

NGÔ BÍCH THUẬN
Biên soạn

800 MẸO VẶT TRONG CUỘC SỐNG HÀNG NGÀY



NHÀ XUẤT BẢN THANH NIÊN

NGÔ BÍCH THUẬN

(Biên soạn)

800 MẸO VẬT **trong cuộc sống** **hàng ngày**

Tái bản

NHÀ XUẤT BẢN THANH NIÊN

Hà Nội - 2005

LỜI NÓI ĐẦU

Trong cuộc sống hàng ngày, chúng ta không ít hơn một lần gặp phải các vấn đề khúc mắc tuy nhỏ nhưng cũng khá là nan giải, chẳng hạn như: thức ăn mặn quá hay chua quá thì phải làm thế nào? Tủ lạnh có mùi thì phải làm sao? v.v... và v.v... Vậy phải làm thế nào để khắc phục được những tình trạng trên? Quyển sách này ra đời chính nhằm mục đích ấy.

Với nhiều mẹo được chia thành 10 chủ đề khác nhau: Nấu nướng; cách bảo quản hoa quả và chế biến các loại đồ uống từ hoa quả; cách bảo quản đồ dùng gia đình, đồ điện gia dụng, các đồ văn hóa phẩm, và các thiết bị vệ sinh; cách bảo vệ sức khỏe; cách chăm sóc sắc đẹp; cách nuôi cá, chim và trồng cây cảnh v.v... Với lời lẽ ngắn gọn dễ hiểu, hy vọng rằng cuốn sách này sẽ giúp các bạn giải quyết được những vấn đề muôn màu muôn vẻ trong cuộc sống.

NGƯỜI BIÊN SOẠN

CHƯƠNG I
NẤU NƯỚNG

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 trước khi xào nấu, món thịt sẽ mềm và ngon hơn. Khi ướp bia như vậy, chất men bia sẽ có tác dụng phân giải nhanh chóng các chất prôtêin và lipít có trong các loại thịt.

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

Khi hầm thịt ta cho thêm một chút giấm, thịt không những nhanh nhừ mà còn có tác dụng khử được 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 người 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 chế thịt theo tỉ lệ 50g thịt trộn với 5g tinh bột, như 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 thường ngày xong, ta chỉ cần theo tỉ lệ 50g thịt trộn thêm 5g tinh bột (pha với ít nước 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, trước hết chúng ta ngâm thịt với phèn chua (đã hoà ra nước) một lúc, sau đó mới cho thịt vào nấu, như vậy món thịt sẽ không còn bị ngấy nữa, khi ăn sẽ dễ ăn hơn.

7. Kỹ thuật khi nướng thịt

Khi nướng thịt, ta nên chú ý những vấn đề sau:

- Trước khi cho thịt vào để nướng, nên dùng nước sôi hoặc nước canh nóng trần qua thịt, như vậy món thịt sẽ mềm và khi nướng xong thịt sẽ giòn và dôi hơn.

- Khi nướng phải chú ý nướng lần lượt, nướng chín 1 mặt rồi đảo đi nướng mặt khác, không nên

đảo đi đảo lại, như vậy vừa tốn thời gian vừa lâu chín thịt.

- Trong lò nướng nên đặt một cái bát (hoặc chậu, tùy độ lớn của lò) đựng nước, như vậy nước chịu ảnh hưởng 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, đường và gạo

Dùng lá chè, đường 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 nướng thịt nên đặt miếng bánh mì bên cạnh bếp

Nếu khi nướng 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 như vậy không những sạch bếp, mà còn phòng tránh cho bếp khỏi bị do nhiều dầu bắn xung quanh quá mà bốc cháy lên thành ngọn lửa.

10. Gan lợn và cách xử lý

Trước khi xào nấu gan lợn, ta nên dùng một ít

phèn chua và giấm để ướp gan, vì làm như 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 giấm vào, sau đó tiếp tục cho cật đã có giấm vào nước ngâm khoảng 10 phút. Làm như 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 nước nóng (hoặc nước canh nóng), sau đó đặt bát vào trong nồi hấp cách thủy. Làm như vậy miếng dạ dày sẽ to ra gấp đôi, đồng thời vừa giòn lại vừa thơm ngon. Ngoài ra còn cần phải chú ý không được cho muối vào trước khi luộc, nếu không dạ dày sẽ co lại và dai không khác gì gân bò.

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

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

14. Làm thế nào để miếng sườn rán không bị co lại

Trước khi rán sườn, ta nên xem những chỗ nào có gân dùng dao khía 2, 3 khía, như vậy khi rán sườn sẽ không bị co lại nữa.

15. Cách rán bì lợn

Nhiều người thường không thích ăn bì lợn, nhưng thực ra bì lợn rán là một món ăn khá ngon. Ta có thể làm theo cách sau:

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

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

16. Cách thái thịt mỡ

Khi thái thịt mỡ, trước tiên ta nên nhúng miếng thịt mỡ vào nước lạnh, sau đó khi đặt lên thớt thái cũng nên vừa thái vừa rắc ít nước lạnh

lên thớt, như vậy khi thái ta sẽ không phải dùng sức vì miếng thịt mỡ không trơn tuột 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 theo cách sau:

- Thái miếng thịt mỡ thành những lát mỏng, ướp gia vị rồi cho lên nồi đun.

- Dựa theo tỉ lệ 500g thịt: 1 miếng đậu phụ nhự, cho miếng đậu phụ vào bát cùng với 1 ít nước ấm, dầm tan miếng đậu phụ, chò thịt trong nồi sôi thì đổ đậu vào, tiếp tục đun trong vòng từ 3 - 5 phút.

Dùng biện pháp trên để nấu thịt mỡ, khi ăn thịt sẽ không bị ngấy, ngược lại sẽ rất thơm ngon và hợp khẩu vị.

18. Cách bảo quản xúc xích sau khi cắt

Để bảo quản xúc xích, sau khi cắt ta có thể dùng rượu nho xoa lên bề mặt vết cắt của đoạn còn lại chưa dùng đến, sau đó cho vào tủ lạnh cất giữ, như vậy xúc xích sẽ để được lâu mà không sợ bị hỏng.

19. Vị thơm ngon của canh thịt vỏ quýt

Khi làm món canh thịt, nếu ta cho thêm vài miếng vỏ quýt vào để nấu thì mùi vị của canh

không những thơm ngon mà còn làm giảm bớt cảm giác béo của mỡ.

20. Mùi vị thơm mát của canh thịt lá cần

Thường khi ăn rau cần ta hay bỏ lá, nhưng bây giờ có lẽ ta không nên làm vậy, hãy giữ lại lá để khi nấu canh thịt, ta cho vào canh vài lá rau cần, như vậy canh sẽ thơm mát và hấp dẫn hơn.

21. Canh sườn nên cho thêm giấm

Canh sườn thường rất ngọt và nhiều dinh dưỡng. Nếu khi hầm sườn, ta cho thêm ít giấm thì sẽ có tác dụng làm cho các chất canxi, lân, sắt trong sườn tiết ra hết, giúp ta tận dụng được hết các chất dinh dưỡng của sườn, giúp canh có giá trị dinh dưỡng 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 bắn nên dùng nước gạo rửa thịt

Nếu miếng thịt bị dây bắn mà ta dùng nước lã để rửa thì miếng thịt không những không sạch mà

còn nhậy nhựa và có vè bẩn hơn. Gặp phải trường hợp này, tốt nhất ta nên dùng nước gạo ấm để rửa thịt, như vậy các vết bẩn sẽ được rửa sạch hết.

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

Khi miếng thịt bị dây dầu như dầu hoả, dầu ma rút, dầu máy hay có mùi hôi, ta chỉ cần dùng nước chè đặc ngâm thịt trong vòng 30 phút rồi rửa sạch, miếng thịt sẽ hết mùi và lại chế biến được thức ăn như bình thường.

24. Làm tan thịt đông lạnh cần phải dùng nước lạnh hoặc nước muối

Nếu ta dùng nước nóng làm tan thịt đông lạnh, thịt sẽ mất hết chất dinh dưỡng và vị tươi ngon của nó. Cách tốt nhất ta lấy nước lạnh, nhất là nước muối để làm tan thịt, như vậy vừa giữ được chất dinh dưỡng cho thịt lại vừa đảm bảo vệ sinh.

25. Nước gừng có thể làm thịt đông lạnh tươi trở lại

Tất cả các loại thịt đông lạnh trước khi chế biến nên dùng nước gừng để ngâm, như vậy thịt sẽ tươi ngon trở lại.

26. Mỡ lá và cách rửa

Lá mỡ lợn khi dính bẩn rất khó rửa sạch. Nếu gặp trường hợp này, ta nên cho mỡ ngâm vào nước ấm từ 30 - 40 phút, sau đó dùng *giấy gói* để lau rửa, làm như vậy lá mỡ sẽ được rửa sạch một cách dễ dàng hơn.

27. Các cách rán mỡ lợn

Rán mỡ nghe chừng đơn giản nhưng thực ra cũng cần phải có cách. Các bạn thử tham khảo các cách dưới đây của chúng tôi xem sao:

- Khi rán mỡ, trước hết ta cho một lượng nước sạch vừa phải vào trong chảo hoặc nồi rồi đun sôi. Sau đó cho mỡ vào, chờ nước cạn thì mỡ cũng đã được rán xong. Làm cách này vừa tránh được mỡ dính vào chảo bị cháy vừa làm cho mỡ được rán ra trắng và không bị lẫn cặn.

- Mỡ rán xong để lâu thường có mùi, nếu trong lúc vừa rán xong, ta cho một ít hoa tiêu vào đảo đều rồi đặt lại để bảo quản, mỡ có thể để trong một thời gian dài mà không sợ có mùi.

- Mỡ rán xong cho vào một ít muối hoặc tinh dầu đậu sẽ có tác dụng giúp mỡ để lâu mà không bị chua.

- Khi rán mỡ nếu cần mỡ đông ngay, trong lúc mỡ đang nóng ta cho đường trắng vào mỡ theo tỉ lệ

750g mỡ cho 50g đường, đổ mỡ vào bình sứ hoặc gốm ngâm vào chậu nước lạnh mỡ sẽ đông ngay mà để lâu lại không bị có mùi.

28. Khử mùi thịt bằng rơm và rượu trắng

Thịt lợn chẳng may để lâu thường dễ có mùi hôi. Gặp phải trường hợp này, khi đun nấu ta cho vào thịt 3 - 5 cọng rơm, sau khi luộc chín cho thêm vài giọt rượu trắng rồi vớt ra để ráo nước, sau đó tiếp tục chế biến món ăn, thịt sẽ không còn mùi và thức ăn sẽ lại thơm ngon như làm bằng thịt tươi.

29. Củ cải trắng khử vị chát của thịt muối

Thịt muối để lâu thường có vị chát, trước khi xào nấu thịt nếu ta luộc thịt cùng với một củ cải trắng thì vị chát sẽ không còn nữa. Còn nếu bên ngoài miếng thịt có mùi thì ta chỉ cần dùng nước cho thêm một ít giấm để rửa là hết mùi.

30. Các cách làm sạch nội tạng lợn

- Khi rửa ruột già lợn, ta cho vào nước một ít giấm ăn và một thìa phen chua, bóp vài lần rồi rửa kỹ bằng nước sạch, ruột sẽ sạch và không còn mùi.

- Ngoài cách dùng muối làm sạch tràng và dạ dày lợn, dùng nước gạo để rửa, tràng và dạ dày cũng sẽ sạch hơn.

- Rửa dạ dày hoặc tràng lợn bằng nước dưa chua, dạ dày và tràng lợn sẽ hết sạch mùi hôi.

- Gan lợn thường có một loại mùi khá đặc biệt, để khử loại mùi này trước khi xào nấu, ta dùng nước rửa sạch máu ở gan, bóc bỏ lớp màng ở bên ngoài rồi ngâm gan với một ít sữa bò, dị mùi đó sẽ không còn nữa.

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 bóc đi, lông lợn sẽ theo nhựa thông được nhổ đi.

32. Mật ong có thể giữ thịt lợn tươi 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 như vậy thịt sẽ bảo quản được trong một thời gian mà không bị hỏng, đồng thời còn tăng thêm vị thơm ngon của thịt.

33. Giữ thịt tươi lâu bằng khăn tắm giấm

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

34. Giữ thịt tươi bằng mỡ lợn

Dem thịt luộc chín, nhân lúc đang nóng cho thịt vào mỡ lợn vừa rán xong, như vậy cũng có thể giữ được thịt không bị biến chất trong một thời gian khá lâu.

35. Giữ thịt tươi bằng túi tắm rượu

Dùng túi đựng thực phẩm để gói thịt, trước khi cho thịt vào túi xoa vào túi một ít rượu trắng có thể giữ thịt được tươi lâu hơn.

36. Cách bảo quản xúc xích hay Lạp xưởng

Khi bảo quản xúc xích hay Lạp xưởng vào mùa hè, ta có thể đựng xúc xích hay Lạp xưởng vào vò, trước khi cho vào trong vò, ta cho vào vò 1 cốc rượu trắng, sau đó xếp xúc xích xung quanh và lên trên cốc rượu, đậy kín vò lại. Làm như vậy ta có thể bảo quản xúc xích hay Lạp xưởng cả mùa hè mà không bị làm sao.

PHẦN 2: CÁCH CHẾ BIẾN THỊT BÒ

37. Phương pháp xào cho thịt bò mềm

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

- Đối với thịt bò dai, trước khi xào ta ngâm thịt vào nước trong của một ít chất cacbonat natri (NaHCO_3) hoà nước trong vòng vài phút, sau đó vớt ra để ráo rồi cho vào xào, như vậy thịt sẽ trở nên mềm và ngon hơn.

38. Nên dùng nước sôi để ninh nấu thịt bò

Khi ninh, nấu thịt bò, ta nên đun nước sôi 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 già mềm trở lại

Thịt bò già ninh rất lâu nhừ. Để giúp thịt mềm trở lại, trước hết ta nên xoa lên thịt một lớp mù tạt, 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 (1 kg thịt cho 2 - 3 thìa rượu hoặc 1 thìa giấm). Với cách làm này thịt sẽ mềm, non trở lại và nhanh nhừ hơn.

PHẦN 3: CÁCH CHẾ BIẾN THỊT GÀ, VỊT

41. Làm sạch tiết cho thịt khỏi đen và tanh

Gà, vịt sau khi đã 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 nước lã ngâm thịt cho đến khi nào 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 nước nóng), ta nên tưới lên mình gà, vịt vài thìa giấm hoặc rượu trắng để ngâm trong vòng 5 - 10

phút, như vậy lỗ chân lông của gà, vịt sẽ giãn nở ra. Lúc này, chỉ cần tưới qua nước sôi là có thể nhỏ lông một cách dễ dàng, mà khi nấu chỉ cần dùng lửa nhỏ là thịt sẽ mềm rất nhanh.

43. Không nên lấy nước sôi nhúng vịt

Nhiều người thường hay dùng nước sôi nhúng vịt trước khi nhỏ lông, thực ra như thế là không tốt, vì khi gặp phải nước có nhiệt độ 100°C, lỗ chân lông vịt sẽ co lại, dẫn đến lông vịt rất khó nhỏ. Trên thực tế chúng ta chỉ cần dùng nước vừa mới lăn tăn cho thêm một ít nước rửa bát vào để nhúng vịt là được. Với cách làm này, ta sẽ nhỏ được lông 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 tơi, 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 nước pha với bia (tỉ lệ 2 phần bia 10 phần nước) để ngâm gà đã được làm sạch trong vòng 20 phút. Sau khi ngâm xong, ta đưa 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 nước lạnh có cho một ít giấm ăn để ngâm trong vòng 2 tiếng, sau đó dùng lửa nhỏ để đun thì sau khi chế biến xong món thịt gà sẽ tức khắc mềm trở lại.

47. Cách chế biến thịt vịt già

- Khi luộc hoặc hầm thịt vịt, nếu gặp phải con vịt già, ta có thể lấy một miếng tủy lợn băm nhỏ cho vào luộc hoặc hầm cùng, như vậy thịt sẽ nhanh mềm, hơn nữa canh hoặc nước luộc sẽ ngon hơn.

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

- Ta cũng có thể cho vài con ốc nước ngọt (để nhả lấy thịt) vào luộc hoặc ninh cùng với thịt vịt, thịt vịt dù già đến mấy cũng sẽ mềm ra một cách nhanh chóng.

- Cũng giống như thịt gà, ta có thể ngâm thịt vịt già vào nước lạnh có hoà với giấm trong vòng 2 tiếng, khi chế biến thịt sẽ mềm trở lại.

48. Thịt gà già hầm lấy nước 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 loại thực phẩm nào để chế biến nước hầm đây? Theo chúng tôi, chúng ta nên chọn thịt gà, mà phải là thịt gà mái già rồi cho cùng một miếng thịt lợn nạc vào thì mới ngon. Cách làm cụ thể như sau: trước tiên ta đun nước thật sôi, sau đó cho thịt gà đã được làm sạch và miếng thịt lợn nạc vào nước sôi đun cùng, đun đến khi nước lại sôi lên lần nữa, ta vớt hết bọt trên mặt nồi canh, sau đó tiếp tục đun nhỏ lửa đến khi thịt nhừ thì thôi. Nước hầm gà này sau khi đun xong sẽ trong và ngọt đậm, lúc này ta có thể dùng nước hầm gà này để chế các loại canh theo 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 hoặc tiết vịt vừa 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 nước cũng cần phải khác nhau

Với các loại thịt gà, thịt vịt, sườn... tươi, ta nên đợi nước sôi rồi mới cho thịt hoặc xương vào để nấu canh hoặc hầm. Còn đối với các loại thịt bán thành phẩm như thịt hun khói, thịt ướp mặn v.v..., ta nên dùng nước lạnh để đun nấu. Làm như vậy vừa có tác dụng giữ được dinh dưỡng cho thực phẩm, vừa giúp canh thơm ngon hơn.

PHẦN 4: CÁCH CHẾ BIẾN THỦY HẢI 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 thường dùng là dùng nước muối để rửa hoặc dùng muối xát lên cá ra, nếu vào mùa hè, ta nên ngâm cá đã mổ rửa sạch vào nước lạnh có pha một ít giấm hoặc trộn một ít hạt tiêu hay lá nguyệt quế, như vậy khi chế biến cá sẽ không còn mùi tanh nữa.

- Trước khi rán cá nước ngọt, ta cho cá vào ngâm với rượu nếp một lúc, sau đó mới bọc bột để rán, như vậy mùi tanh bùn sẽ hết.

- Trước khi rán cá, ta cho cá vào ngâm cùng một ít sữa bò, như vậy sau khi ngâm xong cá vừa hết mùi tanh lại vừa tăng thêm độ tươi của cá.

- Cá sau khi đã mổ và làm sạch xong, dùng rượu nho đỏ để ướp một lúc, mùi thơm của rượu sẽ làm cá hết mùi tanh.

- Dọc hai bên sống lưng 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 đường gân đó lộ ra. Ta dùng nhíp kẹp chặt rồi rút nhẹ ra, như vậy khi chế biến cá sẽ không còn mùi tanh nữa.

