọ của chậu, đồng thời giúp chậu trở nên sạch sẽ sáng bóng.

441. Cách gắn đồ gốm

Dùng 100g sữa bò, vừa khuấy ta vừa cho vào một ít dấm cho đến khi sữa bò trở thành dạng sánh. Sau đó lấy 1/2 lòng trắng của một quả trứng gà trộn đều với n-ớc đổ vào chậu quấy, đồng thời cho một l-ợng vôi sống vừa phải vào quấy đều cho trở thành keo quánh. Ta dùng chất keo này để dính những mảnh gốm đã vỡ, dùng dây buộc chặt lại chờ gần khô tiếp tục cho lên bếp hơi, sau khi keo nguội lại các vết nứt sẽ đ-ợc gắn chặt với nhau. Nếu vật vỡ không lớn lắm ta có thể giảm số l-ợng nguyên liệu dùng làm keo.

442. Cách gắn đồ sứ

ta lấy 1 thìa nhỏ phèn chua, một thìa to n-ớc cho vào đồ đựng đun nóng, đun cho đến khi n-ớc và phèn chua trở thành dung dịch trong suốt. (nh- bột sắn). Ta đem đồ sứ bị vỡ dùng n-ớc nóng rửa sạch lau khô, nhàn lúc dung dịch đang cong nóng, bôi một lớp thật dày vào chỗ bị vỡ rồi cho dính lại, nh- vậy vết dính sẽ rất chắc.

443. Cách hàn đồ sắt tráng men

- Đối với loại đồ này, chỉ hơi va đập nhẹ là mất lớp men, ta có thể dùng lòng trắng trộn với bột vôi sống trộn thành hồ bôi vào chỗ lớp men bị bong, sau khi để khô lại tiếp tục sử dụng đ-ợc.

- Đối với đồ sắt bị va đập bong mất lớp men, ta có thể lấy tử thảo nhung (có bán ở hiệu thuốc đông y) đốt cháy, đem dung dịch đ-ợc chảy ra từ thảo nhung khi đốt nhỏ vào nơi bị bong sứ là đ-ợc. Mỗi lần nh- vậy có thể sử dụng trong vòng 1/2 năm. ta cũng có thể dùng litôpôn (1 loại chất có thể dùng làm sơn màu trắng) hoà với véc ni thành keo để hàn cũng rất tốt.

444. Cách chữa khoá quần

- Khoá quần lâu ngày không dùng có thể dít rất khó kéo, lúc này có thể dùng xà phòng bôi lên hai răng khoá, nh- vậy khoá sẽ trơn lại nh- ban đầu.

Khoá quần khi kéo không khép lại đ-ợc, nếu là do khoảng cách ở 2 miếng sắt nhỏ ở 2 đầu khoá bị rộng ra, chỉ dùng kim kẹp cho thích hợp lại là sử dụng đ-ợc. Chú ý không nên kẹp một lần quá chặt nh- thế sẽ không kéo khoá đ-ợc.

445. Cách mở khoá quần, áo bằng sắt bị gỉ

Khi khoá bằng sắt gỉ th-ờng rất khó kéo. Ta có thể nhỏ vào một chút dầu máy, rồi cho vào một ít bột chì ch- vậy khoá sẽ lại kéo đ-ợc nh- cũ.

446. Cách xử lý chìa khoá bị gãy khi mở khoá

Nếu khi mở khoá ta dùng sức quá mạnh sẽ làm gãy chìa khoá trong ổ khoá. Không cần phải lo lắng, ta chỉ cần đem chuỗi chìa khoá vừa bị gãy chọc vào lỗ khoá làm cho đầu bị gãy trong lỗ khoá và đầu còn lại ăn khớp với nhau dùng sức mạnh ấn vào trong quay nhẹ chuỗi chìa khoá khoá sẽ mở ra đ-ợc.

447. Cách gắn đồ nhựa

- □o m- a bị rách, ta có thể đem chỗ bị rách khớp vào nhau, rồi đặt lên trên một tờ giấy bóng kính, dùng bàn là có nhiệt độ vừa phải là nhẹ vài lần trên bề mặt giấy bóng kính, vài nilông mỏng sẽ bị dính lại với nhau. Nếu bị thủng một lỗ nhỏ ta có thể dùng kéo cắt một miếng nilông to hơn lỗ thủng một chút rồi ép lên trên chỗ thủng, đẩy lên trên một tờ giấy bóng kính, cách làm giống nh- trên là đ-ợc.

- Cũng có thể dùng l-ới c- a gãy đặt lên bếp lò nung nóng làm đồ hàn nhựa bị rạn nứt, vừa tiện lợi vừa không mất thời gian.

448. Cách sửa kính đeo

- Nếu không may làm gãy gọng kính, ta có thể dùng giấy ráp mài qua chỗ gãy rồi lấy một ít axeton nhỏ vài giọt lên 2 đầu bị gãy của gọng kính, khi trên hai mặt đầu gãy có biểu hiện của dính thì ta nhẹ tay ấn cho ăn khớp vào nhau, chờ cho khô kính tiếp tục sử dụng đ-ợc.

- Chân kính bị rộng, khi đeo rất dễ bị rơi. Để giúp co chân kính lại, ta dùng mũi dao nhọn cạo nhẹ vài lần nơi giao tiếp của chân kính và gọng kính. Lấy 2 que tăm dẹt, bôi keo dán lên một mặt của que tăm. Đem mặt que tăm có keo dính vào mặt ở đầu gọng kính, mở chân kính ra để ép chặt que tăm lại rồi dùng dao cạo cắt bỏ đoạn tăm thừa. Làm nh- vậy, kính đeo mắt lại có thể tiếp tục sử dụng nh- bình th-ờng.

449. Cách chữa nổi da bọm xe đạp.

Bơm sử dụng lâu ngày, nổi da rất dễ bị mài mòn, không thể ép nén khí. Gặp tr-ờng hợp này, ta tháo bơm lấy miếng đệm nén ở phía d-ới ra, dùng vải quăn vài vòng xung quanh miếng đệm, làm cho nổi da phình ra. Chiều rộng của mảnh từ 5 - 8mm, tốt nhất là dùng vải ni lông có tính đàn hồi hoặc miếng vải mép thừa để quăn. Sau khi quăn vải xong, ta dùng dây buộc chặt để vải không bị tr-ợt xuống. Đem nổi da và đệm nén bôi lên một ít dầu máy, lắp vào ống bơm. Khi dùng thử, nếu thấy còn hở, ta tiếp tục quăn thêm vài vòng vải nữa là đ-ợc.

450. Cách làm vòi n-ớc cũ mới trở lại.

Vòi n-ớc dùng lâu sẽ bị đen, tr-ớc tiên dùng khăn khô rắc bột mì để lau, tiếp đó dùng khăn - ớt lau, sau đó lại dùng khăn khô lau. Nh- vậy, vòi n-ớc vừa đ-ợc lau bóng, vừa không bị ảnh h-ởng đến bề mặt kim loại.

451. Cách chữa vòi n-ớc bị rò rỉ.

Khi gặp hiện t-ợng n-ớc bị rò qua vòi, ta chỉ cần dùng cờ lê tháo nắp van lấy vòng đệm (gioăng) bị mài mòn bên trái lá gió ở d-ới đầu van ra thay vào đó một cái vòng đệm (gioăng) chắn n-ớc mới rồi vặn chặt nắp van lại là xong. Nếu trong nhà có nắp chai lọ bằng cao su, ta có dùng để thay vòng đệm, hiệu quả cũng không kém là bao.

452. Cách xử lý vòi n-ớc phát ra tiếng ồn.

Vặn nửa phần trên của vòi n-ớc ra, nhắc mâm ép của vòi n-ớc lên rồi bỏ miếng đệm cao su ra, căn cứ vào đ-ờng kính của tấm ép dùng xăm xe đạp cắt một miếng to hơn khoảng 1.5

mm để làm miếng chống ồn, đặt cho cân rồi lắp vào giữa đệm cao su và tấm ép, sau đó lắp lại nh- cũ là đ-ợc.

453. Cách chữa ống n- ốc bị rò.

Ta dùng một miếng chì nhỏ hay sợi chì hoặc dây thép mạ kẽm đặt vào chỗ thủng (nhỏ) của ống n- ốc, dùng búa con đập cho miếng chì dính chắc vào trong khe hở, đập cho đều và phẳng với bề mặt của ống n- ốc là đ-ợc.

- Lấy xăm xe đạp rách cắt thành dây dài (33 - 66mm) ép vào chỗ rỉ n- ốc của ống n- ốc, dùng dây và dây thép quấn buộc chặt lại.

- Dùng xi măng và thạch cao trộn với nhau (tỉ lệ 100:5) cho n- ốc vào quấy đều, trát vào nơi bị rò trên ống dẫn n- ốc, khoảng 3 giờ sau vết trát sẽ đông cứng lại.

- Lấy 1 nút gỗ nhỏ vừa với lỗ thủng, nút vào lỗ thủng, dùng búa gỗ đóng nhanh vào nút gỗ cho chắc lại, đóng cho đến khi lỗ thủng không còn rỉ n- ốc là đ-ợc.

454. Cách thông ống n- ốc dẫn n- ốc thải bị tắc.

Khi ống n- ốc thải bị tắc, ta có thể lấy ống nhựa vừa với vòi n- ốc, một đầu cắm vào vòi n- ốc, đầu kia thọc sâu vào trong ống dẫn n- ốc thải khoảng 30cm, sau đó ta dùng 1 miếng vải chất liệu bông hoặc khăn mặt nút kín khe hở giữa thành ống n- ốc thải với thành ống nhựa, dùng tay ấn chặt để tránh cho khối bị long ra. Sau cùng, những thứ bị tắc trong ống sẽ hết bị tắc.

455. Cách chống nút cho thớt mới.

Thớt gỗ mới ngâm chìm vào dung dịch n- ốc muối với tỉ lệ 1500g n- ốc hoà với 500g muối, khoảng sau một tuần lấy ra, khi dùng thớt sẽ không bị nứt.

456. Cách chống rạn nứt cho đồ sứ.

Ta đem đồ sứ mới mua về bỏ vào nồi n- ốc muối đun 15 phút, đồ sứ sẽ dùng đ-ợc lâu bền.

457. Cách kéo dài tuổi thọ sử dụng cho gioăng cao su ở nồi áp suất.

- Vòng cao su ở nồi áp suất sau khi dùng một thời gian sẽ mất đi tính đàn hồi, làm cho nồi không đ-ợc kín. Để khắc phục tình trạng này, ta dùng một đoạn dây chun tròn, dài t-ương đ-ương với vòng cao su, kẹp vào trong khe kẹp vòng cao su, hiệu quả sẽ không kém vòng cao su mới.

- Khi gioăng cao su của nồi áp suất bị hỏng, ta có dùng dao sắc nhọn cắt đều và sâu vào giữa máng lõm của vòng cao su khoảng 3-4mm, dùng dây thép không rỉ, dây đồng hoặc dây kim loại khác có độ dẻo tốt, đ-ờng kính khoảng 0.7mm, lấy 1 đoạn dài gấp 3 lần đ-ờng kính của vòng cao su, chia đều thành 4 phần, nạm vào trong máng đã rạch của vòng. Với cách làm nh- vậy, sau khi sử dụng một thời gian nếu lại bị hỏng, ta chỉ cần tăng đ-ờng kính của dây kim loại lên cho thích hợp là lại sử dụng đ-ợc nh- bình th-ờng.

458. Cách hơ diêm ẩm.

Ta dùng một cái vò (đồ dùng khác cũng đ-ợc) phủ 1 lớp muối ăn ở đáy, đem diêm đặt lên trên, sau vài phút diêm sẽ khô ngay. Nếu chỉ có vài que diêm ta có thể cắm trực tiếp vào trong tóc, vài phút sau lấy ra là sử dụng đ-ợc.

459. Nhóm lửa bằng vỏ trứng.

Dùng vỏ trứng đập nhỏ để nhóm bếp, không phải dùng củi, vừa thuận tiện lại tiết kiệm.

460. Bếp than tổ ong đôi và ph-ương pháp nhóm lửa nhanh.

Tr-ước tiên, ta đặt vào trong bếp 1 viên xỉ than tổ ong, cho thêm than củi nhỏ lên trên, dùng giấy bỏ đi hay những vật nhóm bếp khác để đốt cháy than củi. Đợi sau khi than củi đã

cháy toàn bộ, ta đem than tổ ong mới đặt lên trên là xong. Nếu cần lửa gấp, ta có thể đặt lên trên một chiếc ống hút lửa. Nhóm bếp than bằng cách này không khói không hôi, so với dùng củi để nhóm lửa nhanh và tiết kiệm.

461. Cách sấy than ẩm.

Khi đốt than - ớt nếu vẫn theo cách cũ cho than lên trên, không những lửa lâu bén mà còn bị nhiều khói. Nếu ta thay đổi cách làm, đặt viên than ẩm xuống dưới, cho viên than cháy lên trên, chờ cho viên than cháy gần tàn rồi đổi vị trí cho viên than ẩm. Như vậy, ta có thể tận dụng nhiệt độ tỏa ra của viên than đang cháy sấy khô viên than ẩm. Đối với bếp than đôi, cách này rất có ích, bởi quá trình sấy than, ta vẫn có thể đun nấu được, đồng thời, nước trong than ẩm bị sấy bốc thành hơi, khi lên đến giữa viên than bị nhiệt độ cao phân giải thành khí oxy và hydro, giúp cho than cháy càng mạnh hơn.

462. Cách ủ bếp (bếp than đôi) tiết kiệm than.

Khi bỏ thêm than vào để ủ bếp, ta đặt làm sao cho lỗ viên than mới lệch đi 1/2 so với lỗ viên than cũ, sau đó đóng kín cửa bếp lại. Khi cần sử dụng, ta chỉ cần đặt lỗ than thẳng lại với nhau là có thể đun nấu được. Bằng cách này có thể tiết kiệm được than khi ủ bếp.

463. Phương pháp tiết kiệm than củi.

Ta dùng nước muối đặc phun lên than củi, khi đốt than lượng nhiệt sẽ tăng lên, khói lại ít, như vậy ta có thể tiết kiệm được 1/3 số than.

464. Vôi làm mất khói than.

Đối với những gia đình đun than, khó chịu nhất là khi phải mùi than. Nếu bạn tự làm than gạch hoặc than tổ ong, bạn có thể dùng nước vôi thay cho nước để trộn than, như vậy mùi hôi của than khi đun sẽ mất đi. Nếu không tự làm than mà đi mua sẵn, bạn có thể đem nhúng 2/3 viên than tổ ong vào trong vôi hồ loãng, sau đó lấy ra để vào nơi râm mát. Khi dùng để đun nhúng vôi hồ lên trên rồi đặt trong bếp, mùi khói cũng sẽ đỡ đi.

465. Cách tiết kiệm nhiệt cho đồ dùng gia đình.

Đối với nồi và ấm đun nước đáy phẳng, ta đo lấy đường kính lớn nhất của đáy nồi hoặc ấm, sau đó căn cứ theo đường kính vừa đo, ta làm một chiếc vòng kim loại sao cho vòng kim loại lớn hơn thành nồi khoảng 5mm (đường kính của vòng kim loại từ 3-5cm. Khi nấu cơm, đặt nồi cơm vào trong vòng kim loại. Như vậy, khi nấu, ta có thể tận dụng nhiệt vì nhiệt không chỉ làm nóng nồi mà còn có thể đi lên dọc theo thành nồi, lợi dụng triệt để lượng nhiệt tỏa ra. Với cách này người ta đo lượng nhiệt tiết kiệm khoảng 8%.

466. Cách chống mờ cho kính đeo mắt.

Mùa đông kính gặp hơi nóng dễ mờ làm ta nhìn không rõ. Ta có dùng xà phòng bánh hong khô bôi vào hai mắt của kính, sau đó ta xoa đều và lau bóng là xong. Với cách này ta làm đối với gương trong phòng tắm, gương cũng sẽ không bị mờ mỗi khi ta tắm bằng nước nóng.

467. Cách giữ cho ô mở gấp được linh hoạt.

Muốn mở gấp ô được linh hoạt, ta có thể thỉnh thoảng mở ô ra dúi lên trên ô một ít nước nóng. Tác dụng của nước nóng, vải ô sẽ căng đều theo gọng ô, ngay cả khi vải ô đã khô cũng không bị biến dạng, giúp ta mỗi khi đóng mở ô dễ dàng hơn.

468. Tận dụng vải của những chiếc ô cũ.

Như chúng ta đã biết, vải dùng làm ô thường khá bền. Đối với những chiếc ô cũ, hỏng mà vải ô vẫn còn tốt, ta có thể tháo ra chừa thành những chiếc túi xách tay. Cách làm khá đơn giản: ta đem vải ô tháo ra thành từng mảnh (8 mảnh) giặt sạch, phơi khô là phẳng, sau đó dùng

6 mảnh dao ng- ọc đầu ghép thành hình chữ nhật, 2 mảnh còn lại làm quai túi. Nh- vậy chúng ta đã có 1 chiếc túi xách tay khá đẹp.

469. Cách làm mềm dây thừng mới.

Dây thừng mới bền th- ờng rất cứng, khi sử dụng rất không tiện lợi. Để tiện sử dụng, ta đem dây ngâm vào n- ớc xà phòng khoảng 5 phút, dây sẽ mềm ra.

470. Tự làm chổi lông.

Ta có thể tận dụng lông ống cứng của gà vịt, buộc lại thành chổi lông, dùng để quét bụi rất tiện lợi.

471. Tự chế đệm ngồi bằng lông vịt.

Ta lấy lông cánh, đuôi, nơi có lông ống cứng của vịt rửa sạch, phơi khô, xé lấy lông mềm, vút bỏ ống cứng để nhồi gối, đệm ngồi hoặc đệm gi- ờng sẽ rất êm.

472. Cách rửa hoa nh- ựa.

Hoa nh- ựa đặt bày lâu ngày sẽ bị bụi bẩn, với những chỗ bụi sâu vào trong rất khó rửa sạch. Nếu nhà có máy giặt, công việc sẽ đ- ợc thực hiện rất đơn giản nh- sau: ta cho một l- ượng n- ớc vừa phải vào trong máy, nếu hoa quá bẩn có thể cho một ít xà phòng. Khi giặt hoa, d- ối tác dụng của dòng n- ớc chảy 2 chiều, tay ta nắm chặt cuống hoa, cho hoa ngập vào trong n- ớc (chú ý không đ- ợc lỏng tay) giặt từ 1-2 phút thì lấy ra, rũ n- ớc ở cánh hoa đi, ta sẽ thấy hoa sạch nh- mới.

473. Cách cất giữ túi ch- ờm nóng.

Khi muốn cất giữ túi ch- ờm nóng bằng cao su, tr- ớc hết ta phải bơm đầy khí vào trong túi rồi nút chặt miệng túi lại, treo ng- ọc ở nơi râm mát thoáng gió, hoặc cất đi. Nh- vậy, khi dùng túi sẽ không bị dính vào nhau.

474. Cách chống kim khâu bị gỉ.

Ta lấy 1 mảnh vải nhung nhỏ may thành túi, bên trong nhét đầy bông và vôi bột, khi không dùng đem kim chọc lên túi sẽ giữ cho kim trơn bóng và không bị gỉ. Nếu lấy tóc rối nhồi vào trong túi thì hiệu quả chống gỉ sẽ cao hơn.

475. Cách mài dao nhanh.

Khi mài dao, tr- ớc tiên ta đem dao ngâm vào trong n- ớc muối khoảng nửa tiếng, khi lấy ra mài trên đá mài, vừa mài vừa nhỏ n- ớc muối sẽ làm cho l- ưỡi dao sắc bén hơn và kéo dài tuổi thọ của dao.

476. Cách mài dao cạo cùn.

- Mài dao cạo bằng cốc thủy tinh: đổ vào trong cốc thủy tinh một l- ượng n- ớc vừa phải, cho thêm vào 1 ít muối rồi thả dao cạo vào trong n- ớc, dùng ngón tay trở ấn chặt l- ưỡi dao mài đi mài lại trong cốc, 1-2 phút sau dao sẽ sắc lại nh- mới. Sau khi dùng cùn lại mài, 1 con dao cạo có thể mài 10 lần.

- Dùng n- ớc nóng ngâm dao cạo: tr- ớc khi cạo râu, ta đem dao cạo cho vào trong n- ớc nóng từ 50oC trở lên ngâm 1 lúc, sau đó dùng, nh- vậy dao cũng sẽ sắc.

477. Cách mài cắt móng tay.

Tr- ớc tiên, ta tìm lấy 1 nửa cái l- ưỡi c- a bị gãy, tiếp tục bẻ gãy để được 1 vết gãy mới, sau đó ta bấm cho l- ưỡi bấm móng tay kẹp chặt vào nhau, dùng chỗ gãy của l- ưỡi c- a mài vào l- ưỡi dao cắt móng tay. Do l- ưỡi c- a bằng gang cứng, chỗ bị gãy lại sắc, nên chỉ cần mài 20-30 lần là bấm móng tay sẽ sắc lại nh- ban đầu.

478. Cách mài kéo.

Ta đem kéo đã dùng cùn cắt giấy ráp có độ ráp lớn, th- ờng cắt khoảng 20 lần là kéo sắc trở lại.

479. Cách làm dụng cụ tỉa tóc.

Để tự làm dụng cụ tỉa tóc, ta lấy l- ưỡi dao cạo một mặt dán vào băng dính (hoặc cao giảm đau dùng để dán vết th- ơng) để lộ một bên l- ưỡi ra, sau đó đem mặt có l- ưỡi dao ép vào 1 bên l- ọc chải tóc (độ cao thấp giống nh- ư dao tỉa tóc th- ờng dùng) sau cùng dính chặt chỗ băng dính còn lại vào l- ọc, nh- ư vậy ta có 1 chiếc l- ọc tỉa tóc đơn giản và gọn nhẹ.

480. Cách làm mềm khăn bông cứng cũ.

Khi khăn bông cũ dùng lâu bị cứng, ta cho khăn vào n- ớc pha với giấm đun sôi 1 lúc, rồi dùng n- ớc nóng giặt sạch, khăn sẽ mềm trở lại.

481. Cách xử lý bàn chải đánh răng mới.

Bàn chải đánh răng mới mua về, ta đem ngâm vào n- ớc muối nóng khoảng nửa tiếng rồi lấy ra, bàn chải khi dùng sẽ bền lâu hơn.

482. Cách làm răng bàn chải đánh răng bị cong thẳng trở lại.

Răng bàn chải đánh răng th- ờng làm bằng ni lông đánh một thời gian sẽ bị cong. Để làm cho răng bị cong thẳng trở lại, ta dùng l- ọc gỗ cắm theo chiều ngang vào bàn chải cho răng dựng lên, sau đó ta cho bàn chải vào n- ớc nóng, đợi răng mềm trở lại thì lấy ra, để bàn chải nguội dần rút l- ọc ra nh- ư vậy răng bàn chải sẽ thẳng lên nh- ư cũ. Nếu không dùng l- ọc gỗ, có thể dùng kẹp cũng đ- ợc.

483. Thay xà phòng cạo râu bằng thuốc đánh răng.

Khi cạo râu, tr- ớc tiên ta dùng khăn mặt nóng ủ cho râu mềm ra, sau đó, dùng thuốc đánh răng xoa lên thay cho xà phòng, hiệu quả sẽ tốt hơn so với bôi xà phòng. Vì thuốc đánh răng không chứa kiềm nên không ảnh h- ưởng đến da mặt, mà l- ợng bọt lại nhiều.

484. Cách mở nút chai.

- Với nút chai bằng nhựa, tr- ớc khi mở ta đem ngâm miệng chai vào n- ớc nóng 1 lúc, nút chai nở ra, khi mở sẽ dễ dàng hơn nhiều.

- Khi nút chai bị gỉ hoặc bị vặn chặt quá không mở đ- ợc, ta có thể hơ nút chai lên trên lửa một lúc, rồi dùng vải bọc kín nút, vặn nhẹ là đ- ợc.

485. Mẹo lấy nút trong chai

Nút chai bị tụt vào trong, ta dùng 1 sợi dây thép hoặc đoạn tre nhỏ có chiều dài bằng chiều cao của chai, cho vào trong chai, xiên vào giữa nút chai. Tiếp đó, dùng một sợi dây nhỏ, dài gấp đôi lại cũng cho vào trong chai, luồn vào nút chai. Thít chặt 2 sợi dây với nhau, cùng với sợi dây thép, ta kéo dần cho nút chai ra là đ- ợc.

486. Dùng sáp để phong kín miệng chai.

Nếu để ý ta sẽ thấy nhiều hộp đựng thuốc đều đ- ợc dùng sáp (nến) để nhét cho kín. Ta cũng có thể áp dụng ph- ơng pháp này bôi vào những khe hở của những chai lọ do nắp bị trơn, nút không đ- ợc kín, nh- ư vậy miệng chai cũng sẽ đ- ợc nút chặt kín nh- ư th- ờng.

487. Mẹo cất chai thủy tinh.

Ta lấy 1 dây bằng vải bông, bỏ vào trong xăng, dầu hoả hoặc cồn ngâm - ốt kỹ, đem dây này quấn vào nơi cần cất trên chai, sau đó dùng diêm đốt cháy sợi bông. Chờ khi sợi dây cháy hết, ta đem chai nhúng vào n- ớc lạnh, chai thủy tinh sẽ nứt ra mà vết lại phẳng đều.

488. Cách chọn cốc thuỷ tinh.

Khi chọn mua cốc thuỷ tinh, ta cần phải kiểm tra bề mặt thuỷ tinh có bóng khí hay không. Nếu có, khi ta rót n-ớc nóng vào, cốc th-ờng dễ bị vỡ.

489. Tránh cốc thuỷ tinh bị rạn vỡ.

Vào mùa đông khi rót n-ớc sôi vào trong cốc thuỷ tinh, nếu muốn tránh cho cốc không bị rạn vỡ đột ngột, tr-ớc hết ta hãy lấy một chiếc thìa bằng kim loại cho vào trong cốc, sau đó đổ n-ớc sôi vào. Làm nh- vậy cốc sẽ không bị rạn nứt.

490. Cách gỡ cốc thuỷ tinh bị dính chặt vào nhau.

Cốc thuỷ tinh xếp chồng vào nhau, khi lấy ra không lấy đ-ợc, ta có thể đem chồng cốc ngâm vào trong n-ớc ấm, đổ n-ớc lạnh vào bên trong cốc, vậy cốc sẽ tách rời nhau ra.

491. Cách mở nắp lọ thuỷ tinh.

Lọ thuỷ tinh đựng đồ ăn th-ờng rất khó mở. Ta có thể áp dụng cách sau để mở lọ: lấy 1 thanh gỗ có chiều rộng 3cm, dày 1cm, dài khoảng 16cm, 1 cái đinh tròn dài 2cm. Ta đem đinh đóng vào giữa miếng gỗ, cách đầu thanh gỗ 0.5cm, đầu đinh đặt đúng vào khe lõm xung quanh nắp sắt của lọ thuỷ tinh, ấn nhẹ thanh gỗ. Cứ nh- vậy ta cạy thêm vài chỗ ở nắp, chiếc nắp sắt sẽ lỏng ra, nắp sẽ đ-ợc mở một cách dễ dàng.

492. Cách làm nút phích đựng n-ớc nóng kếp.

Phích đựng n-ớc nóng mới mua về đều có một cái nắp đậy bên ngoài, nh-ng nhiều ng-ời do để tiện dùng n-ớc th-ờng bỏ nắp đậy bên ngoài không dùng. Làm nh- vậy miệng nút phích dễ bị tích bụi bẩn, trực tiếp dùng tay tiếp xúc vào nút gỗ cũng không vệ sinh, nhiều khi còn xảy ra tr-ờng hợp nút gỗ bị bắn rơi ra ngoài hoặc bị hút chặt vào trong không lấy ra đ-ợc. Vì vậy, ta có thể đem nắp ra ngoài và nút gỗ sửa đi một chút, cho chúng dính liền vào nhau. Cách làm nh- sau: Lấy que nhựa có vòng tròn ở giữa cuốn lịch treo cũ, cắt đi một đoạn, để lại phần có vòng tròn. Trên nắp đậy khoan 1 lỗ to hơn que nhựa 1 chút, trên nút gỗ cũng khoan 1 lỗ nh- vậy. Sau đó ta đem que nhựa chọc xuyên vào gỗ trên nắp phích rồi cắm vào lỗ của nút gỗ, gấn cố định lại, nh- vậy sẽ thành 1 chiếc nút phích kếp rất thuận lợi.