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

52. Khử sạch mật cá bằng rượu hoặc Cacbonat natri (NaHCO_3)

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

53. Cách đánh vẩy cá nhanh

Khi làm vẩy cá, trước hết ta cho cá vào trong nước lạnh ngâm khoảng 2 tiếng, đổ vào nước một ít

dấm ăn (1 lít nước cho khoảng 2 thìa giấm), như vậy khi đánh vẩy, vẩy cá sẽ rơi ra một cách dễ dàng.

54. Hành chống ruồi đậu vào cá

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

55. Cá tươi ướp trước khi nấu, món ăn sẽ đậm đà mà không bị nát

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

56. Sữa bò có thể làm cá đông lạnh tươi trở lại

Cá để tủ lạnh, khi nấu canh, ta cho vào canh một ít sữa bò, mùi vị cá sẽ thơm như nấu cá tươi.

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

Khi kho cá, ta cho vào cá một ít bìa, như vậy

vừa có thể rút ngắn thời gian, vừa khử được 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 đường và giấm thì món cá không những đạt tiêu chuẩn xương nhừ, thịt mềm (vì giấm làm cho xương cá dù là xương dăm hay là xương sống cũng phải nhừ), mà còn rất hấp dẫn và dễ ăn.

59. Tác dụng của đường trắng trong các món cá

Khi xào cá (tức thái cá thành miếng như thái thịt bò xào để xào) hoặc khi làm chả cá, nếu ta cho thêm một ít đường 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

Trước khi rán cá, ta rắc một ít bột mỳ lên

mình cá (chú ý nên để bột thấm ướt vào da cá, chứ không nên khi bột còn khô đã cho vào rán), như 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 tươi nào, trước 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 lượt, sau đó cho dầu vào rán, như vậy khi cho cá vào rán, món cá sẽ không bị dính chảo nữa.

- Khi rán cá, trước khi cho dầu vào chảo nếu ta phun lên mặt chảo một thìa rượu nho đỏ 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 được 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 túi mật này ra để dùng. Trước tiên, ta thái thịt ba ba ra thành từng miếng, rửa sạch để ráo nước. Tiếp đó, ta lấy mật ba ba xoa đều lên thịt, bóp nhiều lần. Cuối cùng dùng nước 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 ngâm sữa bò

Nếu trước 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 mỳ khô để rán thì miếng cá sẽ có mùi thơm rất hấp dẫn.

65. Mùi thơm của cá ngâm rượu và giấm

Trước khi rán cá, ta hãy cho một ít rượu hoặc dấm vào ướp cá trong vòng 3 - 5 phút, như vậy rán xong cá cũng sẽ có mùi thơm.

66. Khi nấu canh cá ghi nhớ phải cho đủ nước một lần

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

67. Rượu gạo khử vị mặn của cá

Nếu cá bị quá mặn, ta có thể rửa sạch hoặc trần cá qua nước, tiếp đó cho vào trong rượu gạo ngâm một lúc (tùy theo độ mặn của cá), cá sẽ đỡ mặn đi nhiều.

68. Giấm có thể giữ cho cá tươi lâu

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

69. Giữ cá tươi bằng nước muối

Cho cá tươi vào trong nước muối khoảng 2% ngâm 15 phút sẽ làm cho máu của cá mang tính axit đông đặc. Sau khi làm như vậy, trong điều kiện nhiệt độ khoảng 30°C, cá để vài ngày cũng không bị hỏng.

70. Hai cách giữ cá sống

- Nếu chưa kịp cho cá vào nước, ta có thể lấy một miếng giấy mỏng thấm nước dán vào mắt cá, làm như vậy có thể giúp cá sau 3 - 4 giờ nếu tiếp tục thả vào nước thì vẫn có thể bơi lội tung tăng như thường. Lý do ta làm cách làm này là vì: Trong thần kinh thị giác của cá có một dây tổ chức tuyến trạng rất quan trọng. Khi cá ra khỏi môi trường nước, dây tổ chức tuyến trạng này sẽ bị đứt làm cho cá chết. Lấy giấy ướt che mắt của 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 được một thời gian trong vòng 3 - 4 tiếng nữa.

- Để giữ được cá sống vào mùa hè, ta có thể

nhỏ vào miệng cá 3 - 4 giọt rượu trắng (cho thêm vài giọt giấm càng tốt), sau đó cho cá vào nước để vào nơi râm mát. Làm như vậy có thể tăng thêm sức sống cho cá, giúp cá sống lâu hơn. Ngoài ra, ta cũng cần phải lưu ý dụng cụ để thả cá vào phải thông khí. Nếu dùng nước máy để thả cá, không nên dùng nước trực tiếp chảy từ vòi nước ra, mà tốt nhất là dùng nước máy để một vài ngày, mỗi ngày nên thay nước cho cá một lần. Với cách này, ta có thể giữ được cá sống thêm được ít nhất là 1 tháng.

71. Giữ cá tươi bằng nước muối đun sôi

Mổ cá, lấy hết nội tạng, không được đánh vảy, cũng không được rửa nước mà dùng khăn khô lau sạch máu cá, lấy một nồi nước muối hàm lượng muối 5% đã đun sôi để nguội cho cá vào ngâm khoảng 4 giờ đồng hồ, sau đó vớt ra hong khô nước, 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 được vài ngày mà không mất đi mùi vị thơm ngon của cá tươi.

72. Nước muối làm cá đông lạnh không bị khô

Khi cho cá vào ngăn đá ở tủ lạnh, cá thường hay bị khô cứng. Để khắc phục tình trạng này, ta

chỉ cần cho cá vào nước muối để đông lạnh, cá sẽ không bị khô cứng nữa.

73. Cách bóc tôm sống

Trước khi bóc lấy thịt tôm, ta dùng một ít phèn chua hoà tan vào trong nước, rồi cho tôm vào ngâm 1 lúc. Chỉ cần làm như vậy, khi bóc thịt tôm chúng ta sẽ cảm thấy rất dễ dàng, vỏ tôm lại không bị dính thịt tôm.

74. Vỏ, cangké có thể khử mùi tanh của tôm

Khi ta luộc tôm bằng nước sôi, ta nên cho vào nước một miếng quế, như vậy mùi tanh của tôm sẽ hết mà vị của tôm lại không bị ảnh hưởng gì.

75. Tôm tươi nên luộc hoặc rán qua trước khi cho vào tủ lạnh để đông lạnh

Trước khi cho tôm tươi vào tủ lạnh để cất giữ, ta nên chần qua hoặc rán qua cho tôm chết (tức khi vỏ thành màu hồng là được), như vậy vị tươi của tôm sẽ giữ được lâu hơn.

76. Phương pháp giữ trạch sống

Trạch sống vừa mới mua về, ta ngâm qua

nước sạch một lúc, vớt lên cho vào túi ni lông kín (nhớ cho vào túi một ít nước), dùng dây chun hoặc một sợi dây nhỏ buộc chặt miệng túi lại, cho vào ngăn đá tủ lạnh, như vậy ta để thời gian bao lâu thạch cũng không chết, mặc dù thạch bị đóng đá nhưng chỉ là ở trong tình trạng ngủ đông. Khi nấu nướng, ta cho thạch vào chậu nước lạnh (không được cho vào nước nóng), chờ đá tan ra, thạch sẽ sống lại và chúng ta sẽ lại có món thạch tươi để ăn.

77. Mẹo làm thịt ba ba

Cho ba ba lên mặt phản phẳng, đột ngột lật ngửa thân ba ba lên để ba ba không còn cách nào bò được nữa, muốn trở lại trạng thái ban đầu, ba ba phải thò chân và thò đầu ra, lúc này ta chỉ cần 1 tay giữ chặt lấy bụng, một tay dùng dao cắt cổ ba ba là được.

78. Phương pháp ngâm, ướp sữa đã thái sợi

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

79. Cách bóc mực khô

Muốn bóc được mực khô, trước tiên ta phải ngâm mực vào nước nóng có pha cacbonnat natri (NaHCO_3). Ngâm mực thật kỹ, khi đã được 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 tươi lâu

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

81. Cách giữ lòng trắng trứng tươi lâu

Lòng trắng trứng thường dùng khi làm bánh hoặc một số chị em hay dùng lòng trắng trứng xoa lên mặt để dưỡng 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 nước đun sôi để nguội, như vậy có thể để được trong vài ngày mà không sợ bị hỏng.

- Nếu muốn lòng trắng trứng đặc lại, có thể cho vào một ít đường, một vài giọt nước chanh hoặc

rắc lên vài hạt muối tinh.

82. Đánh trứng không được dùng đồ nhôm

Khi đánh trứng, không được dùng đồ nhôm vì dùng đồ nhôm không những ảnh hưởng đến màu sắc của trứng khi ta tráng mà còn làm mất chất dinh dưỡng có trong trứng.

83. Đánh trứng nhanh cần cho muối

Nếu muốn đánh trứng vừa nhanh lại vừa đều, trước khi đánh ta nên cho vài hạt muối vào lòng trắng trứng, như vậy khi đánh trứng sẽ nhanh đều.

84. Đánh trứng cần cho thêm nước lạnh

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

85. Cách phân biệt trứng chín và trứng sống

Đôi khi trứng sống và trứng chín dễ lẫn vào nhau rất khó phân biệt. Để phân biệt được, 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. Trước hết, ta cho một thìa muối vào trong chậu nước hoà tan. Tiếp đó, cho trứng vào trong nước muối, nếu là trứng mới, trứng sẽ chìm xuống đáy chậu, trứng không được mới sẽ nổi lên trên, còn trứng đã để thời gian quá lâu thì nửa chìm nửa nổi.

87. Phòng trứng nứt khi luộc

Khi luộc, trứng thường hay bị nứt làm cho các chất dinh dưỡng có trong trứng bị thoát ra ngoài. Muốn để cho trứng không bị nứt trong khi luộc, ta cần phải cho trứng vào nước lạnh rồi dùng lửa nhỏ để luộc. Nếu dùng nước sôi để luộc, trước khi luộc ta phải cho trứng vào ngâm trong nước lạnh trước, hoặc cho muối vào trong nước rồi sau đấy mới luộc. Nếu thấy vỏ trứng bị nứt thì lập tức phải cho vào nước một ít giấm để lòng trắng không bị chảy ra ngoài.

88. Mẹo luộc trứng khi đập vỡ

Để đảm bảo luộc trứng đập vỡ không bị phồng và mất hết chất dinh dưỡng, ta nên cho trứng vào luộc trong nồi nước muối đặc đun sôi, lòng đỏ, lòng trắng trứng sẽ không bị chảy ra ngoài.

89. Luộc trứng cho giám dễ bóc vỏ

Khi ta luộc trứng, nếu lưu ý cho giám vào nước luộc thì trứng khi lấy ra sẽ rất dễ bóc vỏ.

90. Đun chè trứng nên dùng chè đen

Có lẽ các bạn còn chưa biết món chè trứng là món như thế nào. Xin giới thiệu cùng các bạn, đây là một món ăn rất giàu chất dinh dưỡng mà lại dễ làm. Các bạn chỉ cần cho trứng vào luộc cùng với lá chè là được. Chỉ có một điều cần lưu 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 nước nóng lên trên bề mặt trứng và xung quanh quả trứng, như vậy khi ốp xong quả trứng vừa mềm mà lại bóng.

92. Tác dụng của bột mỳ khi tráng trứng

Trước khi tráng trứng, ta nên rắc một ít bột mỳ vào chảo dầu nóng, như vậy mỡ sẽ không bị bắn ra ngoài mà khi được trứng sẽ có màu vàng tươi hấp dẫn.

93. Mùi vị thơm ngon của trứng trắng cho thêm rượu

Khi trắng trứng gà, vịt, nếu ta cho vào trứng vài giọt rượu trắng hoặc rượu gạo, khi trắng 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 trắng xong sẽ vàng tươi hơn bình thường.

95. Mẹo bóc trứng bắc thảo

Khi bóc trứng bắc thảo, ta chỉ cần bóc đi lớp màng và vỏ ở đầu to của quả trứng, còn đầu bé chọc 1 lỗ thủng nhỏ, sau 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 được thái, khi thái nếu dùng dao thường thì xoa một ít nước lên dao, như vậy khi thái miếng trứng sẽ nhẵn hơn.

97. Cách thái trứng bắc thảo

Trứng bắc thảo sau khi bóc xong nếu dùng dao thái, lòng đỏ thường hay bị dính vào dao, vừa khó rửa lại vừa ảnh hưởng 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 nilông thật nhỏ hay một sợi dây thép bé quấn vòng quanh quả trứng, sau đó kéo đều tay, miếng trứng được 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 giấm 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 cuộn

Khi làm trứng cuộn, nếu ta cho một ít sữa bò vào trộn cùng với trứng trước khi tráng, thì món trứng cuộn 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 giấm và mì chính vào trộn cho vừa khẩu vị, sau cùng cho vào nồi hấp. Khi ăn các bạn sẽ tưởng là mình đang được 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, như 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 nhưng 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 trứng 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 cần làm thế nào để có 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: Chế nước đổ vào trứng:

- Cho vừa lượng gừng tươi, hồi hương, hoa tiêu vào 4 - 5 lít nước để đun, 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 đầy ngập trứng. Ta bịt kín vò, ngâm trứng trong vòng 20 - 25 ngày là được.

Làm cách này, lòng đỏ trứng sẽ tiết ra 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 đập vỡ) 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 - 25cm, 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 được để vò hoặc bình đựng trứng ở chỗ có ánh nắng mặt trời chiếu vào mà phải để vào nơi râm mát, thoáng gió.

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

Cũng có thể cho trứng vào nước vôi có nồng độ khoảng 5% ngâm nửa tiếng rồi vớt ra phơi khô trước khi cho trứng vào bình hoặc vò cất giữ, làm như vậy có thể bảo quản trứng trong một thời gian khá dài.

Cách 3: Hoà tan 1kg dung dịch silicat natri vào 9 lít nước sôi, sau đó để nguội rồi đổ vào trong bình đựng trứng gà, mặt nước phải để cao hơn trứng từ 5cm trở lên, dùng bìa bịt kín miệng bình rồi để vào nơi râm mát, thông gió, vào mùa hè bằng cách này ta có thể bảo quản được 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 vào nơi râm mát, làm như vậy có thể giữ được trứng trong vòng vài tháng. Nếu trong trường hợp không có trấu, ta có thể thay trấu bằng mùn cưa gỗ thông hoặc tro bếp để thay thế. Cứ khoảng 20 ngày hoặc 1 tháng ta lại mở ra kiểm tra và lật trứng 1 lần.

Cách 5: Cũng có thể cho trứng vào để cùng với các loại lương thực phụ như đậu tương, đậu đen..., như vậy trứng cũng có thể để được trong 1 thời gian dài mà không sợ bị hỏng.

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

Cách 7: Vào mùa hè nóng nực, nếu cho trứng gà vùi vào trong muối, trứng cũng bảo quản được lâu.

Cách 8: Trứng gà vừa mới mua về nên dùng ni lông giữ tươi hoặc loại giấy bóng dùng để nướng thức ăn bọc trứng lại, như vậy trứng cũng sẽ để được trong một thời gian dài.

Cách 9: Sau khi mua trứng gà về, ta dùng khăn ướt lau qua trứng 1 lượt rồi để trứng vào tủ lạnh (để dựng quả trứng lên), đầu to của trứng hướng lên trên, như vậy cũng để được khá lâu.

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

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

104. Cách đun sữa không bị trào ra ngoài

Khi đun sữa bò, ta nhỏ vài giọt nước lên trên nắp vung nồi, khi thấy nước trên nắp vung gần cạn hết, điều đó có nghĩa là sữa trong nồi cũng chuẩn bị sôi. Lúc này, ta hãy mở vung nồi, chờ một lúc sữa sôi thì bắc nồi xuống là được.

105. Hai cách bảo quản sữa

- Mùa hè sữa thường hay dễ bị hỏng. Nếu ta cho vào sữa một ít muối, như vậy sẽ kéo dài được thời gian bảo quản sữa.

- Cho một ít đường cát vào sữa đun sôi cũng là một cách để bảo quản sữa được lâu hơn.

106. Chống sữa dính nồi khi đun

Khi đun sữa, trước hết ta hãy đem nồi tráng qua nước 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, nên ta đem

pho mát cắt thành từng miếng dày từ 1 - 2cm, ngâm vào rượu gạo, sau đó vớt ra hấp cách thủy một lúc, pho mát sẽ mềm trở lại.

108. Khử vị gây của sữa dê

Ta cho một ít hạnh nhân hoặc một dấm nhỏ chà hoa nhài vào trong nồi đun sữa dê, sau khi đun vớt bỏ hạnh nhân hay bã chà 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 trước rồi mới xào rau, làm như vậy sẽ có thể giảm bớt lượng clo hữu cơ có hại cho sức khỏe con người còn sót lại trong mỡ. Nếu dùng dầu lạc để xào, ta cũng phải cho muối trước rồi mới cho rau, bởi vì trong dầu lạc có thể có loại mốc hoành khúc mà muối có thể diệt được loại mốc có hại này. Để làm cho rau xào hợp khẩu vị, lúc đầu chỉ nên cho một ít muối, sau khi rau chín mới cho thêm. Nếu dùng dầu đậu, dầu trà hay dầu cải,

thì phải cho rau trước rồi mới cho muối thì thành phần dinh dưỡng có trong rau mới khỏi bị mất đi.

110. Tác dụng của bia khi làm các món nộm

Mùa hè ta thường hay thích ăn nộm, khi làm nộm nếu ta cho một lượng 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 như rau chân vịt, rau cải, rau muống... nếu có lá hơi bị vàng (vẫn còn ăn được), khi luộc ta cho thêm ít muối, lá rau sẽ xanh trở lại.

112. Tác dụng của sữa bò khi xào súp lơ

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

113. Nộm có cà chua nên cho muối

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

I 14. Làm xa lát bằng rượu nho

Sau khi đã bật nắp rượu nho, nếu để quá lâu rượu sẽ trở thành "giấm" có hương thơm của nho. Nếu ta dùng rượu này để làm xa lát, món xa lát sẽ rất thơm ngon, hấp dẫn.

I 15. Cách pha chế nước chua ngọt

Bất kể làm món chua ngọt gì, ta chỉ cần dựa theo tỉ lệ 2 phần đường, 1 phần giấm, như vậy nước chua ngọt sẽ đạt được độ chua ngọt thích hợp.

I 16. Cách cho giấm vào thức ăn

Tất cả các món ăn nóng nếu cần cho giấm, trước khi bắc nồi xuống, ta nên để giấm chảy dọc theo thành nồi xuống thì hương vị món ăn sẽ đậm đà hơn so với đổ dấm trực tiếp vào thức ăn.

I 17. Bí quyết muối đậu cô ve

Đậu cô ve muối là món ăn hàng ngày quen thuộc của người dân Trung Quốc. Món ăn này cũng tương tự như món dưa, cà muối của chúng ta vậy, chỉ khác là không dùng nước mà trực tiếp dùng muối để muối mà thôi. Khi muối món đậu quả này, ta cần phải làm theo các bước sau:

- Chọn đậu hái vào buổi sáng sớm còn tươi non.
- Cho muối và bóp nhẹ đậu, đợi khi thấy bắt

đậu ướt tay thì cho đậu vào vại (chú ý không được cho lẫn vào với quả đậu bị dập vỡ hoặc bị sâu cắn).