493. Cách vận mở vỏ phích đựng n-ớc bị gỉ.

Vỏ phích đựng n-ớc làm bằng sắt dễ bị gỉ, nắp d-ới đáy vận không ra gây ra khó khăn khi ta thay ruột phích. Để khắc phục vấn đề này, ta có thể lấy 1 thanh gỗ dài nửa mét, rộng 3cm, dày 2cm, đặt phích n-ớc lên mép bàn hoặc mép ghế, đ- a thanh gỗ vào sát đ-ờng vận vận của phích, ấn mạnh, lăn đi lăn lại 10 lần làm cho gỉ trong các vân vận bong ra, sau đó nhỏ vào nắp vài giọt dầu bôi trơn. Nh- vậy nắp sẽ đ-ợc vận ra một cách dễ dàng.

494. Tận dụng đầu thừa xà phòng.

- Ta đem đầu thừa xà phòng hoà tan trong n-ớc nóng, để nguội rồi đổ vào trong máy giặt thay cho bột giặt, hiệu quả rất tốt.

- Cho đầu thừa xà phòng vào trong chắt sắt, cho thêm vào một ít bột giặt rồi đổ n-ớc ngập lên trên xà phòng 1cm, sau đó đem chậu sắt đặt cạnh bếp than đã che lửa để cho nóng dần. Nếu n-ớc bốc hơi đi quá nhiều thì ta lại cho thêm n-ớc vào. Đợi cho đến khi đầu thừa xà phòng tan hết, khuấy đều, rồi đổ vào trong hộp xà phòng hoặc đồ đựng đã chuẩn bị sẵn. Sau khi xà phòng nguội, đông cứng lại, ta dùng dao khía vào quanh thành hộp cho bong ra, đổ ra để khô ta sẽ đ-ợc 1 bánh xà phòng mới.

- Ta dùng vải mịn hoặc vải xô may thành túi nhỏ, cho các đầu thừa của xà phòng vào trong túi, dùng dây chun buộc lại treo bên cạnh bồn rửa mặt. Khi dùng ta chỉ cần xoa tay vào túi là đ-ợc.

- Cho đầu mẫu xà phòng vào trong n-ớc ngâm cho mềm ra, dùng 2 tay nặn ép thành viên tròn, phơi khô lại có thể tiếp tục sử dụng đ-ợc.

495. Cách phục hồi xà phòng bị mềm.

Xà phòng mềm ra do ẩm, ta chỉ việc cho vào tủ lạnh, xà phòng sẽ cứng lại nh- ban đầu (nếu sợ có mùi thì đem cho vào túi ni lông buộc kín lại)

496. Cách giữ cho nến không bị biến dạng.

Cũng giống nh- xà phòng, để nến không bị biến dạng ta chỉ cần cho vào tủ lạnh.

497. Nến để tủ lạnh (ngăn đá) khi đốt không nhỏ giọt.

Với những chiếc nến cắm vào bánh gatô, tr-ớc khi cắm ta cho nến vào tủ lạnh để 24 giờ, khi đốt nến, nến sẽ không nhỏ giọt xuống làm bẩn bánh.

498. Cách sử dụng dầu hoả.

- Bấc đèn ngâm giấm : bấc đèn ngâm giấm 1 lúc, phơi khô, khi thắp đèn vừa sáng lại vừa tiết kiệm dầu.

- Dùng muối tiết kiệm dầu : bỏ một ít muối vào trong dầu hoả sẽ tiết kiệm đ-ợc khá nhiều dầu.

- ánh sáng của dầu băng phiến : sau khi cho băng phiến vào trong dầu hoả, dùng để thắp đèn, sẽ làm cho đèn sáng lên gấp đôi.

- Dùng muối để khử n-ớc rót vào trong dầu : khi n-ớc rơi vào trong dầu hoả sẽ trở thành những hạt n-ớc nhỏ nổi lên trên bề mặt dầu, làm cho dầu hoả không sử dụng đ-ợc. Lúc này, ta chỉ cần rắc một ít muối tinh vào trong thùng dầu. Vì muối sau khi tan vào trong n-ớc, tỷ trọng của hạt n-ớc muối nặng hơn rất nhiều so với tỉ trọng của dầu hoả, sẽ chìm xuống đáy thùng, nh- vậy dầu lại có thể dùng đ-ợc.

499. Cách đơn giản nhận biết cân sai.

Đem chùm chìa khoá th-ờng mang theo mình dùng cân chuẩn để cân trọng l-ợng, ghi nhớ trọng l-ợng đó của chìa khoá. Khi đi mua hàng, để kiểm tra cân hàng có chính xác hay không, ta chỉ cần dùng cân của chủ hàng cân chùm chìa khoá của ta, nếu trọng l-ợng của chùm chìa khoá là chính xác thì cân đó đúng.

500. Cách kiểm tra túi ni lông có độc tính hay không.

Nếu là nhựa mỏng cách điện dùng làm túi ni lông đựng thực phẩm không có độc tính, dùng tay sờ vào có cảm giác trơn tr-ợt, bề mặt nh- có sáp, dễ cháy, ngọn lửa màu vàng, khi đốt nhỏ giọt xuống nh- giọt nến. Nếu là nhựa mỏng dùng làm túi đựng thực phẩm có độc tính, không thể dùng để đựng thực phẩm, cảm giác của tay dính, khó cháy, rời khỏi lửa là tắt, ngọn lửa màu xanh.

CHƯƠNG V: ĐỒ ĐIỆN GIA DỤNG

PHẦN 1 : SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG TI VI.

501. Cách làm ăng ten ti vi đơn giản.

Nếu nh- ti vi nhà bạn ch- a có ăng ten râu hoặc muốn tự làm 1 chiếc ăng ten râu mới thay cho cái đã bị hỏng, bạn có thể lấy bóng đèn ống hỏng nối 1 đầu vào rắc cắm ăng ten ở phía sau ti vi, đầu còn lại không nối, để đèn ống nằm ngang hay dựng đứng đều đ-ợc, sau đó điều chỉnh ti vi cho đến khi màn hình rõ nét là đ-ợc.

502. Cách chống gỉ cho ăng ten râu.

Ăng ten râu ti vi dùng một thời gian lớp mạ sẽ bị mờ hôi ở tay ăn mòn làm gỉ. Vì vậy ta có thể dùng vải may thành 2 cái ống vải dài 3cm, lồng vào cần ăng ten, khi sử dụng cầm vào ống vải để chỉnh, nh- vậy ăng ten sẽ luôn sáng nh- mới.

503. Cách chống ăng ten râu bị trơn.

Ăng ten râu sử dụng thời gian lâu, các đốt và khớp nối do th- ờng xoay chuyển nên bị mài mòn, không cố định đ- ọc vị trí. Khi gặp tình trạng này, ta có thể tra vào khe hở giữa đốt và khớp nối một ít bột nhựa thông, sau đó xoay chuyển cần ăng ten vài lần, cần ăng ten sẽ không bị trơn nữa.

504. Cách bảo vệ ăng ten ngoài trời.

Đầu dây nối vào cần ăng ten ngoài trời dễ bị ăn mòn, ảnh h- ưởng hiệu quả thu tiếp sóng. Vì vậy, khi lắp ăng ten trời, ta có thể dùng hắc ín (nhựa đ- ờng) hoặc nến đốt chảy ra quấn kín vào đầu nối giữa ăng ten và đầu dây tiếp xúc, sau đó dùng vải ni lông quấn lại. Nh- vậy sẽ có thể yên tâm sử dụng.

505. Cách làm túi choàng bên ngoài ti vi tiện lợi.

Khi làm túi choàng trên ti vi, tr- ớc tiên ta xác định vị trí lỗ cắm cần ăng ten, từ vị trí cần ăng ten trên ti vi ta cắt thẳng xuống d- ưới túi choàng (giống nh- thân áo) một mặt may lên một miếng vải rộng khoảng 6.5cm, đính vào đó một hàng khuy bấm. Nh- vậy ta đã làm xong một chiếc túi choàng tiện lợi, có thể sử dụng đ- ọc cả ăng ten râu không cần gập vào khi choàng túi.

506. Cách chống ti vi bị ẩm.

Ti vi (hoặc các đồ điện gia dụng khác nh- máy thu thanh, cát sét ...) vào mùa m- a th- ờng bị ẩm làm ảnh h- ưởng đến hoạt động của máy, ta có thể thỉnh thoảng sử dụng máy sấy tóc sấy các bộ phận trong máy, giúp kéo dài thời gian sử dụng cho máy.

507. Cách lau bụi ở ti vi.

Ti vi sau khi sử dụng một thời gian, trong máy sẽ phủ lên một lớp bụi. Bụi tích tụ nhiều sẽ ảnh h- ưởng rất lớn đến tuổi thọ của ti vi. Ta có thể lau bụi cho ti vi bằng cách sau : tr- ớc tiên, ta rút rắc cắm điện nguồn ra, cho ti vi ra ngoài phòng, tháo nắp sau ti vi ra, dùng bơm xe đạp (tháo đầu kim loại ở bơm ra) bơm hơi h- ớng vào những chỗ có bụi trong ti vi, bơm đến khi sạch hết bụi thì thôi. Trong khi thao tác phải đặc biệt chú ý không đ- ọc để vòi bơm chạm vào các thiết bị điện và dây nối trong máy.

508. Cách dùng ánh sáng đèn trong khi xem ti vi.

Khi xem ti vi đen trắng, ta đặt ở sau ti vi một bóng đèn xanh nhỏ, phía sau l- ồng ng- ời xem đặt một bóng đèn nhỏ màu đỏ, khi bật ti vi đồng thời cũng bật 2 bóng đèn xanh đỏ lên, ti vi trắng đen sẽ trở nên đẹp hơn nh- có màu, khi xem không những tạo cảm giác dễ chịu mà còn có lợi đối với mắt ng- ời xem.

509. Cách làm ti vi hết nhiễu.

Khi ti vi bị nhiễu rất khó chịu. Ta có thể làm hết nhiễu bằng cách dùng 1 sợi dây dẫn bằng kim loại, để lộ kim loại ra ngoài, dài khoảng 1m (nếu ta làm đ- ọc mạng l- ới dây dẫn kim loại thì càng tốt) khi xem cắm vào ổ cắm ăng ten của ti vi. Nếu màn hình vẫn lúc lúc nhiễu, ta có thể điều chỉnh sợi dây dẫn cho đến khi không còn vết nhiễu.

PHẦN 2 : SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG THIẾT BỊ CAT SET, RADIO.

510. Cách sử dụng mới của micro không dây.

Micro không dây bán trên thị trường phần lớn chỉ dùng để thông qua radio có dải sóng điều chỉnh tiến hành phóng nhanh, ngoài ra ta còn có thể sử dụng micro không dây để ghi tiếng hát. Để tránh tiếng rít, ta cần phải ngắt loa trong máy, cắm tai nghe vào để kiểm tra. Nghe hát đối mặt với micro, nhạc khí điều chỉnh thứ tự, nh- vậy bằng ghi chất lượng âm thanh sẽ tốt, rõ hơn sử dụng trong máy.

511. Máy ghi âm giúp tăng cường ghi nhớ.

Máy ghi âm ngoài dùng để thu phát, còn có thể dùng để giúp tăng cường ghi nhớ trong việc học ngoại ngữ hoặc học thuộc lòng. Cách này có thể ứng dụng cho các kích cỡ máy ghi âm, chỉ cần có thêm một chiếc phon nghe theo kiểu mang trên đầu là được. Cách làm như sau : ta đặt máy ghi âm ở trạng thái ghi âm, cắm phon nghe để kiểm tra, lúc này hướng vào micro trong máy để nói, nh- vậy trong phon bạn sẽ nghe được rõ tiếng nói của mình, giúp tăng cường trí nhớ. Do sau khi ấn phím ghi âm xuống, máy sẽ chuyển động, nh- vậy làm hao phí điện năng, tăng sự mài mòn và tiếng ồn. Ta dùng 1 phích cắm 2 chân dùng kính 2.5cm (không cần nối dây điện) cắm vào lỗ cắm micro điều khiển ghi âm từ xa của máy, nh- vậy sẽ ngắt được nguồn điện. Hoặc tr- ớc khi ấn phím ghi âm, ta có thể cho tay vào trong cửa bằng ấn nhẹ lấy chốt xoá nhâm, nh- vậy đầu từ sẽ không bị mài mòn. Sau khi dùng xong nhớ gạt lấy về vị trí ban đầu.

512 Cải tiến băng nhạc.

Một số băng ghi chất lượng kém, sau khi dùng một thời gian những bộ phận băng chạy bên trong hộp băng bị mài mòn xây sát làm tăng thêm lực cản khi chạy băng hoặc do băng bị ẩm một số chỗ bị dính lại làm tốc độ quay trở nên chậm, ảnh hưởng chất lượng phóng âm. Ta có thể mở hộp băng ra, ở hướng quay của băng ta sẽ nhìn thấy 2 vòng trượt cố định và 2 cái trụ nhựa ở phía ngoài. Ta tìm 1 đoạn ruột bút bi loại to đã dùng hết mực, cắt 2 đốt ống cao bằng trụ nhựa, lồng vào trụ nhựa trong hộp băng, nh- vậy sẽ tăng thêm 2 bánh trượt cố định, làm giảm lực cản, hiệu quả phóng âm sẽ chuyển biến rõ rệt.

513. Cách chống băng nhạc bị âm thanh hỗn tạp.

Có một số băng nhạc ban đầu nghe hay, sau một thời gian mở ra nghe lại thấy hiện tượng âm thanh hỗn tạp. Có 2 nguyên nhân gây ra hiện tượng này. Một là sau khi cất giữ một thời gian dài, mặt trên và dưới băng xảy ra hiện tượng t- ơng hồ cảm ứng từ. Hai là đầu từ và bánh lăn cao su lâu ngày không được lau sạch, bột từ mài mòn ra dính lên trên băng. Vì vậy ngoài việc lau chùi thường xuyên đầu từ ra, trong khi cất giữ băng, ta còn phải chú ý 4 điều không nên làm và 2 điều cần phải làm. Đó là : không nên để đứng băng, tránh cho phần dưới của băng bị đè nén quá chặt, không nên để gần chỗ nóng như lò bếp, bóng điện có công suất lớn, lò sưởi ... không nên để gần dung dịch dễ bốc hơi như cồn, xăng, không nên để gần những vật thể mang từ đang vận hành như động cơ điện, máy thu thanh. Bình thường ta phải để băng nằm ngang vào nơi râm mát, khô ráo, cách 1 thời gian, cần phải đem băng nhạc ra nghe hoặc tua lại băng 1 lần.

514. Cách phục hồi băng bị nhăn.

Khi cat set bị kẹt băng, băng sẽ xuất hiện nếp gấp, nhăn nhúm, thậm chí rối thành cục. Lúc này, ta có thể lấy 1 cốc nước sôi đặt lên trên chỗ băng bị gấp, di động cốc nước, sau vài lần, băng sẽ trở nên mềm ra, vết gấp sẽ trở lại bằng phẳng như ban đầu.

515. Dùng tẩy học sinh để tẩy vết bẩn ở đầu từ.

Đầu từ bị cấu bẩn sẽ làm chất l-ợng âm thanh của cat set bị ảnh h-ởng, nếu nghiêm trọng có thể dẫn đến không ghi âm đ-ợc. Sau khi dùng thuốc lau đầu từ, còn r-ợu hoặc băng lau đầu từ để lau đầu từ, trên mặt đầu từ th-ờng l- u lại bột từ giống nh- ỉ sắt, rất khó lau sạch. Lúc này ta có thể dùng tẩy học sinh để lau, sau đó dùng cồn lau lại, chất l-ợng âm sẽ hay lên rõ rệt.

516. Vận dụng bộ phận hẹn giờ của máy giặt lên máy ghi âm.

Nếu đem bộ phận hẹn giờ của máy giặt cắm vào dây nối liền với máy cat set không có định giờ, máy cat set cũng sẽ tự động định giờ ngắt điện.

PHẦN 3 : PH ƠNG PHÁP SỬ DỤNG VÀ BẢO D ỒNG TỦ LẠNH.

517, Cách khử mùi hôi trong tủ lạnh.

- Khử mùi bằng vỏ quýt: lấy 500g quýt t- oi, sau khi ăn quýt xong, đem vỏ quýt rửa sạch lau khô, đặt vào nhiều nơi trong tủ lạnh. Sau 3 ngày, mở tủ lạnh ra mùi hôi trong tủ lạnh không còn nữa.

- Khử mùi bằng chanh: có thể cắt chanh thành những lát mỏng đặt vào các tầng ở tủ lạnh, mùi hôi cũng bị hút hết.

- Khử mùi bằng chè: lấy 50g chè - ớp hoa đựng vào túi vải xô cho vào trong tủ lạnh, mùi hôi cũng sẽ đ-ợc khử hết. Sau 1 tháng, ta lấy chè đem ra phơi d- ới nắng mặt trời, tiếp tục sử dụng hiệu quả rất tốt.

- Khử mùi bằng giấm ăn: Lấy 1 lít giấm đựng vào lọ thủy tinh mở nắp đặt vào trong tủ lạnh, mùi hôi cũng sẽ hết.

- Khử mùi bằng cacbonat natri: lấy 500g cacbonat natri đựng vào 2 lọ thủy tinh rộng miệng (mở nắp lọ) đặt ở tầng trên và tầng d- ới của tủ lạnh, mùi hôi sẽ hết.

- Khử mùi bằng than củi: lấy 1 ít than củi nghiền nát, đựng vào túi vải đặt vào trong tủ lạnh hiệu quả khử mùi rất cao.

518. Dùng ni lông để dọn tuyết trong tủ lạnh.

Kiểu tủ lạnh 1 chiều th-ờng không có thiết bị tự động dọn tuyết. Theo ph-ơng pháp thông th-ờng dọn tuyết vừa làm hao phí điện, vừa ảnh h-ởng đến tuổi thọ sử dụng của tủ lạnh. Bạn có thể tham khảo cách làm sau: căn cứ vào kích th-ớc của ngăn làm đá, cắt 1 miếng ni lông hơi dầy 1 chút để tránh bị rách, dán lên thành bên trong ngăn làm đá, khi dán không cần dùng keo dán, hơi n-ớc trong tủ lạnh sẽ dính chặt tấm ni lông lại. Khi cần dọn tuyết ta chỉ việc bóc tấm ni lông ra, rũ nhẹ, tuyết sẽ rơi hết.

519. Cách làm đá tuyết trong tủ lạnh tan nhanh.

Khi cần làm tan tuyết, đá trong tủ lạnh, ta th-ờng phải sử dụng 1 khoảng thời gian khá dài. Để rút ngắn thời gian, ta có thể dùng máy sấy tóc thổi vào tủ, đá tuyết sẽ tan nhanh hơn.

520. Cách tiết kiệm khi dùng tủ lạnh.

Mỗi lần ta mở tủ lạnh 1 phút, nhiệt độ trong tủ lạnh cũng sẽ tăng lên 1 độ. Để tiết kiệm điện, ta có thể thiết kế cho tủ lạnh 1 tấm rèm cửa bằng ni lông mỏng. Với kiểu tủ lạnh 1 cánh, mở tủ ra ta có thể nhìn thấy phía trên ngăn đá có 1 thanh nhôm, vịn mấy chiếc ốc vít ở thanh nhôm ra ép tấm ni lông vào (ni lông không đ-ợc có độc tính, chiều dài và chiều rộng lớn hơn chiều dài, chiều rộng của tủ lạnh 1.5cm) khi mở tủ lạnh để cất hoặc lấy thức ăn, ta chỉ cần đẩy 1 góc ni lông ra là đ-ợc. Nh- vậy khí lạnh trong tủ sẽ không mất đi mấy.

521. Cách khắc phục khi tủ lạnh bị mất điện.

Khi có điện, ta nên đặt nhiều đá, cho vào túi ni lông. Khi mất điện, ta đ- a túi đá trên ngăn đá xuống, đồng thời giảm bớt số lần mở cửa. Căn cứ vào kết quả thử nghiệm, cứ 2kg n- ớc đá ở 0° tan ra thành n- ớc cần phải hấp thụ nhiệt l- ượng là 160 kilô calo, mà số nhiệt l- ượng hấp thụ này có thể duy trì nhiệt độ tủ lạnh từ 0 - 8 độ trong vòng 4 - 6h. Khi có điện ta lại đem n- ớc đá về ngăn làm đá để máy nén nhanh chóng khởi động làm lạnh. Làm nh- vậy vừa giữ đ- ợc nhiệt độ tủ lạnh trong khi mất điện vừa có thể kéo dài tuổi thọ sử dụng cho tủ lạnh.

522. Cách chữa dây cao su phong kín ở cánh cửa tủ lạnh.

Tủ lạnh sử dụng khoảng 2 năm trở lên, dây cao su ở cánh cửa tủ và cửa tủ th- ờng xuất hiện khe hở, làm khí lạnh thoát ra ngoài, giảm hiệu quả làm lạnh, làm tốn điện. Nếu xuất hiện hiện t- ượng này, ta có thể dùng ph- ơng pháp lấy bông nhét vào những chỗ hở. Tr- ớc hết, ta đặt vào trong tủ lạnh 1 chiếc đèn pin bật sáng, đóng cửa tủ lạnh lại quan sát kỹ xem xung quanh dây cao su có chỗ nào lọt ánh sáng, sau đó dùng xà phòng lau sạch vòng cao su, bóc chỗ hở ánh sáng, nhét bông cho kín. Ta làm cho đến khi không còn hở nữa là đ- ợc.

523. Cách giảm bớt tiếng ồn ở tủ lạnh.

Có tủ lạnh khi làm việc th- ờng có tiếng ồn, vào ban đêm rất ảnh h- ưởng đến giấc ngủ của mọi ng- ời. Ta có thể áp dụng ph- ơng pháp sau để giảm tiếng ồn: Tr- ớc khi đi ngủ 30 phút, ta mở cánh cửa tủ lạnh ra vặn nút điều chỉnh nhiệt độ lên vị trí lạnh nhất, sau đó đóng cửa tủ lạnh lại. Khi đi ngủ, ta vặn nút điều chỉnh đang ở nhiệt độ lạnh nhất về nhiệt độ cao hơn, lúc này máy làm lạnh sẽ ngừng hoạt động. Chẳng hạn từ 2 độ tăng lên 8 độ, để nhiệt độ tăng lên đến 8 độ, cần khoảng thời gian là khoảng 1 tiếng. Trong thời gian yên tĩnh này ng- ời bình th- ờng sẽ có thể đi sâu vào giấc ngủ.

524. Tự chế linh kiện tản nhiệt cho tủ lạnh.

Vào mùa hè, tủ lạnh làm việc nhiều, nhiệt độ của tủ th- ờng cao, nếu ta lắp đặt thêm bên ngoài vỏ máy nén (bình ga) của tủ lạnh một miếng tản nhiệt, không những có thể nâng cao khả năng tản nhiệt của máy mà còn kéo dài tuổi thọ sử dụng của tủ lạnh. Cách làm nh- sau: Tìm 2 miếng nhôm dày từ 1-3 mm, chiều dài và chiều rộng bằng bình ga tủ lạnh, dựa theo hình dáng bình ga tủ lạnh, uốn thành nửa hình tròn, dùng 2 chiếc ốc vít đ- ờng kính 4mm ép miếng nhôm đã uốn bọc vào bên ngoài bình ga, chú ý không nên vặn ốc vít quá chặt làm vỏ bình biến dạng. Trong điều kiện cho phép của khoảng trống xung quanh bình ga, ta có thể để một trong 2 miếng nhôm dài hơn và rộng hơn một chút, nh- vậy hiệu quả tản nhiệt sẽ tốt hơn.

PHẦN 4: PH ƠNG PHÁP SỬ DỤNG VÀ BẢO D ỒNG MÁY GIẶT**525. Ph ơng pháp nối dài ống thải n ớc máy giặt.**

Nếu ống thải n- ớc của máy giặt quá ngắn, nhiều khi rất bất tiện trong khi sử dụng, ta có thể lấy 1 cái xăm xe đạp cũ, cắt bỏ phần van, luồn ra bên ngoài ống thải n- ớc, nh- vậy ta đã có 1 chiếc ống thải khá dài.

526. Ph ơng pháp chống gỉ đinh ốc của máy giặt.

Đinh ốc ở hai bên hông và đáy máy giặt lộ ra rất dễ bị gỉ, khi cần vặn ra rất khó. Ta có thể nhỏ vài giọt nển vào trong lỗ và khe rãnh của ốc vít để bịt kín các khe rãnh của ốc lại, làm nh- vậy sẽ giữ cho ốc không bị gỉ, khi cần vặn rất tiện.

527. Cách làm giảm bớt tiếng ồn của máy giặt.

- Chống tiếng ồn bằng cao su l- u hoá (loại cao su làm xăm xe ô tô) một trong những nguyên nhân gây ra tiếng ồn của máy giặt là vỏ thép bên ngoài gây ra, trong đó tấm phía tr- ớc

gây tiếng ồn nhiều nhất. Nếu ta dán vào trong tấm phía tr-ớc 2 miếng cao su l-u hoá hoặc mút, tiếng ồn sẽ giảm đi rõ rệt. Cách làm nh- sau: Tháo tấm thép phía tr-ớc, dùng sũa ô tô hỏng, cắt lấy 2 miếng cao su l- u hoá 400x150 mm, lau sạch bề mặt, bôi keo dán vạn năng lên, dán vào mặt trong của tấm thép tr-ớc, dùng vật nặng có mặt phẳng ép lên, sau 24h miếng cao su dính chắc lại là đ-ợc. Dùng mút hiệu quả sẽ càng tốt.

- Cách thay đổi linh kiện: Máy giặt kiểu vòng sóng sau khi sử dụng thời gian dài, tiếng ồn sẽ càng lớn, tiếng ồn th-ờng do đĩa tạo sóng và trục ống gây ra. Giữa đĩa tạo sóng và bộ trục ống có đệm 1 cái long đen bằng đồng, màu vàng dài khoảng 2.5 - 3mm, sau 1 thời gian sử dụng long đen bị mài mòn sẽ xuất hiện tiếng kêu lớn. Khi sửa ta tháo chốt ở bánh xe chuyển động lớn ra (có những chiếc máy giặt dùng đinh ốc cố định) dỡ bánh xe chuyển động ra, nâng đĩa tạo sóng ở trong thùng máy giặt lên sẽ nhìn thấy long đen nằm ở trên đầu của trục ống. Ta lấy chiếc long đen ra, lật mặt lại, để mặt bị mài mòn h-ớng xuống d-ới rồi lắp lại nh- cũ, nh- vậy tiếng ồn sẽ đ-ợc giảm bớt.

PHẦN 5 : SỬ DỤNG VÀ SỬA CHỮA ĐÈN CÁC LOẠI.

528. Cách kéo dài tuổi thọ của đèn tuýp.

Sau khi sử dụng 1 thời gian, 2 đầu bóng đèn tuýp th-ờng bị đen, làm giảm độ sáng của đèn, điều đó cho thấy đèn sắp hết thời hạn sử dụng. Nếu ta tháo bóng đèn, quay ng-ợc trục dây (dây điện nối giữa 2 đầu bóng đèn) của đèn lại, tức đảo ng-ợc cực tiếp xúc của bóng đèn, tuổi thọ của đèn sẽ tăng lên gấp đôi.

529. Cách làm mất tiếng kêu của trấn l u.

Khi đèn tuýp làm việc, trấn lưu có khi phát tiếng kêu “u” “u”. Khi sửa, trước tiên, ta phải mở nắp đáy chấn l-u ra, lấy nến đốt cháy, nhỏ vào khe hở của miếng thép silic ở trấn l-u, thay đổi tần số chấn động của miếng thép silic, làm cho tần số cao biến của dòng điện xoay chiều và miếng thép silic không phát sinh ra cộng h-ớng, nh- vậy tiếng kêu sẽ mất đi.

530. Cách hàn đuôi đèn điện.

Khi đuôi đèn điện, đèn tuýp bị lỏng, nếu trong tay không có keo dính, ta có thể cho một ít phèn chua vào trong dung dịch nển nóng chảy, sau khi trộn đều nhỏ vào chỗ đuôi đèn bị lỏng, vài phút sau v ết nứt sẽ khô cứng, độ chắc không kém gì keo.

531. Cách tháo đuôi đèn khó xoay vận khi đèn vỡ.

Nếu không cẩn thận làm vỡ bóng đèn mà đuôi lại khó vận ra, tr-ớc tiên ta ngắt nguồn điện, đập bỏ những mảnh thuỷ tinh vỡ ở đuôi đèn, dùng 1 củ khoai tây to ấn chặt vào trong bóng đèn để vận, đuôi đèn sẽ đ-ợc vận ra.

532. Cách sửa công tắc kéo dây

Công tắc kéo dây ở đèn, quạt do sử dụng nhiều lần nên dễ xuất hiện sự cố, kéo không đ-ợc, đóng không sáng hoặc không tắt. Khi gặp tr-ờng hợp này, nhiều ng-ời lập tức thay công tắc mới. Thực ra sở dĩ công tắc kéo không sử dụng được là do l-ỗi gà của công tắc tiếp xúc không tốt, ta chỉ cần dùng tuốc nơ vít hoặc que đan bằng tre chấm lên chỗ tiếp xúc của l-ỗi gà một ít dầu bôi trơn đặc là đ-ợc.