- Nén chặt đậu thành từng lớp và rắc lên trên cùng một ít muối (nén như muối dưa, cà), cuối cùng đây kín vại lại.

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

118. Cách khử vàng trắng trong vại dưa

Khi muối dưa, dưa rất dễ có vàng mà vàng chính là một loại mốc có hại cho sức khỏe con người. Để khử hết vàng trong vại dưa, ta lấy 250g đậu tằm khô, rang chín để nguội, dùng vải thưa trùm đậu tằm lại rồi cho vào vại dưa, ngày hôm sau khi lấy ra, bạn sẽ thấy vàng trong vại dưa sẽ không còn nữa.

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

Khi thái ớt, hành thường dễ bị cay mắt, nếu trước khi thái, ta cho ớt hoặc hành vào ngăn đá tủ

lạnh để một lúc hoặc nhúng dao vào nước lạnh, cũng có thể để một chậu nước lạnh bên cạnh vừa thái vừa nhúng dao, như vậy sẽ giảm bớt được vị cay ở hành và ớt.

120. Giảm bớt độ cay khi xào ớt

Xào ớt rất dễ bị cay, sau khi cắt ớt xong ta nên dùng dầu và muối đảo qua ớt rồi đập vào chảo 1 quả trứng làm thành món trứng bọc ớt, vị cay sẽ bớt đi rõ rệt.

121. Cách bảo quản ớt tươi

Nếu ta đem ớt tươi vùi vào trong tro bếp (tro đốt bằng vỏ cây), ớt sẽ giữ được lâu mà không bị hỏng, cho dù vào giữa mùa đông giá rét ta cũng có ớt tươi để ăn.

122. Cách chữa canh bị mặn

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

- Canh quá mặn, ta có thể thái vài lát khoai tây cho vào nồi đun cùng, canh chín vớt 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 cũng 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 rau cao) đã được nướng 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 lượng đường vừa phải, thì thức ăn sẽ đỡ mặn hơn, vì đường 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 nước có pha với một chút rượu trắng, thức ăn cũng giảm được vị mặn một cách đáng kể.

125. Giảm độ chua của thức ăn bằng rượu

Nếu thức ăn bị chua quá, ta có thể cho vào

thức ăn một ít rượu gạo, vị chua sẽ được giảm bớt một cách rõ rệt.

126. Cách làm dưa muối đỡ bị mặn và bị cay

Nếu dưa bị quá mặn hoặc quá cay, ta nên thái nhỏ dưa, rồi ngâm vào nước pha với rượu theo tỉ lệ 50%, vị mặn và cay của dưa sẽ giảm bớt, mùi vị lại hấp dẫn hơn.

127. Khử vị đắng và chát trong rau

Củ cải, mướp 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 nước rồi mới xào nấu, như vậy vị đắng, chát sẽ giảm đi. Ngay cả đối với rau chân vịt, trước khi nấu cũng nên trần qua, như vậy 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 1 thời gian, sau đó đem ra nơi có ánh nắng phơi khô. Làm cách này, món củ cải khô sẽ bảo quản được lâu hơn, mùi vị lại độc đáo.

129. Khử mùi ở củ cải

Trước 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, như vậy mùi trong củ cải sẽ không còn nữa.

130. Cách bảo quản củ cải

- *Bảo quản trong hố đất:* bỏ ra tất cả củ cải bị sâu đục, nứt nát, 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 hướng xuống dưới, đuôi hướng lên trên. Xếp lần lượt, cứ 1 tầng 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 tưới lên trên 1 ít nước. Sau khi tầng trên cùng được 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 ấm áp lấp ít đất, trời giá rét lấp nhiều đất, đảm bảo đến khoảng trước hoặc sau tiểu hàn thì lấp xong đất, đất tổng cộng dày 1m. Những củ cải đảm bảo chất lượng, trước 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 thượng 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 vàng nhão 1 vòng, đảm bảo dính được 1 lớp bùn ở bên ngoài củ cải. Sau khi

lấn xong, cho củ cải xếp vào nơi râm mát để cất giữ. Nếu đắp thêm 1 lớp đất ẩm ở bên ngoài đóng củ cải thì càng tốt.

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

131. Cách giữ tươi cà rốt đã gọt vỏ

Cà rốt sau khi đã gọt vỏ, ta cho vào đồ đựng khô ráo, đặt lên trên 1 mảnh khăn ướt, như vậy có thể giữ tươi được 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 nước lạnh, cho vài hạt muối, một lúc sau hành sẽ tươi trở lại.

133. Cách bảo quản rau

Nếu rau xanh ta mua về ăn một bữa không hết còn lại một ít, trong trường 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

được phun nước hoặc để nước dây vào, như vẩy rau cũng có thể tươi thêm được 1 thời gian.

134. Xào hành tây nên cho bột mỳ

Hành tây sau khi thái xong nếu ta trộn thêm một ít bột mỳ, khi xào xong hành sẽ có màu vàng ruộm rất hấp dẫn, khi ăn lại giòn. Còn nếu ta cho một ít rượu nho trắng vào khi xào hành tây, hành sẽ không sợ bị cháy.

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

Khi cạo vỏ khoai sọ hoặc khoai môn, da tay thường hay bị ngứa. Khi gặp phải trường hợp này, ta có thể đưa tay lên bếp lửa hong một lúc, hoặc cho vài giọt giấm vào chậu nước sôi rồi rửa, một lúc sau tay sẽ hết ngứa. Nếu không, ta xoa một ít dầu gió vào tay hiệu quả cũng tốt bằng 2 phương pháp trên.

136. Cách xào ngó sen không bị thâm đen

Khi xào ngó sen, ngó sen thường hay bị thâm đen, nếu chúng ta vừa xào, vừa cho ít nước lã vào, thì ngó sen khi xào xong sẽ giữ được nguyên màu sắc trắng ngần ban đầu.

137. Điều cần lưu ý khi thái cà

Khi thái cà để nấu, chúng ta phải chú ý thái xong cho cà vào nước để ngâm ngay, nếu không cà sẽ bị ôxy hoá thâm đen lại.

138. Bí quyết gọt vỏ khoai tây

Trước khi gọt vỏ khoai tây, ta đem khoai tây ngâm vào nước nóng một lúc, rồi lại cho vào nước lạnh, khi vớt ra khoai sẽ rất dễ cạo vỏ.

139. Khoai tây gọt vỏ càng mỏng càng tốt

Lượng dinh dưỡng có trong vỏ khoai tây rất phong phú, bởi vậy khi gọt vỏ khoai tây chú ý gọt càng mỏng càng tốt. Để gọt được vỏ mỏng, ta cần làm theo cách nói trên. Còn nếu muốn cho khoai được trắng, gọt xong vỏ khoai tây phải cho ngay khoai vào trong nước, sau đó cho vào trong nước vài giọt giấm, như vậy khoai sẽ trắng ra.

140. Hương vị của khoai tây có cho thêm sữa

Khi luộc khoai tây, nếu ta cho vào nước một ít sữa bò, khoai tây sẽ rất thơm 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 được cho muối và bật lửa to, nếu không lớp bên ngoài xung quanh miếng khoai sẽ bị cứng, nước khoai chảy ra dính với dầu, khi xào xong khoai dễ nát, ảnh hưởng đến hương vị và thẩm mỹ của món ăn.

142. Cách khử mùi khoai tây đông lạnh

Trước hết đem khoai tây đông lạnh ngâm vào trong nước lạnh, tiếp đó cho khoai vào nước sôi có pha với một thìa giấm để ngâm cho đến lúc nước nguội thì vớt ra để chế biến. Làm như vậy khoai tây sau khi xào sẽ không bị có mùi.

143. Khoai tây không được để cùng với khoai lang

Nếu để khoai tây cùng với khoai lang, nếu khoai lang không bị cứng ruột thì khoai tây cũng bị nảy mầm, mà khoai tây đã nảy mầm thì rất có hại cho sức khỏe không thể ăn được.

144. Cách nấu rong biển chónng như

Khi nấu rong biển, nếu ta cho vào một ít kiềm ăn, cacbônát natri (NaHCO_3) hay một ít giấm thì

rong biển sẽ mềm nhanh; cũng có thể cho vào cộng rau chân vịt, rong biển cũng sẽ nhanh nhừ.

145. Hiệu quả của nước gạo ngâm đồ ăn khô

Dùng nước gạo ngâm các loại đồ ăn khô như rong biển khô, măng khô..., thì sẽ làm cho nhanh nở, khi nấu lại chóng nhừ.

146. Cách chế biến rong biển khô

Trước khi chế biến rong biển khô, ta nên cho rong biển khô vào đun cách thủy nửa tiếng, sau khi vớt ra dùng bột kiềm ăn bóp một lượt, bóp xong dùng nước lã ngâm 2 - 3 tiếng, sau đó đưa lên nấu, như vậy bất kể là xào hay nấu canh, rong đều giòn và không có mùi tanh.

147. Hai cách ngâm mộc nhĩ

- Dùng nước gạo đun sôi ngâm mộc nhĩ sẽ nở to, mềm, mùi vị thơm ngon.
- Dùng nước 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 nước muối (trọng lượng muối bằng 1/10 trọng lượng mộc nhĩ) để rửa, khi rửa vò đều nhẹ tay, chờ nước chuyển đục thì dùng nước sạch rửa lại cho đến khi nước trắng ra là được.

149. Cách ngâm nấm

Cho nấm đã được rửa sạch và thái xong vào ngâm trong nước ấm pha với đường trong vòng 12 giờ (nước và đường có tỉ lệ như sau: 1kg nước ấm hoà với 25g đường). Nấm được ngâm vào nước có cho đường vừa hấp thụ nước nhanh, giữ được hương vị, mà sau khi nấu nấm lại ngọt và thơm.

150. Cách phân biệt nấm độc

Chúng ta cần lưu ý đặc trưng của nấm độc là: màu sắc sặc sỡ, đẹp mắt, khi hái về dễ đổi màu, bóp nước ra đục như sữa bò. Nấm không độc đa số có màu trắng màu nâu nhạt, màu giấy cũ, bóp nước ra nước trong như nước lọc.

151. Cách chế biến rau kim châm

Trong rau kim châm tươi 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 rau kim châm cần phải lưu ý trước khi ngâm phải dùng nước sôi trần qua, bỏ nước ngâm rau đi, khi nấu phải nấu cho thật chín mới được ăn.

152. Cách ngâm măng khô để ăn dần

Trước tiên ta cho măng khô vào nồi (các loại nồi kim loại) đổ đầy nước đun sôi 30 phút, sau đó chuyển sang lửa nhỏ để đun tiếp một lúc nữa rồi

vớt ra, cắt bỏ những chỗ già, rửa sạch. Tiếp đó dùng nước gạo hoặc nước sôi để ngâm ẩn dần, 2 - 3 ngày thay nước một lần, đến khi nấu thái thành miếng, miếng mỏng ăn sẽ rất mềm và thơm ngon.

PHẦN 8: CÁCH CHẾ BIẾN, 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, trước khi nấu, các bạn có thể cho đậu phụ hoặc thức ăn đó vào ngâm trong nước muối đun sôi để nguội theo tỉ 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 ấy còn có thể để được trong một thời gian dài mà không bị hỏng, khi rán hay nấu lại không bị nát.

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

Khi nấu rau chân vịt với đậu phụ, trước hết

hãy trần qua rau chân vịt để chất axit ôxalic trong rau tan ra, như vậy khi cho đậu phụ vào chất canxi có trong đậu phụ sẽ bị mất đi, đồng thời trần như vậy còn làm cho vị chất của rau không còn nữa giúp rau ngọt hơn khi ăn.

155. Nước dưa và đậu phụ

Đem đậu phụ ngâm trong nước muối dưa, 4 - 5 tháng sau đậu cũng không bị hỏng, khi chế biến ăn lại rất ngon.

156. Xào giá đậu nên cho giấm

Giá đậu tươi non khi xào chỉ cần xào qua là được, nhưng giá đậu non thường hay có vị chát, nếu ta cho vào giá một ít giấm khi xào, vị chát sẽ hết ngay, giá đậu khi xào xong lại giòn ngon.

157. Bí quyết nấu đậu xanh như đậu

Trong đậu xanh thường hay có lẫn một ít "đậu đá" nấu khó như. Nếu trước khi nấu, ta đem đậu rang trước 10 phút (rang trong nồi kim loại), sau đó mới đem nấu, như vậy cho dù đậu có cứng đến đâu cũng có thể mềm ra được. Nhưng có một điều cần lưu ý, khi rang đậu không được rang cháy hoặc quá vàng, như vậy chè sẽ bị ảnh hưởng chất lượng.

158. Bảo quản đậu đỏ, đậu tằm khỏi bị mọt đục

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 mọt đục.

159. Cách bóc vỏ đậu tằm

Dem đậu tằm cho vào đồ đựng bằng sứ hoặc bằng sắt tráng men, cho vào một lượng kiềm ăn vừa phải, đổ nước sôi vào ngâm 15 phút, sau khi đậu chường lên sẽ rất dễ bóc vỏ. Nhưng chú ý, ruột đậu tằm phải dùng nước 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 rượu trắng, trộn đều, đợi lạc gần hết nóng thì rắc muối ăn vào (muối nên rang khô), làm như vậy lạc để vài ngày vẫn giòn như ban đầu, không còn bị ỉu nữa.

161. Cách rang lạc

Nhiều người khi rang lạc rang dầu thường

cho dầu vào trước, đun nóng lên rồi cho lạc vào, cho rằng như thế lạc sẽ nhanh chín. Thực tế lại hoàn toàn ngược lại, rang như vậy rất dễ làm cho lạc ngoài cháy trong sống. Cách làm đúng là: cho lạc và dầu vào chảo cùng một lúc, để lửa nhỏ cho nhiệt độ nóng lên từ từ, như vậy lạc sẽ trong ngoài nóng đều, giòn đều, màu sắc cũng đẹp mà ăn lại thơm ngon.

162. Cách bảo quản lạc

- Dùng nước sạch rửa sạch lạc, vớt ra để khô, rang chín, cho muối tinh và ngũ vị hương vào trộn đều, rãi ra cho ra 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 1,2 mùa hè lạc cũng không bị hỏng.

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

PHẦN 10: BẢO QUẢN, SỬ DỤNG VÀ 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 như gang, sắt, nhôm hay thùng nhựa để đựng dầu mỡ, như vậy sẽ ảnh hưởng đến chất lượng 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. Làm cách 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 thể 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 thơm 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 1 ít nước vào, sau một hồi nổ trong nồi, bọt dầu sẽ hết.

167. Cách xử lý khi dầu trong nồi bốc lửa

Khi dầu trong nồi bốc lửa, ta chỉ cần lập tức đập 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 như vậy dầu nhẹ hơn nước, đổ nước vào dầu sẽ 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 đọng 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 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 2,5kg dầu: gừng tươi, tỏi mỗi loại 50g, hành thơm, vỏ quế, trần bì, giấm trắng, rượu trắng mỗi loại 25g, hoa hồi, đinh hương mỗi loại 5g. Dem hành, gừng rửa sạch, hành thái thành từng đoạn, gừng và tỏi đập nhỏ.

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

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

Dầu hạt cải sau khi đã được làm theo các bước trên không những không còn mùi nữa, mà còn để được lâu, khi dùng dầu để xào rau, làm nộm hay rán thức ăn đều có một mùi thơm đặc biệt.

171. Cách xào rau tiết kiệm dầu

Khi xào rau, trước tiên ta chỉ cho một ít dầu vào để đảo rau, chờ khi rau gần chín, ta lại cho thêm một ít nữa vào. Làm như vậy, rau không bị chảy nhiều nước ra, 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 rồi đổ vào bình, cho vào bình vài đoạn hành trắng, vài lát tỏi, cũng có thể nhỏ vào vài giọt rượu trắng thì sẽ phòng chống mốc được 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, như vậy cũng có tác dụng làm cho xì dầu không bị lên mốc.

173. Làm tăng vị thơm của giấm

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

174. Trứng bắc thảo có thể giảm độ chua của giấm

Khi làm thức ăn, nếu cho giấm quá tay, ta lập

tức bóc một quả trứng bắc thảo dầm nhỏ cho lẫn vào, sẽ có tác dụng trung hoà nhất định, giúp thức ăn dễ tiêu hơn.

175. Cách bóc tỏi nhanh

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

176. Cách khử mùi tỏi sau khi ăn

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

177. Cách cất giữ tỏi

Muối cất giữ tỏi được lâu ngày, ta cho tỏi vào túi lưới rồi treo ở nơi thoáng gió. Ngoài ra, ta cũng có thể bóc bỏ vỏ rồi cho tỏi vào trong bình miệng rộng, dùng dầu salad để ngâm, cất vào nơi râm mát. Như vậy, tỏi vừa không mọc được mầm lại vừa để được lâu. Ngoài ra, đối với tỏi thừa nhiều quá, ta có thể dùng để ngâm giấm, ngâm rượu và ngâm vào trong xì dầu để ăn dần.

178. Cách bảo quản rượu gạo

Ta cho một quả trứng gà tươi vào trong rượu gạo chưa đun, sau 2 giờ đồng hồ, vỏ quả trứng sẽ sẫm lại, để thời gian dài, trứng sẽ dần dần sẫm hơn. Làm như vậy, có thể kéo dài thời gian bảo quản rượu lên đến 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, nhưng có lẽ không phải ai cũng nghiêm chỉnh chấp hành. Theo chúng tôi, nấu cơm bằng nước sôi là phương pháp khoa học nhất, vì như vậy lượng vitamin B₁ có trong gạo sẽ không bị mất đi, vừa đảm bảo chất lượng gạo, cơm nấu lên 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 như sau: dùng 0,5 - 0,7g lá chè, ngâm vào 1 kg nước sôi từ 5 - 8 phút, dùng vải thưa lọc hết bã, đổ nước chè đã lọc sạch bã vào gạo đã vo sạch và nấu như bình thường, đợi đến khi cơm chín là được. (Tuy nhiên, ta cũng nên tùy theo số lượng gạo mà cho lượng nước và chè cho phù hợp).

181. Mùi vị của cơm cho thêm dầu

Khi nấu cơm, nếu ta nhỏ vài giọt dầu hoặc mỡ động vật vào cơm, cơm không những thơm, tơi, nhừ, mà còn không bị cháy đít nồi.

182. Nấu cơm nên cho giấm

Mùa hè, khi nấu cơm, cứ 1,5 kg gạo cho 2 - 3 ml dấm ăn hoặc nước chanh, như vậy cơm nấu xong sẽ trắng, không dễ 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". Như vậy, người bình thường và người bệnh thiếu canxi ăn vào đều rất tốt.

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

Khi dùng nồi cơm điện để nấu cơm, trước khi nấu, ta nên ngâm gạo một lúc sau đó mới đổ nước sôi vào để nấu, như vậy khi nấu xong, cơm vừa mềm, ngon, lại tiết kiệm được 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 làm cũng rất đơn giản: ta đổ nước để hấp như các món ăn khác, chỉ cần lưu ý, khi hấp cơm, ta cho vào nước hấp cơm một chút muối nhiều, ít tùy lượng cơm, như vậy cơm hấp và cơm vừa nấu sẽ ngon như nhau.