533. Cách trợ giúp đèn tuýp khởi động.

Khi điện yếu, đèn tuýp rất khó sáng, do bị nhấp nháy nhiều làm cho đèn nhanh bị hỏng. Có ng-ời để đèn sáng nhanh, th-ờng bật từ tr-ớc lúc trời tối khi điện đang khoẻ hoặc thay đổi tắcte lớn hơn. Tuy nhiên hai cách này vẫn ch- a phải là tốt nhất vì cách làm thứ nhất gây lãng phí điện, cách làm thứ 2 khi điện đủ cũng làm tăng thêm c-ờng độ dòng điện làm việc của

bóng đèn, làm đèn nhanh bị cháy. Các bạn có thể tham khảo cách làm của chúng tôi, căn cứ theo nguyên lý bán sóng chỉnh l-u, vật liệu cần dùng là một bóng đèn 2 cực (còn gọi là đèn diôt) chịu đ-ợc điện áp lớn t-ơng đ-ơng 250V và c-ờng độ dòng điện t-ơng đ-ơng 500MA. Cách làm nh- sau: Tháo tắc te xuống, bỏ vỏ nhôm ra, cắt bỏ tụ đi, hàn rời 1 đầu tiếp xúc vào đèn bất kỳ của tắc te, nối liền với bóng đèn 2 cực, rồi đậy hộp ngoài vào là xong. Chú ý không đ-ợc đấu nhầm cực đèn. Với cách này, dù điện yếu đến mức 180v cũng chỉ trong vòng 10 giây là đèn sáng.

PHẦN 6 : SỬ DỤNG VÀ BẢO D ỠNG CÁC ĐỒ ĐIỆN KHÁC.

534. Ph-ơng pháp tiết kiệm điện cho nồi cơm điện.

- Khi nấu cơm, ta cho gạo vào n-ớc ngâm 1 lúc, cơm nấu nh- vậy vừa nhanh chín vừa tiết kiệm điện.

- Nấu cơm tốt nhất nên dùng n-ớc nóng, làm nh- vậy ta vừa giữ đ-ợc thành phần dinh d-ỡng của gạo, vừa tiết kiệm điện.

- Sau khi cắm nồi cơm điện, dùng khăn mặt hoặc túi vải bông tự chế đậy nắp nồi lại, không cho nhiệt l-ợng nồi cơm toả ra ngoài. Khi cơm sôi nếu thấy n-ớc sắp trào ra ngoài, ta tắt điện đi, khoảng 5-10 phút sau ta lại tiếp tục cắm điện, cho đến khi nồi cơm điện tự động tắt điện. Sau đó ta tiếp tục để cơm trong nồi ủ 10 phút rồi mới mở nắp ra. Làm nh- vậy vừa tiết kiệm đ-ợc điện, tránh cho n-ớc cơm không bị trào ra ngoài làm bẩn nồi.

535. Cách hàn bếp lò so.

Bếp điện lò so rất hay bị đứt. Khi lò so bị đứt, ta có thể quấn nối 2 đầu bị đứt lại, rắc 1 ít hàn the vào chỗ nối của 2 đầu dây, sau khi cắm điện vào 1 lúc, hàn the sẽ tự động chảy ra và gắn chặt chỗ quấn lại.

536. Cách sử lý mỏ hàn điện không dính thiếc.

Mỏ hàn điện dùng lâu ngày th-ờng không dính thiếc, vì đầu mỏ hàn bị ô xy hoá. Khi gặp tr-ờng hợp này ta có thể đem đầu mỏ hàn đốt nóng ngâm vào trong cồn, màng ô xy hoá sẽ trở thành đồng, nh- vậy mỏ hàn lại tiếp tục sử dụng đ-ợc.

537. Ph-ơng pháp lau tẩy những vết gỉ ở bàn là.

Vỏ thép bên ngoài của bàn là phần lớn có mạ 1 lớp hợp kim crôm-niken không dễ bị gỉ. Nh-ng do sử dụng không hợp lý hoặc lớp mạ tự nhiên bung ra, thì sẽ xuất hiện hiện t-ợng gỉ. Bàn là bị gỉ khi là sẽ dây bẩn ra quần áo, có khi còn kéo sợi vải (nh- hàng tơ tằm). Để tẩy sạch vết gỉ, ta cho 1 ít thuốc đánh răng hoặc thuốc đánh răng bột vào khăn - ớt để lau, sau khi lau xong, sát lên chỗ bị gỉ một ít nển, sau đó cắm điện vào cho nển chảy ra rồi lau tiếp. Nếu chỗ bị gỉ nằm phía d-ới mặt bàn là, ta cũng dùng ph-ơng pháp này. Sau cùng ta là vài l-ợt lên 1 miếng vải bỏ đi là đ-ợc. Cần chú ý, tuyệt đối không đ-ợc dùng giấy ráp để đánh cọ.

538. Cách lựa chọn máy tính.

Khi mua máy tính, muốn kiểm tra xem máy tính có đúng không ta có thể ấn 8 số 1 sau đó ấn vào dấu nhân rồi tiếp tục ấn vào dấu bằng. Nếu trên mặt bàn tính xuất hiện số 1234567.8 thì máy tính đó đúng và không thiếu dấu chấm phẩy trong chữ số.

539. Cách giảm bớt tiếng điện thoại.

Khi chuông điện thoại kêu gây cảm giác chói tai. Để giảm bớt tiếng ồn, ta có thể lót xuống d-ới điện thoại 1 miếng mút, tiếng điện thoại sẽ đỡ chói tai.

CHƯƠNG VI : PHẦN VỆ SINH GIA ĐÌNH

PHẦN 1 : TẨY CÁU N-ỚC.

540. Tẩy cáu bẩn trong phích n-ớc nóng.

Khi phích n-ớc dùng lâu, trong sẽ xuất hiện cáu bẩn. Ta có thể đổ vào trong phích một ít giấm nóng, đậy chặt nắp lại lắc nhẹ rồi để khoảng nửa tiếng, sau đó dùng n-ớc lạnh rửa sạch, chất cáu bẩn sẽ được tẩy hết. Nếu không dùng giấm, ta có thể dùng 200ml axit Clohydric loãng, hay 50g Cacbonat natri NaHCO_3 , và 1 cốc n-ớc, làm giống như trên. Ngoài ra ta còn có thể lấy vỏ trứng đập nhỏ cho vào trong ruột phích, sau đó đổ 1 ít thuốc tẩy và n-ớc vào, đậy nắp lại lắc nhẹ, sau đấy dùng n-ớc rửa sạch là được.

541. Tẩy cáu chè.

Cốc uống chè dùng nhiều, trên thành cốc hay quai cốc thường dính cáu bẩn khó rửa, ta có thể dùng thuốc đánh răng hoặc vỏ trứng đập nát cọ rửa rồi dùng n-ớc rửa sạch là được.

542. Tẩy vết cáu bẩn ở bát đĩa.

Ta dùng muối ăn, bã chè hoặc giấm ăn để cọ rửa cho hết vết cáu, sau đó dùng n-ớc sạch rửa lại là được.

543. Tẩy cáu trong ấm đun n-ớc.

- Tẩy cáu n-ớc bằng Cacbonat natri: Khi dùng ấm nhôm đun n-ớc ta cho một thìa nhỏ Cacbonat natri vào đun sôi vài phút, cáu n-ớc sẽ hết.

- Tẩy cáu n-ớc bằng trứng gà: ấm đun n-ớc dùng lâu ngày vết cáu tích lại rất cứng, khó rửa. Vì vậy ta có thể dùng ấm luộc trứng gà vài lần, sẽ thấy hiệu quả ngay.

- Tẩy cáu n-ớc bằng vỏ khoai tây: nồi, ấm nhôm dùng một thời gian sẽ có 1 lớp cáu, ta cho vỏ khoai tây vào nồi, đổ một ít n-ớc, đun sôi khoảng 10 phút, lớp cáu sẽ hết.

- Tẩy cáu bằng giấm: Nếu trong n-ớc chúng ta đun có kiềm, ta có thể cho vài thìa giấm vào n-ớc đun cùng, sau khi đun sôi, kiềm sẽ hết.

- Tẩy cáu bằng khẩu trang: ta có thể đặt vào trong ấm n-ớc 1 chiếc khẩu trang, khi đun n-ớc, cạnh n-ớc sẽ bị hút vào khẩu trang.

PHẦN 2 : TẨY VẾT BẨN.

544. Dùng n-ớc chanh mỳ rửa bát.

Nếu khi không có n-ớc rửa bát, lại có n-ớc chanh mỳ, ta có thể dùng n-ớc chanh mỳ để rửa bát, rửa xong dùng n-ớc sạch tráng lại, bát đĩa cũng sẽ sạch không kém gì rửa bằng n-ớc rửa bát.

545. Thứ tự rửa đồ đựng thức ăn.

Với những đồ đựng sữa bò, bột mì trộn trứng gà, trước tiên ta phải dùng n-ớc lạnh để ngâm, sau đó dùng n-ớc nóng để rửa. Nếu dùng n-ớc nóng trước, thức ăn còn dính lại sẽ dính hơn, làm đồ đựng khó rửa sạch.

546. Vỏ táo có thể làm cho nồi nhôm sáng bóng.

Nồi nhôm dùng lâu, bên trong nồi sẽ bị đen, ta lấy vỏ táo t-ơi cho vào lòng n-ớc vừa phải, đun sôi khoảng 15 phút, sau đó dùng n-ớc sạch rửa lại, nồi sẽ trở nên sáng bóng như mới.

547. Tác dụng tẩy bẩn của giấm và mai mực.

Nồi nhôm, ấm nhôm sau khi dùng lâu, bên ngoài có một lớp muối đen, dùng bột tẩy, n-ớc rửa rửa không đi. Nếu ta dùng khăn tẩm giấm hoặc mai cá mực giã thành bột để lau cọ, nh- vậy lớp muối sẽ đ-ợc cọ sạch một cách dễ dàng.

548. Nên cẩn thận khi dùng tro cát để lau chùi đồ dùng.

Đồ nhôm, đồng khi đã cũ không nên dùng cát hoặc tro bếp để cọ, nh- vậy sẽ cọ thành vết x-ớc, rất dễ tích cặn, khó rửa sạch. Ta nên dùng giấm để chùi rửa, vừa sáng nh- mới lại không ảnh h- ưởng đến đồ dùng.

549. Cách cọ rửa nồi đun n- ớc đ- ồng.

Khi cọ rửa nồi đun n- ớc đ- ồng, ta nên dùng n- ớc xà phòng vừa đun vừa rửa sẽ rất dễ rửa sạch.

550. Cách lau rửa vò, vại sành, nồi đất bị cặn bẩn

Ta có thể ngâm chúng vào trong n- ớc vo gạo rồi đun nóng, sau đó dùng bàn chải cọ sạch rồi dùng nước sạch tráng là sạch.

551. Cách lau đồ đạc.

Đồ bằng bạc dùng lâu dễ bị đen. Ta có thể dùng giấm để rửa hoặc dùng thuốc đánh răng để lau, đồ bạc sẽ sạch và sáng bóng.

552. Cách lau chùi dụng cụ men sứ, thủy tinh.

Ta dùng một ít muối ăn và giấm trộn đều, lau các đồ dùng men sứ, thủy tinh, trong đó có men pháp lang (loại men đặc biệt bôi lên các vật bằng đồng, bạc, rồi đem nung, lớp men bóng và nhiều màu sắc) những vết bẩn trên đồ dùng sẽ hết ngay.

553. Cách rửa đồ dùng bằng nhựa.

Khi rửa đồ nhựa, ta chỉ có thể dùng khăn tẩm kiềm, giấm hoặc n- ớc rửa bát để rửa, không nên dùng bột tẩy, để tránh mài mất lớp bóng ở bề mặt đồ nhựa.

554. Cách ngăn ngừa muối làm bẩn nồi.

Để muối bếp không làm bẩn nồi, tr- ớc khi sử dụng ta xoa một lớp xà phòng bên ngoài nồi, dùng xong rửa sạch nồi sẽ trắng nh- mới.

555. Cách lau bếp ga.

N- ớc luộc mì dùng để lau bếp ga rất tốt. Ngoài ra còn có thể dùng n- ớc luộc mì lau các vết bẩn trong bếp. Cách làm nh- sau : ta lấy n- ớc luộc mì thấm vài lần vào những chỗ bẩn trong bếp, để 5 phút sau đó dùng bàn chải để cọ, dùng n- ớc sạch rửa lại là xong.

556. Cách cọ rửa gạch tráng men.

- Dùng muối để rửa: Khi gạch tráng men trắng bị vàng, ta dùng khăn tẩm muối, lau mỗi ngày 2 lần. Lau liên 2,3 ngày, sau đó dùng khăn - ớt lau vài lần, gạch sẽ trắng lại nh- ban đầu.

- Dùng lòng gà để cọ rửa: Sau khi gạch men trên mặt sàn nấu bếp bị dính bẩn, dùng khăn lau vết bẩn không đi, dùng xà phòng lau cũng không sạch, ta có thể dùng một nắm lòng gà tẩm n- ớc ấm để lau, lau qua là sạch.

557. Dùng tóc rối cọ rửa bồn rửa mặt.

Trên viền bồn rửa mặt rất dễ tích cặn bẩn. Thông th- ờng ta đều dùng xà phòng để rửa, nh- ng vết bẩn rất khó rửa sạch. Để khắc phục tình trạng này, ta có thể dùng một búi tóc rối, thấm vào n- ớc cọ rửa, các vết bẩn sẽ đ-ợc tẩy đi rất nhanh.

558. Cách rửa l-ọc bí

L-ọc bí nếu có nhiều dẫu (do tóc) dùng n-ớc nóng và xà phòng để cọ rửa đều khó sạch, vì răng l-ọc dày khít, khe hở quá nhỏ. Ta có thể dùng n-ớc ngâm một lúc lấy ra phơi d-ới ánh nắng rồi dùng n-ớc xà phòng để rửa, sau đó tráng lau bằng n-ớc sạch là đ-ợc.

PHẦN 3 : TẨY VẾT BẮN MỖ DẦU (ĂN)

559. Dùng túi đựng đầu mẩu xà phòng để tẩy vết bắn dầu mỡ.

Ta dùng vải cũ may thành túi nhỏ, cho đầu mẩu xà phòng vào trong túi, đặt vào hộp đựng xà phòng không có lỗ, rắc lên 1 ít n-ớc cho túi luôn giữ đ-ợc độ ẩm, mềm. Khi thành chậu sắt tráng men, bồn rửa rau có cấu bắn dầu mỡ, dùng túi đựng mẩu xà phòng lau vài lần, sau đó dùng n-ớc sạch tráng lại là đ-ợc.

560. Tẩy bắn dầu mỡ bằng tro rơm.

Khi chậu, bát, đĩa bị dính dầu mỡ, ta có thể dùng tro bếp hoặc mùn c- a để cọ rửa, sau đó rửa sạch bằng n-ớc gạo, rồi tráng lại bằng n-ớc sạch.

561. Tẩy bắn dầu mỡ bằng bã chè.

Bát đĩa dính quá nhiều dầu mỡ có thể dùng bã chè hoặc lấy 1 ít thuốc đánh răng cho thêm vào 1 lít n-ớc để cọ rửa, rồi tráng lại bằng n-ớc sạch là đ-ợc.

562. Tẩy bắn dầu mỡ bằng cấu n-ớc

Lấy cấu n-ớc trong ấm đun n-ớc, giã nhỏ dùng khăn chấm để lau đồ dính mỡ. Cấu n-ớc cọ rửa vết bắn hiệu quả rất tốt, có thể dùng để rửa sạch cả những vết bắn dầu mỡ ở đồ sứ, sắt tráng men, còn có thể lau bóng các đồ dùng nhà bếp bằng đồng nhôm.

563. Dùng báo cũ lau vết dầu mỡ.

Khi rửa đồ dính mỡ, tr-ớc tiên ta dùng báo cũ lau sạch vết mỡ, sau đó dùng n-ớc kiềm để rửa, tráng lại bằng n-ớc sạch.

564. Lá cải thìa cũng có thể tẩy vết bắn dầu mỡ.

Khi đồ sơn bị dính mỡ hoặc dầu, ta dùng lá rau cải thìa rửa là sạch.

565. Tẩy vết dầu mỡ cháy bằng vỏ quả lê t-oi.

Chảo dùng xào rau lâu ngày sẽ tích tụ 1 lớp cấu dầu cháy, nhiều khi dùng n-ớc rửa bát cũng rất khó rửa sạch. Ta có thể dùng vỏ quả lê t-oi cho vào chảo đổ n-ớc vào đun lên, vết cấu sẽ bong ra 1 cách dễ dàng.

566. Rửa vết cháy cơm bằng than.

Khi nấu cơm bị quá lửa, đáy nồi sẽ có vết cơm bị cháy, vết cháy này th-ờng khó rửa sạch, lần sau nấu cơm rất dễ bị cháy tiếp. Nếu ta dùng than củi để rửa chỗ cháy, chỗ cháy sẽ rất nhanh sạch dù là dày hay mỏng mà không làm hỏng nồi.

567. Dùng mai cá mực tẩy vết bắn dầu mỡ.

Muội dầu mỡ dính trên đồ dùng nhà bếp rất khó rửa sạch. Nên ta dùng mai cá mực tẩy vết bắn, hiệu quả rất tốt.

568. Bã chè cũng có thể tẩy sạch vết bắn dầu mỡ.

Khi đồ dùng nhà bếp có cấu mỡ, ta có thể dùng bã chè còn ấm lau đồ dùng vết cấu dầu sẽ hết. Nếu không có bã chè mới, ta có thể dùng bã chè khô pha n-ớc sôi rồi lau, vết cấu cũng hết.

569. Tẩy dầu, mỡ trên bàn ăn bằng r ọu trắng.

Sau khi ăn cơm xong, trên bàn hay bị rớt thức ăn, nhiều khi dùng khăn vò n- ớc nóng cũng lau không sạch. Nếu ta đổ 1 ít r- ọu trắng lên trên mặt bàn rồi dùng khăn sạch lau vài lần, vết bẩn mỡ sẽ hết.

570. Tẩy vết dầu mỡ bằng vỏ quýt.

Khi đồ gốm sứ của chúng ta bị dính mỡ, nếu ta dùng vỏ quýt chấm vào muối để lau, vết mỡ sẽ hết.

571. Dùng dung dịch Cacbonat natri rửa bình đựng dầu bằng nhựa.

Dùng n- ớc pha loãng bột Cacbonat natri, đổ vào trong bình đựng dầu mỡ rồi lắc qua lắc lại vài lần hoặc dùng bàn chải để cọ, tiếp theo ta đổ 1 ít kiềm ăn vào xúc xúc rồi đổ đi, sau đó dùng n- ớc muối nóng rửa lại. Nh- vậy đồ nhựa đựng mỡ sẽ đ- ợc rửa rất sạch mà không sợ ảnh h- ưởng hoá chất.

572. Tẩy muối dầu mỡ ở đồ gỗ bằng thuốc tẩy.

Khi đồ dùng bằng gỗ bị dính muối dầu mỡ, ta có thể dùng dung dịch thuốc tẩy ngâm - ốt vài tiếng rồi dội bằng n- ớc sạch là đ- ợc.

573. Dùng giấm ăn rửa dầu mỡ trên đồ gỗ.

Đồ dùng bằng gỗ để trong nhà bếp bị dính muối dầu mỡ, ta dùng n- ớc sạch hoà với một ít giấm ăn để lau, đồ dùng sẽ lại sáng nh- mới.

574. Dùng tro bếp (rơm củi) rửa vết dầu mỡ trên bề bếp xi măng.

Bếp xi măng sau một thời gian nấu n- ướng, dầu mỡ nấu thức ăn th- ờng bám lên rất khó rửa sạch. Ta có thể dùng tro bếp trộn với n- ớc quấy thành hồ, đem hôm tr- ớc quét đều lên mặt bếp, sáng sớm hôm sau dùng n- ớc dội rửa, bề bếp sẽ sạch.

575. Giấm ăn tẩy vết dầu mỡ cáu trên bóng đèn.

Bóng đèn trong phòng bếp rất dễ bị dính mỡ, để lau những vết bẩn này, ta dùng vải thấm vào giấm nóng lau bóng đèn, muối dầu mỡ sẽ hết.

576. Giấm ăn lau dầu mỡ dính trên quạt thông gió.

Quạt thông gió lắp trong nhà bếp không tránh khỏi bị dính muối dầu mỡ. Để muối dầu mỡ mất đi một cách dễ dàng, ta dùng khăn sạch thấm giấm ăn để lau.

577. Rửa dầu mỡ dính trên kính bằng bột giặt và đầu mẩu thuốc lá.

Kính hay l- ới trong nhà bếp khi bị dính muối dầu mỡ, ta có thể dùng bột giặt hòa tan trong n- ớc rồi cho thêm vào đầu mẩu thuốc lá vào, dùng khăn lau thấm vào n- ớc xà phòng trộn với đầu mẩu thuốc lá này để lau hiệu quả rất tốt.

578. Dùng giấm tẩy vết cáu bẩn dầu mỡ trên sàn xi măng.

Sàn nhà bếp bằng xi măng th- ờng hay dính dầu mỡ khi lau sàn ta đổ 1 ít giấm ăn lên rồi dùng khăn lau nhà cọ mạnh vài lần, vết bẩn sẽ sạch bóng.

579. Tẩy vết dầu mỡ trong chai lọ bằng vỏ trứng.

Khi muốn rửa chai lọ đựng mỡ, ta đập nát vỏ trứng ra, cho vào lọ cùng với n- ớc, xúc mạnh, dầu mỡ trong lọ sẽ sạch.

580. Dùng vôi sống rửa chai lọ đựng dầu hoả.

Tr- ớc hết ta đem chai lọ đựng dầu hoả tráng qua n- ớc sạch, sau đó cho vào lọ 1 ít vôi sống, đổ n- ớc đầy, đập nút chai lại lắc 1 lúc cho vôi tan đều, để vài tiếng, th- ờng chỉ cần lắc 1 lần là chai sạch. Nếu nh- vết bẩn còn lại, ta làm thêm 1-2 lần nữa là đ- ợc.

581. Cát vàng tẩy dầu mỡ tích cáu trong chai.

Để rửa chai đựng dầu mỡ, nếu ở nhà không có khăn rửa cán dài, ta có thể cho vào chai 1 ít cát vàng (hoặc muối ăn) cùng với gần 1 nửa chai n-ớc kiềm, đậy nút chai lại, lắc mạnh, dầu mỡ sẽ đ-ợc tẩy sạch.

PHẦN 4 : TẨY VẾT GỈ.

582 . Đánh gỉ bằng hành tây.

Dùng hành tây thái ra để lau dao bị gỉ, hành sát đến đâu, gỉ hết đến đấy.

583. Tẩy rỉ bằng n-ớc gạo.

Dụng cụ nhà bếp nh- muối, thìa, dao sắt sau khi dùng xong, ngâm vào trong n-ớc vo gạo đặc, vừa có thể chống gỉ, vừa tẩy sạch gỉ.

584. Tẩy gỉ bằng phèn chua.

Nồi sắt mới mua, trên mặt có một lớp gỉ sắt màu đen, nếu rửa bằng n-ớc trong 1 thời gian ngắn rất khó rửa sạch. Ta có thể đổ vào trong nồi khoảng 1 lít n-ớc sạch và 50g phèn chua, đun sôi 1 phút, dùng bàn chải hoặc giẻ lau cọ rửa, gỉ sắt sẽ đ-ợc tẩy sạch.

585. Tẩy gỉ bằng Sunphat đồng ngậm n-ớc.

Sau khi hoà tan sun phat đồng ngậm n-ớc, bôi lên chỗ gỉ 1-2 lần, khoảng sau 1h gỉ sắt sẽ hết.

586. Tẩy gỉ bằng paraphin.

Ta giã nhỏ paraphin đựng vào trong chai (khoảng nửa chai) đổ đầy xăng vào trong chai, đậy nút lại để vào nơi có nhiệt độ cao. Khi paraphin hoà tan, đem dung dịch này bôi lên những chỗ gỉ, để 1 đêm hoặc khoảng 24h, sau đó dùng giẻ lau ráp hoặc giấy để lau, gỉ sắt sẽ hết. Sau khi lau xong, tiếp tục bôi lên 1 lớp nữa, nh- vậy sẽ chống gỉ đ-ợc trong vòng vài tháng. Nếu dùng ch- a hết, ta có thể cất dung dịch đi, sau này dùng tiếp.

587. Tẩy gỉ bằng giấm ăn.

Nếu đồ dùng có đốm gỉ, ta dùng giấm lau chùi, vết gỉ sẽ hết. Đồ nhôm bị gỉ ta có thể ngâm vào trong n-ớc giấm (tỉ lệ giấm cần căn cứ vào độ gỉ của đồ dùng để pha) Sau khi ngâm, ta vớt đồ gỉ ra rửa sạch, đồ dùng sẽ sáng lại nh- mới.

588. Giấm ăn tẩy gỉ đồng.

Khi đồ dùng bằng đồng bị gỉ, ta dùng khăn tẩm giấm ăn cùng với 1 ít muối hoặc bột mai cá mực để lau, vết gỉ sẽ hết.

589. Tẩy gỉ bằng nén.

Đồ dùng bằng sắt tráng men sau khi bị bong mất lớp men rất dễ bị gỉ. Do vậy, nếu ta bôi lên chỗ bị bong men 1 lớp dầu nén, nh- vậy sẽ có tác dụng chống gỉ.

590. ép màng chống gỉ.

Sau khi đồ đựng bằng sắt tráng men bị bong sơn, tr-ớc tiên ta đem chỗ bị bong lau sạch, mài sạch vết gỉ, sau đó cắt lấy 1 miếng nhựa mỏng cách điện to hơn vết chỗ bong sơn 1 chút (có thể dùng túi ni lông không có độc tính) dùng lửa nhỏ hơi nóng miếng nhựa rồi ép nhanh vào chỗ bị bong sơn, chú ý ép mạnh, chặt vào đều là đ-ợc.

591. Tẩy vết gỉ ở bồn sứ trong phòng vệ sinh.

Bồn tắm, bồn rửa mặt bằng sứ sau 1 thời gian sử dụng có vết gỉ do n-ớc theo ống dẫn n-ớc chảy ra tạo nên. Đối với vết gỉ này, ta có thể lấy muối cho vào trong giấm với 1 l-ợng là

nh- nhau, đun hơi nóng rồi quấy đều. Sau đó ta dùng khăn - ột đặt lên vết gỉ từ 20-30 phút, sau cùng dùng khăn ráp thấm hỗn hợp muối giấm để lau, lau mạnh một chút vết bẩn sẽ hết.

PHẦN 5: KHỬ MÙI HÔI.

592. Khử mùi hôi trong chai lọ bằng mù tạc.

Ta lấy mù tạc hoà loãng với 1 lít n-ớc, đổ vào trong chai lọ, dùng bàn chải cán dài cọ rửa, sau đó tráng lại bằng n-ớc sạch là đ-ợc. Nếu đổ dung dịch mù tạc vào trong chai ngâm vài tiếng thì hiệu quả tốt hơn.

593. Khử mùi sơn bằng giấm.

Đồ đựng thực phẩm nếu dùng sơn sơn bên ngoài, khi còn mới có mùi rất khó chịu. Ta có thể dùng khăn tẩm giấm lau lên đồ dùng, mùi sơn sẽ hết.

594. Khử mùi sơn bằng n ớc muối.

T-ờng nhà hoặc đồ dùng trong nhà vừa sơn xong, sẽ có mùi sơn nồng nặc. Ta có thể dùng 2 chậu n-ớc muối nguội đặt d-ới sàn nhà, chỉ 1 đến 2 ngày sau, mùi sơn sẽ không còn nữa.

595. Khử mùi nồi sắt.

- Khử mùi bằng cách đun nồi không : nồi sắt mới th-ờng có mùi lạ rất khó chịu. Tr-ớc khi sử dụng, ta dùng lửa đun nồi không, sau đó đổ n-ớc nóng và rau vụn vào đun 15 phút, mùi lạ sẽ hết.

- Khử mùi bằng bã chè : Trong nồi sắt có mùi tanh, tr-ớc tiên nên dùng bã chè để cọ rửa rồi tráng lại bằng n-ớc sạch, mùi tanh sẽ hết.

- Khử mùi dầu mỡ (ăn) trong nồi bằng đũa ăn : Khi đun n-ớc vào nồi dùng để xào rau, n-ớc sẽ có mùi dầu mỡ, nếu cho vào nồi n-ớc đun một đôi đũa không có sơn, mùi dầu sẽ đ-ợc khử hết.