186. Bí quyết nấu cơm gạo cũ

Trước tiên, ta đem gạo cũ vo sạch, dùng nước ngâm 2 tiếng, vớt lên để ráo nước. Sau đó, cho gạo vào nồi, đổ một lượng nước sôi vừa phải, cho 1 thìa dầu thực vật hoặc mỡ lợn trộn đều, dùng lửa to đun sôi, rồi 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 bằng cách này, các bạn sẽ thấy cơm thơm như mùi cơm gạo mới.

187. Nấu cháo bằng phích nước

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

188. Nấu cháo cho phèn chua chóng nhừ

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

189. Cách nấu cháo bằng cơm thừa

Dùng cơm thừa để nấu cháo thường hay bị dính và cháy. Nếu trước khi nấu, ta dùng nước lạnh dội qua thì khi nấu sẽ không bị dính mà cháo được nấu ra ngon như cháo nấu bằng gạo.

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

Khi nấu cháo trắng, trước khi tắt bếp, nếu ta thả vào nồi cháo vài lát vỏ quýt, như vậy món cháo sẽ có mùi thơm mát.

191. Cháo ngọt thêm giấm càng thêm ngọt

Khi nấu cháo đường, ta cho thêm một chút xíu giấm vào cháo, cháo sẽ càng ngọt hơn, như vậy có thể giúp ta tiết kiệm đường.

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 dùng vừa lửa để đun tiếp, dù cháo có sôi bao nhiêu cũng không bị trào ra ngoài.

- Dùng nồi cơm điện để nấu cơm, nếu nấu nhiều có loại nồi cũng bị trào ra ngoài. Để khắc phục tình trạng này, ta nên vo gạo trước 3 tiếng đồng hồ, dùng một lượng nước vừa phải để ngâm, sau đó mới đem nấu. Như vậy, khi nấu cơm, nước cơm sẽ không bị trào ra ngoài.

- Khi nấu cháo, ta cần đãi sạch gạo trước, chờ nước ấm ấm (nhiệt độ khoảng 50 - 60°C) thì mới cho gạo vào, như vậy khi nấu sẽ tránh được nước 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 phương pháp sau: đánh tơi cơm sống ra, dựa theo tỉ lệ 500g gạo, 50g rượu, đổ rượu vào trong nồi, dùng lửa nhỏ để đun cho đến khi rượu bốc hơi hết, cơm sẽ hết sống, khi ăn cơm không sợ có mùi rượu.

194. Cách khử mùi cơm khô

- Cho nước lạnh vào một cái bát đặt vào giữa nồi cơm bị khô, ấn cho miệng bát xuống bằng với cơm. Tiếp đó, ta đun nồi cơm lại, dùng lửa nhỏ để ủ cơm, sau 1 - 2 phút mở nồi ra, cơm sẽ không còn mùi khô nữa.

- Cơm vừa bị khô, ta bắc cơm ở trên bếp xuống, mở nắp vung, cho vào trong nồi cơm 3 - 5 cọng hành tươi, đun vung lại. Sau vài phút, ta lấy hành trong nồi cơm ra, mùi khô sẽ không còn nữa.

- Vừa mới ngủi thấy mùi cơm khô, lập tức cho nồi cơm vào trong nước lạnh sâu khoảng 3 - 6cm hoặc đặt lên trên mặt đất vừa mới vẩy nước lạnh, sau khoảng 3 phút cơm cũng hết mùi khô.

- Khi thấy cơm có mùi khô, ta có thể dùng một cục than củi cháy đỏ cho vào trong bát, đặt vào nồi cơm, đun kín vung lại, 10 phút sau mở vung lấy bát than ra, mùi khô sẽ không còn nữa.

- Khi thấy cơm có mùi cháy khô, lập tức tắt lửa, đặt lên trên cơm một miếng vỏ bánh mỳ, rồi

đậy vung lại ngay. 5 phút sau, vỏ bánh mỳ sẽ hút hết mùi khê cháy trong cơm.

195. Gạo và hoa quả không được để lẫn vào nhau

Nếu ta để gạo và hoa quả lẫn vào nhau, hoa quả sẽ bị khô quắt và gạo sẽ hút hết thành phần nước có trong hoa quả mà mốc hỏng.

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

196. Muối có thể chống bột mỳ bị đóng vón

Dùng nước để nhào bột, bột mỳ dễ bị đóng vón. Nếu ta cho vào bột một ít muối rồi nhào bột, bột mỳ khô sẽ không bị đóng vón lại nữa.

197. Cách làm bột lên men nhanh

Khi dùng bột mỳ để làm bánh (đặc biệt là bánh bao), nếu chưa kịp làm bột lên men bánh sẽ không nở, ta có thể làm theo cách sau để bột lên

men một cách nhanh chóng: ta dựa theo tỉ lệ 500g bột mỳ, 50g giấm ăn, 350g nước ấm trộn đều, để 10 phút sau, cho tiếp 5g cácbônát natri (NaHCO_3) nhào nặn bột cho đến khi không có mùi chua là được. Với cách lên men này, khi bánh bao hấp chín, bánh vừa trắng lại vừa nở.

198. Rượu có thể làm bột nhanh lên men

Khi bột chưa kịp lên men hết đã muốn làm bánh bao để ăn, ta có thể ấn vào giữa lòng cục bột thành một cái hõm, đổ vào đó một ít rượu trắng, dùng khăn ướt ủ lại khoảng vài phút là được. Nếu vẫn cảm thấy bột lên men chưa được như ý, ta có thể để một cốc rượu nhỏ vào giữa nồi dưới khay đựng bánh để hấp. Như vậy, khi hấp xong bánh sẽ rất xốp, mềm và ngon.

199. Lên men bột vào trời lạnh nên cho đường trắng

Trời lạnh dùng bột nở để lên men bột, ta có thể cho thêm một ít đường trắng vào, như vậy có thể rút ngắn được thời gian lên men của bột, hiệu quả sẽ tốt hơn.

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

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

201. Nước muối lên men bột làm bột xốp mềm

Khi lên men bột làm màn thầu hay bánh bao, nếu ta cho vào bột một ít nước muối sẽ rút ngắn thời gian lên men của bột, bánh được hấp ra sẽ càng trở nên xốp mềm.

202. Màn thầu, bánh bao cho bia càng ngon

Khi làm màn thầu, ta cho vào bột một ít bia có pha với nước (bia và nước trộn theo tỉ lệ 50%). Màn thầu hấp xong sẽ rất xốp và thơm.

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 mì thì cho 5g muối), như vậy mùi chua trong bột sẽ hết mà vỏ bánh lại tránh được không bị vàng.

204. Mùi thơm của màn thầu vỏ quýt

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

205. Khi hấp bánh bao hay màn thầu nên đặt khay trước rồi nồi lửa sau

Khi hấp bánh bao, ta thường có thói quen đun sôi nước rồi mới xếp bánh sau, cách làm này thực ra không tốt, vì đặt bánh vào trong nồi nước nóng, bánh bị nóng đột ngột dễ dẫn đến tình trạng bên ngoài thì chín mà bên trong vẫn sống. Bởi vậy, nếu ta xếp bánh bao vào khay rồi mới bật bếp, nhiệt độ sẽ tăng lên từ từ, giúp bánh nóng đều, dễ chín và khắc phục được trường hợp nếu bột lên men chưa 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 dính vào khay hấp nữa.

207. Xử lý bánh bao hoặc màn thầu bị vàng

Sau khi hấp chín bánh bao, nếu phát hiện

bánh bao bị vàng, ta có thể đổ bột nước trong nồi hấp bánh đi, cho vào một ít giấm, hấp tiếp bánh bị vàng trong khoảng 15 phút, làm như 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 màn thầu, ta có thể làm như sau: khi rán màn thầu, ta chuẩn bị trước một bát nước lạnh, đem màn thầu thái thành từng lát. Khi dầu đun gần sôi, ta dùng đũa hoặc dùng kẹp kẹp miếng màn thầu nhúng vào bát nước cho thấm đều rồi cho ngay vào chảo để rán, thấm được miếng nào rán ngay miếng đấy, như vậy miếng màn thầu sau khi rán vừa ngon lại tiết kiệm mỡ. Có lẽ đến đây các bạn sẽ thắc mắc, nhúng bánh vào nước rồi rán mỡ sẽ bắn ra lung tung còn tốn mỡ hơn. Nhưng có lẽ các bạn chưa quên, 1 trong những mẹo mà chúng ta đã được biết từ những chương trước, đó là khi rán thức ăn thì nên cho muối vào mỡ, mỡ sẽ đỡ 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

tỉ lệ bột và nhân thì khi làm xong bánh nếu không thừa bột cùng thừa nhân. Muốn làm cho bột và nhân vừa đủ, ta có thể tham khảo cách làm sau: đem bột và nhân chia ra làm đôi hoặc 4 phần tùy số lượng bánh là nhiều hay ít, lấy từng phần nhân và bột ra làm lần lượt cho đến hết, như vậy khi làm xong bánh thì bột và nhân cũng vừa hết. Đối với những người kinh nghiệm thực hành không nhiều, dùng phương pháp này sẽ có tác dụng.

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

Khi làm nhân bánh hay nhân nem có rau, nhân thường hay chảy nước vừa ảnh hưởng đến chất lượng của bánh sau khi làm, vừa làm các chất dinh dưỡng có trong nhân theo nước mà mất đi. Để giúp nhân không bị ra nước, ta có thể tham khảo cách làm sau: ta dùng một lượng dầu ăn vừa phải trộn riêng các loại rau có thể ra nước ra, sau đó ta mới cho rau trộn vào với nhân thịt đã được trộn sẵn với gia vị, như vậy nhân rau do đã bọc dầu, cho dù dùng muối trực tiếp trộn vào rau rau cũng sẽ không bị ra nước.

211. Cách trộn loại nhân sủi cảo mới

Lấy 50 - 100g bì lợn đã làm sạch cho lên bếp luộc vài phút, lấy ra để ráo nước cho đến khi nguội,

bấm nhỏ, tiếp tục cho vào nồi đun 15 phút nữa. Vớt ra để bì nguội, trước 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 là được. Món sủi cảo này có một vị rất lạ, mong rằng các bạn sẽ thích.

212. Cách luộc sủi cảo không bị dính nồi

- Khi trộn bột làm sủi cảo, cứ 500g bột mỳ ta lại cho vào 1 quả trứng gà, như vậy lượng 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.

- Nước luộc sau khi đã được đun sôi, ta cho một ít muối ăn, khi muối hoàn toàn tan hết mới cho sủi cảo vào. Trong khi luộc, chú ý không được cho thêm nước, cũng không được đảo sủi cảo trong nồi. Như vậy, khi đun sôi không những nước luộc không bị trào ra ngoài, mà sủi cảo lại không bị dính nồi hay bị dính vào nhau.

- Ta cũng có thể áp dụng phương pháp luộc bánh trôi để luộc sủi cảo, tức sau khi luộc chín, ta vớt sủi cảo cho vào trong nước ấm để một lúc, rồi vớt cho ra đĩa, sủi cảo cũng sẽ không bị dính.

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

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

- *Rán sủi cảo*: sau khi đun nóng nồi áp suất, ta cho một ít dầu vào dàn đều đáy nồi rồi xếp sủi cảo vào. Để nửa phút sau, ta rắc vào nồi một ít nước, đẩy vung và đẩy van an toàn lại, sau đó, ta dùng lửa nhỏ để rán, 5 phút sau sủi cảo chín. Dùng phương pháp này để rán sủi cảo sẽ ngon hơn nhiều so với hấp, luộc hay dùng nồi thường để rán.

214. Cách đun mỳ sợi

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

215. Luộc mỳ sợi nên cho muối trước, cho mỳ sau

Sau khi nước sôi, ta cho vào nước một ít muối (500g nước cho 15g muối), sau đó mới thả mỳ vào. Cách làm này mỳ sẽ không bị nát và dính vào 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 mỳ một ít giấm, làm như vậy không những khử được vị kiềm có trong mỳ, mà mỳ cũng sẽ không bị vàng.

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

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

218. Làm bánh nên 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 còn có một chút mùi thơm của thịt.

219. Điều cần lưu ý khi làm nem

Khi làm nem, ta nên trộn vào nhân một ít 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 gỏi 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 nhau hay dính vào dao và cũng không bị vỡ ra, bất kể cắt dày hay mỏng đều có thể làm được hết.

221. Cách bảo quản bánh mỳ

Khi bánh mỳ ăn không hết, ta nên cho bánh mỳ vào trong túi ni lông 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 lại không bị cứng.

222. Cách xử lý bánh bích quy bị mềm

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

223. Cách cất giữ bánh ngọt

Khi cất giữ bánh ngọt để được mềm và thơm, ta có thể cho vào hộp đựng bánh ngọt (chú ý dùng hộp kín) một lát bánh mỳ mới, khi nào thấy bánh mỳ cứng ta phải thay ngay một lát khác, như vậy bánh ngọt sẽ giữ được trong một thời gian khá 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 VÀ BẢO QUẢN CÁC LOẠI QUẢ TƯƠI

225. Cách xử lý hoa quả sau khi đã gọt vỏ

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

226. Cách bảo quản táo tàu bằng rượu vang

Táo bảo quản lâu ngày nếu không bị thối hỏng cũng bị khô héo, mất mùi. Nếu ta cho táo vào trong rượu vang có pha với đường 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

- *Cát giữ bằng vại hoặc chum sành:* rửa sạch vại hoặc chum sành để khô, để vào nơi râm

mát, đặt một bình nước sạch đầy dưới đáy vại, không đậy nút. 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 ni lông dày đậy 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 đến 90% trở lên. Ta cũng có thể đặt vào trong vại nửa chai cồn 75%, không đậy nút chai. Sau khi đã xếp đầy táo, ta dùng ruột bông bịt kín miệng vại lại, bên trên đắp thêm một lớp vải ni lông kín nữa. Khi cần lấy ra ăn, lấy táo ra, xong lại phải đậy 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 bọc vào một túi ni lông nhỏ. Vào buổi sáng sớm khi nhiệt độ xuống thấp, ta đem cái túi ni lông 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 ni lông, sau đó bịt kín miệng thùng lại, để vào nơi râm mát. Làm như vậy, ta có thể cất giữ táo được đến nửa năm.

228. Cách thúc chuối tiêu chín nhanh

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

229. Nên 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 các bạn để ý thì sẽ thấy, chuối được để trong tủ lạnh sẽ tươi lâu hơn và khi ăn sẽ ngon hơn chuối để ở ngoài.

230. Cam quýt và cách giữ tươi

- *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 ra riêng biệt để xếp vào thùng khác nhau. Khi xếp quả, chú ý để cuống quả hướng lên trên, cứ 1 lớp cam, ta xếp 1 lớp lá thông cho đến khi đầy thùng thì dùng lá thông bịt kín miệng thùng lại, cứ sau 1 tháng, ta lại đảo quả 1 lần. Thùng đựng có thể là thùng gỗ hoặc thùng giấy.

- *Giữ tươi bằng cách ngâm vào dung dịch Cacbonát natri (NaHCO_3):* Ta cho cam, quýt ngâm vào dung dịch Cacbonat natri trong vòng 1 phút, sau đó vớt ra để khô, cho vào túi ni lông 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 giữ được mùi vị của cam và quýt vừa mới hái xuống.

231. Cách bóc vỏ đào nhanh

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

232. Cách vắt nước chanh cho được nhiều nước

Để vắt chanh cho được nhiều nước, trước khi vắt, ta nên ngâm chanh vào nước nóng vài phút rồi mới vắt.

233. Cách khử vị chát trong hồng

- Xếp hồng vào trong đồ đựng, lấy rượu hoặc cồn phun lên bề mặt quả, đặt kín 3 - 5 ngày, hồng sẽ hết vị chát.

- Xếp hồng lẫn với lê, đặt kín 3 - 5 ngày, vị chát của hồng sẽ mất đi.

- Ngâm hồng vào nước ấm 35⁰C, 2 ngày sau, hồng sẽ không còn chất nữa.

- Cho hồng vào túi ni lông, xếp lẫn với 1 - 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 VÀ BẢO QUẢN CÁC LOẠI QUẢ KHÔ

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

Lấy một miếng gỗ nhỏ (rộng khoảng 10cm, dày 4cm, càng chắc càng tốt), ở chính giữa đục một lỗ đường kính bằng quả táo, sâu khoảng 1cm. Tiếp đó, ta dùng tay trái dựng quả táo vào trong lỗ, tay phải cầm một chiếc dùi gỗ gõ nhẹ lên giữa đỉnh quả táo, sau cùng dùng đầu đũa nhỏ chọc nhẹ vào một đầu quả táo, hạt táo sẽ chui 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, như vậy sẽ tiết kiệm được nhiều thời gian.

236. Cách luộc táo nhanh

Khi luộc táo khô, trước tiên, ta nên dùng kéo cắt đi 2 đầu của táo rồi mới cho vào luộc, như vậy khi luộc táo sẽ chín rất nhanh, vừa giữ được hình dáng ban đầu, vừa không mất đi mùi thơm và hương vị vốn có của táo.

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 bỏ 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 lại vớt ra, đập vỡ từng hạt, như vậy ta có thể lấy được những nhân quả hoàn chỉnh. Tiếp đến đem nhân cho vào nước sôi ngâm 4 phút, sau đó chỉ cần dùng tay vê nhẹ lớp màng ngoài sẽ bong ra ngay.

- Khi ăn quả óc chó nếu tìm không ra vật để đập lớp vỏ cứng ở ngoài, ta có thể dùng tuốc nơ vít

đặt vào chỗ lõm vào của quả óc chó, rồi xoay 1 cái, vỏ lập tức sẽ vỡ ra.

PHẦN 3: CÁCH BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN CÁC LOẠI DƯA TƯƠI

239. Dưa hấu và các cách ăn khác nhau

- *Dưa hấu ăn với gà*: làm thịt một con gà, rửa sạch, lọc lấy thịt, thái hạt lựu, cho tiếp vào một ít rượu, mỳ chính, hành, gừng, muối đường v.v... trộn cho vừa khẩu vị. Ta chọn một quả dưa hấu chín, cắt đi phần cuống, dùng thìa lấy hết ruột ra rồi nhồi thịt gà vào. Thịt gà nhồi xong, ta cho tiếp một ít nước vào trong quả dưa rồi lấy miếng cuống vừa cắt ra đậy quả dưa lại, có thể 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 chỉ cần 10 - 20 phút) là được. Món dưa hấu gà này sẽ có hương vị thơm ngon rất đặc biệt.

- *Rượu dưa hấu*: cắt phần cuống của dưa hấu làm nắp, dùng đũa đảo ruột dưa hấu lên. Đảo xong cho một ít nho khô vào, đậy nắp lại. Bên ngoài quả dưa, ta lấy bùn màu vàng đắp lên, bịt kín miệng quả dưa lại để vào nơi râm mát. Sau 10

ngày hoặc nửa tháng, khi mở nắp ra, ta sẽ thấy bên trong quả dưa toàn là nước như mật ong và có cả mùi vị thơm lừng của rượu nho nữa.