596. Khử mùi trong nhà bếp bằng giấm đun nóng

Ta đổ vào trong nồi một ít giấm ăn rồi đun nóng cho bốc hơi lên, mùi hôi trong nhà bếp sẽ hết. Ngoài ra, ta cũng có thể để một vài miếng vỏ quýt t-ới bên cạnh bếp hơi khô, hiệu quả cũng rất tốt.

597. Khử mùi hôi va li bằng giấm.

Khi va li có mùi hôi, ta có thể dùng khăn sạch tẩm giấm ăn để lau, sau khi khô, va li cũng sẽ đ-ợc khử sạch.

598. Khử mùi mốc bằng xà phòng.

Khi ngăn gác xếp, tủ t-ờng hoặc hòm r-ơng có mùi mốc, ta có thể đặt lên gác, trong tủ hoặc r-ơng 1 bánh xà phòng, mùi mốc sẽ hết.

599. Khử mùi khói trong phòng.

Trong phòng có nhiều ng-ời hút thuốc, mùi khói thuốc th-ờng gây cảm giác khó chịu. Để khử bớt mùi khói thuốc, ta có thể dùng khăn tẩm giấm vung lên trong phòng, hoặc có thể đốt 2 cây nến đặt trên bàn, cũng có thể lấy 1 miếng mút nhúng đấm n-ớc cho vào trong cốc để trong phòng, mùi khói thuốc cũng sẽ đỡ hơn.

600. Khử mùi amôniac.

Có ng-ời đem đến hay để bỏ trong phòng, làm trong phòng có mùi amôniac. Nếu tr-ớc khi đi ngủ, ta đốt vài ba tờ giấy lộn vào trong bếp, nh- vậy mùi amôniac sẽ hết.

601. Khử mùi axit cacbonic.

Khi trong phòng không thông thoáng thì có mùi axit cacbonic, làm ảnh hưởng đến sức khỏe. Để khử mùi này, ngoài việc mở cửa cho thông gió, ta có thể nhỏ lên bóng đèn trong phòng vài giọt nước hoa, như vậy không khí trong phòng sẽ thơm mát dễ chịu.

602. Khử mùi hôi ống nước thải.

Các căn hộ ở nhà cao tầng, trong nhà bếp, phòng vệ sinh đều có ống nước thải, mỗi khi mùa hè đến sẽ bốc mùi hôi rất khó chịu. Để khử hết mùi hôi, ta có thể lấy 1 cái túi nilông nhỏ dài, luồn miệng túi vào ống nước thải rồi buộc chặt lại, dùng kéo cắt vài lỗ nhỏ ở đáy túi, sau đó ta nhét túi nilông vào trong đường ống nước thải, dùng 1 miếng nilông nữa che lên trên rồi đập nắp cống lại là xong. Làm như vậy sẽ đảm bảo không khí được trong sạch.

603. Cách kiểm tra bếp ga có bị hở ga hay không.

Trước tiên ta đóng chặt bình ga lại, khoảng 1 tiếng đồng hồ chỉ bật nút tắt mở bếp, châm lửa vào mặt bếp, nếu bếp vẫn có lửa chứng tỏ bếp ga không bị hở, nếu không có lửa tức là bếp bị hở.

604. Cách xác định chỗ hở ở bếp ga.

Để kiểm tra bếp ga có bị hở ga không và xác định vị trí vết hở ga, ta có thể sử dụng nước xà phòng bão hòa. Nếu nước xà phòng bão hòa nổi bong bóng, chứng tỏ bếp ga hở và chỗ làm nước xà phòng nổi bong bóng là chỗ hở ga.

605. Khử mùi than bằng vỏ quýt.

Nếu ta cho vào bếp than vài miếng vỏ quýt khô, mùi than sẽ được khử bớt.

606. Khử mùi hôi nhà vệ sinh bằng dầu gió.

Lấy 1 hộp dầu gió mở nắp để vào góc tường nhà vệ sinh, mùi hôi trong nhà vệ sinh sẽ hết. Một hộp dầu gió có thể dùng trong 2-3 tháng.

607. Khử mùi hôi bằng cách đốt bã chè.

Lấy bã chè phơi khô, đốt cháy cho khói hun ở trong nhà vệ sinh, mùi hôi trong nhà vệ sinh sẽ hết.

608. Khử mùi hôi bằng phân supe lân.

Nếu nhà vệ sinh có mùi hôi, ta có thể thỉnh thoảng rắc 1 ít phân supe lân, mùi hôi sẽ hết. Cách này rất thích hợp tẩy mùi hôi trong chuồng gà.

609. Tẩy mùi hôi dính ở tay.

- Nếu tay có mùi tỏi, ta có thể dùng bã cà phê để rửa.
- Nếu có mùi hành tây, có thể dùng rau mùi xát vào tay.
- Rửa tay có mùi tanh của cá, trước hết phải sát muối rồi mới rửa ...
- Tay có mùi thuốc tẩy, nên rửa tay bằng nước pha ít giấm.

PHẦN 6 : TRỪ RUỒI MUỖI, DIỆT CHUỘT.

610. Cách diệt ruồi muỗi.

- Đốt vỏ quýt : nếu ta đem vỏ quýt khô vào trong phòng để đốt, những mùi khó chịu trong phòng không những hết mà ruồi muỗi cũng hết luôn.

- Bắt ruồi muỗi bằng nước đường : Mùa hè muỗi rất nhiều, 1 cách đơn giản để bắt được muỗi là ta dùng chai bia đã dùng hết đựng từ 3-5 ml nước đường, cũng có thể đựng 1 ít bia

cũng đ-ợc, đặt lên bàn hoặc trong phòng nơi có nhiều ruồi muỗi. Khi ngủ thấy mùi đ-ờng ngọt hay mùi bia, muỗi sẽ bay đến và bị dính vào chai. Nếu đặt ở ngoài nhà, một đêm có thể bắt đ-ợc hàng chục thậm chí hàng trăm con muỗi.

611. Cách tiết kiệm h-ơng muỗi.

Một vòng h-ơng muỗi th-ờng thấp đ-ợc khoảng 1 đêm. Nếu ta dùng 1 cái kẹp sắt nhỏ kẹp vào chỗ mà ta không định thấp nữa, khi ta ngủ, h-ơng sẽ tự động tắt đi. Làm nh- vậy, không những tiết kiệm đ-ợc h-ơng muỗi mà còn giữ gìn đ-ợc sức khoẻ khỏi phải cả đêm hít mùi h-ơng muỗi.

612. Cách diệt rệp.

- Diệt rệp bằng cây khuynh diệp : Dầu cây khuynh diệp trộn với bột lá cây khuynh diệp, rồi cho vào 1 ít n-ớc xà phòng, dầu thông trộn đều, sau đó bôi lên những chỗ rệp th-ờng bò đến là đ-ợc.

- Diệt rệp bằng dầu hoả : Nếu ta dùng dầu hoả vẩy xung quanh gi-ờng, không những rệp ngủi thấy là chết mà các loại côn trùng khác cũng sẽ hết.

613. Cách diệt gián.

- Bắt gián bằng n-ớc đ-ờng : Lấy 1 cái hộp sắt cho vào đó 3 thìa n-ớc đ-ờng, hoà tiếp cùng với nửa bát n-ớc đặt vào nơi gián th-ờng đến để nhử. Ngủi thấy mùi đ-ờng, gián sẽ đến và bị rơi vào hộp n-ớc.

- Mồi độc diệt gián : Lấy 1 ít băng sa, bột mì trộn với đ-ờng, vè thành viên nhỏ nh- hạt cơm, rắc vào chỗ gián hay đến, khi ăn phải gián sẽ chết.

- D- a chuột t-ơi đuổi gián : Ta có thể đặt d- a chuột t-ơi vào trong tủ đựng thức ăn, ngủi thấy mùi d- a chuột, gián sẽ bỏ đi. Sau vài ngày, ta lại cất chỗ d- a chuột khô đi, gián sẽ tiếp tục không dám đến nữa.

- Lá đào t-ơi đuổi gián : Ta đem lá đào t-ơi đặt vào những chỗ gián th-ờng đến, ngủi thấy mùi lá đào, gián sẽ bỏ chạy.

- Hành tây đuổi gián: Nếu trong bếp ta đặt 1 đĩa hành tây đã cắt sẵn, gián sẽ chạy đi hết, ngoài ra còn giúp thức ăn giữ đ-ợc t-ơi lâu hơn.

614. Vở trứng diệt kiến.

Ta dùng vở trứng sao khô giã nhỏ thành bột rắc vào góc t-ờng và tổ kiến, kiến sẽ chết.

615. Vở trứng diệt sên.

Ta đem vở trứng phơi khô giã nhỏ, rắc vào góc t-ờng trong bếp hoặc lò rau nơi sên hay bò đến, sên sẽ bỏ đi.

616 Cách chống mối mọt.

- Chống mọt bằng ớt : Ta có thể dùng ớt thay cho băng phiến để vào trong tủ sẽ có tác dụng chống mọt. Tất nhiên đối với tủ quần áo ta vẫn phải dùng băng phiến.

- Chống mọt bằng tế tân (1 vị thuốc đông y)

Ta gói kỹ tế tân vào trong túi vải màn hoặc khăn mùi xoa để trong tủ quần áo, dầu tế tân sẽ làm cho mọt bị say và phải bỏ đi. Ngoài ra, dầu tế tân còn có tác dụng ngăn chặn vi khuẩn mốc và các loại vi khuẩn có hại cho quần áo, có tác dụng bảo quản tốt quần áo.

617. Diệt chuột bằng xi măng.

Trộn bột mì, bột gạo hoặc bột ngô nấu chín, cho thêm 1 ít dầu ăn hoặc thức ăn có mùi thơm trộn với xi măng, đặt vào nơi chuột th-ờng đến. Khi ăn phải thức ăn này, xi măng trong ruột chuột hút n-ớc đông cứng lại làm cho chuột bị táo, ch- ống bụng lên sẽ chết.

PHẦN 7 : CHỐNG ẨM

618. Chống nhà chảy mồ hôi.

Vào mùa m- a hoặc những ngày nồm, nhiều sàn nhà hay bị chảy mồ hôi. Để khắc phục tình trạng này, khi xây nhà các bạn có thể tham khảo cách làm sau : từ bề mặt sàn nhà dự định làm, đào sâu xuống khoảng 15cm rải đá dăm lên lớp đất đó, dùng xi măng trát phẳng, để khô, vẩy lên mặt sàn xi măng 1 lớp nhựa đ- ờng, rồi phủ lên 1 lớp giấy dầu nữa, sau đó lại vẩy lên một lớp nhựa đ- ờng và phủ 1 lớp giấy dầu. Sau cùng, vẩy 1 lớp nhựa đ- ờng, sau khi nhựa đ- ờng kết cứng lại, trát xi măng hoặc đá hoa lên trên.

619. Ph ơng pháp chống ẩm đơn giản.

Nếu bạn đã xây nhà rồi hoặc chỉ muốn chống ẩm 1 cách đơn giản, bạn có thể áp dụng một cách làm sau : mua 10-15kg vôi sống, đựng vào thùng gỗ hoặc thùng giấy, đặt d- ới gầm gi- ờng hoặc góc phòng. Khi trời không ẩm lắm, không đ- ợc mở nắp thùng. Khi thời tiết thật ẩm, hoặc nhà lau rất - ớt, ta mở nắp thùng vôi ra, đóng cửa lại, chỉ mở những cửa sổ cần thiết. Do vôi sống là chất hút ẩm tốt nên có thể hút hết hơi ẩm trong phòng, làm cho phòng khô ráo. Ngoài ra than củi phơi khô cũng có tác dụng hút ẩm, tuy nhiên hiệu quả không bằng vôi sống. Ng- ọc lại than củi lại có thể dùng nhiều lần, bằng cách dùng xong đem ra phơi d- ới ánh nắng mặt trời lại dùng tiếp.

CH ƠNG VII : CÁC PH ƠNG PHÁP CHỮA BỆNH THÔNG TH ỜNG.

PHẦN 1 : CÁCH PHÒNG CHỮA CÁC LOẠI CẢM

VÀ QUAI BỊ.

620. Ph ơng pháp phòng cảm.

- Mỗi tối dùng 1 quả táo tàu và 5 lát gừng t- ới đun thành n- ớc chè uống đều, có thể tăng sức chịu lạnh, phòng chống cảm cúm và các bệnh đ- ờng hô hấp.
- Khi có dịch cảm ta có thể đun giấm nóng cho bay hơi trong nhà, sẽ có tác dụng chống lây;
- Th- ờng xuyên cắt tỏi thành những sợi nhỏ nhét vào mũi người cũng có khả năng chống cảm.
- Dùng dầu gió bôi vào nhân trung, thái d- ơng, ấn đ- ờng vừa có khả năng chống cảm.
- Lục thần hoàn là loại thuốc chống vi khuẩn gây bệnh rất tốt, khi có dịch cảm, ng- ời lớn mỗi ngày uống 3 lần, mỗi lần 10 viên.

621. Ph ơng pháp chữa cảm.

- Khi bị cảm đồng thời thấy đau đầu, ta có thể dùng khăn vò n- ớc nóng, đắp lên mắt, mũi hoặc huyệt phong trì trên đầu sẽ giảm bớt bệnh.
- Lấy 25ml r- ợu nho, đun cho bay hết hơi r- ợu, đập 1 quả trứng gà, đánh đều cho 1 thìa đ- ờng trắng vào. Khi uống hoà với n- ớc sôi cho loãng. Uống xong đắp chăn nằm nghỉ. Ngày hôm sau, các hiện t- ợng tắc mũi, chảy n- ớc mũi, đau họng sẽ đỡ đi nhiều, thậm chí có thể hết hẳn. Có ng- ời uống 1 lần là khỏi.
- Lấy 1 quả lê, 25g gừng t- ới, cả 2 cắt thành lát mỏng, cho 1 bát n- ớc, sắc lên uống hết trong 1 lần, sẽ có tác dụng ngay.

- Lấy 100g hành củ, 3 lát gừng t-ơi, sắc thành n-ớc hoặc đổ n-ớc sôi vào uống. Cũng có thể lấy 20g hành củ, 5 lát gừng t-ơi, 1 thìa đ-ờng trắng, 1 nhúm bã chè, 1 bát n-ớc rồi sắc lên uống.

- Lấy 20 vỏ lạc (vỏ cứng) 3 củ hành to (phần củ ở hành lá) cả rễ, rửa sạch, đun cùng 1 l-ợng vừa phải n-ớc lã. Sau khi sôi, đun nhỏ lửa khoảng 15 phút, chắt lấy n-ớc uống nóng. Nếu có hiện t-ợng buồn nôn, khi đun nhỏ lửa cho thêm 1 lát gừng t-ơi. Nếu bị ho hoặc đau bụng, khi đun nhỏ lửa cho thêm 1 lát lê.

- Ta cũng có thể dùng cao dán để chữa cảm. Cách làm nh- sau : Lấy 2 miếng cao dán kích cỡ 5x5cm, rắc đều 1 ít bột thuốc cảm công hiệu nhanh lên trên, dán lên huyệt dũng tuyền ở lòng bàn chân. Mỗi ngày thay 1 lần, mỗi lần xoa bóp khoảng 2-3 phút. Th-ờng chỉ sau khoảng 1-3 lần là đỡ hoặc khỏi hẳn.

- Đối với phụ nữ có thai khi cảm không nên uống thuốc hoặc những ng-ời không muốn uống thuốc, có thể dùng ph-ơng pháp tắm bằng r-ọu; Cách làm nh- sau : Dùng khăn bông tắm r-ọu có nồng độ cao lau đi lau lại khoảng 30-40 lần vào những chỗ nh- ối tai, 2 bên cổ, nách, phía trong cánh tay, lòng bàn tay, khuỷu chân, đầu gối, 2 bên mắt cá chân, lòng bàn chân, các khớp x-ơng.... Sau đó đắp chăn ngủ 1 giấc, cảm cũng sẽ đỡ hơn, thậm chí khỏi hẳn.

622. Lục thần hoàn chữa quai bị

Mùa thu và mùa xuân, trẻ em rất dễ bị quai bị. Cách chữa đơn giản nhất là: mỗi ngày uống lục thần hoàn 3 lần, mỗi lần 5 -8 viên, đồng thời, mỗi ngày dùng 10 - 20 viên lục thần hoàn tán thành bột trộn đều với giấm bôi vào chỗ đau, 2 - 3 ngày sẽ có hiệu quả.

PHẦN 2: CÁCH PHÒNG CHỮA CÁC BỆNH VỀ TAI, MŨI, HỌNG, RĂNG, HÀM, MẬT.

623. Ph-ơng pháp chữa đau răng

- Bằng hoa hubolông: Khi đau răng, lấy vài cánh hoa hubolông cho từng cánh vào mồm, nhai bằng răng đau, sau khi nhai nát cánh hoa thì nuốt đi.

- Bằng hạnh nhân: Lấy 1 quả hạnh nhân, cho lên lửa đốt cháy thành ngọn lửa, thổi lửa tắt, cắn vào chỗ răng đau, làm liên tục 2-3 lần.

- Bằng gừng t-ơi: Khi đau răng, lấy một lát gừng t-ơi cắn vào chỗ răng đau.

- Bằng đinh h-ơng: Lấy 1 phần công đinh h-ơng giã nhỏ, 2 phần cồn 95%, cho công đinh h-ơng ngâm vào cồn từ 3 — 5 ngày. Khi răng đau, dùng bông thấm dung dịch này chấm vào chỗ răng đau, cũng có thể lấy công đinh h-ơng đã giã nhỏ bôi lên chỗ răng đau.

- Bằng bột tể tân: Lấy 1 ít tể tân giã nhỏ, bôi vào chỗ lợi của răng bị đau (cách này dùng chữa sâu răng cho trẻ em rất tốt).

- Bằng tỏi: Lấy 2 — 3 nhánh tỏi, bóc vỏ cho lên bếp lửa n-óng chín, tranh thủ lúc nóng, cắt ra cho vào chỗ răng đau, khi tỏi nguội lại thay miếng khác, làm liên tục nhiều lần. Khi ng-ời bị sâu răng đau răng, rửa sạch chỗ lỗ răng bị sâu, nhét vào đó một ít tỏi giã nhỏ, nh- vậy sẽ đỡ đau.

- Bằng r-ọu và đậu đen: Lấy 1 ít r-ọu và đậu đen đun nhừ, chắt lấy n-ớc súc miệng nhiều lần.

- Bằng đ-ờng phèn: Lấy 1 bát n-ớc cho vào nồi cùng với 100 — 150g đ-ờng phèn, đun cho đ-ờng tan ra, đến khi còn nửa bát thì dùng lại, để nguội, uống hết 1 lần, 1 ngày uống 2 lần.

- Bằng thuốc trứng: Lấy 50g sinh địa, 2 quả trứng vịt, 5g đ-ờng phèn. Dùng nồi đất, cho vào 1 l-ợng n-ớc lã vừa phải, ngâm sinh địa khoảng 30 phút, rửa sạch trứng, cho trứng vào đun cùng với sinh địa, khi trứng chín, bắc ra bóc vỏ, cho lại vào trong nồi đun tiếp một lúc. Đợi n-ớc ấm, ăn trứng, uống n-ớc (khi uống dùng đ-ờng phèn pha cho dễ uống).

- Bằng ô mai (một vị thuốc bắc) và sinh địa: Lấy ô mai (phần thịt), sinh địa mỗi thứ 30g, để lẫn giã nhỏ, vè thành viên to bằng hạt đậu t-ơng, đặt vào chỗ răng đau, cắn chặt lại, sau đó mở miệng cho n-ớc miếng chảy ra, nếu không chảy n-ớc miếng nữa thay viên khác. Ng-ời bị nặng ngậm 5 —6 viên, ng-ời đau nhẹ ngậm 1 —2 viên là khỏi.

- Bằng rau hẹ: Lấy 2 quả trứng vịt muối, 100g rau hẹ, 9g muối cho vào trong nồi đổ n-ớc đun lẫn, uống khi đói.

- Bằng vỏ d-à hấu: Cắt lấy lớp vỏ ngoài cùng của d-à hấu phơi nắng cho khô (để qua s-ơng càng tốt), sau đó cho vào lọ thủy tinh kín, khi răng sâu đau, lấy 1 ít nhét vào chỗ đau sẽ hết đau.

- Bằng lục thần hoàn: Lấy 3 —5 viên lục thần hoàn giã nhỏ, bôi vào chỗ đau, sau khoảng 5 phút, răng sẽ bớt đau, khoảng 1 tiếng sau có thể hết đau.

- Bằng lá hành: Khi ăn đồ chua th-ờng có hiện t-ợng ê răng rất khó chịu. Nếu lúc này chỉ cần nhai 1 vài lá hành là khỏi.

- Bằng vỏ cây: Dùng vỏ cây đào (dùng để ăn trâu), vỏ cây liễu mỗi loại 4g cùng 1 ít r-ợu, sắc lên, súc miệng khi còn nóng, r-ợu nguội nhỏ ra. Cách này không chỉ chữa đau răng, còn có chút tác dụng đối với viêm lợi.

624. Ph-ơng pháp chống sâu răng

- Súc miệng bằng n-ớc chè: Trong lá chè có chất làm chắc răng, trong n-ớc chè có chất kiềm có thể trung hoà a xít, chống sâu răng và ngăn chặn một số loại vi khuẩn gây bệnh.

- Súc miệng bằng n-ớc muối: Mỗi ngày dùng n-ớc muối nhạt súc miệng 2 —3 lần, có thể phòng chống bệnh chảy máu lợi.

625. Táo (tây) giúp phòng chống viêm răng miệng

- Th-ờng xuyên ăn táo sẽ giúp phòng chống các bệnh về răng miệng, vì trong táo có chất xenlulô giúp làm sạch cấu răng, lợi. Tuy nhiên, ăn táo xong nên súc miệng, vì trong táo có 30% các loại đ-ờng lên men, tức chất ăn mòn, để lâu dễ làm răng bị hỏng. Vì vậy nếu th-ờng xuyên ăn táo mà quên súc miệng sẽ rất dễ dẫn đến sâu răng. Không chỉ ăn táo, dù là ăn bất cứ thứ gì xong đều nên súc miệng ngay, vì đây là biện pháp bảo vệ răng tốt nhất.

626. Ph-ơng pháp khử trùng răng đơn giản

Nếu ng-ời nào ăn đ-ợc tỏi sống, thỉnh thoảng cho 1 nhánh vào miệng nhai, nh- vậy sẽ giúp khử trùng răng miệng.

627. Cách khử mùi hôi trong miệng.

- Bằng chè: Sau khi ăn tối mồm th-ờng rất hôi, để khử hết mùi tối, ta chỉ cần nhai 1 ít chè, mùi tối sẽ hết ngay, nếu không nhai lá chè có thể nhai táo tàu hoặc uống một cốc n-ớc chè đặc.

- Bằng sữa bò: Uống 1 cốc sữa bò cũng có thể khử đ-ợc mùi tối trong miệng.

- Súc miệng n-ớc muối: Dùng muối súc miệng, hoặc ngâm trong miệng, sẽ giúp diệt các loại vi khuẩn làm hôi mồm.

628. Cách chữa rộp miệng, nẻ môi

- Chữa bằng gừng: Nếu khi ăn thức ăn, miệng bị rộp, ta có thể cắt vài lát gừng cho vào miệng nhai nhỏ, vết rộp sẽ nhanh hết.

- Chữa bằng tỏi: Miệng bị rộp, chỉ cần nhai sống vài lát tỏi hoặc lá tỏi, vết rộp cũng nhanh xẹp.

- Chữa bằng thuốc mỡ đau mắt: Mùa đông môi thường hay bị nứt. Sau khi rửa mặt trước khi đi ngủ, ta lấy 1 ít thuốc mỡ mắt bôi lên chỗ nứt trên môi, ngày hôm sau, chỗ nứt sẽ đỡ đau, sau vài ngày bôi liên tục, vết nứt sẽ hết.

629. Cách chữa sưng, đau họng

- Chữa bằng giấm: Khi bị sưng, đau họng, ta có thể dùng giấm pha với nước bằng với giấm súc miệng, sẽ thấy đỡ đau hơn.

- Chữa bằng muối: Ta lấy muối rang khô, chín, giã nhỏ, thổi vào trong họng, nhỏ nước bọt ra, cảm giác đau sẽ hết, lại chữa được viêm.

- Chữa bằng lê: Nếu thường xuyên ăn lê, có thể chống nhiệt miệng, đau họng.

- Chữa bằng m-ốp: Ta lấy quả m-ốp non, giã nát lấy nước súc miệng thường xuyên.

- Chữa bằng xì dầu: Khi bị đau họng, ta có thể lấy 1 thìa canh xì dầu súc miệng, súc khoảng 1 phút thì nhổ ra, làm liên tục 2 — 3 lần sẽ thấy tác dụng. Khi súc miệng, cố gắng ngửa cao cổ để xì dầu tiếp xúc vào họng, hiệu quả sẽ tốt.

630. Cách tiêu đờm, chữa ho

- Chữa bằng vỏ cây dâu: Lấy 10g vỏ cây dâu, 5g cam thảo, 5g lá trà rửa sạch, cho vào nồi cùng với một lượng nước vừa phải sắc lên để uống, sẽ trị đờm vào buổi sáng sớm.

- Chữa bằng vỏ bí đao: Lấy 1 lượng vừa phải vỏ bí đao đã phơi qua nắng, cho đun sôi nước vào nấu thành canh để uống, có thể chữa ho.

- Chữa bằng gừng và trứng: Lấy 1 miếng gừng thái nhỏ, 1 quả trứng gà, cách làm như sau: làm trứng ốp lết, rán cho trứng và gừng chín lên, ăn ngay lúc đang còn nóng, mỗi ngày ăn 2 lần, chữa ho rất tốt.

- Chữa bằng vỏ b-ởi và dầu mào gà: Đối với người già bị ho kèm theo khó thở, có thể dùng vỏ b-ởi hấp dầu mào gà uống.

631. Chữa viêm họng mãn tính bằng m-ốp

Ta có thể lấy quả m-ốp ép lấy nước hoặc có thể cắt dây m-ốp cho nước tự nhiên chảy ra, đựng vào bát cho lên nồi hấp chín, cho đun sôi rồi uống.

632. Cách làm nhuận họng

- Bằng cao lê mật ong: ép lê lấy nước, cho mật ong vào đun thành dạng cao, khi uống pha với nước ấm uống, mỗi ngày uống 1 lần, mỗi lần 1 thìa.

- Uống trà gừng vỏ quýt: Lấy vỏ quýt pha vào nước, cho thêm 1 ít gừng trắng, uống như trà.

633. Cách chữa khản giọng

- Bằng giấm ăn và trứng: Nếu do bị cảm hoặc viêm họng mãn tính gây nên khản giọng, ta có thể dùng 100g dấm ăn luộc 1 quả trứng gà (luộc khoảng 15 phút), sau đó ăn cả giấm và trứng, chỉ 1 — 2 lần là khỏi.

- Uống trà gừng kha tử: Lấy 5 — 6 lát kha tử (1 vị thuốc bắc) cùng với 1 ít gừng, ngâm vào nước sôi uống như trà, trong vòng 2 ngày sẽ khỏi.

- Uống nước muối nhạt: Trước khi hát hay đọc diễn văn, ta có thể uống nước muối nhạt để tránh khỏi bị khản giọng.

634. Cách chữa nấc

- Tròng mắt: Khi bị nấc, dùng bàn tay ấn hơi mạnh vào tròng mắt, lúc này một luồng khí sẽ thoát ra từ trong dạ dày, nấc cũng sẽ hết. Nếu ấn vào tròng mắt không thấy có hiệu quả, có thể

ấn xung quanh vành mắt, tìm chỗ nào ấn thấy đau thì dùng sức ấn vài lần, cũng sẽ hết nấc. Tuy nhiên, ph-ong pháp này không thích hợp với những ng-ời bị bệnh thông manh, nấc nặng và tim.

- Kéo l-ời: Khi bị nấc, ta có thể dùng tay lót 1 chiếc khăn bông sạch, để kéo l-ời ra ngoài một chút. Khi kéo, ta cũng sẽ thấy có 1 luồng khí thoát ra từ dạ dày, nấc sẽ hết.

- Uống n-ớc dấm đ-ờng: Lấy 2 thìa giấm, 1 thìa đ-ờng trắng hoà tan rồi uống.

- Uống n-ớc ấm: Đây là cách đơn giản và th-ờng dùng nhất, ta ngậm một ngụm n-ớc ấm lớn, nuốt làm 7 lần, một lúc sau, nấc sẽ hết.

635. Dùng tiết l-ợn chữa méo mồm (trúng gió)

- Lấy 1 con l-ợn, cắt đứt đầu hoặc đuôi cho tiết chảy ra, lấy tiết đó bôi lên phía ng-ợc lại của bên bị méo (tức nếu bị méo sang bên trái thì bôi bên phải và ng-ợc lại). Mỗi ngày bôi 2 —3 lần, liên tục trong 7 ngày sẽ có tác dụng.

636. Chữa hóc x-ơng cá

- Nuốt vỏ cam: Khi bị hóc x-ơng, ta có thể lấy 1 miếng vỏ cam nhỏ, ngậm trong miệng sau đó nuốt đi sẽ làm tan x-ơng cá.

- Dùng vitamin C làm mềm x-ơng: Nếu bị hóc x-ơng dăm, ta có thể lấy 1 viên vitamin C ngậm trong miệng, vài phút sau, x-ơng sẽ mềm ra và hết.

- Uống n-ớc dãi của vịt: Lấy 1 con vịt, dốc đầu vịt xuống cho nó kêu để chảy n-ớc dãi ra, đựng vào bát sạch, uống từ từ cho nhuận họng, x-ơng dăm sẽ tan ra.

- Uống n-ớc giềng: Nếu khi bị hóc x-ơng, uống dấm vẫn không khỏi, ta có thể để đến sáng sớm ngày hôm sau uống 1 bát n-ớc giềng, sẽ hết bị hóc.

637. Cách xử lý khi nuốt phải vật cứng

- Nuốt rong biển: Nếu ai đó không may nuốt phải những đồ bằng kim loại nh- tiền xu hoặc khuy áo bằng kim loại, khi đó ta chỉ cần cho họ nuốt nhiều rong biển đã đ-ợc đảo chín bằng mỡ lợn là đ-ợc.

- Ăn rau hẹ chân: Lấy một ít rau hẹ r-ỏa sạch, không cắt, cho vào n-ớc sôi chân chín trộn với dầu vừng để ăn. Do rau hẹ có nhiều chất xenlulô, lại không dễ bị tiêu hoá trong dạ dày, nên sẽ quán vào vật bị nuốt và bảo vệ thành ruột, giúp vật bị nuốt đ-ợc bài tiết ra ngoài một cách thuận lợi.

638. Chữa đau mắt hột bằng n-ớc muối

Những ng-ời bị đau mắt hột, khi gặp gió th-ờng hay chảy n-ớc mắt. Cách chữa trị đơn giản nhất có thể áp dụng tại gia đình là hàng ngày dùng n-ớc muối nhạt rửa mắt, hiệu quả rất tốt.

639. Hoàng liên và lê chữa mắt đỏ

Ta lấy 1 quả lê, ép lấy n-ớc, trộn đều với 15g hoàng liên, lọc bỏ bã, lấy n-ớc làm thuốc nhỏ mắt cũng có tác dụng chữa đau mắt đỏ.

640. Hơi n-ớc nóng bảo vệ mắt

Viết bài, đọc sách lâu, mắt th-ờng hay bị mỏi. Lúc này, có thể lấy 1 cốc n-ớc sôi (tốt nhất là chè hoa cúc), hơ mắt vào hơi n-ớc nóng đang bốc lên. cách làm này giúp cho mạch máu ở mắt đ-ợc tuần hoàn. ta cũng có thể dùng khăn vò n-ớc nóng đắp lên mắt, hiệu quả cũng khá tốt.

641. Sữa pha n-ớc nóng chữa mắt bị điện hàn bắn vào

Thợ hàn khi làm việc, nhiều lúc do sơ xuất bị điện hàn bắn vào mắt, nếu nhẹ hoặc số lần ít, dùng thuốc nhỏ mắt có thể chữa khỏi. Tuy nhiên, nếu số lần nhiều, vết th-ơng lại nặng, thuốc đau mắt cũng không có tác dụng, bạn có thể dùng sữa t-ơ-i (sữa ng-ời càng tốt) pha với n-ớc nóng, tỉ lệ 1:4, đựng vào lọ làm thuốc nhỏ mắt rất tốt. Khi pha, chú ý vệ sinh.

642. Gan cừu chữa quáng gà

Lấy 1 bộ gan cừu, dùng n-ớc muối hoặc n-ớc vo gạo rửa sạch, ăn làm 2 -3 lần, 1 tháng ăn 2 bộ là đ-ợc.

643. Cách làm sạch bụi trong mắt

- Nhỏ n-ớc đ-ờng khi vôi bắn vào mắt: Khi vôi bay vào mắt, mắt sẽ cay rất khó chịu. Lúc này, ta chỉ cần nhỏ một ít n-ớc đ-ờng vào mắt, mắt sẽ hết đau.

- Rửa mắt bằng n-ớc sạch: Khi bị cát bụi bay vào mắt, cách làm tốt nhất là lấy 1 đĩa đầy n-ớc sạch, ngâm mắt bị bụi vào n-ớc, nháy mắt liên tục, bụi sẽ ra hết.

- Ho cho bụi trong mắt bắn ra: Khi mắt bị những hạt bụi lớn hoặc một vật nhỏ gì đó bắn vào mắt, ta dùng ngón tay cái và ngón trỏ (của tay cùng chiều với mắt) kéo nhẹ mí trên, đầu ơ-i thấp xuống, ho thật mạnh vài cái, vật trong mắt có thể sẽ bắn ra.

644. Cách thông mũi khi bị tịt mũi

- Tỏi: Cắt một miếng tỏi cho vừa với lỗ mũi, nhét vào mũi, vài lần mũi sẽ hết tịt.

- Ngửi dầu bạc hà: Khi bị tịt mũi, hãy lấy dầu bạc hà để ngửi, đây là cách thông dụng và đơn giản nhất.

- Rửa mũi bằng n-ớc muối: Khi bị tịt mũi do bị cảm, ta có thể dùng n-ớc muối ấm rửa mũi, làm liên tục trong vài ngày, không những chữa đ-ợc tịt mũi, mà còn có thể chống bị viêm mũi.

- Ngâm chân n-ớc nóng: Khi bị tịt mũi nặng đến mức không ngủ đ-ợc, ta ngâm chân vào n-ớc nóng. Cách làm này ngoài tác dụng chữa tịt mũi, còn giúp kích thích não làm ta ngủ ngon hơn.

645. Cách xử lý khi bị chảy máu mũi

- Dùng dây buộc vào cuối ngón tay giữa: Khi bị chảy máu mũi, lập tức dùng một sợi dây nhỏ (dây thừng, dây cao su...) buộc vào cuối ngón tay giữa (không cần quá chặt) sẽ cầm máu. Khi mũi bên trái chảy máu, buộc ngón tay bên phải và ng-ợc lại, khi chảy cả 2 bên mũi thì buộc cả 2 bên ngón tay.

- Nhét bông tẩm giấm: Khi bị chảy máu mũi hãy nhanh chóng nhét bông tẩm giấm vào mũi, máu sẽ cầm.

- Lấy rau hẹ nhét vào mũi: Một trong những cách cầm máu nhanh nhất khi bị chảy máu mũi là lấy rau hẹ giã nát, viên thành viên nhỏ nhét vào mũi.

- Tỏi bôi vào lòng bàn chân: khi máu mũi chảy nhiều không cầm, ta có thể lấy một nhánh tỏi giã nát đặt vào giữa gan bàn chân, dùng khăn buộc lại, sẽ cầm máu.

- Ngâm chân n-ớc nóng: Cho ng-ời bị chảy máu mũi ngồi lên ghế, ngửa mặt lên trời, cho chân vào trong chậu n-ớc nóng, cũng có tác dụng cầm máu.

646. Ph-ơng pháp xoa bóp chữa viêm xoang.

Ng-ời bệnh ngồi thoải mái trên ghế, tr-ớc tiên xoa 2 tay vào nhau cho nóng lên, lấy tay trái xoa từ bên phải trán sang bên trái trán, rồi dùng tay phải xoa ng-ợc lại, làm đi làm lại mỗi bên 5 lần. Sau đó, dùng ngón giữa của cả 2 tay xoa từ giữa xuống 2 bên mũi, cho đến cuối cánh mũi (huyệt nghênh h-ơng), đều tay day huyệt nghênh h-ơng 5 cái, làm nh- vậy 5 lần.

Cuối cùng, dùng ngón tay trở day vào huyết này khoảng 20 lần, khi ấn thấy huyết hơi đau là đ-ợc. Hàng ngày xoa bóp vào buổi sáng khi vừa ngủ dậy, buổi tr- a khi nghỉ ngơi và buổi tối tr- ớc khi đi ngủ, rất có hiệu quả.

647. Cách lấy vật bị nhét vào mũi trẻ em

Với trẻ em mới biết đi, gạo đồ vật gì chúng cũng cho vào miệng hoặc mũi, nếu không lấy đ- ợc ra sẽ rất nguy hiểm. Cách lấy đơn giản và an toàn đối với trẻ em, đó là, lấy 1 tờ giấy, ngoáy lỗ mũi bên kia cho trẻ hắt xì hơi, vật trong lỗ mũi sẽ bắn ra.

648. Gan lợn chữa viêm tai giữa

Lấy 1 bộ gan lợn (lấy gan động vật khác cũng đ-ợc), rửa sạch, ép lấy n- ớc nhỏ vào tai, mỗi ngày 2 lần, mỗi lần 3-5 giọt, có thể chữa viêm tai giữa cấp tính.

649. Chữa nhọt trong tai

Khi bị nhọt trong tai, ta lấy vừa l- ợng phèn chua, giã nhỏ thành bột, thổi vào trong tai, mỗi ngày 3 lần, vài ngày là khỏi.

650. Cách chữa ù tai

- Lấy muối nóng kê tai: ù tai sẽ rất ảnh h- ưởng đến thính giác và giấc ngủ, ta có thể dùng một ít muối, rang khô, cho vào trong túi vải, gối tai lên đó, khi túi nguội lại thay muối khác, kiên trì làm vài lần, sẽ có hiệu quả.

- Uống n- ớc vỏ hạt h- ồng d- ơng: Lấy 15g vỏ hạt h- ồng d- ơng, cho vào một cốc n- ớc, sắc lên uống, mỗi ngày uống 2 lần.

651. Cách lấy vật (hoặc con) chui vào tai

- Cách dụ côn trùng ra khỏi tai: Mùa hè nhiều côn trùng, đôi khi dễ bị côn trùng bay vào tai. Để dụ đ-ợc côn trùng ra, ta có thể chui vào chỗ tối, dùng đèn chiếu vào tai để côn trùng bay ra; hoặc có thể nhỏ 3 - 5 giọt glyxêrin (dầu ăn cũng đ-ợc), sau 2 -3 phút nghiêng đầu cho côn trùng chảy ra cùng với dầu. Nếu vẫn không có tác dụng, có thể đổ n- ớc ấm vào tai, ngay sau đó nghiêng đầu, côn trùng sẽ ra ngoài cùng với n- ớc, sau đó dùng bông thấm khô tai là đ-ợc.

- Lấy đậu trong tai trẻ: Nếu trẻ em không may nghịch nhét hạt đậu vào tai, ta có thể dùng cồn 95 độ nhỏ vào hạt đậu làm cho hạt đậu nhỏ lại, đậu sẽ lặn ra ngoài. Ta cũng có thể dùng một cái ống có đ- ờng kính lớn hơn hạt đậu một chút, mài cho miệng ống bớt sắc rồi để vào gần tai, lấy sức hút hạt đậu ra, chú ý không đ-ợc để tai bị đau khi tiến hành.

PHẦN 3: CÁCH PHÒNG CHỮA CÁC BỆNH NGOÀI DA

652. Cách chữa bỏng

- Khi bị bỏng, tr- ớc tiên ta dùng n- ớc lạnh rửa sạch vết bỏng, sau đó cho vào n- ớc lạnh ngâm nửa tiếng. Th- ờng thì ngâm vào n- ớc càng sớm, nhiệt độ n- ớc càng thấp (không đ-ợc thấp d- ới 5 độ, để tránh tổn th- ơng do giá rét), thì hiệu quả càng tốt. Nh- ưn- ếu vết th- ơng đã phồng rộp hoặc trót ra thì không đ-ợc ngâm vào n- ớc, nếu không dễ bị nhiễm trùng.

- Với những vết bỏng lửa, ta có thể dùng n- ớc muối nhạt để lau vết bỏng sẽ tránh bị viêm, nhiễm.

- Khi bỏng, dùng xì dầu hoặc mật ong, mỡ lợn, mỡ chó, n- ớc gừng t- ỏi bôi lên vết bỏng cũng có tác dụng tốt.

- Dùng lòng trắng trứng gà, mật ong chín trộn với nhau bôi vào vết bỏng có tác dụng chống viêm nhiễm và giảm đau.

- Lấy vài lát lê đắp vào chỗ bị bỏng, có tác dụng giảm đau và cầm không cho dịch chảy ra.

- Khi trẻ con bị bỏng, ta dùng 25g đậu đen cho n-ớc đun lên lấy n-ớc đặc, bôi vào vết bỏng, tác dụng rất tốt.

- Với những vết bỏng nhẹ, ta có thể lấy bã chè khô sấy hơi vàng, giã nhỏ, trộn với 1 ít dầu hạt cải thành dạng hồ, bôi lên vết th-ơng.

- Khi bị bỏng ở chân hoặc tay, lập tức lấy chậu hoặc thùng nhỏ đổ cồn vào, ngâm chìm vết bỏng vào đó, sẽ có tác dụng giảm đau, chống tấy, chống phỏng rộp. Nếu ngâm 1 -2 tiếng, chỗ da bị bỏng có thể từ từ hồi phục lại trạng thái ban đầu. Nếu vết th-ơng ở những nơi khác không ngâm đ-ợc, ta có thể lấy bông y tế chấm ngập vào r-ợu trắng, áp vào vết th-ơng, đồng thời liên tục đổ r-ợu vào cho bông -ớt (không đ-ợc để bông khô), vài tiếng sau sẽ thấy đỡ nhiều.

- Khi bị bỏng mỡ hoặc n-ớc sôi, có thể dùng dầu gió hoặc dầu thực vật (nh-ng không dùng dầu vừng) bôi nhẹ lên vết th-ơng, với những vết th-ơng ch- a trót, chỉ khoảng 5 phút sẽ đỡ đau.

- Ta cũng có thể dùng thuốc mỡ chữa đau mắt bôi lên vết th-ơng, vài phút sau sẽ không bị s-ng, giảm đau.

- Khi vừa bị bỏng, lập tức dùng xà phòng bôi lên vết bỏng, sẽ có tác dụng giảm đau, chống bị s-ng tạm thời.

- Nếu bị bỏng nhẹ, lập tức nhúng vết bỏng vào dầu hoả, vài phút sau sẽ đỡ đau, và không bị phỏng rộp.

- Ta cũng có thể lấy 1 cái mai rùa, đốt thành tro hoặc cho cùng một ít băng phiến giã nhỏ, trộn đều với dầu vừng bôi lên vết bỏng, 1 ngày bôi 3 lần.

- Khi bị bỏng ít, lập tức bôi 1 ít thuốc đánh răng, không những hết đau, lại giúp không bị rộp. Nếu đã phỏng rộp cũng sẽ tự xẹp đi, không bị nhiễm trùng. Bỏng nhẹ có khi chỉ cần bôi 1 lần là khỏi.

653. Cách chữa và cầm máu các vết th-ơng ngoài da

- Khi làm việc không may bị va x-óc da, ta có thể dùng gừng t-ơi giã nhỏ đắp lên vết th-ơng, vừa có tác dụng diệt khuẩn, chống s-ng, lại giúp vết th-ơng nhanh lành.

- Nếu vết th-ơng ngoài da chảy máu, ta có thể lấy 1 ít hành củ, đ-ờng đỏ trộn lẫn giã nhỏ bôi lên vết th-ơng sẽ có tác dụng cầm máu.

- Ngoài ra, khi bị th-ơng chảy máu, ta còn có thể ngay lập tức rắc lên vết th-ơng một ít đ-ờng trắng, vừa giúp ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn, vừa giúp vết th-ơng nhanh lành. Sở dĩ ta làm nh- vậy là do đ-ờng trắng có thể giảm bớt thành phần n-ớc trên vết th-ơng, mà n-ớc chính là điều kiện cho vi khuẩn phát triển và gây nhiễm trùng cho vết th-ơng.

- Khi vết th-ơng ngoài da nhỏ chảy máu, ta có thể lấy 1 ít bã chè khô cho lên bếp sấy vàng, giã nhỏ, rắc lên vết th-ơng, sẽ có tác dụng cầm máu (ở mức độ nhẹ), lại giúp vết th-ơng không lên mủ, nhanh lành.

- Khi bị đứt tay hoặc vết th-ơng do dao, ta có thể tìm các loại hoa cỏ dại. hoặc hoa mạ, vắt lấy n-ớc hoa bôi lên vết th-ơng, làm vài lần, sẽ cầm đ-ợc máu.

- Lớp màng mỏng trong tre là loại thuốc thần đ-ợc để cầm máu. Với những vết th-ơng nhẹ, dùng màng này dán lên sẽ lập tức cầm máu.

<https://thuviensach.vn>

660. Cách làm vết th-ơng hết bị s-ng

- Khi bị va chạm, da th-ơng bị s-ng, tụ máu, lúc này ta có thể bôi một ít thuốc đánh răng, sẽ bớt bị s-ng.

- Khi bị s-ng ngón tay, ta có thể lấy 1 ít xì dầu và mật ong trộn đều đun nóng, cho ngón tay vào ngâm, sẽ bớt s-ng và đau.

- Lấy 1 ít n-ớc vôi, nhúng bông bôi lên chỗ ngứa, 1 lúc sau sẽ hết ngứa, s-ng.

- Với những vết th-ơng bị đánh bầm tím, ta dùng dấm nóng bôi lên chỗ đau ngày 3 lần cũng sẽ khỏi.

- Lấy 500g đậu đen, 5 lít n-ớc lạnh, đun sôi. Sau khi sôi cho vào 5 lít r-ợu trắng, tiếp tục dùng lửa nhỏ đun cho còn 3 lít, tranh thủ lúc ấm lấy n-ớc uống 1 ngày 1 lần, uống hết trong 3 lần, sẽ chữa đ-ợc phù.

661. Cách chữa mụn nhọt, lở loét

- Da bị lở loét, ta vắt n-ớc hành trộn với dầu vừng bôi vào chỗ đau.

- Nếu nhọt bị vỡ, ta lấy đậu đen rửa sạch, phơi khô, giã nhỏ, trộn với n-ớc lạnh bôi vào chỗ đau, ngày bôi 2 lần, 5 ngày sẽ khỏi.

662. Cách phòng chữa c-ớc vào mùa đông

- Mùa hè khi ăn d-à hẩu, để lại vỏ dày một chút sao cho vỏ có cả màu trắng và màu đỏ. Lấy vỏ này xoa nhẹ vào những chỗ đã bị c-ớc vào mùa đông, mỗi lần 3 - 5 phút, mỗi ngày 1 - 2 lần, xoa 5 ngày liên, làm nh- vậy sẽ giúp chống c-ớc.

- Lấy 1 bó cuống ớt (khoảng 500g), cắt nhỏ, cho vào nồi sắc cùng với cùng một ít n-ớc đun sôi, hàng ngày vào buổi chiều tối lấy n-ớc đó rửa những chỗ dễ bị c-ớc vào mùa đông, làm liên tục 5 - 7 ngày, cũng chống đ-ợc bị c-ớc.

- Lấy vài chục chiếc lá và hoa vừng t-ơi, xoa vào những chỗ từng bị c-ớc khoảng 20 phút, sau đó để dịch ở lá và hoa vừng dính ở chỗ bị c-ớc khoảng 1 tiếng mới dùng n-ớc rửa sạch, làm nh- vậy nhiều lần, tác dụng rất tốt.

- Lấy tỏi t-ơi vỏ tím bóc vỏ, giã nhỏ, đặt phơi d-ới ánh nắng mặt trời (ngày nắng to) khoảng 1 tiếng cho n-ớc tỏi nóng lên, lấy n-ớc tỏi nóng này bôi vào những chỗ từng bị c-ớc, mỗi ngày 3 - 4 lần, bôi liên tục 4 - 5 ngày, sẽ hết bị c-ớc.

- Nếu mới bị c-ớc, ta dùng giấm nóng bôi lên chỗ c-ớc, sau khi giấm khô, bôi tiếp. Ngày làm nhiều lần nh- vậy, sẽ đỡ c-ớc.

663. Cách chữa nẻ da

- Mùa đông, da rất dễ bị nẻ. Hàng ngày, tr-ớc khi đi ngủ, ta có thể dùng n-ớc nóng ngâm chỗ bị nẻ vài phút, cho da mềm ra, sau đó lấy dung dịch trong 2 - 3 viên dầu cá bôi vào chỗ bị nẻ, mỗi tối 1 lần, 1 tuần sẽ khỏi.

- Khi bị nẻ, ta hoà giấm và glyxêrin theo tỉ lệ 5:1, bôi mỗi ngày 2 lần, da sẽ bóng và mịn.

- Luộc chín 2 quả trứng gà, bóc lấy phần lòng đỏ, cho vào nồi đun nhỏ lửa đun cho thật nhuyễn, để nguội bôi lên chỗ bị nẻ, mỗi ngày 2 lần, 3 - 4 ngày sẽ hết nẻ.

- Khi chân tay bị nẻ, ta lấy 1 quả chuối tiêu (vỏ đen càng tốt), bóp cho chuối mềm ra, cắt 1 lỗ nhỏ trên quả chuối, bóp cho thịt chuối ở trong chui ra nh- bóp thuốc đánh răng, cho thịt chuối vào giữa lòng bàn tay, xoa 2 tay vào nhau, sau khi chuối khô, cả lòng bàn tay và mu bàn tay đều có cảm giác rất mịn. Nếu xoa vào chân cũng làm t-ơng tự. Lần đầu tiên làm, đặc biệt khi đã có vết nẻ rồi, sẽ có cảm giác xót, đây là hiện t-ợng th-ơng gặp, 1 lúc sau sẽ khỏi. Làm hàng ngày vào buổi tối, tr-ớc khi làm rửa sạch chân tay, làm liên tục sau vài lần là khỏi.

664. Cách chữa hôi nách

- Lấy 2 - 3 quả ớt (khô t-ơi đều đ-ợc), 10ml cồn i ốt nồng độ 2,5%. Cắt ớt thành từng khúc nhỏ, cho vào ngâm với cồn i ốt, bịt kín lắc đều. Dùng bông y tế thấm đẫm dung dịch đã ngâm bôi vào nách, mỗi ngày 3 lần, cho đến khi khỏi.

- Lấy 3g băng phiến (long não), 20 ml cồn nồng độ 50%. Cho băng phiến vào trong cồn, đậy kín cho băng phiến tự tan. Tr- ớc khi bôi dung dịch đã ngâm, ta lấy n- ớc xà phòng ấm rửa sạch nách, lau khô. Mỗi ngày làm 2 lần, mỗi đợt thuốc bôi 10 ngày.

- Sau khi tắm xong, ta cho vào bồn tắm 500 ml n- ớc cà chua, ngâm nách vào trong n- ớc 15 phút, mỗi tuần làm 2 lần, hiệu quả cũng rất tốt.

665. Cách khử mùi hôi chân.

- Ta cho vào n- ớc rửa chân 25g chè và 1 ít muối, ngâm chân vào n- ớc đó đồng thời xoa 2 chân vào nhau liên tục trong vòng 10 phút, mùi hôi chân sẽ hết.

- Mỗi tối khi rửa chân tr- ớc khi đi ngủ, ta cho vào chậu n- ớc rửa chân 50g phèn chua, làm nh- vậy khử mùi hôi chân rất có hiệu quả.

666. Chữa nấm chân hoặc bệnh ecpet mẳng tròn ở chân.

- Khi bị nấm chân, ta liên tục dùng tỏi t- ơi bôi vào chân có thể khỏi bệnh.

- Dùng n- ớc luộc gốc cây cà với muối rửa chân cũng chữa đ- ợc nấm chân.

- Nếu giữa các ngón chân bị mụn n- ớc gây ngứa, ta có thể lấy tàn thuốc lá rắc vào những chỗ đó sẽ khỏi.

- Nếu bị nấm chân lâu năm, có thể dùng thuốc đánh răng bôi vào những chỗ nấm, tác dụng rất tốt.

667. ấu trùng bọ rầy, bọ đa, bọ dừa chữa đ- ợc mụn cơm, chai chân, chai tay.

Tr- ớc tiên ta chọc thủng vỏ trắng bên ngoài của ấu trùng, sau đó đánh nát ấu trùng ở bên trong, dùng băng dính ấu trùng vào chỗ bị bệnh là đ- ợc.

668. Ph- ơng pháp dân x- ơng cốt.

- Nếu cảm thấy mỏi vai, chỉ cần xoa bóp 1 lúc sẽ đỡ. Nếu không thấy đỡ, ta có thể cho 1 ít muối và giấm vào n- ớc nóng, sau đó nhúng khăn bông vào n- ớc đã pha vắt khô, đắp lên chỗ mỏi, tận dụng hơi n- ớc thoát ra giúp giãn x- ơng giãn cốt.

- Nếu các khớp x- ơng bị cứng, mỗi ngày uống 3 lần giấm, mỗi lần 1 cốc nhỏ khoảng 30g, các khớp x- ơng sẽ dần hồi phục.

669. Chữa đau khớp x- ơng.

- Khi x- ơng khớp đau hoặc bị trúng gió, ta lấy hành giã nhỏ đắp lên chỗ đau, đồng thời dùng muối hạt rang nóng bọc vào túi vải đặt lên trên chỗ hành vừa đắp.

- Một ngày ăn 1 quả táo tây để cả vỏ tác dụng rất tốt đối với các chứng cứng động mạch, viêm khớp và chứng bệnh tuổi già.

- Hàng ngày uống 1 chút r- ợc táo cũng có tác dụng đối với những ng- ời mắc bệnh viêm khớp, kết sỏi.

670. Chữa bệnh trĩ.

Lấy 120g vỏ cây hồng, phơi khô sấy chín, giã nhỏ uống với n- ớc cơm, mỗi ngày uống 1 lần, uống liền trong 2 tuần, sẽ chữa đ- ợc trĩ chảy máu.

PHẦN 4 : PHÒNG NGỪA CÁC BỆNH NỘI KHOA.

671. Ph ơng pháp mới chữa bệnh đau nửa đầu.

Khi bệnh đau nửa đầu phát bệnh, ta ngâm tay vào 1 chậu n-ớc nóng (nhiệt độ n-ớc phải thật nóng nh- ng đảm bảo không làm bỏng da tay là đ-ợc) 1-ợng n-ớc ngập qua bàn tay là đ-ợc. Mỗi lần ngâm nửa tiếng. Trong quá trình ngâm, liên tục đổ n-ớc nóng vào để luôn đảm bảo nhiệt độ n-ớc. Kiên trì ngâm nhiều lần, bệnh sẽ đỡ nhiều.

672. Chải đầu chữa đ ợc đau thần kinh tam giác (đôi thứ 5 thần kinh não)

Những ng- ời bị bệnh đau thần kinh tam giác hàng ngày tr-ớc khi đi ngủ và sau khi ngủ dậy dùng 1-ợc gỗ chải từ trán qua đỉnh đầu xuống đến sau cổ. Lúc bắt đầu chải, mỗi phút chải khoảng 25 lần, 5 phút sau tăng dần tốc độ chải. Khi chải dùng lực phải đều tay, mạnh nh- ng không đ-ợc làm x-ớc da đầu. Mỗi lần chải 10 phút, 1 tuần sau sẽ thấy đỡ đau, sau 1 tháng cơ bản chữa khỏi.

673. Vỏ nhãn chữa đ ợc bệnh chóng mặt.

Lấy khoảng 15g vỏ nhãn, đun lấy n-ớc, khi bị chóng mặt uống sẽ hết. Ngoài ra n-ớc vỏ nhãn còn có tác dụng giải gió sáng mắt.

674. Cách chống say tàu xe.

- Khi trẻ đi tàu xe bị chóng mặt, ta có thể lấy 1 miếng gừng nhỏ nhét vào rốn trẻ, lấy băng dính vải dính vào là đ-ợc.

- Tr-ớc khi lên tàu xe, ta đặt 1 miếng gừng t-ơi hoặc bôi một ít dầu gió vào khẩu trang đeo vào miệng, khi đi sẽ đỡ đau đầu.

- Tr-ớc khi đi tàu xe hoặc máy bay nên ngủ đầy đủ, không nên ăn quá no hoặc nhin đói, khi ăn , ăn ít đồ mỡ. Khi ngồi trên xe, nên chọn chỗ thoáng gió, mắt nhìn xa sẽ thấy bớt cảm giác say.

- Ta có thể làm 1 đôi găng cổ tay, phía trong đặt 1 vật tròn cứng. Tr-ớc khi bị say xe đeo găng vào cổ tay, cho vật tròn ấn vào huyết nội quan ở tay sẽ có tác dụng trấn tĩnh trung khu thần kinh, giúp chống nôn. Nếu không có găng, ta có thể dùng ngón tay hoặc móng tay ấn mạnh vào huyết nội quan ở tay cũng đ-ợc.