- *Dưa hấu và muối*: Sau khi cắt dưa hấu ra thành từng miếng, ta lấy một ít muối tinh xoa lên hai mặt của miếng dưa vừa cắt, khi ăn ta sẽ thấy dưa ngọt hơn (nhưng cần chú ý không được xoa nhiều muối).

240. Cách bảo quản dưa hấu

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

241. Cách rửa các loại dưa

Vào mùa hè, dưa thường 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 trước khi ăn, ta ngâm dưa vào nước muối khoảng 20 - 30 phút rồi mới gọt vỏ để ăn.

PHẦN 4: CÁCH XỬ LÝ ĐỒ UỐNG

242. Cách làm nước sôi chóng nguội

Cách mà chúng ta thường làm khi muốn cho nước sôi chóng nguội là cho ấm hoặc nôi đựng nước sôi vào trong nước lạnh để ngâm. Cách mà chúng tôi muốn đề cập đến các bạn cũng là cách trên, chỉ khác là sau khi để đồ đựng nước sôi vào trong nước lạnh rồi chúng ta cho vào nước lạnh một dấm muối, như vậy nước sôi sẽ nhanh nguội hơn.

243. Pha trà bằng nước ấm nên cho đường

Nếu khi muốn uống nước trà thơm, đặc mà không có nước sôi chỉ có nước ấm, ta có thể cho vào nước ấm một ít đường trắng hoặc đường đỏ, đánh cho tan đường sau đó cho trà vào, sau 3 phút chúng ta sẽ có một ấm trà đặc thơm như ý muốn.

244. Tự chế trà ướp hoa nhài

Lấy khoảng 300g hoa nhài tươi phơi dưới trời nắng to cho khô, đem hoa nhài đã phơi khô cho vào nôi 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 vung lại. Sáng sớm hôm sau, ta đem trà và hoa đã sấy khô trộn đều rồi cho vào đồ đựng, như vậy món trà ướp hoa tự tạo đã được làm xong, mùi vị và chất lượng của trà sẽ vẫn đảm bảo mà giá thành lại rẻ.

245. Cát giữ trà trong tủ lạnh không bị mất mùi

Dem trà đã gói kỹ cất vào trong tủ lạnh có thể bảo quản trong 1 thời gian dài mà không sợ bị mất mùi.

246. Trà và cách chống ẩm

Muôn cho trà không bị ẩm, ta có thể lấy 1 cục vôi sống cho vào trong túi vải nhỏ, rồi lấy một tờ giấy trắng gói lại, đặt dưới đáy lọ đựng trà, bên trên lót thêm 1 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 đấy lấy ra dùng chảo sạch, vặn nhỏ lửa sấy khô, trà sẽ hết mốc.

- Nếu trà bị mốc, ta không nên phơi trà ra nắng, vì trong ánh nắng có tia tử ngoại sẽ 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 sắt sạch không có mùi, đặt lên trên một tờ giấy trắng, đổ trà bị mốc vào, dùng lửa nhỏ vừa sấy vừa đảo khoảng 1 - 2 phút cho đến khi trà không bị ẩm nữa là được, chú ý không để trà cháy. Sau khi sấy xong, ta nên để trà nguội hẳn rồi mới cho vào đồ đựng.

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 dễ bị vón cục. Nếu muốn để 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 pha, nếu lúc đun, ta cho vào cà phê một ít muối, mùi vị của cà phê sẽ thơm hơn.

251. Hương vị của vỏ quýt ngâm rượu

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

252. Cách làm tăng thêm vị bia

Trước khi uống bia nếu ta pha thêm vào bia một ít đường và một ít cà phê, khi uống, ta sẽ thấy trong vị đắng của bia còn 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 lên nhiều hơn và bia lúc này còn có tác dụng khai vị nữa.

254. Mùi thơm của nước đường vỏ quýt

Khi pha nước đường, nếu ta cho 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 tới ra

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

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

Mật ong để lâu ngày hay có hiện tượng tích đọng 1 lớp như đường cát ở dưới đáy chai lọ, khi cần dùng lấy ra rất khó. Khi gặp trường hợp này, ta có thể cho cả chai mật ong vào trong nồi nước lạnh đun nóng dần lên. Khi nhiệt độ đạt 70 - 80°C, vật lắng đọng sẽ tự khắc tan ra và không lắng dưới đáy chai hoặc lọ nữa.

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

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

CHƯƠNG III

**QUẦN ÁO, GIÀY
DÉP, TẮT VÀ
ĐỒ TRANG SỨC**

PHẦN 1: TẨY CÁC VẾT BẨN TRÊN QUẦN ÁO

258. Tẩy vết cà phê, nước trà trên quần áo

Quần áo khi bị đổ nước trà hoặc cà phê vào, nếu ta lập tức dùng nước nóng vò giặt ngay thì vết bẩn sẽ hết. Nhưng nếu vết bẩn đã để lâu và khô lại thì cách làm sẽ phức tạp hơn. Ta có thể tham khảo một trong những cách làm sau:

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

- Trước hết dùng glixêrin thấm vào vết bẩn, rồi rắc lên vết bẩn một ít axit boric (H_3BO_3), sau đấy ngâm quần áo vào nước sôi rồi giặt, vết bẩn cũng sẽ hết.

- Dùng dung dịch amôniắc loãng, phèn và nước ấm lau lên vết bẩn, vết bẩn ố do cà phê và nước trà sẽ hết. Nếu là hàng len dệt pha, không cần phải nhỏ dung dịch amôniắc, chỉ dùng dung dịch glixêrin 10% giặt là sạch.

259. Tẩy vết rượu trên quần áo

Nếu như rượu màu, bia hay các loại rượu

khác vừa rút lên quần áo, dùng nước sạch là có thể giặt sạch. Nếu là vết bẩn đã để lâu ngày, ta phải cho vào nước phèn có pha với dung dịch amôniắc để tẩy thì vết bẩn mới hết.

260. Tẩy vết nước hoa quả

- Nước hoa quả vừa đổ lên áo, trước hết ta rắc lên vết bẩn một ít muối ăn, nhẹ nhàng dùng nước thấm ướt, sau đó ngâm vào nước xà phòng giặt là sạch.

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

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

261. Tẩy vết nhựa hồng trên quần áo

Vết bẩn mới, ta có thể dùng rượu vang nho hoà muối đặc vò vết bẩn, sau đó dùng xà phòng giặt là sạch. Hoặc cũng có thể dùng dung dịch

amôniac 5% và nước xà phòng để vò, rồi dùng nước rửa là sạch. Hàng tơ tằm phải dùng axit xitric 10% để giặt tẩy.

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

Ta chỉ cần dùng xăng hoặc cồn để tẩy là có thể sạch.

263. Tẩy vết kẹo cao su thường

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

264. Tẩy vết bẩn của kem

Ta chỉ cần dùng xăng để tẩy là hết.

265. Tẩy vết xì dầu

Pha vào nước xà phòng ấm một ít dung dịch amôniac và phenol rồi đem quần áo đi vò, vò một lúc vết bẩn sẽ sạch.

266. Tẩy vết tương cà chua

Sau khi gọt sạch vết tương cà chua đã khô, dùng xà phòng hoà với nước ấm giặt, vết bẩn sẽ hết.

267. Tẩy trứng gà dính trên áo

Nếu trứng gà (đã đánh tan) 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 nước để giặt, như 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 nước 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 dùng xà phòng giặt bình thường, vết vàng sẽ hết.

270. Tẩy vết mực bút bi

Sau khi cho quần áo có vết mực vào ngâm trong nước sạch, ta dùng chất CCl_4 lau nhẹ vết bẩn rồi dùng xà phòng vò với nước giặt sạch quần áo. Chú ý không được dùng xăng để giặt. Ta cũng có thể lấy 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 được.

271. Tẩy vết mực đỏ

Trước tiên, ta dùng nước xà phòng giặt vết bẩn, tiếp đó dùng cồn 10% để vò lên chỗ áo bị bẩn, sau cùng dùng nước giặt sạch là được. Ta cũng có thể dùng dung dịch thuốc tím 0,25% để tẩy. Hoặc nếu dùng mù tạt rắc lên vết mực, sau vài tiếng vết mực cũng sẽ tự mất đi.

272. Tẩy vết mực xanh

Khi mực vừa rót lên quần áo, ta nên đem quần áo ngâm vào nước lạnh rồi dùng xà phòng vò giặt. Nếu là vết mực cũ, ta cần phải ngâm quần áo vào dung dịch axit ôxalic 2% vài phút rồi dùng xà phòng giặt sạch.

273. Tẩy vết mực tàu (mực mài)

Trước tiên, ta cho quần áo có vết bẩn vào nước sạch giặt qua, sau đó dùng nước xà phòng và cơm hạt vò xát lên vết bẩn, sau đó dùng vải xô hoặc bông thấm dần. Vết mờ còn lại 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 nước giặt sạch là được.

274. Tẩy vết giấy than, bút nện

Cho quần áo vào nước ấm hoà với nước xà

phòng để vò, sau đó dùng xăng, dầu hoả để tẩy, sau cùng dùng cồn lau sạch là được.

275. Tẩy vết mực in

Dùng xà phòng hoà với xăng (không cho nước) ngâm hoặc thấm lên vết bẩn trên quần áo, dùng tay vò nhẹ cho vết mực tan ra rồi vò lại bằng nước xà phòng và giặt như bình thường. Nếu dùng xà phòng để giặt chỉ hết được dầu mực còn mầu của mực vẫn còn trên quần áo, ta phải dùng bột tẩy trắng hoặc bảo dưỡng (bột giặt dùng cho đồ tơ tằm) để tẩy thì vết mực sẽ hết hoàn toàn.

276. Tẩy vết mồ hôi

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

- Lấy một miếng bí đao già nhỏ, cho vào trong túi vải vắt lấy nước, dùng nước này vò quần áo bị bẩn do vết mồ hôi, sau cùng lấy nước giặt sạch, quần áo cũng sẽ sạch vết mồ hôi.

- Cho vài giọt dung dịch amôniắc vào chậu nước, cho quần áo bị vết mồ hôi vào đó ngâm rồi vò một lúc, sau cùng dùng nước giặt sạch là được.

- Cũng có thể cho quần áo có vết mồ hôi vào ngâm 1 giờ trong nước muối 5%, rồi vò nhẹ và

dùng nước sạch giặt, hiệu quả cũng không kém các phương pháp trên.

- Thái vụn một ít gừng tươi, cho vào quần áo để vò rồi dùng nước rửa sạch, vết mồ hôi cũng sẽ hết.

277. Cách tẩy vết máu, vết sữa

- Cà rốt già nhỏ trộn với muối, bôi lên các vết máu và vết sữa trên quần áo để vò, sau đó giặt bằng nước sạch là được.

- Khi quần áo bị dính vết máu hoặc vết sữa, trước tiên ta dùng gừng tươi sát lên rồi vò kỹ, tiếp đó dùng nước lạnh giặt sạch, các vết bẩn sẽ không để lại một dấu vết gì nữa.

278. Tẩy vết nước tiểu trên quần áo

Nếu quần áo mới bị nước tiểu dấy lên, ta chỉ cần dùng nước giặt là sạch. Nếu là vết đã để lâu, ta có thể hoà xà phòng vào nước ấm hoặc dùng dung dịch amôniắc loãng hay nước phèn để vò, sau đấy giặt lại bằng nước sạch, vết bẩn sẽ hết.

279. Tẩy vết dầu mỡ trên áo lông

Nếu áo lông bị dính dầu mỡ, ta có thể rắc lên chỗ dầu mỡ một ít bột mì sống rồi dùng bàn chải xơ cọ, chải thuận theo chiều lông, cho đến khi hết vết

dầu mỡ. Sau đó, ta dùng que mây hoặc song đập phải mặt lông cho hết bột đến khi lông bông và sạch là được.

280. Tẩy vết bùn vàng

Khi quần áo có vết đốm vàng của bùn, trước tiên ta phải dùng nước gừng để vò, sau đó dùng nước giặt sạch, màu vàng của bùn sẽ lập tức mất đi.

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

Nếu áo lông hoặc áo len bị dính vết keo, ta phải ngâm quần áo vào nước sau đó vò nhẹ tay, không được vò khô, nếu không lông hoặc nhung trên áo len sẽ bị rụng.

282. Tẩy mốc trên quần áo

- Vào mùa mưa, quần áo giặt xong rất khó phơi khô và thường có mùi mốc rất khó ngửi. Nếu ta hoà một ít giấm và sữa bò vào nước, giặt lại quần áo một lần, mùi mốc sẽ không còn nữa. Nếu quần áo hoặc ga trải giường sau khi cất giữ có chỗ bị vàng, ta có thể xoa lên vết vàng một ít sữa bò, cho ra chỗ có ánh nắng phơi vài giờ đồng hồ, sau đó giặt như bình thường vết vàng sẽ hết.

- Nếu đồ dệt len, len dạ, len nhung có vết mốc, ta phải treo quần áo vào những nơi râm mát

thông gió, sau đó dùng bông tẩm một ít xăng lau đi lau lại những nơi có vết mốc là được.

- Những vết mốc mới xuất hiện, trước tiên ta dùng bàn chải để chải, tiếp đó dùng cồn để tẩy là được. Còn với những vết mốc cũ, ta cần phải bôi lên dung dịch amôniac, để một lúc rồi lại tẩm tiếp dung dịch thuốc tím lên, sau cùng dùng dung dịch NaHSO_3 ngâm và dùng nước giặt sạch là được. Với cách làm cầu kỳ trên, ta có thể chống vết mốc mọc lan ra xung quanh.

283. Tẩy vết gỉ

Dùng dung dịch axit ôxalic 1% sát lên nơi có vết gỉ sắt ở quần áo, sau đó dùng nước giặt sạch là được.

284. Tẩy vết sơn

- Khi vết sơn dính trên quần áo còn chưa khô, dùng dầu hoả cọ tẩy, sau đó dùng một ít axit axêtic (CH_3COOH) thấm vào tẩy tiếp (cũng có thể không dùng axit axêtic, nhưng hiệu quả sẽ kém đi) rồi giặt nước sạch là vết sơn sẽ được tẩy sạch. Nếu vết sơn đã khô thì rất khó tẩy sạch, tuy nhiên cũng có một phương pháp đơn giản như sau: cho vào nồi 2,5 lít nước, 100g bột kiềm và một ít vôi, cho quần áo

vào đun 20 phút, lấy ra giặt lại bằng xà phòng, các vết sơn sẽ tan đi. Cần chú ý phương pháp này không dùng cho quần áo màu để tránh quần áo bị phai.

- Quần áo bị dính sơn, nếu dùng xăng hay dầu chuôi để tẩy sẽ ảnh hưởng đến chất lượng của vải. Cách tốt nhất là dùng dầu gió để tẩy. Cách làm như sau: xoa vào 2 mặt nơi có vết sơn một ít dầu gió, để vài phút rồi dùng bông thuận theo chiều sợi vải để lau, hiệu quả sẽ rất tốt.

285. Tẩy vết dầu trâu

Ta có thể dùng xăng, dầu hoả hoặc nước tẩy để tẩy, cũng có thể dùng bã đậu để chà sát lên, sau đó dùng nước giặt sạch là được.

286. Tẩy vết nhựa đường

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

287. Tẩy vết dầu nến

Quần áo khi bị dầu nến rót vào, nếu giặt như bình thường e rằng không sạch được. Bởi vậy, trước tiên ta phải dùng dao cạo lớp nến dính trên mặt vải, sau đó đem áo rải phẳng lên trên mặt

bàn, để mặt bị dính nền lên trên, đặt lên trên chỗ dính nền 1 vài tờ giấy thấm, dùng bàn là là vài lần là sạch.

288. Cách tẩy vết dầu ống khói

- Quần áo vừa bị dây dầu, ta nên lập tức dùng xăng để tẩy, nếu sau khi tẩy vẫn để lại vết mờ, thì có thể dùng axit ôxalic 2% để tẩy tiếp, sau cùng dùng nước giặt sạch là được.

- Khi quần áo bị dây vết bẩn vào, ta cần phải nhanh chóng lấy 1 nắm nhỏ tro bếp rắc lên nơi bị dầu rớt lên, chờ 1 lúc cho tro bếp khô rồi phũ đi, vết dầu cũng sẽ mất đi. Nếu vết dầu trên quần áo đã khô, và bị rớt lên quần áo cũng đã lâu, ta có thể dùng nước thấm cho ướt vết dầu, sau đó lấy tro bếp rắc lên trên, sau khi tro khô, dầu cũng sẽ được thấm sạch.

289. Tẩy vết hắc ín

Trước tiên, ta phải dùng dao cạo sạch lớp hắc ín dính trên quần áo, tiếp đó dùng dung dịch clorua cacbon CCl_4 ngâm 1 lúc, sau đó cho vào nước ấm vò giặt. Cũng có thể dùng dầu thông lau đi lau lại nhiều lần rồi ngâm vào trong nước xà phòng ấm để giặt là được.

290. Tẩy vết cỏ xanh

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

291. Tẩy vết thuốc đỏ

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

292. Tẩy vết cồn iốt

Trước tiên dùng dung dịch $\text{Na}_2\text{SO}_3 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ ấm để xoa lên vết bẩn, tiếp đó dùng nước sạch vò giặt nhiều lần là sạch. Ta cũng có thể dùng cồn để tẩy.

293. Tẩy vết thuốc mỡ

Ta dùng xăng, dầu hoà xoa lên vết thuốc mỡ, cũng có thể dùng cồn hoặc rượu trắng xoa lên vết thuốc mỡ, để một lúc rồi dùng xà phòng và nước giặt sạch là được.

294. Tẩy vết thuốc tím

Ta dùng axit xitơric, hoặc dùng dung dịch axit ôxalic 2% để tẩy, sau đó dùng nước giặt sạch là được.

PHẦN 2: QUẦN ÁO VÀ CÁCH GIẶT

295. Cách giặt tẩy cổ áo và ống tay áo

- Vào mùa hè, cổ áo và ống tay áo rất dễ bị bẩn. Khi giặt, trước tiên ta cần phải đem quần áo ngâm cho ướt đều, ở cổ áo và ống tay áo, ta bôi lên 1 lớp thuốc đánh răng, rồi dùng bàn chải chải nhẹ một vài phút; hoặc ta cũng có thể xát lên ống tay áo và cổ áo một ít muối, dùng tay vò nhẹ, sau đó dùng nước giặt cho hết thuốc đánh răng và muối, rồi giặt như bình thường, như vậy, cổ áo và ống tay áo sẽ rất sạch.

- Áo sau khi giặt sạch, ta lấy một ít phấn rôm trẻ em rắc lên cổ áo và ống tay áo, tiếp đó ta dùng bàn là là nhẹ, tiếp theo lại rắc thêm một ít phấn rôm. Lần sau khi giặt, cổ áo và ống tay áo sẽ giặt rất nhanh sạch.

- Áo sơ mi mới giặt hoặc mới may, trước khi dùng, ta dùng bông tẩm xăng (tốt nhất là xăng trắng) xoa xăng lên cổ áo và tay áo một vài lần, đợi đến lúc xăng khô bốc hơi, ta mới dùng nước sạch để giặt. Sau khi làm như vậy, khi áo mặc bẩn, cổ áo và ống tay áo rất dễ giặt sạch.