675. Cách làm tiêu thức ăn chữa đầy bụng, đau bụng.

- Nếu do ăn nhiều ngũ cốc nên đầy bụng, có thể lấy 30g thân khúc, 10g hạt củ cải rang 10g mạch nha cho vào n-ớc sắc, một ngày uống hết, uống làm 3 lần.

- Nếu do ăn nhiều hoa quả lạnh nên đầy bụng, đau bụng, đi lỏng, có thể lấy 1,5g thân khúc pha với n-ớc nóng uống thay trà.

- Đầy bụng, ợ chua do ăn nhiều đồ bột mì, có thể lấy mạch nha 30g, đổ n-ớc vào sắc, uống trong vòng 1 ngày, chia làm 3 lần.

- Do uống bia r-ợu ăn nhiều thức ăn nên bị đau đầu, bồn chồn, đầy bụng, ợ có mùi chua, lấy 500g củ cải trắng, rửa sạch giã nát lấy n-ớc. uống hết 1 lần. Hoặc có thể lấy 15g đ-ờng trắng pha với 30ml giấm ăn và n-ớc sôi rồi uống.

- Lấy 2-9g vỏ quýt, đổ n-ớc vào sắc hoặc pha với n-ớc sôi uống thay trà có thể chữa đ-ợc chứng tiêu hoá không tốt, đầy bụng, chán ăn, buồn nôn, ho do bị lạnh th-ờng gặp.

- Khi ăn nhiều đồ mỡ thấy dạ dày tiêu hoá không tốt, bạn hãy uống 1 ít n-ớc sẽ có tác dụng giúp tiêu thụ thức ăn tốt hơn.

- Màng mê gà (hay còn gọi là kê nội kim) là lớp màng cứng trong mê gà có tác dụng giúp tiêu hoá, bổ dạ dày, chữa đầy bụng.

676. Ph ơng pháp chữa đau dạ dày.

- Đau dạ dày do bị lạnh, ta lấy 1 cân muối hạt rang chín, bọc vào 2 túi vải, lần l-ợt ch- ờm vào chỗ bị lạnh sẽ cảm thấy đỡ đau.

- Lấy 500g r- ợu nấu từ các loại l- ơng thực, 100g tiểu hoàng liên tử (còn gọi là ngũ vị tử đất) 1 ít đ- ờng đỏ, ngâm thành r- ợu thuốc, hàng ngày uống chữa dạ dày rất tốt.

- Khi viêm dạ dày, ruột cấp tính phát bệnh gây hiện t- ợng nôn, đi ngoài, khi ăn uống cho thêm muối có tác dụng điều tiết dịch trong cơ thể, giúp bảo vệ ruột và dạ dày.

677. Ph ơng pháp chống và cầm nôn.

- Khi dạ dày đau quặn, nôn liên tục, chỉ cần uống 2 viên con nhộng Vân Nam bạch d- ợc sẽ cầm.

- Khi uống các loại thuốc khó uống gây cảm giác buồn nôn, sau khi uống thuốc ng- ời bệnh nên ngậm đ- ờng hoặc ăn kẹo cao su. Tuy nhiên, nếu là ng- ời bị bệnh đái đ- ờng, không đ- ợc ăn đ- ờng, chỉ đ- ợc ăn kẹo cao su.

678. Chữa đau bụng.

- Khi bị viêm ruột cấp tính và đau bụng đi ỉa, lấy 100g-200g giấm ăn, đổ vào nồi, đun nhỏ lửa cho nóng lên, lấy 2-3 quả trứng gà đập vào giấm, luộc chín, ăn trứng uống giấm, sau 1-2 lần sẽ có hiệu quả.

- Bị đau bụng do lạnh dẫn đến tiểu tiện không thông, ta rang muối hạt cho vào túi vải ch- ờm bụng.

679. Chữa vàng da

- Lấy 2 cái vỏ b- ởi đốt thành tro tán nhỏ, mỗi ngày uống 5-10g sau bữa cơm, mỗi ngày 3 lần.

- Lấy 50g vỏ cây anh đào, sắc uống hết trong 2 lần, uống khi đói. Uống liền trong 1 tuần sẽ có tác dụng

680. Lục thần hoàn chữa viêm gan B

Dùng lục thần hoàn chữa viêm gan B có tác dụng tăng c- ờng sức đề kháng, giúp nhanh khỏi, mỗi ngày uống 3 lần mỗi lần 3 viên, uống liên tục trong vòng 2-4 tuần

681. R ợu nho chữa thiếu máu

Uống một l- ợng vừa phải r- ợu nho, hồi phục sức khoẻ tốt, vì trong r- ợu nho có nhiều loại vitamin nh- B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, C, B<sub>12</sub>, rất cần có trong cơ thể.

682. Sữa bò có tác dụng chống sỏi gan

Tr- ớc khi đi ngủ uống một cốc sữa nguyên chất, sẽ giúp gan chống kết sỏi, vì sữa kích thích túi mật làm việc làm cho túi mật không bị cô đặc nên không kết thành sỏi đ- ợc.

683. Ph ơng pháp giảm huyết áp thông qua ăn uống

- Đậu phụ: Th- ờng ăn đậu phụ sẽ giảm l- ợng cholesterol, do vậy có tác dụng giảm huyết áp.

- Rau cần: Cần là loại rau có tác dụng bảo vệ mạch máu, giảm huyết áp và giúp trấn tĩnh.

- Hành tây: Th- ờng xuyên ăn hành tây giúp giảm l- ợng mỡ trong máu, chống tắc động mạch và làm cho huyết áp giảm xuống.

- Hành: Có tác dụng giảm l- ợng cholesterol tích lũy ở thành mạch máu.

- Rong biển: Giúp chống mỡ đọng ở thành động mạch.
- Lạc: Ta ngâm lạc vào giấm trong vòng 1 tuần, cho thêm vào lạc một ít đ-ờng, tỏi và xì dầu. Hàng ngày uống vào buổi sáng và tối, Th-ờng khoảng 1-2 tuần huyết áp sẽ giảm. Nếu ta lấy 50-100 vỏ lạc cứng, rửa sạch ngâm vào trong n-ớc nóng uống thay trà cũng có tác dụng chữa huyết áp.
- Giấm: Với những ng-ời huyết áp cao và cứng động mạch, hàng ngày có thể uống một l-ợng dấm sẽ giúp l-u thông mạch máu.
- Cây vải gai: Mỗi ngày dùng 3 hoa vải gai, pha với n-ớc sôi uống nh- trà, liên tục trong vòng nửa tháng, chữa huyết áp cao rất tốt.
- Bã chè khô: Đem bã chè phơi khô cho vào túi nhỏ, khi đủ cho vào làm ruột đệm, không những khi tựa cảm thấy êm dễ chịu, hơn nữa dựa lâu có tác dụng giảm huyết áp và đau nửa đầu.

684. Cách chữa viêm phế quản

- Lấy 120g củ từ hay củ mài giã nhỏ trộn với một bát n-ớc mía (hoặc đ-ờng trắng), đun sôi uống khi còn ấm.
- Lê t-ơ một quả, 9g bối mẫu (nghiên nhỏ thành bột), 50g đ-ờng trắng, lê ta gọt bỏ vỏ, cho bối mẫu, đ-ờng vào, để hấp chín rồi ăn.
- Ngũ vị tử 10g, 2 quả trứng gà cho vào cùng với nhau lấy trứng ăn. cũng có thể lấy 30g ngũ vị tử, 120g chè, 15g cam thảo, nghiền thật nhỏ, đun ít n-ớc sôi làm thành dạng cao, mỗi lần uống một thìa với n-ớc sôi.
- 1 bộ phổi lợn, 1 củ cải trắng, cắt khúc hầm với 9g hạnh nhân, sau đó ăn phổi uống canh.
- Đ-ờng đỏ 60g, đậu phụ 250 g, gừng t-ơ 6g, đổ n-ớc vào sắc tr-ớc khi đi ngủ ăn đậu, uống canh trong vòng một tuần.
- Dầu vừng 30ml, giấm 70ml, trứng 3 quả. Đun dầu đảo trứng, trứng chín cho dấm vào ninh, mỗi ngày ăn trứng uống canh 2 lần vào buổi sáng và tối.
- Mỡ lá lợn, mật ong, đ-ờng, mạch nha mỗi th- cho 120g, đun tan hết ra cho 30g bánh mì, 15g ngũ vị tử (cả hai thứ đều giã nhỏ) đun thành dạng cao mỗi ngày uống 2 thìa, mỗi ngày 3-4 lần, chữa ho đờm lâu ngày rất có hiệu quả.
- Lạc, táo tàu, mật ong mỗi loại 30g đổ n-ớc vào sắc, ăn lạc và táo, uống n-ớc thuốc, mỗi ngày hai lần.
- Lấy vỏ táo tây t-ơ ngâm với n-ớc nóng làm chè uống cũng có tác dụng.

685. Cách chữa viêm phế quản

Lấy hồng khô, gừng t-ơ gọt vỏ cắt nhỏ nghiền nát, cho vào bát, cho một l-ợng mật ong bằng với l-ợng gừng và hồng khô vào, trộn đều hấp 2 tiếng. Ngày uống hai lần, mỗi lần một thìa. Chú ý khi uống cấm ăn thịt lợn, sau khi uống không đ-ợc ăn thủ lợn. Mới uống thuốc có hiện t-ợng đi lỏng là bình th-ờng.

PHẦN 5: CHĂM SÓC SỨC KHOẺ CHO TRẺ

686. Cách diệt rôm cho trẻ

- Rửa sạch vỏ d- a hấu gọt sạch phần d- a còn dính lại trên vỏ, xoa vào những chỗ bị rôm trên cơ thể trẻ em, xoa sau khi tắm hiệu quả càng tốt, sau khoảng 2 phút, trẻ có cảm giác mát mẻ thoải mái. Mỗi ngày xoa hai lần, th-ờng sau 2 ngày sẽ đỡ.

- Khi trên cơ thể trẻ nhiều rôm, ta lấy m-ốp đắng cắt lát, lấy n-ốc ở miếng m-ốp xoa vào chỗ có rôm, 1-3 ngày sẽ hết.

- Dùng n-ốc ấm rửa sạch chỗ bị rôm, lấy thuốc đánh răng bôi nhẹ lên, hiệu quả cũng rất tốt.

- Lấy 1 miếng đá nhỏ, xoa nhiều lần lên chỗ rôm cũng sẽ hết.

687. Cách dùng khác của sữa mẹ

Trẻ bị muỗi đốt th-ơng thành nổi đỏ, rất lâu mới khỏi. Ta có thể dùng sữa mẹ bôi vào chỗ muỗi đốt cho trẻ, mỗi ngày 3-4 lần, 3 ngày vết muỗi đốt sẽ hết, da lại không bị sẹo.

688. Cháo lê chữa trẻ bị nhiệt

Rửa sạch lê cắt nhỏ, cho ít n-ốc vào luộc, lấy n-ốc để nấu cháo cho trẻ ăn.

689. Cách chữa trẻ đái dầm

- Những đứa trẻ mới cai sữa, nếu cho uống n-ốc trong tre (n-ốc đựng kín trong thân cây tre) sẽ chống đ-ợc bệnh đái dầm.

- Lấy 30-60g đậu đen, thịt chó 250-500g ninh nhừ cho trẻ ăn sẽ chữa đ-ợc bệnh đái dầm của trẻ.

690. N-ốc tắm thuốc cho trẻ

- Lấy cành đào t-ơ, cành dâu t-ơ, cành mai t-ơ, mỗi loại 250g, cắt thành đoạn từ 6-10 cm, cho vào nồi, đổ từ 2-3 lít n-ốc, đun kín vung đun sôi khoảng 15 phút, lọc lấy n-ốc trong pha cho nhiệt độ vừa phải tắm cho trẻ. N-ốc tắm thuốc này giúp giải độc trong thai gây mụn nhọt cho trẻ sơ sinh, có lợi cho x-ơng của trẻ.

- Lấy 500g lá bo bo t-ơ, cắt nhỏ rồi đổ n-ốc đun sôi khoảng 15 phút, pha cùng với n-ốc tắm cho trẻ có tác dụng giảm nhiệt, giải độc chống mụn nhọt.

691. Cách đặt trẻ nằm

- Cho trẻ ngủ trên đệm dệt bằng lông cừu, th-ờng giúp trẻ lớn nhanh hơn khi nằm trên các loại đệm khác.

- Trẻ em sơ sinh x-ơng đầu còn rất mềm, cho nên cần chú ý t- thể ngủ của bé. Khi ngủ trẻ th-ờng thích h-ớng mặt về phía cửa. Do đó, sau một thời gian nên thay đổi h-ớng đầu và chân cho trẻ nh- vậy giúp trẻ thay đổi t- thể, vừa giúp trẻ không bị bẹp đầu.

692. Cách làm cho trẻ hết khóc

Nếu đang đêm trẻ giật mình dậy khóc không ngớt, ta có thể rửa mặt cho trẻ, trẻ tỉnh táo và hết khóc. Sau đó cho trẻ uống một ít n-ốc và ôm trẻ vào lòng đ- a nhẹ một lúc trẻ ngủ lại.

693. Đoán bệnh của trẻ qua tiếng khóc

- Khi trẻ khóc lúc chậm lúc nhanh, lúc khóc lúc không, rất có thể trẻ bị đi tả; trẻ khóc thét khản tiếng th-ờng do thức ăn tiêu hoá không đ-ợc tốt; tiếng khóc của trẻ đứt đoạn, yếu ớt th-ờng do đi tả n-ốc.

- Trẻ th-ờng khóc vào ban đêm, ngủ không ngon, dễ giật mình, nhiều mồ hôi, là triệu chứng của suy dinh d-ỡng.

- Khi bú mẹ, thân trẻ áp vào ng-ời mẹ trẻ khóc, hay túm tai có thể trẻ bị viêm tai giữa hoặc mụn nhọt trong tai.

- Trẻ th-ờng khóc khi cho ăn hoặc bú, là triệu chứng về các bệnh về miệng nh- t- a l-ôi, nhiệt vv...

- Trẻ đột nhiên khóc thất thanh do những bệnh đau thành từng cơn gây nên. Nếu là ruột đau quặn ngoài khóc, trẻ trở mình liên tục, nằm ngồi không yên, khóc xong lại ngủ. Nếu là bệnh lồng ruột, khi khóc mặt trẻ trắng nhợt, toát mồ hôi đi ngoài sệt.

- Tiếng khóc nghe yếu ớt nh- không có hơi, hơi thở gấp, môi đỏ tím, sặc sữa, trớ nôn, th- ờng là báo hiệu viêm gan và suy tim.

- Tiếng khóc to, kèm theo tiếng kêu, sốt, nôn ọe, co giật, có thể trẻ bị về não hoặc thần kinh.

694. Cách làm cho trẻ hết nấc

Khi trẻ nấc, ta bế trẻ lên lấy ngón tay cù nhẹ vào tai hoặc vào bên cạnh miệng của bé cho trẻ khóc hoặc c- ời, nấc tự nhiên hết.

695. Cách cắt đầu ti giả

Khi cắt đầu ty giả cho trẻ, ta nên dùng dao lam rạch thành hình +, vì vậy, khi không dùng, đầu ty giả sẽ kín lại không cho vi khuẩn xâm nhập vào, hơn nữa khi cho trẻ ăn có thể điều tiết đ- ợc l- ợng thức ăn chảy ra.

696. N- ớc cơm là thức ăn tốt cho trẻ

Trong n- ớc cơm có rất nhiều vitamin nh- B<sub>1</sub> B<sub>2</sub> PP, và một số chất dinh d- ỡng nh- đ- ờng, chất béo. N- ớc cơm lại có vị ngọt, có lợi cho khí huyết, d- ưỡng âm, giúp đỡ nhiệt, có lợi cho sự phát triển của trẻ, giúp trẻ tiêu hoá và hấp thụ chất béo tốt hơn. Do vậy, ta có thể dùng n- ớc cơm hoặc pha n- ớc cơm với sữa cho trẻ ăn.

697. Cách cho trẻ ăn n- ớc quýt

Trẻ sau khi chào đời đ- ợc một tháng, mỗi ngày cần cho trẻ uống thêm 1 lần n- ớc hoa quả t- ươi hoặc rau để tăng thêm vitamin. Để giúp trẻ uống n- ớc quýt trong điều kiện vô trùng, cách đơn giản nhất là mua loại quýt to không hạt, dùng kim chọc một đầu múi quýt cho trẻ mút. Trẻ mút một lúc ta bóp múi quýt cho n- ớc chảy ra. Chú ý quýt và tay phải sạch

698. Trẻ có thể ăn táo giầm nhuyễn

Táo giầm nhuyễn táo, đun nóng cho trẻ ăn, hay cho ng- ời bệnh ăn đều tốt, vì đây là đồ ăn rất có lợi cho tiêu hoá.

699. Cách thay tã cho trẻ vào mùa đông

Mùa đông, khi thay tã, quần áo cho trẻ, tốt nhất dùng máy sấy để sấy cho quần áo của trẻ nóng lên rồi thay cho trẻ, nh- vậy tránh cho trẻ khỏi bị cảm lạnh.

700. Cách cắt tóc cho trẻ

Cắt tóc cho trẻ là một vấn đề không nhỏ đối với nhiều bố mẹ. Nếu dùng máy cạo râu điện để cạo đầu cho trẻ, các bạn sẽ thấy rất vệ sinh và an toàn. Ngoài ra, cắt tóc ở nhà giúp trẻ không sợ sệt, còn vừa cắt vừa chơi, rất tiện lợi.

PHẦN 6: CÁC PH- ƠNG PHÁP CHĂM SÓC SỨC KHOẺ KHÁC

701. Cách làm cho dễ ngủ thông qua ăn uống

- Tr- ớc khi ngủ, tr- ớc khi đi ngủ lấy một thìa giấm đổ vào cốc n- ớc nguội, khuấy đều rồi uống, nh- vậy dễ ngủ và ngủ ngon hơn. Cũng có thể uống một cốc sữa hoặc 1 cốc n- ớc đ- ờng, hiệu quả cũng tốt.

- Có ng-ời muốn dễ ngủ đã dùng cam, quýt đã bóc vỏ hoặc cắt từng miếng để vào gối, để mùi h-ơng tỏa ra kích thích buồn ngủ.

- Tr-ớc khi đi ngủ ăn cháo kê, sẽ cảm thấy rất buồn ngủ, giấc ngủ rất ngon.

- Khi rán bánh mỳ, tuyền tuyền tiết ra triptxin, tiến hành trao đổi chất với axitamin trong bánh mỳ, trong đó chất dùng trao đổi chất có tác dụng trấn tĩnh thần kinh, giúp dễ ngủ hơn.

702. Cách chữa mất ngủ

- Khi ngủ không yên do nhức đầu chóng mặt, có thể lấy một ít dầu gió bôi vào thái d-ơng, huyết phong trì sẽ cảm thấy dễ ngủ.

- Với những ng-ời th-ờng xuyên bị mất ngủ, nên dùng 60g bách hợp, cho đ-ờng vào sắc uống với n-ớc, uống tr-ớc khi đi ngủ. Số lần uống căn cứ vào bệnh tình từng ng-ời.

- 1 bộ tim lợn t-oi, 15g táo tàu (táo đỏ), tim cắt ra rửa sạch, táo bỏ hạt giã nhỏ, đổ n-ớc vào tim và táo ninh, không uống n-ớc chỉ ăn cái, 5 ngày ăn 1 bộ tim.

703. Ph-ơng thuốc chữa hay mê khi đi ngủ

Đ-ơng quy, sinh địa, hồng hoa, ng-u tất mỗi loại 15g, chỉ xác, xích th-ợc, cam thảo mỗi loại 15g, cát cánh, xuyên khung mỗi loại 7,5g đào nhân 20g, sắc lấy n-ớc uống.

704. Tác dụng của gối bã chè

Đem bã chè phơi khô, làm ruột gối rất êm, khi ngủ lại có mùi thơm dễ chịu, tạo cảm giác rất thoải mái.

705. Cách giã r-ợu

Với những ng-ời bị say r-ợu nặng, dẫn đến trúng độc cần kịp thời đ-a đi bệnh viện, còn các tr-ờng hợp say đơn thuần khác có thể tham khảo các cách sau;

- Ăn đậu phụ hoặc thực phẩm làm từ đậu không chỉ tốt cho cơ thể, còn là loại thực phẩm có khả năng giã r-ợu rất tốt.

- Lấy vỏ cam t-oi luộc lên, cho thêm một ít muối tinh, cho ng-ời say r-ợu uống sẽ đỡ say.

- D-a hấu, cà chua, táo lê và nhiều loại hoa quả khác có khả năng làm loãng nồng độ của r-ợu trong máu, giúp bài tiết nhanh, nên cũng có tác dụng giã r-ợu.

- Trong lá chè có nhiều loại phenôn, caphêin, axitamin.vv.. giúp gây h-ng phấn cho trung khu thần kinh, từ đó nâng cao khả năng trao đổi chất của gan, nên có tác dụng giã r-ợu.

- Trong các bữa tiệc, những món canh nóng không mỡ giúp những ng-ời uống nhiều r-ợu giảm bớt nồng độ r-ợu, vì khi ăn canh nóng r-ợu sẽ bài tiết ra ngoài qua mồ hôi và tiết niệu.

- Lấy hai miếng vỏ cây long não, rửa sạch, cho vào miệng nhai khoảng 1 phút nhỏ ra, hoặc dùng gỗ long não 100g đổ n-ớc vào sắc uống cũng có tác dụng giã r-ợu.

706. Các loại chè thuốc

- Thảo quyết minh: Thuốc đông y vị thảo quyết minh có tác dụng kiện vị lợi tiểu, giúp chữa cao huyết áp, đi tảo th-ờng xuyên, thích hợp cho ng-ời già bị cao huyết áp vừa bị táo bón. Đồng thời cũng có tác dụng với các bệnh về mắt nh- gió chảy n-ớc mắt, đau mắt s-ng đỏ. Nếu dùng thảo quyết minh lâu ngày có thể giúp sáng mắt. Cách dùng nh- sau: lấy 20g thảo quyết minh cho vào cốc chè, pha nh- pha chè, để 20 phút sau thì uống, uống hết lại đổ n-ớc sôi vào, uống không hết ngày hôm sau có thể cho n-ớc vào uống tiếp.

- Chè cúc trắng: Hoa cúc trắng có tác dụng hạ nhiệt, giải độc, chống chóng mặt, cơ thể giảm đ-ợc huyết áp. Cách dùng: lấy 1-2 hoa bông cúc trắng khô nguyên vẹn, cho vào cốc thủy

trinh, đổ n-ớc sôi vào, pha một ít đ-ờng để uống. Hàng ngày dùng hoa cúc trắng, ngâm 6-7g, pha với n-ớc sôi, chữa cao huyết áp. Uống khoảng 3-7 ngày, các chứng mất ngủ, đau đầu sẽ giảm, huyết áp cũng giảm xuống mức bình th-ờng.

- Vỏ lạc, và lá lạc: Rửa sạch vỏ lạc, sắc lấy n-ớc uống thay chè, có tác dụng rất tốt với bệnh vành tim, xơ cứng động mạch, cao huyết áp và giúp giảm l-ợng cholesterol trong máu. Hàng ngày dùng lá lạc t-ơi 30g (lá khô 15g), sắc uống thay n-ớc chè, chữa các bệnh cao huyết áp, bệnh tim, đau đầu, mất ngủ, vv...

- Lá cây hồng lấy quả: Lá cây hồng có nhiều vitamin C, carotin, vitamin P và côlin, đặc biệt là có loại chất chống vi khuẩn, giải độc. Dùng lá cây hồng pha với n-ớc uống thay chè, có tác dụng trợ giúp đối với ng-ời bị cao huyết áp, xơ cứng động mạch, lợi tiểu giảm bớt chứng chân tay tê cứng, kích thích ăn ngon ngủ ngon, ngăn chặn sự phát triển của hắc tố, giúp chống râm mặt.

- Vỏ quýt: trong vỏ quýt có nhiều vitamin C, vitamin có tác dụng hoà tan trong n-ớc. Ta đem vỏ quýt dùng sấy khô và pha nh- trà, Không những hấp thụ đ-ợc vitamin C rất tốt, còn có thể chữa ho đờm, giảm độc do ăn cá tôm. Trong dân gian th-ờng dùng vỏ quýt, gừng t-ơi, đ-ờng phèn pha với n-ớc nóng chữa ho do cảm phong hàn.

- Vỏ đỗ rắng ngựa hoặc đậu tằm: dùng vỏ rắng ngựa hoặc vỏ đậu tằm ngâm n-ớc nóng uống thay trà chữa bệnh phù, lợi tiểu; rang vàng ngâm n-ớc nóng uống cũng kích thích tiêu hoá, kiện vị giải khát.

- Tâm hạt sen: Tâm hạt sen có tác dụng trợ tim giảm huyết áp, ng-ời bị bệnh cao huyết áp ngày ngày dùng một ít tâm sen ngâm n-ớc nóng uống sẽ có tác dụng ổn định huyết áp.

707. Các loại cháo thuốc

- Cháo kê bổ khí d-ỡng huyết.
- Cháo đậu xanh hạ nhiệt, giải độc.
- Cháo đậu đỏ lợi tiểu, bổ tim d-ỡng huyết, có lợi cho dạ dày.
- Cháo hạt sen bổ tim an thần.
- Cháo bạch mộc nhĩ (mộc nhĩ trắng) d-ỡng phổi bổ thận.
- Cháo bách hợp giải nhiệt, chữa ho và khó thở.
- Cháo vùng trắng bổ phổi, d-ỡng da.
- Cháo vùng đen bổ thận, sáng mắt, đen tóc, làm đẹp da.
- Cháo củ cải lợi tiểu, tan đờm, chữa ho.
- Cháo rau cần giảm huyết áp, sáng mắt giải nhiệt.
- Cháo phục linh chữa viêm thận.
- Cháo cầu kỷ, hoa cúc chữa huyết áp cao.
- Cháo hạnh nhân chữa ho.
- Cháo bách hợp trần bì chữa lao phổi.

708. Giải độc thức ăn

- Ăn tôm bị trúng độc, có thể lấy ngó sen sống giã nhỏ lấy n-ớc uống hoặc lấy n-ớc gừng t-ơi uống.

- Khi ăn cá bị trúng độc, nấu đậu đen lấy n-ớc uống.
- Uống nhâm đồ có tính kiềm, tạm thời uống dấm để cấp cứu.

709. Cách giúp uống thuốc dễ

- Do vị cảm của l- ời và nhiệt độ thuốc bắc có liên quan với nhau nên khi uống thuốc bắc ta nên để nhiệt độ thuốc thấp hơn nhiệt độ cơ thể thì đỡ đắng hơn. Khi uống thuốc ở nhiệt độ 37 độ là đáng nhất.

- Để giúp uống thuốc dễ hơn, tr- ớc khi uống vài phút ta có thể ngậm viên đá nhỏ làm cho l- ời tê đi không còn cảm giác, khi đó uống thuốc sẽ không thấy có mùi vị gì. Ngoài ra thuốc đắng hoặc khó uống, ta có thể uống thuốc bằng n- ớc cam, tuyệt đối không uống bằng n- ớc chè.

710. Thứ tự khi uống thuốc

- Các loại thuốc bổ: Các loại thuốc bổ nh- nhân sâm nên uống vào buổi sáng sớm khi đói hoặc buổi tối tr- ớc khi ngủ.

- Thuốc tiêu hoá: Uống tr- ớc bữa ăn 10 phút, để tăng c- ờng dịch tiêu hoá, tiết ra giúp chúng ta tiêu hoá thức ăn tốt hơn.

- Thuốc ngủ, thuốc giun và thuốc tránh thai: Nên uống tr- ớc lúc ngủ.

- Các loại vitamin: Th- ờng nên uống vào giữa 2 bữa ăn (khi dùng vitamin K để cầm máu nên uống ngay)

- Các loại thuốc kháng khuẩn: loại thuốc bài tiết ra ngoài nhanh nên 6 tiếng uống một lần.

- Thuốc giảm huyết áp: căn cứ vào hồ sơ sinh vật của cơ thể, nên uống thuốc giảm huyết áp ngày 3 lần, vào 7 giờ sáng, 3 giờ chiều và 7 giờ tối. L- ợng thuốc buổi sáng và tối nên ít hơn buổi chiều một chút. Không đ- ợc uống tr- ớc khi đi ngủ.

- Thuốc chữa dị ứng vàng da: nên uống tr- ớc khi đi ngủ 1/2 giờ.

- Thuốc kích thích dạ dày: chẳng hạn thuốc aspirin, nên uống sau khi ăn cơm 1/2 giờ.

- Thuốc chống viêm: các loại bệnh phong thấp hoặc viêm khớp th- ờng đau nhiều vào buổi sáng. Do vậy nên uống thuốc giảm đau vào buổi sáng, hiệu quả tốt nhất, buổi tr- a không cần uống thuốc nữa.