296. Mẹo dùng vỏ trứng trong khi giặt

Ta đem vỏ trứng đập vụn, đựng vào túi vải

nhỏ, ngâm vào nước sôi 5 phút, vớt ra, dùng nước ngâm vỏ trứng để giặt quần áo bẩn, như vậy khi giặt, quần áo sẽ rất sạch (nước dùng để ngâm 1 vỏ trứng có thể giặt 1 - 2 chiếc quần áo).

297. Chống áo trắng bị vàng

Áo trắng sau khi mặc, giặt nhiều lần rất dễ bị chuyển sang màu vàng. Nếu ta thường xuyên dùng nước gạo ngâm, giặt quần áo, quần áo sẽ không bị vàng. Hoặc sau khi giặt sạch, ta cũng có thể nhỏ vài giọt mực xanh vào nước rồi ngâm quần áo giặt vào nước đó. Làm như vậy cũng rất có hiệu quả trong việc chống quần áo trắng chuyển sang vàng.

298. Nước giấm có thể khử đi mùi lạ ở quần áo

Vào mùa hè, quần áo và tất thường có mùi hôi của mồ hôi. Nếu ta đem quần áo và tất đã giặt sạch cho vào nước có pha giấm giặt lại 1 lần nữa, như vậy sẽ khử đi được 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 nước pha với giấm để giặt, màu sắc sẽ luôn sáng bóng như mới.

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

300. Cách giặt giảm bớt vết nhăn

Quần áo tơ lụa hoặc ni lông khi bị nhăn, ta có thể cho vào nước 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 nước ấm (không quá 30°) để giặt. Giặt nước cuối cùng, ta pha vào nước một ít giấm sẽ giữ được độ đàn hồi và màu sáng vốn có của áo len, đồng thời có thể trung hoà lượng kiềm của xà phòng còn sót lại trên áo.

302. Cách làm áo len bị chảy co bé lại

Áo len mặc lâu thường bị chảy và trở nên rộng hơn, ảnh hưởng đến vẻ đẹp của áo. Để áo có thể trở về hình dáng ban đầu, ta cho áo vào nước ở nhiệt độ 70 - 80°, không nên dùng nước nóng quá vì nước 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 nước nóng 40 - 50°, 1 đến 2 tiếng sau lấy áo ra phơi khô, như vậy tính cơ giãn sẽ được phục hồi trở lại.

303. Cách giặt các loại áo len sợi

- Trước khi giặt áo len sợi, ta đập sạch bụi trên áo rồi cho áo vào trong nước lạnh ngâm 10 - 20 phút, sau đó, ta vớt áo ra vắt sạch nước, cho vào nước xà phòng đã đánh tan vò nhẹ, sau cùng dùng nước giặt sạch là được. Để giữ màu cho sợi len, ta có thể nhỏ vào nước 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 nước, rũ áo rồi cho áo vào trong túi lưới 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 nước trà để giặt, áo len không những được giặt sạch cả bụi mà sợi len còn không bị phai màu, kéo dài thời hạn sử dụng của áo. Cách giặt như sau: dùng 1 chậu nước sôi, cho một lượng trà vừa phải, sau khi để trà ngấm nước nguội, ta lọc lá chè ra, đem áo len sợi ngâm vào trong chậu nước trà 15 phút, vò nhẹ vài lần, dùng nước giặt sạch, vắt sạch nước, rũ cho áo bông lên, phơi trực tiếp vào nơi râm mát (cũng có thể cho vào túi lưới để

phối).

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

Áo len mặc lâu, cọ sát nhiều thường hay bị sòn. Để làm cho vết sòn không còn nữa, ta hoà lẫn nước và giấm mỗi thứ một nửa phun lên chỗ bị sòn, sau đó đem áo đi giặt, sợi len sẽ phục hồi trạng thái ban đầu.

305. Cách đập bụi ở áo len

Áo 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 1 tiếng, sau đó lấy ra phơi khô, áo len sẽ trắng trở lại như mới. Nếu là áo len sẫm màu bị dính bụi, ta có thể dùng miếng mút thấm nước 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 rất bẩn, càng đập bụi lại càng nhiều. Bởi vậy, trước hết, ta có thể đem quần áo đập phui qua 1 lượt, tiếp đó dùng một miếng vải sạch ướt phủ lên trên quần áo rồi dùng bàn là là một lượt, như vậy lớp bụi trên bề mặt áo sẽ bị hút vào vải.

307. Cách giặt áo da

Khi giặt áo khoác da, trước hết, ta phải dùng nước ấm giặt tẩy sạch các vết cáu bẩn có trên áo, sau đó dùng bàn chải tẩm nước xà phòng chải nhẹ, dùng tiếp nước lau sạch, rồi đem áo phơi vào nơi râm mát. Sau khi áo khô, ta đánh lên áo một ít si dùng cho đồ da là được. Chú ý, khi giặt áo da không được dùng xăng để giặt tẩy hay phơi áo dưới trời nắng hoặc dùng lửa để hong khô.

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

- Đồ dùng bằng da (như áo da, găng tay da, xa lông da v.v...) khi bị dấy bẩn, ta có thể dùng 1 miếng vải nhung sạch tẩm lòng trắng trứng gà để lau chùi. Làm như vậy, vừa làm sạch được 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 giầy cùng màu với màu da đánh lên 1 lớp mỏng, da sẽ sáng bóng như mới.

309. Cách giặt khăn rửa mặt

Vào mùa hè, khăn mặt dùng để rửa mặt và

lau mồ hôi nhiều lần nên mặc dù ngày nào cũng giặt cũng không thể tránh khỏi nhớp nháp và có mùi hôi của mồ hôi. Để giặt sạch khăn, trước tiên, ta phải dùng muối ăn giặt qua, rồi dùng nước giặt sạch, khăn mới sạch; hoặc cũng có thể dùng nước 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 thường lưu lại một lượng amôniac và bột giặt mà mắt thường không nhìn thấy được. Với số lượng chất hoá học còn sót lại này rất có thể làm cho da trẻ em bị viêm, thậm chí bị sưng tấy, đau ngứa. Bởi vậy, khi giặt tã lót, nếu ta nhỏ vào nước giặt một vài giọt giấm ăn, các chất trên sẽ được 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 tươi thái lát cho vào nước, luộc khoảng 3 phút, sau đó cho màn vào ngâm trong nước gừng, ngoài ra cho thêm vài hạt axit oxalic và vài giọt mực xanh, dùng tay ấn mạnh màn vài lần, rồi giặt màn như bình thường, màn cũ sẽ lại trắng như mới

312. Phương 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 như vậy vừa tiết kiệm mà quần áo lại sạch. Cách làm như sau: ta cho xà phòng, quần áo vào cùng một lúc, cho đủ nước. Theo sự chuyển động của vòng sóng máy giặt, quần áo và xà phòng sẽ không ngừng xoay chuyển cọ sát, 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: CÁC 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 nước bằng sắt tráng men đổ nước nóng vào để thay cho bàn là. Phương pháp này thao tác đơn giản mà cũng không thể làm cháy quần áo được.

314. Một số cách là quần áo

- Quần áo gấp cất lâu ngày, một số chỗ hình

thành những vết 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 được là phẳng.

- Khi là quần áo hoặc váy, trước tiên, ta nên rắc 1 ít nước hoa lên vải đệm đặt lên quần áo để là hoặc giấy thấm, sau đó mới là, làm như vậy sẽ giữ cho mùi thơm được lâu trên quần áo.

- Nếu muốn cho quần áo được 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 là nhẹ từ mặt trái, tốt nhất là không nên phun nước, vì nếu phun nước 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 hưởng 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 thường có tính co, tốt nhất ta nên trải khăn ướt lên mặt trái của quần áo

để là. Nếu nhất định phải là từ mặt phải, thì yêu cầu quần áo phải ấm và bàn là phải nóng.

317. Cách là quần áo tơ tằm thật

Áo tơ tằm sau khi giặt thường rất khó là phẳng, nhưng nếu ta đem 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 tưởng.

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, như vậy sẽ làm cho bề mặt da thuộc phẳng và sáng.

319. Cách là cavát

- Cavát cho dù là bất cứ loại vải gì cũng không nên cho vào nước để giặt mà nên giặt khô, nếu không cavát rất dễ bị phai màu và bị co. *Ta có thể giặt như sau:* dùng một chiếc bàn chải lông mềm tẩm xăng chải lên những chỗ bị bẩn, chờ cho xăng bốc hơi hết, ta dùng khăn ướt sạch lau vài lần. Khi là, nhiệt độ của bàn là tốt nhất là ở 70°C. Với các loại cavát bằng len, dạ, ta cần phải phun nước lên và rải vải trắng lên để đệm lót khi là; đối

với cavát bằng tơ tằm, có thể là trực tiếp, nhưng tốc độ là phải nhanh.

- Khi là cavát, ta có thể căn cứ vào kích thước, hình dạng của cavát rồi cắt 1 miếng giấy tương đối dày 1 chút lót vào giữa mặt phải và mặt trái của cavát, sau đó dùng bàn là ấm để là. Làm như vậy, sẽ giúp cho vết may của mặt trái không hiện lên mặt phải, ảnh hưởng đến sự phẳng phiu và mỹ quan của cavát.

- Nếu cavát hơi có nếp nhăn, ta có thể đem cavát quần chặt vào chai rượu sạch, để cách 1 một hôm các vết nhăn sẽ tự hết.

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 nước thành dạng đặc như 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 ướt đặt phủ lên trên để là, nếu vết vàng chưa nhiều lắm thì có thể phục hồi lại được trạng thái ban đầu.

- Hàng sợi bông khi bị là vàng, ta cần lấy muối tinh rắc lên ngay, sau đó dùng tay vò nhẹ, phơi ra trời nắng 1 lúc, dùng nước 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 được lớp lông mới, dùng miếng vải ướt phủ lên trên, tiếp đó dùng bàn là ngược lại với chiều của lông cũ nhiều lần là được.

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

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

321. Quần áo lót cần giặt trước mặc sau

Trong quá trình gia công quần áo lót, các xí nghiệp may mặc thường dùng đến rất nhiều loại thuốc hoá học để tiến hành xử lý vải nhằm giúp cho quần áo không bị co, dãn đứng, tẩy trắng, bởi vậy nếu sau khi mua về chưa 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 được 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 ra, sau này có thể dùng để khâu vào miệng vỏ chân, túi đựng thảm, ga giường v.v... Ta có thể khâu dải cúc vào lớp trong của miệng vỏ chân, dải khuyết ở ngoài, khi lấy vỏ chân ra giặt sẽ thuận tiện hơn.

323. Cách phục hồi lớp lông trên áo bị bẹp

Áo lông gập cất một thời gian dài thường bị nén bẹp xuống, làm cho lớp lông cũng bị xẹp theo. Muốn làm cho lông phục hồi lại như cũ, ta có thể cho nước vào nồi đun sôi, khi nước sôi, ta đem mặt sau áo lông (mặt không có lông) hơ lên nồi nước, dùng bàn chải lông để chải áo. Hơi nước 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 nước ta chỉ cần dùng ấm, rồi hơ áo lên vò nồi nước sôi là được.

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, trước khi đi làm, ta

dem 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, mẽ dễ chịu, giảm bớt được 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

Trước khi chuẩn bị để đi công tác xa, trước hết ta phải chuẩn bị một túi ni lông lớn (không bị thủng) có thể đựng được 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 kín miệng túi lại đem cho vào vali là được. 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 nước ấm, vết nhăn sẽ hết.

326. Cách dùng khăn quàng cổ

- Ta có thể dùng khăn quàng cổ hình vuông nhỏ buộc như thắt khăn quàng đỏ khi mặc cùng áo phong bó không cổ, trông cũng rất dễ thương.

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

327. Cách làm đẹp áo phong

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

- Ta cũng có thể cắt 2 chiếc áo kích cỡ như nhau với 2 màu khác nhau (cắt dọc), sau đó may chúng vào với nhau, chúng ta sẽ 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 như 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 trường 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, 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 tầng 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 cất vải tơ tằm nhanh.

Vải tơ tằm thường mỏng, mềm, trơn, cất may rất khó, vì vậy, ta có thể dùng một ít axit bendôic để làm cho vải cứng hơn (axit này là loại tinh thể màu trắng, có tính bay hơi, không có hại đối với cơ thể con người). Ta hoà tan axit bendôic vào cồn rồi phun lên vải, tiếp đó dùng máy sấy tóc sấy vải ở nhiệt độ khoảng 70°C . Sấy như vậy có tác dụng làm cho cồn bốc hơi còn axit bendôic sẽ đông cứng lại trên vải. Khi vải đã cứng lại, công việc cất may của ta sẽ dễ dàng hơn nhiều. Tỷ lệ bốc hơi của axit bendôic dưới 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:

- **Áo nam:** Chiều dài áo $\times 3 + 10\text{cm}$, số tính được là độ dài của vải ta cần mua. Ví dụ: chiều dài của áo là 72cm, ta sẽ được: $72 \times 3 + 10 = 226\text{cm}$.

- **Áo nữ:** Chiều dài áo $\times 3$.

Vải khổ 90cm dùng để **may quần** cách tính là: chiều dài quần $\times 2 + 10\text{cm}$.

* 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 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 mưa, 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 phía dưới kim, chú ý 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 bị 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, như 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 nhựa lót xung quanh cúc, sau đó dùng tẩy tẩy sạch là được.

337. Cách làm cho cúc áo sáng bóng trở lại

Áo mặc lâu, cúc áo cũng sẽ bị mờ đi. Muốn cho cúc áo sáng bóng lại như 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 như 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 dôn 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 như 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). Như vậy, 1 cái móc quần áo để chống gió đơn giản đã được làm xong.

- Trên móc mắc quần áo, ta treo thêm 1 sợi dây chun tròn (loại hay dùng để buộc miệng túi). Khi không phơi quần áo, sợi dây chun sẽ được treo ở ngay đoạn ngang ở phía dưới 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: CÁC CÁCH BẢO QUẢN, SỬA CHỮA GIÀY, TẤT

339. Cách đi giày da mới.

Nhiều người không thích đi giày da mới, vì giày da mới thường bị cứng, làm đau gót chân. Để làm cho giày không bị cứng, ta có thể dùng một miếng mút thấm ướm rồi làm ướm phần da cọ vào chân, sau 1 tiếng, phần da đó sẽ mềm ra, khi đi vào sẽ không khó chịu nữa. Nhưng cũng không nên

thường xuyên làm như vậy, vì làm ướt bề mặt da thường xuyên sẽ ảnh hưởng đến chất lượng của giày.

3.40. Các cách lau, đánh giày

- Trong vỏ chuôi có chất daanning, 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 như mới.

- Sữa bò sau khi uống còn thừa hoặc sữa để lâu đã bị 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 vào chỗ si cần đánh vài giọt giấm ăn, như vậy, da giày sẽ sáng bóng và không dễ bị bám bụi bẩn.

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

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

- Giày da màu trắng khi bị bẩn, trước 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 được 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, như vậy giày sẽ giữ sạch được lâu.

3.4.1. Các cách "hồi xuân" cho giày da

- Giày da sau khi cất đi khoảng nửa năm, da thường trở nên cứng, thậm chí co lại. Lúc này, ta không nên lấy giày đi luôn, mà nên xoa một ít nước lên những chỗ bị cứng, sau 1 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 trường hợp như vậy, ta xoa 1 lớp kem vadolin lên bề mặt da, đợi cho da đã hấp thụ kem rồi mới đánh xi lên, như vậy bề mặt da sẽ mềm trở lại. Nếu da quá cứng, ta có thể dùng 1 miếng mỡ lợn hoặc mỡ gà xoa lại bề mặt da, rồi cho giày lên bếp lửa nhỏ hơ 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 như bình thường, da giày sẽ lại 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 pa ra phin (hay thạch lạp) nhét vào chỗ vết nhăn hay vết nứt, rồi dùng bàn là là phẳng là được.

342. Cách làm mới giày đen đã cũ

Khi giày đen đi lâu, đi nhiều bị nhạt màu, thậm chí lộ cả phần màu trắng bên trong ra, ta có thể dùng bút lông thấm dấm vào mực tàu đã được chấm vào lòng trắng trứng rồi mài lên nghiến cho thành mực nước quét đi quét lại lên 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 như mới.

343. Cách cất giữ và bảo quản giày da

- Cách bảo quản giày da tốt nhất là ít dấm nước và năng đánh giày. Trước 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, trước 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. Như vậy, sau thời gian dài cất giữ, giày sẽ đỡ bị khô cứng, giúp ta giữ giày được bền lâu hơn.

- Ta cũng có thể cất giày bằng phương pháp nhét vào túi ni lông kín. Cách này rất tốt đối với những vùng có mùa hè nhiều mưa, ẩm ướt. Cách làm cụ thể như sau: trước 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 được. Cách này cũng có thể làm cho giày khỏi bị khô cứng, biến hình hoặc bị mốc.

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

Đi giày da lông vào mùa đông, thực sự là rất ấm, nhưng mỗi khi cởi giày ra, lại thấy một đùm lông trong giày bị tuột ra bám đầy vào tất. Nếu tình trạng này kéo dài, có lẽ chưa 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

thường ngày một đôi tất da chân hoặc tất ni lông trơn bóng, như vậy khi cởi giày ra, lông trong giày sẽ ít rụng hơn, thậm chí còn không rụng nữa. Ta làm như 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 bata màu trắng

Giày bata màu trắng nếu bị ăm 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 ôxalic, dùng bàn chải lông chải dung dịch thuốc tím lên 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 biến thành màu vàng nhạt, lúc này ta dùng một bàn chải khác chải dung dịch axit ôxalic lên nơi mà ta vừa chải thuốc tím (ta pha chế dung dịch axit ôxalic theo tỉ lệ 1/10, axit ôxalic 1, nước 10). Khoảng 3 phút sau, ta dùng nước thấm cho giày hơi ướt một chút, tẩy sạch vết axit ôxalic, 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 một lớp thuốc đánh móng tay không màu, như vậy dây giày khi luôn qua lỗ sẽ không bị bẩn.

348. Cách giữ cho các 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 sẽ 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 là giày, dép mới không cần giặt có thể phun thẳng rượu vào), phun cho đến khi đế giày, dép không hút được rượu nữa,

sau đó ta đem phơi khô. Như vậy khi đi, giày, dép sẽ không còn bị mùi hôi nữa.

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

- Đối với những người nhiều mồ hôi, giày thường hay có hiện tượng ẩm. Trong trường hợp này, trước khi đi ngủ, ta có thể đặt vào bên trong giày 1 túi vải nhỏ đựng bột vôi. Như vậy, khi tỉnh dậy, giày sẽ khô ráo, đi vào chân cảm thấy dễ chịu hơn nhiều, đồng thời còn tránh được bệnh thấp khớp.

- Đối với những 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 chưa chắc đã thực sự hữu hiệu, ta có thể dùng máy sấy sấy bên trong giày vài phút, như vậy giày không những khô mà còn ấm áp hơn nữa.