- Các loại thuốc kích tố: Phản ứng của cơ thể với kích tố cũng có quy luật với thời gian. Buổi sáng từ 6-9 giờ, nồng độ trong máu là cao nhất, 12 giờ đêm là thấp nhất, do vậy nên uống thuốc 1 lần vào buổi sáng.

- Chất sắt: với những bệnh nhân thiếu máu cần uống chất sắt, uống vào 7 giờ tối là tốt hơn uống vào 7 giờ sáng, lúc này nồng độ trong máu tăng lên 4 lần, tác dụng sẽ tốt.

711. Dùng muối trợ thuốc

- Khi uống thuốc bổ tim nên dùng muối rang uống cùng sẽ tăng tác dụng của thuốc.

- Khi uống thuốc bổ thận uống bằng n- ớc muối sẽ có tác dụng tốt hơn.

712. Cách hoà tan thuốc viên loại thuốc bắc

Khi muốn hoà tan thuốc viên, nên hoà tan trong n- ớc có nhiệt độ 40-50 độ vừa tan nhanh lại an toàn (riêng thuốc viên đ- ờng chữa bại liệt cho trẻ không dùng cách này).

713. Cách cất giữ thuốc

Thuốc tạm thời không dùng đến nên đặt vào tủ lạnh, sẽ giữ đ- ợc thuốc không bị giảm hiệu lực.

714. Cách phán đoán thiếu vitamin

- Thiếu vitamin A: Sợ ánh sáng, dễ mỏi mắt, dễ mắc bệnh kết mạc, sức đề kháng kém, rụng tóc.

- Thiếu vitamin B<sub>1</sub>: tiêu hoá kém, sức chịu đựng kém, da khô, sắc da xấu, chân tay có lúc bị tê dại.

- Thiếu vitamin B<sub>2</sub>: Chân tay nóng, da nhiều dầu, gàu nhiều, ăn cơm xong có lúc mờ mắt.

- Thiếu vitamin B<sub>3</sub>: Mất ngủ, miệng hôi, vô cớ đau đầu, tinh thần uỷ mị

- Thiếu vitamin B<sub>6</sub>: Hay bị chuột rút (có co giật) vết thương ngoài da không lành, phụ nữ có thai buồn nôn quá nhiều.

- Thiếu vitamin B<sub>12</sub>: Chán ăn, trí nhớ tồi, hô hấp không đều, mất tập trung.

- Thiếu vitamin C: Dễ chảy máu cam, dễ cảm, miệng và lưỡi khô, răng chảy máu, khả năng thích nghi với sự thay đổi của môi trường kém.

- Thiếu vitamin E: Tứ chi mỏi mệt, dễ ra mồ hôi, da khô, tóc chẻ, căng thẳng thần kinh, phụ nữ đau bụng khi có kinh.

715. Ăn hoa quả để giải nhiệt

- D- a hấu, lê: Mát, nhuận phổi tan đờm.

- Trám (ôliu): hạ hoả, có lợi cho họng, giải độc.

- Khế: Giải khát, lợi tiểu.

- Táo: Mát, có lợi cho sức khoẻ.

- Nho: Hạ nhiệt trong máu, lợi tiểu.

- Dứa: lợi tiểu, giảm bớt nóng mùa hè.

- Hồng: Nhuận phổi.

- Mận: Hạ hoả gan, lợi tiểu.

CHƯƠNG VIII : CHĂM SÓC SẮC ĐẸP

PHẦN 1: CÁCH LÀM ĐẸP VÀ BẢO VỆ TÓC

716. Cách trị gàu

- Muối, phèn chua trị gàu: Hoà muối, phèn chua vào 1 lít nước vừa phải để gội đầu, giúp chữa da đầu bị ngứa, giảm gàu.

- Gội đầu bằng giấm l- u niên: Lấy 500 ml giấm lâu năm pha đều với 1kg nước ấm, mỗi ngày gội một lần, cũng chữa được gàu, ngoài ra còn chữa được rụng tóc, giảm bớt hiện tượng tóc chẻ.

- Trị gàu bằng hành củ: Ta đem hành củ băm bọc với vải màn, đắp lên tóc cho đến khi nước hành ngấm vào da đầu, sau vài giờ gội sạch, chữa được gàu.

717. Cách làm bóng tóc

- Tráng đầu bằng nước chè: Sau khi gội đầu xong, ta dùng nước chè tráng qua, sẽ làm sạch các chất còn sót lại của nước gội đầu, giúp tóc đen, mềm và bóng.

- Chăm sóc tóc bằng bia: Dùng bia bôi lên tóc không những giúp bảo vệ tóc, còn kích thích tóc mọc nhanh. Khi bôi bia, trước tiên phải gội sạch đầu, lau khô, dùng 1/8 chai bia, bôi lên tóc sau đó dùng tay mát xoa da đầu, để bia thấm đều vào chân tóc. Sau 15 phút, dùng nước sạch gội lại tóc sẽ đen bóng. Cách này rất phù hợp với người có tóc khô và cứng.

- Bảo vệ tóc bằng trứng và dấm: Trộn đều lòng trắng vào nước gội đầu, khi gội dùng tay mát xoa đầu một cách nhẹ nhàng. Sau khi gội sạch dùng lòng đỏ trứng gà cho vào 1 lít dấm,

đánh thật đều, vuốt thuận theo chiều của tóc, dùng khăn ủ khoảng 1 giờ, dùng n-ớc sạch gội thật kỹ, tóc sẽ đen bóng, cách này thích hợp với ng-ời có tóc khô và cứng.

- Ngâm tóc vào dầu chải tóc: sau khi gội đầu xong, lấy 1 lít n-ớc dầu chải tóc hoà với n-ớc (chỉ cần 1/3 l-ợng dầu dùng bình thường), ngâm tóc vào chậu n-ớc, lắc qua lắc lại, dùng khăn khô áp vào tóc cho khăn hút n-ớc trên đầu, nh- vậy, khi khô tóc sẽ óng m-ợt.

718. Điều cần chú ý khi dùng sữa chải tóc

- Gội đầu xong khi sờ tóc không còn thấy dính nữa thì bôi sữa chải tóc là thích hợp nhất. Nếu tóc - ợt đã bôi, tóc sẽ không khô đ-ợc, nếu khô quá, tóc lại không bóng lắm.

- Sau khi bôi sữa chải tóc, trên tóc sẽ có một lớp màu trắng, lúc này cần dùng l-ợc chải sẽ hết.

719. Một ph-ơng pháp giúp tóc mọc

Nếu tóc rụng làm cho tóc ngày càng mỏng, ta có thể dùng một thìa mật ong, 1 lòng đỏ trứng gà sống, 1 thìa dầu thực vật, hai thìa dầu gội đầu và 1 lít n-ớc hành trộn đều với nhau, bôi lên da đầu, đội mũ ni lông mỏng lên (loại mũ dùng để làm đầu), sau đó lấy khăn mặt nhúng n-ớc nóng ch-ờm liên tục bên ngoài mũ. sau 1-2 tiếng gội lại bằng n-ớc gội đầu. Một ngày một lần sau 1 thời gian tóc sẽ mọc.

720. Hạt b-ởi chữa rụng tóc

Nếu tóc vàng, bị rụng, ta dùng hạt b-ởi 25g, ngâm với n-ớc nóng, mỗi ngày 2-3 lần bôi vào chỗ rụng tóc, cũng có thể cho cả gừng t-ỏi để bôi cùng. Làm nh- vậy có tác dụng chăm sóc chân tóc, và kích thích tóc mọc nhanh hơn.

721. Cách nhuộm tóc không bị bỏng

Khi nhuộm tóc, nếu ta bôi xung quanh rìa tóc 1 vòng dầu ăn, sẽ chống thuốc nhuộm dính vào cổ áo và da xung quanh da đầu. Nếu không may bị bỏng ta có thể bôi tàn thuốc lá lên rồi rửa sạch.

722. Tủ lạnh làm cho thuốc nhuộm không bị biến mất

Thuốc nhuộm để trong phòng có nhiệt độ cao sẽ mất đi một phần công năng và biến màu sắc. Nếu ta cất thuốc nhuộm vào tủ lạnh, thuốc nhuộm giữ đ-ợc màu lâu hơn.

PHẦN 2: CÁCH LÀM ĐẸP DA MẶT VÀ CÁC BỘ PHẬN KHÁC

723. Ph-ơng pháp làm đẹp bằng trứng

- Sau khi dùng sữa rửa sạch da mặt, dùng lòng trắng trứng gà bôi lên từ 15-20 phút, khi bôi không nên cử động. Sau đó rửa thật sạch, bôi kem d-ưỡng da, nh- vậy giúp da mặt sáng sủa và mịn.

- Dùng 1/3 hoặc cả lòng đỏ trứng, 5 giọt dầu vitamin E, trộn đều bôi lên mặt hoặc cổ, 15-20 phút rửa sạch. Ph-ơng pháp này phù hợp với da khô, có tác dụng chống lão hoá da, tẩy nếp nhăn.

- Dùng lòng trắng trứng gà trộn với 5 giọt chanh, bôi lên mặt từ 15-20 phút rồi rửa sạch. Cách này giúp da mặt nhẵn trắng, giảm tàn nhang, phù hợp với da dầu.

- Dùng 1/3 hoặc 1/2 lòng đỏ trứng gà, trộn với 5 giọt dầu ôliu, bôi lên mặt hoặc cổ, 15-20 phút sau rửa sạch. Cách này phù hợp với da trung bình.

- Khi làm đồ ăn có dùng đến trứng, lấy phần còn dính trên vỏ cất vào tủ lạnh, khi có một l- ợng vừa trộn với 1 thìa sữa bột và mật ong, trộn cho thành dạng hồ, buổi tối rửa mặt xong bôi lên mặt, sau 1/2 giờ rửa lại, làm liên tục giúp da mặt giảm bớt nếp nhăn.

724. Làm đẹp bằng cơm

Cơm sau khi thổi xong, tranh thủ còn đang nóng nắm lại, lăn liên tục trên mặt cho đến khi nắm cơm đen và dính mới thôi, sau đó dùng n- ớc sạch rửa. Với cách này cơm sẽ làm sạch dầu và các thứ dính ở lỗ chân lông. Nếu làm liên tục trong vòng 1/2 năm, thấy da mặt trắng và đẹp lên. Chú ý cơm phải mềm và không quá nóng.

725. Làm đẹp bằng củ cải trắng

Củ cải trắng khi dùng làm thức ăn có tác dụng nhuận phổi, tiêu đờm. Nếu ta đem củ cải rửa sạch nghiền nát, vắt lấy n- ớc, pha cùng với một l- ợng n- ớc bằng với n- ớc củ cải dùng để rửa mặt giúp cho da mặt t- ươi mát. Cách này còn rất tốt với ng- ời bị hen suyễn ho mãn tính.

726. Làm đẹp bằng vỏ d- a hấu

Dùng vỏ d- a hấu cắt con chì nhỏ (cắt lấy phần vỏ còn dính phần ruột đỏ là tốt nhất) xoa liên tục lên mặt trong vòng 5 phút, sau đó dùng n- ớc sạch rửa sạch, tuần làm 2 lần sẽ có tác dụng làm cho da mặt mịn trắng.

727. Làm đẹp bằng d- a chuột

D- a chuột có tác dụng chống khô da xoa vết nhăn, có tác dụng tốt với những ng- ời bị da đen. Lấy d- a chuột nghiền nát vắt lấy n- ớc dùng bông tẩm xoa lên mặt, nếu sử dụng nhiều có tác dụng xoa bớt nếp nhăn. Với những ng- ời da dầu làm nh- sau: N- ớc d- a chuột trộn với lòng trắng trứng bôi lên mặt khi đã rửa sạch mặt, nằm im trong vòng 20 phút sau đó rửa sạch mặt.

728. Cách làm đẹp mặt bằng bí đỏ

Bí đỏ có tác dụng xoa nếp nhăn, làm nhẵn da. Ta đem bí đỏ thái nhỏ, nghiền nát, vắt lấy n- ớc trộn đều với 1 ít mật ong rửa sạch mặt và bôi lên, khoảng 30 phút rửa sạch một tuần làm 3-5 lần.

729. Làm đẹp bằng m- ớp đắng

Nghiền nát m- ớp đắng lấy n- ớc bôi lên da có tác dụng chống da mặt bị ngứa và các bệnh nấm ngoài da.

730. Làm đẹp bằng dây m- ớp

Vào mùa thu, khi dây và lá m- ớp khô vàng ta cắt dây m- ớp chỗ cách đất 60cm nhựa sẽ chảy ra cho vào lọ sau một thời gian ta tích đ- ợc một l- ợng đáng kể. Ta dùng nhựa này bôi lên mặt (có thể trộn với vài giọt glixêrin, axitboric và cồn thì hiệu quả làm mịn da sẽ càng tốt hơn, còn có tác dụng diệt khuẩn), sẽ giúp làm đẹp và bảo vệ da.

731. Làm đẹp bằng cà chua

Cà chua có nhiều vitamin C. Nếu ta nghiền nát cà chua lấy n- ớc, trộn với một ít đ- ờng trắng, bôi lên da mặt hoặc những chỗ da để lộ ra ngoài giúp da trắng đẹp hơn.

732. Làm đẹp bằng vỏ quýt

Lấy vỏ quýt cho vào chậu n- ớc rửa mặt hoặc bồn tắm, ngâm bằng n- ớc nóng, mùi thơm của vỏ quýt không những làm ta thấy dễ chịu mà còn có tác dụng làm da nhẵn, rất tốt với những ng- ời da xù xì khô ráp.

733. Làm đẹp da mặt bằng n-ớc muối

Hàng ngày vào buổi sáng, dùng n-ớc muối nồng độ 30% lau mặt, rồi dùng n-ớc cơm hoặc n-ớc vo gạo rửa mặt, sau đó bôi ken d-ỡng da. Sau nửa tháng da mặt sẽ hết bị khô ráp, trắng ra và mịn màng hơn.

734. Làm đẹp bằng sữa bò

Dùng sữa bò xoa mặt và tay sẽ làm cho da mịn màng hơn, hiệu quả không kém gì mỹ phẩm.

735. Glyxêrin làm đẹp tay

Nếu muốn có một đôi tay mềm mại, trắng trẻo, bạn có thể th-ờng xuyên dùng glyxêrin trộn với dấm bôi tay. Cách làm nh- sau: 1 phần Glyxêrin, 2 phần n-ớc, 5-6 giọt dấm, trộn đều, xoa lên tay.

736. Cách làm mềm kem mặt nạ bôi mặt

Nếu kem mặt nạ dùng ch- a hết để bị cứng, ta có thể làm mềm ra và dùng tiếp. Cách làm nh- sau: Cho một ít n-ớc lọc, n-ớc cất càng tốt vào hộp đựng kem (l-ợng n-ớc không nhiều quá, căn cứ vào l-ợng kem) Đậy kín cho vào nồi đựng n-ớc đun nóng đến 50 độ kem sẽ mềm ra.

737. Điều chú ý khi cạo râu

Th-ờng xuyên cạo râu, cạo mặt sẽ làm cho da luôn sạch sẽ, chống lão hoá cho da. Đó là do cạo mặt tăng c-ờng hoạt động của cơ mặt, tuần hoàn máu trên mặt, làm cho tế bào da mặt thay đổi tốt hơn. Để không làm da mặt bị tổn th-ơng khi cạo mặt, mà cạo lại dễ hơn, ta có thể dùng n-ớc xà phòng ấm làm -ớt da mặt, hoặc dùng khăn mặt sạch nhúng n-ớc nóng lau mặt rồi bôi kem cạo râu lên, nh- vậy sẽ làm mềm chân râu và da mặt, giảm bớt ma sát giữa da mặt và dao lam. Râu càng dài, khi cạo da mặt bị kéo theo càng nhiều, tổn hại đến da cũng lớn hơn, do vậy nên th-ờng xuyên cạo râu. Tuyệt đối không nên dùng tay hoặc nhíp nhổ râu để tránh vi khuẩn thâm nhập, dẫn đến viêm lỗ chân lông.

738. Cách chữa mụn trứng cá.

N-ớc cà chua trộn đều với n-ớc chanh, phomát chua xoa lên mặt có thể chữa da mặt tiết ra quá nhiều dầu, giúp da mặt luôn khô ráo, sạch sẽ, giảm bớt mụn trứng cá.

739. Vỏ chuối tiêu chữa mụn cóc

Dùng vỏ chuối tiêu xoa lên bề mặt mụn cóc làm mụn mềm ra và rụng dần cho đến khi khỏi hẳn.

740. Cà trắng chữa tàn nhang

Cắt cà trắng ra thành lát xoa lên chỗ bị tàn nhang, làm trong nhiều ngày, tàn nhang sẽ mờ dần đi.

741. Sữa và dấm chữa s-ng mắt

Sáng mới ngủ dậy, nhiều khi bị s-ng mắt. Để mắt đỡ bị s-ng, ta dùng một ít sữa hoà với dấm và n-ớc sôi, dùng bông chấm bôi lên mi mắt trong vòng 3-5 phút, sau cùng dùng khăn nóng áp 1 lúc, mắt sẽ hết s-ng.

742. Ph-ơng pháp làm trắng răng

- Với răng bị vàng và đen, ta dùng mai cá mực nghiền thành bột trộn với thuốc đánh răng, đánh sau vài lần răng sẽ trắng.

- Đánh răng bằng vài giọt dấm nhỏ vào thuốc đánh răng sẽ làm sạch vết bẩn do hút thuốc bám ở răng.

743. Muối tinh chữa mũi đỏ

Ng-ời bị bệnh mũi đỏ có thể th-ờng xuyên dùng muối tinh xoa lên chỗ bị đỏ nhiều lần trong một ngày, 1 thời gian sau sẽ đỡ.

744. Dung dịch amôniắc tẩy vết thuốc trên tay

Những ng-ời hay hút thuốc trên ngón tay th-ờng có vết thuốc. Để tẩy hết vết thuốc này chỉ cần lấy 1 cốc n-ớc ấm, nhỏ vào vài giọt dung dịch amôniắc đặc, ngâm tay vào là đ-ợc.

745. AFC tẩy đ-ợc vết bẩn n-ớc P.P

N-ớc PP (dung dịch thuốc tím) sau khi sử dụng nếu dính vào tay th-ờng làm cho tay bị chuyển thành màu vàng, rửa tay bằng xà phòng th-ờng không đi hết đ-ợc. Nếu ta dùng 1 viên APC hoặc vitamin C, thấm n-ớc vào chỗ tay bị nhuộm vàng, tay sẽ sạch.

746. Giấm làm cho màu sơn móng tay bóng và bền hơn

Tr-ớc khi sơn thuốc móng tay, dùng bông tẩy dấm rửa sạch tay. Sau khi dấm khô mới đánh móng tay, thuốc móng tay sẽ bền và bóng hơn.

PHẦN 3: CÁC PH-ƠNG PHÁP TẮM CÓ LỢI CHO SỨC KHOẺ

747. Tắm cam

Vắt n-ớc 2 quả cam vào n-ớc tắm ấm, nằm ngâm trong bồn tắm khoảng 10 phút, làm nh- vậy sẽ làm cho da trên toàn bộ cơ thể hút đ-ợc vitamin C, có tác dụng làm cho da đẹp.

748.Tắm giấm.

Lấy 1 cốc nhỏ dấm đổ vào n-ớc tắm nóng ngóáy đều rồi tắm, sẽ làm cho bạn cảm thấy thoải mái, chân tay nhẹ nhõm.

749. Tắm bằng mật

Khi tắm n-ớc nóng, cho 1 thìa đ-ờng mật vào tắm xong, bạn sẽ thấy tinh thần sảng khoái, da dễ mịn màng.

750. Tắm bằng muối

Lấy 2 thìa muối biển, 1 thìa r-õi dầu vừng và 1/2 thìa n-ớc chanh t-ới trộn lẫn với nhau cho vào n-ớc tắm ngóáy đều khi tắm có tác dụng rất tốt với da.

751. Tắm n-ớc muối

Vào mùa hè khi tinh thần mệt mỏi, ta có thể tắm bằng n-ớc ấm pha muối, sẽ thấy sảng khoái ngay.

752. Tắm r-ợu

Khi tắm, cho 1 ít r-ợu vào n-ớc tắm sẽ làm cho da nhẵn bóng tính đàn hồi cao. Cách tắm này còn tốt với các bệnh nhân bị da liễu hay đau khớp.

753. Tắm bằng cacbônát natri

Trong 5 kg n-ớc tắm cho 2 viên cacbônát natri mỗi viên 0,5g, nhiệt độ khoảng 40 độ. Đợi cacbônát tan hết thì tắm. Cách này có tác dụng hồi- phục sức khoẻ nhanh.

754. Tắm vôi hoa sen.

Khi tắm vôi hoa sen, để vôi hoa sen sát vào ng-ời, cho n-ớc phun thật mạnh vào cơ thể làm cho da sạch sẽ hơn. Phun n-ớc từ nhiều góc độ khác nhau sẽ kích thích tuần hoàn máu và thay đổi chất.

755. Tắm hơi.

Tr- ớc tiên đóng kín cửa nhà tắm cho khí lạnh không tràn vào đ- ợc. Dùng nồi áp suất, đổ vào nồi 4/5 n- ớc, dùng 1 ống cao su hoặc nhựa (chiều dài căn cứ vào khoảng cách nhà tắm và nhà bếp), 1 đầu ống nối chặt vào lỗ thoát khí trên nồi áp suất, đầu kia chĩa vào nhà tắm. Tr- ớc khi tắm tốt nhất chuẩn bị 1 chậu n- ớc nóng, tắm xong dùng để tráng cơ thể. Nếu cho vào nồi 1 ít n- ớc thơm, khi tắm sẽ có mùi thơm, cảm giác thật dễ chịu.

756. Cách kỳ l- ng khi tắm.

- Khi tắm 1 mình nếu muốn kỳ l- ng chỉ có thể dùng khăn lau qua gây cảm giác không sạch. Nếu khi cộ l- ng ta đem khăn bông tắm kéo thẳng ra, cuốn thành vài vòng rồi kéo qua kéo lại trên l- ng, nh- vậy lực ma sát giữa khăn và l- ng sẽ lớn hơn, kỳ sẽ sạch hơn.

- Ta cũng có thể cho mút vào trong tất da chân cũ, buộc 2 đầu tạo thành khăn cộ l- ng cũng rất tốt.

757. Vừa ăn cơm xong không nên tắm ngay.

Khi vừa ăn cơm xong đi tắm ngay sẽ làm cho tinh thần đang phấn chấn trở nên bị ức chế, co bóp dạ dày chậm lại, dịch tiêu hoá tiết ra ít đi, mạch máu to ra, tăng thêm l- ợng máu l- u thông. Nh- vậy sẽ làm cho l- ợng máu chảy vào hệ thống tiêu hoá giảm đột ngột, tăng thêm hoạt động cho tim, rất dễ gây những bệnh nh- đau tim, xơ cứng động mạch. Do vậy, tốt nhất ta nên tắm sau khi ăn cơm xong khoảng 1/2h hoặc 1h.

PHẦN 4 : MỘT SỐ CÁCH LÀM ĐẸP VÀ CẢI THIỆN SỨC KHOẺ KHÁC

758. Thổi sáo

Thổi sáo có tác dụng kích thích cơ mặt vận động triệt để, do đó có thể giảm bớt nếp nhăn trên mặt ngoài ra còn giúp mạch chậm lại, giảm huyết áp.

759. Những ph- ơng pháp tập thể dục đơn giản.

- Khi uống n- ớc nên xúc miệng, làm nh- vậy vừa sạch miệng lại vừa nh- "tập thể dục" cho mặt.

- Khi tắm nếu vòi n- ớc thấp, thay vì đóng vòi n- ớc bằng tay hãy dùng chân đóng, nh- vậy sẽ làm cho x- ơ và khớp chân đ- ợc vận động.

- Nhà có sân rộng có thể ném một đồng xu hoặc 1 đồ vật nhỏ đi rồi cố gắng tìm lại bằng đ- ợc.

- Lấy 100 hạt đậu, vung ra sàn rồi uốn cong l- ng nhặt lại (chú ý không phải ngồi xổm xuống nhặt)

- Khi nghe điện thoại, nếu điện thoại cách xa nh- ng vẫn có thể với đ- ợc, nên r- ớn tay ra để với, chân không rời chỗ, đây là một cách vận động toàn thân rất hữu hiệu.

- Hạn chế đi thang máy, hãy trèo cầu thang.

760. Ph- ơng pháp giảm mệt mỏi cho phụ nữ.

- Khi cảm thấy bồn chồn, mệt mỏi, hãy rửa mặt, chải tóc, trang điểm 1 chút.

- Đi tản bộ và th- giãn chân tay khoảng 15 phút.

- Nằm xuống gi- ờng, thả lỏng toàn thân, không nghĩ việc gì cả trong vòng 10 phút.

- Mở cửa sổ hít thở sâu trong vòng 1 phút.

CHƯƠNG IX : VĂN PHÒNG PHẨM

761. Xóa chữ viết sai bằng bút máy

Khi viết bút máy nếu viết sai, chúng ta có thể bôi lên chữ 1 chút thuốc đánh răng rồi xóa đi, chữ sẽ hết.

762. Sửa bút bị tắc mực.

Khi bút bị ra mực không đều, ta có thể cắm đầu bút bị vào đầu lọc thuốc lá đã hút xoay đi xoay lại là đ-ợc.

763. Cách mài gọt bút chì.

Bọc một lớp giấy ráp mỏng vào đầu bút chì rồi làm nh- gọt bút chì, nh- vậy gọt bút chì sẽ sắc trở lại.

764. Giữ sách, trang khỏi bị mốc.

- Dùng bông thấm vào dung dịch phèn chua rồi lau lên trang sách, các loại vi khuẩn làm hỏng sách sẽ chết. Ta cũng có thể cho 1 chút phèn chua vào quấy với hồ (khi đang làm hồ) dùng hồ này dán sách sẽ có tác dụng chống vi khuẩn mốc...

- Vào mùa m- a và những lúc thời tiết nồm, ẩm - ột, ta có thể dùng máy sấy thổi nhẹ vào sách vở, làm nh- vậy cũng có tác dụng làm cho sách vở khỏi bị mốc.

- Dùng 1 ít băng phiến hoặc long não (l- ợng nh- nhau) hoà vào dung dịch cồn 75%, dùng loại giấy có khả năng hút n- ớc tốt ngâm vào dung dịch đã hoà tan từ 2-3 phút, sau đó lấy giấy đó ra hong khô kẹp vào sách hoặc tranh, nh- vậy sẽ chống đ-ợc mối mọt cho sách và tranh.

765. Xóa vết bẩn trên sách.

- Khi sách bị dây vết bẩn dầu, ta đặt 1 miếng giấy có khả năng hút n- ớc tốt lên trên trang sách bị dây bẩn rồi dùng bàn là là nhẹ vài lần, nh- vậy dầu sẽ bị hút hết vào giấy, làm cho sách lại sạch sẽ và phẳng phiu nh- ban đầu.

- Nếu sách bị dây mực, ta đặt 1 miếng giấy hút n- ớc tốt xuống d-ới trang giấy bị dây mực, dùng dung dịch o xy già 20% xoa - ột vết bẩn, sau đó lại đặt tiếp một tờ giấy thấm n- ớc lên trên trang giấy, đè 1 vật nặng lên trên, nh- vậy mực sẽ bị dung dịch o xy già hút sạch, sau đó để khô vết mực sẽ hết.

- Nếu sách bị vết ẩm, ố, ta nên dùng phèn chua để tẩy sạch. Nếu bị bẩn do gỉ sắt, ta có thể dùng dung dịch a xít ôxalic hoặc a xít xitric để tẩy, sau đó dùng n- ớc sạch rửa qua trang sách, rồi dùng giấy thấm kẹp vào sách, để khô là đ-ợc.

766. Cách làm mực tàu không bị phai màu.

Khi viết, vẽ phải dùng mực tàu, nếu muốn mực không bị phai màu, ta vào hoà mực 1 chút n- ớc xà phòng (hoặc n- ớc chè) rồi dùng để viết vẽ, màu mực sẽ rất lâu phai.

767. Cách dán tranh ảnh.

Khi treo hoặc dán trực tiếp tranh lên t- ờng, ta th- ờng dùng keo, hồ hoặc đinh, nh- ng làm nh- vậy lúc muốn tháo xuống th- ờng rất khó, nếu không tháo, tranh ảnh cũng dễ bị mọt ăn, hoặc bị vết gỉ dây bẩn lên tranh và t- ờng. Nếu chúng ta thay các ph- ơng pháp trên bằng dùng thuốc đánh răng dán tranh, tranh không những đ-ợc bảo vệ khỏi bị mọt ăn, mà khi lấy xuống lại dễ dàng, t- ờng lại không bị vết hồ, keo bẩn hoặc vết gỉ sắt.

768. Làm sạch khung ảnh kim loại bị gỉ.

Nếu khung ảnh kim loại bị gỉ, ta có thể dùng vỏ khoai tây lau đi lau lại nhiều lần, khung ảnh sẽ sáng lại nh- cũ.