351. Cách làm lót giày đơn giản

Ta lấy một quả mướp già đã khô, bỏ hạt, bỏ vỏ, cắt thành 2 mảnh, sửa làm sao cho vừa với đế giày, như vậy ta đã tự tạo cho mình được một đôi lót giày đơn giản rồi đó. Sở dĩ ta làm như vậy là vì mướp vốn là do sơ tạo thành, khả năng hút ẩm rất tốt, lại thoáng khí, hơn nữa lại rất kinh tế, tiết kiệm.

352. Cách tính số đo giày

Hiện nay có hai loại số đo giày khác nhau, nhiều bạn biết được cách này, lại không biết cách kia nên khi nhờ 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 bạn là 42, vậy cách tính loạt số giày kia sẽ là $(42 + 10) : 2 = 26$. Còn nếu bạn biết số ngược lại thì cách tính sẽ là ngược lại.

353. Cách làm mềm xi giày bị cứng

Khi xi đánh giày bị cứng, nhưng vẫn còn dùng được, ta nhỏ một ít xăng hoặc dầu hỏa vào trộn đều lên, xi lại dùng được như cũ.

354. Cách bảo quản xi đánh giày

Để bảo quản được xi đánh giày, ta cho xi đã được bọc cẩn thận để vào trong tủ lạnh, như vậy xi sẽ không bị khô cứng.

355. Cách tính độ dài của tất

Khi đi mua tất nếu không biết mình đi tất cỡ nào, ta có thể tính độ dài tất bằng cách sau: ta dùng một bên bàn tay nắm thành nắm đấm, tay kia ta cho tất (phần từ mũi chân đến gót chân) bao bọc vòng quanh 1 vòng vòng to nhất của nắm đấm,

nếu vừa đúng 1 vòng, đó chính là đôi tất vừa chân ta. Đôi với những người bình thường, chiều dài của bàn chân bao giờ cũng bằng chiều dài vòng to nhất của nắm đấm tay người đó.

356. Cách giặt, sử dụng tất giấy

- Để giúp cho tất giấy dùng được bền hơn, trước tiên ta đem tất đã đi bẩn giặt sạch, sau đó ta nhỏ vài giọt giấm ăn vào nước ấm ngâm tất một lúc rồi đem ra phơi khô. Sau khi được giặt qua nước giấm, sợi ni lông của tất sẽ dai bền hơn, đồng thời còn khử được mùi hôi của tất khi đi lâu.

- Nếu tất giấy đi một thời gian, trên bề mặt tất xuất hiện những túm sợi nhỏ nhỏ, tuy chưa bị rách nhưng vẫn ảnh hưởng đến mỹ quan của tất, lúc này ta có thể lộn mặt trái của tất ra để đi, như vậy coi như ta đã có 1 đôi tất mới.

357. Cách vá tất giấy

Với những đôi tất giấy không may bị vướng rách thủng 1 lỗ, ta có thể lập tức dùng thuốc đánh móng tay trong suốt không màu quét lên chỗ bị rách, làm như vậy ta không những che được vết rách, lại giúp cho vết rách ở tất không bị lan rộng ra.

PHẦN 6: PHƯƠNG PHÁP BẢO DƯỠNG ĐỒ TRANG SỨC

358. Cách lau đồ trang sức bằng bạc

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

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 sáng bóng, trước tiên, ta dùng xà phòng rửa sạch bề mặt đồ trang sức, sau đó dùng 1 loại dung dịch được pha trộn theo tỉ lệ như sau: 100g nước trộn với 20g lưu huỳnh rửa lại, cuối cùng dùng nước rửa sạch lại là được.

360. Cách rửa đồ trang sức bằng bạc

Trước tiên, ta dùng nước rửa sạch đồ trang sức, dùng khăn nhung lau khô; cũng có thể dùng nước xà phòng nóng để rửa. Tiếp đó, ta dùng hỗn hợp amoniắc 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 được.

361. Cách tẩy rửa đồ trang sức bị cấu bẩn nhiều

Ta dùng một gói bột hiện hình (dùng trong chụp ảnh) hoà đều vào 1kg nước, cho đồ trang sức vào dung dịch vừa pha ngâm 3 - 5 phút rồi lấy ra (nếu đồ trang sức bằng bạc, thời gian ngâm có thể ngắn hơn một chút). Sau khi lấy ra, ta dùng nước rửa sạch, dùng khăn mặt lau nhẹ là vết bẩn sẽ đi hết. Nếu đồ trang sức có nhiều họa tiết rườm rà, vết bẩn bám trong các kẽ chưa đi hết, ta dùng bàn chải chấm nước xà phòng để rửa từng chi tiết nhỏ. Nếu sau khi rửa xong, đồ trang sức vẫn chưa được sáng bóng cho lắm, ta có thể dùng vải mịn chấm thuốc đánh bóng và dầu máy khâu để lau.

362. Cách rửa đồ trang sức bằng vàng ta

Ta cho đồ trang sức bằng vàng ta vào ngâm trong 1 dung dịch nóng trong vòng 2 tiếng đồng hồ. Dung dịch này được pha chế như sau: 100g nước trộn với 15g bột tẩy trắng, 15g NaHCO_3 và 5g muối ăn. Sau đó, ta dùng nước nóng có hòa với dung dịch NaHCO_3 (1 kg nước hòa với 1 thìa NaHCO_3) rửa sạch là được.

363. Cách xử lý đồ trang sức vàng ta bị bạc màu

Ta đem đồ trang sức vàng ta bị bạc màu đốt

trên ngọn đèn còn vài phút, đồ nữ trang sẽ hồi phục lại màu vàng óng như ban đầu.

364. Cách rửa dây chuyền vàng

Cách tốt nhất để tẩy rửa dây chuyền vàng là cho dây chuyền vào trong lọ nước xà phòng, lắc nhẹ tay đến khi sạch là được.

365. Cách lau nhẫn đá quý

Nhẫn nạm đá quý khi bị dính bụi, bụi thường hay tích tụ ở phía dưới viên đá quý. Lúc này, ta có thể dùng tăm hoặc que diêm quấn lên một ít bông, thấm nước hoa, glixêrin hoặc hỗn hợp dung dịch MgO và amôniắc lau sạch mặt đá và nhẫn; sau đó, ta dùng 1 mảnh vải nhung lau sáng nhẫn. Tuyệt đối không được dùng vật sắc nhọn để lau chùi đá quý và nhẫn, để tránh làm xước mặt đá và nhẫn.

CHƯƠNG IV
ĐỒ DÙNG
GIA ĐÌNH

PHẦN 1: LAU CHÙI VÀ SỬA CHỮA ĐỒ GỖ

366. Dùng giấm lau đồ gỗ mới

Đối với đồ dùng gia đình bằng gỗ, trước khi quét sơn, ta nên dùng giấm lau đi 1 lượt, như vậy sau khi sơn màu sắc của đồ dùng sẽ vô cùng sáng bóng.

367. Dùng nước chè để lau đồ gỗ mới

Đồ gỗ vừa mới quét sơn lên, nếu ta dùng nước chè hoặc nước gạo lau nhẹ qua một lượt, đồ gỗ sẽ sáng bóng hơn và sơn cũng không dễ bị bong.

368. Sữa bò tẩy mùi sơn, dầu

Ta đem sữa bò đun sôi đổ vào 1 cái đĩa hoặc bát, rồi đặt bát, đĩa vào trong ngăn tủ mới quét sơn, đóng kín cánh cửa tủ lại, sau khoảng 5 tiếng đồng hồ mùi sơn sẽ không còn nữa.

369. Cách làm đồ gỗ mới trở lại

- Dùng 1 mảnh vải sạch thấm sữa bò để lau chùi bàn ghế hay các loại đồ gỗ khác không những có thể tẩy sạch những vết cấu bẩn mà còn làm cho đồ gỗ sáng bóng như mới.

- Dùng nửa cốc nước pha với giấm (lượng giấm bằng 1/4 lượng nước), 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 pha 1 cốc trà đặc to, để nguội, dùng vải mềm thấm nước trà lau chùi đồ gỗ, bình thường chỉ cần lau 2 hoặc 3 lần là đồ gỗ sẽ phục hồi lại độ sáng bóng ban đầu.

370. Dùng nước muối để rửa đồ mây tre

Đồ bằng mây dùng lâu ngày sẽ tích tụ bụi rất bẩn, ta có thể dùng nước muối để lau rửa. Làm như vậy đồ mây tre vừa sạch bụi bẩn, lại vừa trở nên mềm mại và tăng độ dẻo dai.

371. Dùng bàn chải lông quét bụi

Đồ bằng mây dùng lâu hay bám bụi, ta có thể dùng bàn chải lông mềm (như chổi quét sơn) lau từ các mắt lưới, từ trong ra ngoài đồ dùng để quét hết bụi. Nếu bụi bẩn nhiều quá, ta có thể dùng nước rửa để rửa, đợi khô rồi lau bằng cách trên là được.

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

Trên mặt bàn của loại bàn chề có dán lớp

chống lửa, pha chè lâu ngày, nước chè bám trên mặt bàn để lại những vết cáu bẩn. Để xóa đi những vết bẩn này, ta có thể rắc lên bàn 1 ít nước, dùng giấy thiếc trong bao thuốc lá lau đi lau lại, tiếp đó lại dùng nước để rửa, vết cáu của chè sẽ hết. Cách này cũng có thể dùng để lau rửa đồ uống chè như ấm, cốc, đĩa uống chè v.v...

373. Cách xử lý vết nóng rộp trên đồ gỗ

- Những đồ dụng như bát, đĩa, cốc đựng nước nóng, canh nóng, nếu ta đặt trực tiếp lên mặt đồ gỗ quét sơn, nhiều khi để lại vết nóng tròn màu trắng. Bình thường ta chỉ cần dùng vải thấm dầu hoà, cồn, nước hoa hoặc nước chè đặc lau đi là được.

- Nếu vết nóng khá nặng, ta có thể dùng khăn rửa mặt thấm nước ấm vắt khô, nhò vào khăn một ít dung dịch amôniác, dùng tay vò khăn mặt cho nước amôniác trong khăn thấm ra bàn tay, sau đó ta dùng tay đập nhẹ và nhanh vào vết nóng, sau cùng lấy một lớp nển bôi lên trên, như vậy, vết nóng sẽ không còn nữa.

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

374. Cách xử lý đồ gỗ màu trắng bị vàng

Những đồ gỗ màu trắng khi bị vàng trông thật khó coi, nếu ta dùng thuốc đánh răng bột (hoặc kem đánh răng) để lau, tình trạng này sẽ được thay đổi đáng kể. Nhưng cần chú ý, khi thao tác không nên dùng sức quá mạnh, nếu không sẽ làm hỏng lớp bóng của sơn bên ngoài đồ dùng, làm cho tác dụng sẽ hoàn toàn ngược lại.

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

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

376. Cách xóa các vết xước trên bề mặt sơn đồ gỗ

Nếu đồ gỗ trong nhà bị xước (nhưng chưa ảnh hưởng đến lớp gỗ bên trong), ta có thể dùng bút nền màu hoặc bột màu có màu cùng với mặt sơn của đồ gỗ bôi lên bề mặt đồ gỗ lấp đi màu gỗ bên dưới, sau đó dùng thuốc đánh móng tay không màu quét lên một lớp mỏng là được.

377. Cách xoá vết nứt trên đồ gỗ

Khi dầu nứt rớt trên bề mặt đồ gỗ, ta không được dùng dao sắc hoặc móng tay để cạo, nên chờ đến ban ngày, khi trời sáng rõ, ta dùng một mảnh nhựa mỏng, 2 tay nắm chặt tỳ lên miếng gỗ nhựa (nilông) lau dầu từ ngoài hướng vào trong, sau đó dùng khăn mềm lau sạch là được.

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

Khi xử lý các chỗ bị rộp, trước tiên ta dùng dao sắc thuận theo chiều vân gỗ rạch 1 đường, sau đó dùng ống phun phun keo vào trong vết rạch, dùng tay ấn nhẹ vào vết rộp, dùng khăn ướt lau sạch keo tràn ra ngoài. Tiếp đó, ta dùng 1 vật nặng, lớn hơn vết rộp phồng dè lên chỗ rộp. Để tránh trường hợp sau khi dè vật nặng lên vẫn còn keo tràn ra làm bẩn bề mặt lớp dán, ta có thể lấy lớp nilông mỏng trải ở giữa lớp dán và vật nặng. Như vậy, bề mặt lớp dán lại phẳng lại như cũ.

379. Tẩy vết cáu nước trên đồ gỗ

Nước nhỏ trên bề mặt đồ gỗ, nếu không lau khô ngay sẽ để lại vết nước. Đối với vết in nước này có thể dùng vải ướt che lên trên vết cáu nước, sau

đó dùng bàn ta, là cần thận vài lần lên khăn ướt, vết cấu nước gấp nóng sẽ bốc hơi lên và mất đi.

380. Xử lý các vết trầy xước do va chạm đối với đồ dùng bằng gỗ trầu

Gỗ trầu mềm, sau khi va đập dễ để lại vết lõm. Ta có thể xử lý như sau: trước tiên ta dùng khăn mặt ướt phủ lên chỗ bị lõm, dùng bàn là nóng để là, vết lõm dần dần sẽ hết. Nếu vết lõm quá sâu, ta phải cho keo hoặc vật liệu vào lấp cho đầy.

381. Cách tẩy vết sơn cũ trên đồ gỗ

Dùng nước hiện hình (trong rửa ảnh) đã dùng rồi lau cọ lên lớp sơn cũ của đồ gỗ, như vậy lớp sơn cũ sẽ mất đi; ta chỉ việc rửa sạch đồ gỗ, phơi khô, cuối cùng dùng giấy ráp đánh nhẵn, là có thể sơn lớp sơn mới lên trên.

382. Cách xử lý đồ gỗ bị nứt

Đồ gỗ không may bị nứt, ta có thể xử lý theo cách sau: lấy vài bông củ hoặc tai gai rách dột thanh tro, trộn với dầu trầu sông thành dạng hồ đặc, nhét vào trong vết nứt của gỗ, cuối cùng ta đem phơi khô, sau khi khô vết nứt sẽ rất chắc và kín. Ta cũng có thể lấy giấy bao xé thành những

mảnh vụn, trộn vào một ít phèn chua và nước sạch, đun thành dạng hồ đặc. Đợi hồ nguội, ta nhét hồ vào những chỗ nứt, phơi khô, tuy nhiên cách này chỉ sử dụng cho những vật dụng đựng đồ khô hoặc những đồ ít tiếp xúc với nước.

PHẦN 2: TRANG TRÍ TƯỜNG VÀ THẢM

383. Cách vẽ đường trang trí bằng sơn

Trong cuộc sống hằng ngày có những lúc trang trí nhà cửa, ta cũng cần vẽ các đường trang trí bằng sơn. Để vẽ được những đường trang trí thẳng, đều đặn như ý, nếu dùng bút vẽ tranh sơn dầu hoặc bút lông nhiều khi không được toại nguyện, đặc biệt là đối với những đường kẻ nhỏ. Các bạn có thể tham khảo cách làm sau của chúng tôi. Ta lấy 1 ống tiêm loại thường dùng và 1 chiếc kim tiêm số 6 trở lên (cắt đi phần dài nhỏ của kim). Hút sơn vào ống tiêm (sơn có thể hơi đặc 1 chút nhưng không được có sạn), rồi lắp kim vào là dùng được. Khi vẽ, ta dùng ngón cái, ngón trỏ và ngón giữa bóp chặt phần dưới ống tiêm, dùng lòng bàn tay ấn phần đầu pittông, ấn từ từ, sơn sẽ phun ra từ mũi kim tạo thành những đường kẻ

thẳng, đều đặn. Để có được những đường kẻ to, nhỏ như ý, ta có thể điều chỉnh bằng cách xử lý lực ấn của tay lên pittông và tốc độ kẻ. Phương pháp này có thể áp dụng được cho cả vẽ đường thẳng và đường cong, thậm chí còn vẽ được cả trong điều kiện mặt phẳng vẽ dốc ngược xuống mặt đất.

384. Phương pháp tính lượng vật liệu quét tường

Khi quét tường, vấn đề rắc rối mà chúng ta hay gặp phải đó là không biết nên dùng lượng vôi hay sơn là bao nhiêu. Mua nhiều thì lãng phí, mua ít lại phải mua thêm làm cho màu khi quét không được đồng nhất. Thực ra cách tính cũng khá đơn giản. Ta chỉ cần lấy diện tích phòng (m^2) cần quét vôi hoặc sơn chia cho 4, tiếp tục lấy chiều cao của tường chia cho 4, đem 2 số vừa chia được cộng lại sẽ ra số lượng vật liệu cần dùng (kg). Ví dụ: 1 căn phòng rộng $20m^2$, lượng bột cần dùng là $20 : 4 = 5$; bột trang trí cho tường cao 4m, ta lấy $4 : 4 = 1$, sau đó lấy $5 + 1 = 6$, vậy khối lượng vật liệu cần dùng để quét được 2 lần là 6 kg.

385. Pha mực xanh vào vôi quét tường làm tăng thêm độ trắng

Nếu khi quét vôi tường, ta cho vào nước vôi

một ít mực xanh, tường sau khi quét vôi khô đi sẽ rất trắng.

386. Cách pha chế hồ cho giấy dán tường

- Đối với các gia đình ở nông thôn, nếu ta cho vào hồ dùng để dán tường 1 miếng xà phòng, khi dán không những dễ mà để lâu cũng không dễ bị bong.

- Khi trộn hồ để dán giấy dán tường, ta có thể cho vào hồ một ít muối, như vậy sẽ tránh được bị mục và mối mọt.

387. Cách tính lượng giấy dán tường cần dùng

Giấy dán tường có các loại khổ khác nhau, cửa của mỗi nhà cũng không giống nhau, để đảm bảo không bị lãng phí giấy dán tường, các bạn có thể tham khảo công thức sau: $(L/M + 1) \times (H + h) + C/M$. Trong đó, L là chiều dài của 4 bức tường sau khi trừ đi chiều dài cửa ra vào và cửa sổ; M là khổ rộng của giấy; cộng thêm 1 để làm lượng thừa để ghép; H là chiều cao cần dán giấy dán tường; h là cự ly giữa 2 tờ giấy dán tường, làm lượng dư để ghép theo chiều dọc; C là diện tích cần dán giấy trên và dưới cửa sổ và cửa ra vào. Khi tính ta nên lấy đơn vị thống nhất là m và diện tích là m^2 . Khi tính các số lẻ không được bỏ đi.

388. Phương pháp dán giấy dán tường

- Khi dán giấy dán tường, nếu dùng 5kg keo nước, ta cần phải trộn thêm 1kg bột mỳ, trộn thành dạng hơi lỏng, dùng bàn chải chải đều lên mặt tường, đem mặt sau giấy dán tường dùng nước sạch lau ướt, sau đó cho giấy lên dán. Dán xong, do tác động của bột mỳ, nhiều khe hở nhỏ sẽ được lấp đi, giấy dán trở nên phẳng bóng và chắc chắn.

- Giấy sau khi dán lên tường nếu bị phồng, ta dùng dao rạch vào vết rộp theo hình chữ thập (+), rồi lại dán lại, vết rộp sẽ hết.