769. Cách lau bụi t- ợng thạch cao.

T- ợng thạch cao th- ờng rất dễ bám bụi, mà bụi đã bám thì rất khó lau sạch. Chúng tôi xin đ- a ra 1 ph- ơng pháp sau để các bạn cùng tham khảo : lấy bột mỳ trộn với n- ớc sao cho hơi quánh, dùng bàn chải mềm xoa đều bột mì đã trộn n- ớc lên trên t- ợng rồi đem phơi khô. Khi t- ợng đã khô, ta dùng bàn chải (chú ý là bàn chải sạch) quét t- ợng, lớp bụi sẽ cùng lớp bột mì rơi ra khỏi t- ợng.

770. Cách làm sạch con dấu.

Con dấu sau một thời gian sử dụng sẽ bị cặn mực bám làm dấu in không đ- ọc rõ nét. Để khắc phục tình trạng trên, ta có thể đốt 1 cây nến, cho giọt nến chảy vào các kẽ dính cặn bẩn trên dấu, sau khi giọt nến khô lại, ta đem bóc ra. Chỉ cần làm nh- vậy vài lần là ta có thể lấy hết đ- ọc các vết bẩn và cặn mực trên con dấu. Ngoài ra ta cũng có thể dùng bàn chải mềm thấm xăng hoặc dầu hỏa lau nhẹ lên con dấu. Ngoài 2 cách trên tuyệt đối không dùng kim hoặc dùng dùi để gầy hoặc đục, nh- vậy sẽ làm các đ- ờng nét của dấu bị hỏng.

771. Cách cất giữ phim chụp ảnh.

Ta chỉ cần đem phim chụp ảnh (ch- a chụp) cất vào tủ lạnh, nh- vậy sẽ có thể kéo dài thời gian sử dụng của phim và giúp phim không bị hỏng. Ngay cả đối với những cuộn phim đã quá dát (nh- ng ch- a lâu) nếu đ- ọc cất giữ trong tủ lạnh cũng sẽ có thể đem ra chụp đ- ọc.

772. Làm mới những tấm phim cũ.

Với những tấm phim đã cũ hoặc bị dây bẩn, ta chỉ dùng bông thấm cồn để lau là phim lại sạch sẽ nh- mới.

773. Cách dán và gỡ ảnh trong album dán.

Nếu ta trực tiếp dán ảnh vào album, lâu ngày muốn gỡ ra để thay ảnh hoặc thay đổi vị trí ảnh sẽ rất khó khăn. Bởi vậy, ta nên làm nh- sau :

- Lấy giấy bóng kính mỏng rửa sạch lau khô.
- Cắt giấy bóng kính sao cho nhỏ hơn ảnh 1cm trở lên.
- Dùng miếng giấy bóng kính này đệm d- ối ảnh (hoặc dán tr- ớc vào album)

Với cách này, ta lấy ảnh ra sẽ dễ dàng.

774. Cách bảo quản máy ảnh.

Vào mùa m- a cần chú ý bảo quản máy ảnh, tránh cho máy ảnh bị gỉ, ống kính bị mốc. Sau khi chụp ảnh xong, nên lấy phim ra ngay, bỏ vỏ máy ảnh ra, cho máy ảnh vào túi ni lông kín cùng chất hút ẩm, buộc chặt lại rồi cho vào hộp đựng bánh bằng sắt đậy lại, nh- vậy máy ảnh sẽ luôn khô ráo, không sợ bị hỏng.

775. Cách biến phong bì nhỏ thành phong bì to.

Khi cần gửi 1 quyển tạp chí hoặc giấy tờ lớn mà không có phong bì to, ta có thể dùng 2 chiếc phong bì nhỏ dán ng- ợc chiều lại nhau là đ- ợc.

776. Ph- ơng pháp tiết kiệm giấy than.

Đem giấy than đã dùng rồi hơ lên bếp hoặc lò s- ởi 1 lúc sẽ dùng tiếp đ- ọc 1 thời gian.

CHƯƠNG X: CHĂM SÓC HOA, CHIM CẢNH

VÀ CÁ CẢNH

PHẦN 1: CHĂM SÓC HOA VÀ CHIM CẢNH

A □ CHĂM SÓC HOA

777. Cách tưới bón cây

Cách 1: Bón cây bằng bã chè

Đây là cách bón cây rất thông dụng, vừa giữ được độ ẩm cho cây vừa bổ sung được cho cây nhiều chất dinh dưỡng. Nhưng ta cũng không nên tùy tiện bón nhiều bã chè, mà trước khi bón phải xem độ ẩm đã thích hợp chưa, đồng thời phải bón vừa phải và bón theo định kỳ.

Cách 2: Tưới hoa bằng sữa đã biến chất

Khi sữa uống bị hỏng, ta không nên đổ đi mà nên pha sữa với nước rồi tưới cho cây. Chú ý lượng nước phải nhiều hơn lượng sữa nhiều lần. Nếu sữa chua lên men hết không được phép dùng để tưới cây vì trong quá trình lên men toả ra một lượng nhiệt rất lớn. Nếu tưới cây rồi sữa mới lên men rễ cây sẽ bị đốt cháy.

Cách 3: Tưới cây bằng nước ấm

Vào mùa đông, tưới cây bằng nước ấm là việc hết sức cần thiết. Nước ít nhất phải có nhiệt độ bằng nhiệt độ trong phòng, tức khoảng 35° C.

Cách 4: Tưới hoa lan bằng nước vo gạo

Thường xuyên tưới nước gạo cho hoa lan, cây sẽ lớn nhanh, hoa ra nhiều và rực rỡ hơn.

Cách 5: Tưới hoa khi vắng nhà

Khi đi vắng, ta có thể đựng đầy nước vào túi nilông, tùy theo thời gian dài hay ngắn mà chọn túi to nhỏ, sau đó dùng kim châm 1 lỗ ở túi, đặt túi nước vào chậu hoa (sát với đất, lỗ thùng chấm đất). Như vậy, nước sẽ từ từ chảy ra ngấm vào đất, giúp đất luôn luôn giữ được độ ẩm (chú ý lỗ thùng không nên châm to quá).

Ngoài ra, ta còn có thể lấy 1 chậu nước, chọn một miếng vải hút nước tốt, 1 đầu đặt vào chậu nước, 1 đầu chôn vào đất trong chậu hoa. Như vậy, khoảng trong vòng nửa tháng đất vẫn giữ được độ ẩm.

778. Bón cây bằng vỏ trứng

Nếu khi trồng cây và bón phân cho cây ta dùng vỏ trứng đập nhỏ chôn vào đất trồng cây, cây sẽ lớn nhanh hơn bình thường.

779. Tìm phân hữu cơ cho cây

Trồng cây cảnh trong nhà ta không nên thường xuyên dùng phân hữu cơ bón cho cây, sẽ có hại cho sức khỏe, nhưng nếu cây không được bón phân hữu cơ sẽ phát triển không đều. Vậy để khắc phục tình trạng trên, ta có thể từ nhiều thức ăn bỏ đi hàng ngày tìm cho cây các loại phân hữu cơ thích hợp.

Lạc, đậu, hạt dẻ, hạt bí và các loại ngũ cốc để lâu bị hỏng có thể dùng làm phân bón vì chúng có hàm lượng đạm khá lớn. Ta có thể ủ chúng (lên men) để dùng làm phân bón lót, cũng có thể chế biến ngâm thành nước dùng làm phân bón thúc.

Xương cá, xương gà, lợn, lông gà, vỏ trứng, móng tay, tóc□ đều là những thứ có hàm lượng lân cao. Dem những thứ này trộn vào đất dùng để cấy vì khuẩn, tưới nước rồi đựng vào túi nilông, cho vào một góc, để một thời gian cho chúng phân huỷ hết, chúng sẽ trở thành loại

phân hữu cơ rất hữu hiệu. Nếu chế thành dung dịch n-ớc để bón thúc, cây ra hoa sẽ t-ới đẹp, cây ra quả sẽ trĩu cành. N-ớc gạo lên men, n-ớc đái giá đậu, n-ớc tro các loại cây cỏ, nước mưa, nước thay bể cá... đều có những hàm lượng đạm, lân, ka li nhất định. Nếu ta biết sử dụng vừa l-ợng, chúng sẽ giúp cho cây ta trồng phát triển nhanh hơn.

780. Vỏ quả trung hoà tính kiềm trong đất

Trong đất có nhiều kiềm, cây sẽ không ra đ-ợc nhiều hoa, thậm chí sẽ không sống đ-ợc. Làm trung hoà đất có tính kiềm có thể có nhiều cách, nh- ng có lẽ đơn giản và tiết kiệm hơn cả là sử dụng vỏ quả để làm. Ta chỉ cần bỏ tất cả vỏ quả và hạt quả ngâm vào n-ớc lạnh, dùng n-ớc này bón cây th-ờng xuyên sẽ giảm tính kiềm trong đất.

781. Phòng bệnh cho hoa

Mùa xuân là mùa trăm hoa đua nở. Chính lúc này ta chỉ cần phun 1 — 3 lần dung dịch borto 1% vào mặt tr-ớc và mặt sau của lá là có thể phòng bệnh đ-ợc cho cây. Cách hoà chế dung dịch borto 1% nh- sau: Lấy 1g axít sunfuríc đồng, tán nhỏ hoà với 50 ml n-ớc nóng, lấy tiếp 1g vôi sống, cho vài giọt n-ớc để tôi, tôi xong lại hoà với 50ml n-ớc, lọc cặn. Cuối cùng, trộn cả hai dung dịch vào với nhau, nếu thành một dung dịch màu xanh da trời trong là đ-ợc.

782. Diệt kiến trong bồn hoa

Nếu trong bồn hoa xuất hiện kiến, ta có thể ngâm đầu mẩu thuốc lá, sợi thuốc lá vào n-ớc nóng khoảng 1 — 2 ngày, để đến lúc n-ớc thành màu nâu sẫm, lấy n-ớc đó t-ới lên cành hoa và cánh hoa, còn lại pha loãng rồi t-ới vào bồn hoa, kiến sẽ bò đi hết.

783. Cách giữ hoa t-ới lâu

Hoa t-ờng vi: Sau khi cắt cành chuẩn bị cắm hoa, hơ vết cắt qua lửa.

Hoa cúc: Cho thêm vào n-ớc cắm hoa một chút urê có thể làm hoa sống đ-ợc 30 ngày.

Hoa bạch lan: Buổi tối bọc hoa bằng vải ẩm, ban ngày bỏ ra, có thể giữ hoa t-ới thêm 2 — 3 ngày.

Hoa phù dung: Cắm hoa vào n-ớc nóng khoảng 1 — 2 phút tr-ớc rồi cắm vào n-ớc lạnh sau.

Hoa mẫu đơn và hoa th-ợc d-ợc: Ngâm vết cắt vào n-ớc nóng tr-ớc khi cắm hoa vào n-ớc lạnh.

Hoa thủy tiên: Cắm hoa vào n-ớc muối nhạt (tỉ lệ 1/1000).

Hoa huệ: Cắm hoa vào n-ớc đ-ờng.

Hoa sen: Bịt bùn vào d-ới cành hoa, sau đó cắm vào n-ớc muối nhạt.

Ngoài ra, hoà thuốc aspirin vào lọ n-ớc cắm hoa cũng có thể kéo dài thời gian hoa nở.

784. Điều chỉnh thời gian nở hoa

Đem giống hoa hoặc cành dùng để giâm bỏ vào túi ni lông rồi để vào ngăn đá trong tủ lạnh, khi thấy thời gian thích hợp đem ra trồng nh- thế có thể tùy ý điều chỉnh thời gian trồng hoa và nở hoa.

785. Cách tránh nắng cho lan quân tử

Vào mùa hè, nhiệt độ ngoài trời th-ờng trên 30° C, nhiệt độ này với lan quân tử là không thích hợp, thậm chí là có hại. Để khắc phục điều này, ta có thể làm giàn che để hạ nhiệt độ hoặc đem chậu hoa vùi kín d-ới cát (vùi kín cả chậu chỉ để lộ cây hoa lên trên), hàng ngày t-ới n-ớc lên cát 2 lần, 1 lần buổi sáng, 1 lần buổi tối. Nh- vậy, ta vừa giữ đ-ợc độ ẩm cho đất, quan trọng hơn là tận dụng đ-ợc khả năng hút nóng của cát, giúp đất hạ đ-ợc nhiệt độ.

786. Cách ghép lại lá lan quân tử bị rách

Lan quân tử là loại cây chơi lá, vì vậy đối với lan quân tử, ng-ời ta th-ờng chăm sóc lá hơn chăm sóc hoa, do vậy bảo vệ lá của lan quân tử là một việc hết sức quan trọng. Nếu không cẩn thận làm lá cây bị rách nh- ng ch- a rời hẳn, ta có thể dùng băng dính trong dính lại, nh- ng tr- ớc hết phải dùng hai miếng thuỷ tinh trong mỏng (to gần bằng lá) cố định lá, sau đó quấn băng dính (quấn cả miếng thuỷ tinh). Vì với băng dính và thuỷ tinh ánh sáng mặt trời đều xuyên chiếu qua đ- ọc, bởi vậy cho dù dùng cả thuỷ tinh và băng dính quấn lá vẫn không hề ảnh h- ưởng đến sự quang hợp của lá. Nh- ng cần phải chú ý rằng tr- ớc khi quấn băng dính và cố định lá, ta phải chú ý đặt 2 miếng lá khớp vào nhau, rồi dùng bông lau sạch mặt lá, nhất là chất tiết ra từ vết rách của lá.

787. Cách lau sạch các vết bẩn trên lá cây

Nhiều gia đình khi làm vệ sinh cho cây, không kể là mùa hè hay mùa đông đều xối vòi n- ớc vào để rửa. Nh- ng làm nh- vậy rất có hại cho cây vì nhiệt độ thay đổi đột ngột. Bởi vậy, đối với các loại cây cảnh chơi lá, không còn cách nào khác, chúng ta phải dùng mút thấm n- ớc, tỉ mỉ lau từng lá một. Còn với những loại cây khác, không phải cây chơi lá, ta có thể dùng bình n- ớc phun phun nhẹ để rửa lá cho cây.

788. Khử mùi cho cây

Trồng cây cảnh trong nhà, nếu dùng dung dịch đã lên men để làm phân bón cho cây, chậu cây sẽ có mùi. Trong tr- ờng hợp này, ta chỉ cần cho vỏ quýt vào dung dịch phân bón đó, mùi hôi sẽ hết. Ngoài ra, chính vỏ quýt cũng là một loại phân bón rất có giá trị.

789. Cách pha chế thuốc diệt côn trùng có hại cho cây

Lấy 200g hành lá, băm nhỏ, ngâm vào 10 lít n- ớc trong vòng một ngày đêm. Sau khi ngâm xong, ta lọc lấy n- ớc trong rồi phun vào những cành bị sâu cắn, mỗi ngày phun làm nhiều lần, phun liên tục trong vòng 5 ngày, cây sẽ bớt sâu.

Lấy 200 — 300g tỏi, giã nhỏ lọc lấy n- ớc, hoà loãng với 10 lít n- ớc, không phải ngâm có thể phun trực tiếp vào cành bị sâu.

Lấy 400g sợi thuốc lá ngâm với 10 lít n- ớc trong vòng 2 ngày 2 đêm, lọc lấy n- ớc. Khi dùng, pha thêm với 10 lít n- ớc cùng với 20 — 30 giọt bột giặt, pha đều rồi phun vào cành cây bị sâu.

Lấy 10 lít n- ớc, ngâm với 3 kg tro thảo mộc (hay còn gọi là tro cỏ cây dùng làm phân bón) trong vòng 3 ngày đêm, sau đó phun vào cây bị sâu.

790. Trị cỏ dại

Cỏ dại th- ờng mọc rất nhanh, nếu nhỏ cũng chỉ mấy ngày sau cỏ sẽ mọc lại nh- cũ. Để khắc phục tình trạng này, ta có thể dùng n- ớc muối đã ngâm trứng vịt (để làm trứng vịt muối) hoặc n- ớc muối d- a t- ối lên những chỗ cỏ dại mọc nhiều, chỉ cần 3 — 4 lần là ngăn chặn đ- ọc sự phát triển của cỏ. Ngoài ra, n- ớc luộc khoai tây cũng có thể dùng để diệt cỏ dại mọc ở sân hoặc trên đ- ờng đi. Thuốc tẩy đối với trị diệt cỏ dại cũng rất có tác dụng. Nếu diệt cỏ dại bằng thuốc tẩy ta phải làm nh- sau: Đổ n- ớc lên nơi có cỏ dại mọc (để n- ớc thấm vào) trong vòng 24 tiếng đồng hồ, sau đó dùng dung dịch thuốc tẩy t- ối lên. Nh- vậy, cỏ dại sẽ héo và chết đi.

B □ CÁCH PHÒNG CHỮA CÁC BỆNH THƯỜNG GẶP CHO CHIM CẢNH

791. Mùa xuân là mùa chim cảnh dễ bị nhiễm bệnh

Có nhiều loại chim do “nóng trong” nên phát bệnh. Nếu gặp trường hợp này, ta có thể hái mầm liễu (ngọn liễu non) cho các loại chim ăn ngũ cốc và ăn tạp ăn, hay bắt nhện cho chim ăn sâu ăn để “hạ hỏa” cho chim; cũng có thể giảm bớt khẩu phần thức ăn có mỡ và nhiều chất béo, đồng thời mỗi tuần cho chim uống một lần berberin (lấy 1/4 viên berberin tức khoảng 1g hoà với n-ớc) cũng có thể làm cho chim đỡ nóng hơn. Ngoài ra, vào mùa hè, ngoài việc chăm sóc vệ sinh chuồng, thức ăn, n-ớc uống và chống muỗi cắn cho chim, chúng ta cũng nên th-ờng xuyên cho các loại chim, chẳng hạn nh- chim ăn ngũ cốc ăn rau răm ngựa (hay còn gọi là cỏ sống đời), kê tươi và ngô tươi, cho chim ăn sâu, ăn nhện, dế, ve.vv□ Với cách này ta cũng có thể tăng c-ờng đ-ợc sức đề kháng cho chim.

792. Cách chữa viêm tuyến nhờn ở chim.

Phần d-ới đuôi chim có 1 tuyến nhờn là nơi tiết ra chất dịch giúp chim làm m-ột lông vũ. Tuyến này của chim bị thương, bị nhiễm trùng hay chim bị cảm nắng, cảm lạnh□ đều là những nguyên nhân dẫn đến bệnh viêm tuyến nhờn ở chim. Những con chim mắc phải bệnh này th-ờng tỏ ra mệt mỏi, lông vũ tả tơi, biếng ăn, tuyến nhờn đỏ tấy s- ng mủ. Khi phát hiện thấy chim mắc bệnh, ta có thể chữa bằng cách sau :

- Dùng cồn iốt khử trùng tuyến nhờn.
- Dùng kim đã khử trùng đâm thủng tuyến nhờn, dùng tay bóp cho mủ ra hết (bóp khi nào thấy máu t-ới là đ-ợc)
- Bôi cồn iốt một lần nữa vào chỗ đau của chim.

Sau khi làm động tác trên, tránh nơi quá nóng hoặc quá lạnh, cho chim ăn có chất béo, sau một thời gian chim sẽ khỏi bệnh.

793. Chữa các bệnh về chân cho chim.

Chim nuôi trong lồng chân th-ờng dễ bị vật cứng nhọn cứa vào hoặc bị côn trùng cắn rồi nhiễm trùng, m- ng mủ, s- ng tấy, nếu nghiêm trọng có thể dẫn đến hoại th- x-ơ. Để ngăn chặn và phòng chống những bệnh này cho chim, ta nên th-ờng xuyên khử trùng chuồng, đồng thời kiểm tra loại bỏ các vật cứng nhọn. Nếu chẳng may chim bị mắc bệnh, chúng ta phải dùng dao sắc đã đ-ợc khử trùng lấy mủ ra, tiếp đó dùng n-ớc muối sinh lý (hay còn gọi là muối đẳng tr-ơng) hoặc dùng dung dịch thuốc tím 0.1% (pemanganat kali) rửa sạch vết đau, sau cùng bôi cồn iốt và thuốc chống nhiễm trùng lên là đ-ợc.

794. Diệt ký sinh trùng làm hại chim.

Ký sinh trùng làm hại chim th-ờng rất nhỏ, chúng bám vào lông và da chim, ăn dần lông, da và thậm chí hút cả máu chim. Để đề phòng chống ký sinh trùng cho chim, việc quan trọng nhất là ta phải th-ờng xuyên giữ cho lồng chim đ-ợc sạch sẽ, khô ráo, đồng thời phát hiện sớm nếu chim bị ký sinh trùng xâm nhập hoặc có rận. Khi làm vệ sinh lồng chim, ta có thể nhúng lồng qua n-ớc sôi già. Đối với những chim bị ký sinh trùng, ta dùng n-ớc pha với vài giọt dầu hoả (dầu tây) tắm cho chim, đồng thời dùng bột băng phiến 20% rắc vào lồng chim (phải xoa nhẹ lông chim để bột thấm sâu phía trong). Làm nh- vậy ta có thể diệt đ-ợc ký sinh trùng làm hại chim.

795. Phòng chống béo phì ở chim.

Chim nhốt trong lồng thời gian dài ít vận động lại ăn nhiều đồ ăn có mỡ, có nhiều chất đạm nên dễ dẫn đến chứng béo phì. Mắc chứng này, chim trở nên chậm chạp, không hay nhảy nhót, đột ngột chết do lâu ngày không vận động. Để tránh tình trạng trên, ta nên cho chim ăn một cách có khoa học. Đồng thời th-ờng xuyên giúp chim vận động và cố gắng kéo dài thời gian hoạt động cho chim.

796. Chữa viêm dạ dày cho chim.

Chim ăn phải thức ăn để lâu ngày, hay uống n-ớc bẩn đều có thể dẫn đến viêm dạ dày. Khi bị bệnh, lông chim tả tơi, thân hình gầy gò, th-ờng tỏ ra ủ rũ, phân dính đặc có màu vàng trắng, mùi hôi. Nếu không chữa kịp thời chim sẽ chết. Bởi vậy để phòng cho chim khỏi bị viêm dạ dày, chúng ta phải th-ờng xuyên chú ý giữ đồ ăn, thức uống của chim sạch sẽ. Với những con chim bị bệnh cần nhốt chúng vào những nơi ẩm áp ít gió, mỗi ngày cho uống 0.2 đến 1mg thuốc diệt khuẩn với n-ớc đ-ờng. Cho chim uống liên tục trong 3 ngày. Ngoài ra, ta còn có thể cho vừa l-ợng bột than gỗ trộn vào thức ăn để bột than hút bớt chất độc trong dạ dày chim.

797. Chữa cảm và viêm phổi cho chim.

Khí hậu thay đổi đột ngột hoặc sau khi tắm xong phải gió lạnh, chim nuôi trong lồng rất dễ bị cảm, ta th-ờng thấy chúng lông vũ tả tơi, thở khò khè, ăn yếu dần, n-ớc mũi chảy ra, có lúc toàn thân run rẩy. Số l-ợng tử vong do bị cảm và viêm phổi ở chim th-ờng rất cao. Ta có thể chữa cho chim theo cách sau :

- Kịp thời đ- a chim vào nơi kín gió, ẩm áp nh- ng thoáng đoãng để tĩnh d-ỡng.
- Dùng bông thấm với dầu thầu dầu lau n-ớc mũi cho chim.
- Hoà n-ớc đ-ờng (đ-ờng trắng) cho chim uống, đồng thời mỗi ngày cho chim uống 2 lần 2-3 mg thuốc têtaxilin.

PHẦN 2 : CHĂM SÓC CÁ CẢNH.

798. Ph-ơng pháp tăng c-ờng ô xy cho bể cá (cho loại bể cá nhỏ)

Dùng n-ớc đun sôi để nguội đã đ-ợc tăng hàm l-ợng ô xy để thay n-ớc bể cá là 1 ph-ơng pháp tăng c-ờng. Cách làm nh- sau :

Lấy 1 bình đựng coca cola 1.25 lít, đổ n-ớc đun sôi để nguội đến 1/3 bình, đậy nắp kín, súc mạnh từ 5-10 lần (làm nh- vậy hàm l-ợng ôxy trong n-ớc sẽ tăng nhiều lần). Sau khi súc n-ớc xong, ta lập tức đổ n-ớc đó vào bể cá cùng với n-ớc mới vừa thay. Với cách này, ta sẽ tạo cho n-ớc trong bể cá có nhiều l-ợng ô xy hơn.

799. Chữa bệnh chấm trắng cho cá.

Cá bị bệnh này, trên da và vây xuất hiện những bọng nhỏ màu trắng. Để chữa bệnh này, ta phải làm nh- sau: Cho cá bị bệnh vào dung dịch 1kg n-ớc hoà với 1 viên 50mg phuraxilin ngâm trong 1 tuần, đồng thời thay rửa toàn bộ bể cá.

800. Chữa bệnh rách mang ở cá vàng.

Cá bị bệnh mang th-ờng rách tả tơi, bên trong x-ơng che mang th-ờng đọng máu. Ta có thể dùng dung dịch thuốc tẩy 1/1000000 cho vào bể cá, trộn lẫn với n-ớc trong bể, dần dần cá sẽ khỏi bệnh.

801. Chữa bệnh vây rão ở cá vàng.

Bệnh này thường gặp vào mùa xuân, biểu hiện của bệnh là vây cá không dính khít vào nhau mà rão rời, nhìn bề ngoài vây không bóng nhẵn mà sần sùi và thô. Để chữa bệnh này cho cá, ta có thể dùng n-ớc muối (muối ăn) 3% ngâm rửa cá bị bệnh từ 10-15 phút, hoặc dùng n-ớc muối ăn 2% hoà với dung dịch cacbonat natri 3% rửa cho cá trong 10 phút.

802. Chữa bệnh □lông trắng□ cho cá vàng.

Bệnh này còn đ-ợc gọi là bệnh thủy độc, nguyên nhân của bệnh là do cá bị vết th-ơng ngoài da hoặc bị vi khuẩn độc xâm nhập. Thời kỳ đầu phát bệnh th-ơng khó phát hiện ra, chỉ đến khi các sợi tơ của vi khuẩn mọc dài ra phía ngoài lúc đó mắt th-ơng chúng ta mới nhìn thấy đ-ợc. Khi cá bị bệnh, ta có thể lấy n-ớc muối ăn 4/10 000 hoà đều với dung dịch cacbonat natri 4/10 000 ngâm rửa cá. Sau một thời gian ngắn cá sẽ khỏi bệnh.

803. Các cách phòng chữa bệnh cho cá nhiệt đới.

Cá nhiệt đới mắc bệnh đa phần là do ng-ời nuôi cho ăn không đúng qui cách hoặc thức ăn không hợp vệ sinh. Trong đó có thể là do các nguyên nhân sau : Giun cho cá ăn ch- a đ-ợc xử lý sạch dẫn đến cá bị vi khuẩn xâm nhập, thức ăn cho cá quá nhiều dẫn đến thức ăn mục nát sinh ra vi khuẩn, nhiệt độ nước không ổn định □ Vì vậy cách phòng bệnh tốt nhất cho cá nhiệt đới là cho cá ăn một cách hợp lý cả về số l- ợng cũng nh- thời gian. Tuy nhiên, nếu cá mắc phải một số bệnh th-ơng gặp nh- bệnh chấm trắng, bệnh cảm thì cũng nên biết cách chữa cho cá. Sau đây chúng tôi xin giới thiệu cách chữa 2 bệnh th-ơng gặp này ở cá nhiệt đới.

- Bệnh chấm trắng: Số cá nhiệt đới mắc phải bệnh này lên tới 90%. Bệnh này th-ơng bắt đầu từ đuôi, vây đuôi xuất hiện những chấm trắng to khoảng 1mm, sau đó lan ra khắp toàn thân. Bệnh chấm trắng lây rất nhanh, cần chữa kịp thời. Ta có thể lấy 4-5 viên phuraxilin, hoà đều với 40g muối ăn và n-ớc (khoảng 1 cốc nhỏ) sau đó đổ vào bể cá, sau 3-5 ngày sẽ thấy hiệu quả của thuốc (tất nhiên ta cũng nên tùy vào bệnh tình của cá và độ lớn của bể để cho l- ợng thuốc cho phù hợp)

- Bệnh cảm : Cá bị cảm rất có thể do nhiệt độ n-ớc trong bể cá bị thay đổi đột ngột. Khi cá bị bệnh th-ơng bơi đi bơi lại lắc l- thân mình, vây đuôi khép lại, ăn ít. Ta có thể lấy dung dịch thuốc tiêm Pênixilin 80 vạn đơn vị hoà với 40g muối ăn đổ vào bể cá (l- ợng thuốc cũng nên tăng giảm theo độ lớn của bể)