389. Cách đóng đinh lên tường

Khi đóng đinh, có những lúc tường xuất hiện vết nứt. Đối với trường hợp này, chúng ta có thể dùng băng dính dán vào chỗ cần đóng đinh trên tường, sau đó đóng đinh lên, như vậy khi đóng xong tường sẽ không còn vết nứt nữa. Cách này cũng dùng được đối với tường đã sơn hoặc quét vôi lâu ngày, để tránh cho tường khi đóng đinh làm cá mảng vôi hoặc sơn bị bong ra.

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

390. Tự tạo những tấm thảm nhỏ

Nếu trong tay bạn có những mảnh vải vụn và len cũ không dùng đến, bạn có thể dùng chúng làm những tấm thảm nhỏ. Cách làm hết sức đơn giản mà hiệu quả lại cao. Cách làm như sau: ta đem len cũ dùng kim đan loại to đan thành những mảnh vải với độ dài tùy ý với chiều rộng là 20 mũi kim đan. Đan xong, ta dùng kim khâu len khâu mảnh len vừa đan thành hình ống như ống xả nước ở máy giặt. Khâu xong, ta nhồi vải vụn vào trong những ống đó. Tiếp đó, ta lại đan tiếp những ống như vậy. Tùy theo kích thước của thảm mà ta đan số lượng ống cần thiết, sau đó, ta khâu ghép các ống đó lại với nhau, ta sẽ được 1 tấm thảm giản dị mà 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 sẽ có những vết lõm. Để xử lý những vết lõm này, ta có thể làm như sau: dùng khăn mặt nhúng qua nước 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 như cũ.

392. Tẩy vết kẹo cao su trên thảm

Nếu thảm nhà bạn không may bị dính kẹo cao su, bạn chớ nên dùng khăn ướt 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 vết cháy nhiều, ta phải dùng kéo cắt lớp thảm bị cháy đi, sau đó lấy miếng thảm tương ứng để đè dưới 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 được.

394. Cách giặt thảm đơn giản

Dùng 300g bột mỳ, 50g muối tinh và 50g bột thạch cao, dùng nước hoà thành hồ, cho thêm vào một ít rượu 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 tận bột là được.

395. Phương pháp lau sạch thảm nhựa

Thảm nhựa rải nhà nếu bị dính mực, nước canh hoặc mỡ, dầu v.v..., ta thường chỉ cần dùng nước 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 DƯỠNG XE ĐẠP

396. Phương pháp kéo dài tuổi thọ cho lớp xe

Phương pháp này hết sức đơn giản, sau một thời gian sử dụng xe, ta chỉ cần đổi lớp trước cho lớp sau xe hoặc xoay bên trái lớp sang bên phải tùy theo độ mài mòn của lớp xe là được.

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 thường dùng trong bệnh viện) dán lên lỗ thủng ở xăm thành nhiều lớp, các lớp từ nhỏ đến lớn, làm như vậy có thể đảm bảo cho xăm giữ được lâu không bị xuống hơi.

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

Trước 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, như vậy xe sẽ không bị xuống hơi nữa.

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

Một điều chúng ta cần lưu 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 trượt của dầu mỡ.

PHẦN IV: CÁCH SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG ĐỒNG HỒ BÁO THỨC

400. Cách xử lý đồng hồ đánh chuông

Đồng hồ để bàn hay đồng hồ treo tường nếu khi lên giây hay chỉnh kim không chú ý sẽ xảy ra hiện tượng đánh chuông sai. Phương pháp điều

chỉnh như sau: nếu kim chỉ 10 giờ nhưng 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 được. Chú ý khi quay kim đến 30 phút hoặc đúng giờ cần chờ cho đồng hồ đánh chuông xong rồi mới quay tiếp. Nếu kim giờ chỉ 10h nhưng lại đánh 12 tiếng, ta chỉ cần căn cứ vào phương pháp trên quay ngược kim phút lại 2 vòng là được.

401. Cách lau chùi linh kiện của đồng hồ treo tường loại đánh chuông

Khi bên trong đồng hồ treo tường 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 được hút sạch. Nếu bụi quá nhiều, ta cũng có thể dùng phương pháp này làm đi làm lại nhiều lần.

402. Các công dụng khác của đồng hồ đeo tay

- *Xác định phương hướng*: ta lấy giờ trên đồng hồ lúc cần xác định phương hướng chia cho 2, sau khi tìm được thương số, tìm vị trí tương ứng với thương số ấy trên mặt đồng hồ, đem số tìm được

trên mặt đồng hồ chiếu thẳng về hướng ánh nắng mặt trời, khi ấy số 12 ở mặt đồng hồ tương đương với hướng Bắc. Ví dụ: khi ta cần xác định phương hướng 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 hướng nào, hướng đó chính là hướng Bắc, khi đã tìm được hướng Bắc, các hướng khác cũng dễ dàng được tìm ra. Cần lưu ý khi xác định hướng là buổi chiều, ta phải tính giờ theo 24 tiếng. Chẳng hạn lúc xác định hướng là 4h chiều, ta phải tính là 16h. Dùng phương pháp này xác định phương hướng 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 thường ($36,8^{\circ}\text{C}$ - 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 phương pháp này để đo cho người có bệnh về tim mạch.

403. Cách xử lý khi đồng hồ bị thấm nước

- Nếu đồng hồ bị ngấm nước, ta có thể dùng

vải lớp giấy vệ sinh hoặc vải nhung để hút ẩm, gói kín đồng hồ lại, để cách đèn điện 40W 15cm sấy trong vòng 30 phút, hơi nước trong đồng hồ sẽ bay hết.

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

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 như vậy có thể chống mờ hôi ăn mòn vỏ đồng hồ.

405. Cách làm mặt đồng hồ mới trở lại

Nếu mặt đồng hồ có vết xước, ta có thể bôi lên đó 1 ít thuốc đánh răng, rồi dùng bông lau đi lau lại, mặt đồng hồ sẽ sáng bóng như mới.

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

Khi đồng hồ bị nhiễm từ sẽ ảnh hưởng đến độ chính xác. Phương pháp xử lý rất đơn giản, ta chỉ

cần lấy 1 vòng tròn bằng sắt không bị nhiễm từ, cho đồng hồ lướt qua lướt 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 rớt 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 trên kính, sau khi khô, ta dùng khăn lau sạch, như vậy sẽ làm cho kính sạch và sáng bóng.

- Kính dùng lâu ngày thường bị đen, ta dùng vài mìn bôi thuốc đánh răng vào để lau, kính sẽ sáng lại như mới.

- Nếu ta 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

đỉnh 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 hoà hoặc rượu trắng vào để lau, kính sẽ sạch và bóng trở lại.

- Khi kính bị dính sơn, ta có thể dùng vải nhung 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 hỏa hoặc sáp để lau, tuyệt đối không được dùng khăn ướt để lau, nếu không mặt gương sẽ bị mờ đi, kính dễ bị mòn rỗ.

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

- Khi ta tắm, gương trong nhà tắm thường 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 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 làm việc hay tủ thường chặt lại rất khó kéo. Ta có thể lấy xà phòng bôi lên mép cửa, ngăn kéo, như vậy khi kéo vào đẩy ra sẽ rất dễ dàng.

114. Nến có thể làm trơn cửa sổ bằng sắt

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

115. Cách chống cho sơn lọt vào kẽ móng tay

Khi làm sơn sống, trước hết ta cạo 1 ít xà phòng bôi vào kẽ móng tay, như vậy sơn sẽ không bị dính vào kẽ móng tay, cho dù nếu sơn có dính vào móng tay cũng rất dễ rửa sạch.

116. 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 khoảng vào nước có pha 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 chỉ cần ngâm qua đêm vào nước xà phòng, ngày thứ 2 lấy ra dội qua nước là sạch.

418. Cách vận dinh vít tiết kiệm sức

Trước khi vận dinh vít, ta đem dầu dinh chọc vào bánh xà phòng, khi vận dầu dinh sẽ rất "ăn gỗ".

419. Cách đóng dinh trên gỗ tránh bị nứt

Khi đóng dinh trên đồ gỗ, để tránh cho đồ gỗ không bị nứt, ta chú ý đóng tránh những đường thớ trên gỗ là được.

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

Băng nhạc cũ hay băng chất lượng kém khi dùng dễ làm hỏng đầu từ, nên ta thường hay bỏ đi. Tuy nhiên, nếu không dùng được để nghe nhạc, ta cũng có thể dùng để trang trí những đồ dùng bằng gỗ có màu sáng. Các bạn có thể tham khảo cách làm sau:

Cách 1: Khi lớp sơn lần cuối vào đồ gỗ gần khô, ta kéo thẳng băng dán lên trên là được.

Cách 2: Sau khi đồ gỗ đã sơn hoặc đánh véc ni xong, ta dùng keo trong quét lên mặt không bóng của băng, sau đó dán băng lên bề mặt đồ gỗ là được.

421. Cách tránh sàn gỗ phát ra tiếng

Để tránh cho sàn gỗ không bị kêu khi ta đi qua đi lại, ta có thể nhét xà phòng bánh 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 làm móc treo. Lỗ tròn ở phía dưới kim băng luồn vào giá hoặc dây treo rèm cửa, phía trên cùng của rèm cửa ta khâu lên một hàng lỗ khuyết. Khi giật rèm, tháo ra móc vào sẽ rất thuận tiện.

423. Tự làm móc 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 1 cái móc áo đã có áo móc vào. Những chiếc móc này có

thể dùng dây điện loại to hoặc dây sắt 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 $\{ \quad \}$, 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 lưới

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

426. Dùng dầu lọc thuốc lá giặt rèm lưới

Khi giặt rèm lưới, nếu như trong nước xà phòng ta cho thêm vào 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 hoa tiết lỗi lỗm, đồ khảm trai, như vậy vừa tiện lợi lại hiệu quả, tiết kiệm.

428. Cách tận dụng những chiếc đĩa bát cũ

Với những chiếc đĩa bát 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 tráng men, trước tiên, ta phải ngâm gạch vào trong nước từ 30 - 60 phút, hoặc thời gian có thể dài hơn để gạch "uống" no nước. Sau đó, ta cần cứ vào hình dạng định cắt trên gạch, dùng bút kẻ vào mặt sau của gạch, dùng kim nhọn đầu, có lưỡi làm bằng thép cắt bỏ những phần không cần thiết cho đến khi thành hình chúng ta cần, xung quanh viền viền gạch dùng đá mài 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 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 nhố đinh của búa đệm vào giữa cửa và bản lề sau đó nhẹ nhàng khép cửa lại, như vậy, trên bản lề sẽ hơi cong đi, cửa và khung sẽ đóng sát được vào nhau. Chú ý khi ép không dùng sức quá mạnh, cần phải làm nhẹ nhàng, một lần không được thì làm 2 lần. Làm như vậy, ta sẽ giải quyết được vấn đề này.

432. Cách thiết kế và trưng 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 được tình trạng xếp đồ không vừa ý hay do chưa tính toán mà làm hỏng cả chất lượng của đồ dùng, ta nên đo diện tích nhà ở trước rồi vẽ trên giấy dựa theo tỉ lệ thu nhỏ. Đồ dùng trong nhà cũng căn cứ vào tỷ lệ thu nhỏ vẽ trên giấy cứng, cắt ra thành từng mảnh. Sau cùng, ta đem những mảnh giấy vừa cắt ra đặt vào các vị trí trên sơ đồ phòng ở, tìm cho đồ dùng những vị trí thích hợp nhất, như vậy ta vừa đỡ tốn thời gian vừa không mất nhiều công sức.

433. Cách làm sạch bụi trên mặt salông nhung

Ta có thể bê salông ra ngoài phòng, dùng que đập nhẹ cho bụi đất bay hết là được. Nhưng bê ra thường không tiện, bởi vậy ta có thể tiến hành ở trong nhà theo cách sau: ta lấy khăn bông hoặc khăn rải salông thấm nước, vắt khô, phủ lên trên salông rồi dùng gậy đập nhẹ, bụi đất sẽ bật lên và bị hút vào khăn salông hay khăn lau ướt. Nếu làm 1 lần chưa sạch, ta có thể làm vài lần cho đến khi sạch là được.

434. Cách làm sạch bụi trên giường đệm

Giường mặc dù để trong nhà nhưng cũng có rất nhiều bụi, nhất là giường đệm. 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 ni lông đem giặt sạch, phơi khô, khi cần lau bụi, ta dùng những chiếc quần áo cũ này làm khăn lau, lau nhanh theo 1 hướng ở trên giường, do sinh ra tĩnh điện lớn, lớp bụi sẽ dính vào khăn lau, dùng nước giặt sạch khăn rồi lại dùng tiếp. Ta nên dùng hai ba mảnh khăn lau lau cùng 1 lúc như vậy sẽ nhanh hơn, 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 dạng bùn rồi trát vào chỗ bị rò. Nối sau khi hàn xong bằng cách này, càng nấu vết hàn càng chắc.

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

Nồi nhôm, ấm nhôm, chậu nhôm dùng thời gian lâu thường xuất hiện những lỗ rỉ nhỏ, ta có thể dùng sợi nhôm tán vào những chỗ bị rỉ ấy. *Cách làm như sau:* Dùng dây điện cũ làm bằng nhôm, bóc vỏ lấy dây nhôm cắt thành từng đoạn dài bằng nửa chiếc đinh ghim, dùng kim kẹp chặt 2/3 đoạn nhôm vừa cắt, còn lại 1/3 dùng búa đập

thành dạng mũ đỉnh tán vào chỗ bị rỗ. Với nôi, chậu ta tán từ phía ngoài, ấm tán từ trong ra. Sau đó, ta dùng đồ bằng sắt có mặt phẳng kê phần mũ của đỉnh lên, dùng búa con tán nhẹ vào đầu kia (đầu 2/3 dùng kim kẹp đã nói đến ở trên) cho bệt giống như hình mũ của đỉnh mũ dán chặt vào bề mặt của đồ dùng bị thủng. Cuối cùng, ta dùng đất đèn quét kín xung quanh chỗ vừa tán là được. Đất đèn có thể dùng bột thạch cao trộn với dầu trẩu và nhựa tùng dương.

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

Để vá những đồ dùng bằng nhôm bị thủng, ta có thể tận dụng các hộp đựng thuốc đánh răng bằng kim loại để vá. *Ta có thể làm như sau:* lấy hộp đựng thuốc đánh răng tách ra, rửa sạch vệ thật chặt (càng chặt càng tốt) thành que có kích thước vừa với lỗ thủng; sau đó, đem que cắt thành từng đoạn, tán vào các lỗ thủng như cách làm ở trên, xung quanh các lỗ tán bôi lên một ít vôi đặc đã tôi là được.

438. Cách phục hồi ấm nước nhôm bị móp

- Ta đổ đầy nước vào trong ấm bị móp, cầm vòi bơm vào trong ấm, sau đó dùng vải nhét chặt

vào vôi ẩm, bơm hơi vào trong ẩm, ẩm sẽ phục hồi lại trạng thái ban đầu.

- Nếu với những chiếc ẩm nhỏ, ta có thể đổ đầy nước vào trong ẩm, đập chặt nắp ẩm, sau đó nhét ẩm vào ngăn đá tủ lạnh. Sau khi nước đông thành đá, thể tích nước sẽ tăng lên làm cho các chỗ móp phình ra, trở lại trạng thái ban đầu.

439. Ninh cháo để chữa nổi đất bị rò nước

Những chiếc nồi đất mới mua thường dễ bị rò nước. Khi dùng lần đầu tiên, tốt nhất ta nên ninh cháo hoặc luộc mì sợi, sau khi ăn xong không cần cọ rửa ngay mà cho nồi lên bếp đun tiếp cho nước bên trong khô cạn hết, lấp đi những lỗ nhỏ trên nồi đất, sau đó mới đem đi rửa sạch để tiếp tục sử dụng. Chú ý khi bắc nồi đất ra khỏi bếp, ta không được đặt ngay nồi xuống nền gạch hay nền xi măng mà nên đặt lên vòng bằng sắt như kiềng bếp để nhiệt độ nồi hạ từ từ, như vậy sẽ tránh được nhiệt độ hạ nhanh làm vỡ nứt nồi, kéo dài tuổi thọ sử dụng của nồi.

440. Cách chống nứt cho chậu sành

Chậu sành vừa mua về không nên dùng ngay, trước hết, ta nên đun nước sôi cho chậu sành vào

ngâm, nếu nước ngập chậu thì càng tốt, nếu không ta có thể chao nghiêng chậu, làm cho chậu được ngâm đều nước, đợi đến khi chậu đã "uống" no nước (tức khi chậu không còn phát ra tiếng "si si" nữa) thì ta cho chậu ra. Với cách làm này, ta có thể kéo dài thêm tuổi thọ của chậu, đồng thời giúp chậu trở nên sạch sẽ sáng bóng.

441. Cách gắn đồ gốm

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

442. Cách gắn đồ sứ

Ta lấy 1 thìa nhỏ phen chua, 1 thìa to nước cho vào đồ đựng đun nóng, đun cho đến khi nước

và phèn chua trở thành dung dịch trong suốt (như bột sắn). Ta đem đồ sứ bị vỡ dùng nước nóng rửa sạch lau khô, nhân lúc dung dịch phèn chua và nước còn nóng, bôi 1 lớp thật dày vào chỗ bị vỡ rồi dính lại, như vậy vết dính sẽ rất chắc.

443. Cách hàn gắn đồ sắt tráng men

- Đối với những đồ làm bằng sắt tráng men chỉ va đập rơi mất lớp men, ta có thể dùng lòng trắng trứng trộn với bột vôi sống thành dạng hồ bôi vào nơi bị bong lớp men, sau khi để khô là lại tiếp tục sử dụng được.

- Đối với đồ sắt tráng men bị va đập bong mất lớp men, ta còn có thể lấy tử thảo nhung (có bán ở hiệu thuốc đông y) đốt cháy, đem dung dịch nước chảy ra khi đốt cháy tử thảo nhung nhỏ vào nơi bị bong sứ là được. Mỗi lần làm như vậy có thể sử dụng trong nửa 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 đồ sắt tráng men cũng rất chắc và bền.

444. Cách chữa khoá quần áo (phéc mớ tuya)

- Khoá quần áo lâu ngày không dùng có thể bị

dứt kéo không được. Lúc này, ta có thể dùng ngón hoặc xà phòng bôi lên 2 bên rang khoá, như vậy khoá sẽ lại trơn như ban đầu.

- Khoá quần khi kéo không khép lại được, nếu là do khoảng cách 2 miếng sắt nhỏ ở 2 đầu khoá bị rộng ra, ta chỉ cần dùng kim kẹp phía trên dưới hoặc phải trái lại cho thích hợp, sau đó thử xem khoá đã kéo lại được chưa, nếu chưa được, ta lại tiếp tục kẹp vào cho đến khi khoá kéo khít lại. Chú ý không nên kẹp một lần đã chặt quá, như vậy sẽ không kéo được khoá.

4.45. Cách mở khoá quần áo bằng sắt bị gỉ

Khi khoá bị gỉ thường rất khó kéo. Ta có thể nhỏ vào trong lỗ khoá vài giọt dầu máy, rồi cho vào một ít bột chì (lấy ở bút chì) hoặc bột than chì, như vậy khoá sẽ lại kéo được như cũ.

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

Nếu như khi mở khoá do dùng sức quá mạnh ta làm gãy chìa khoá trong ổ khoá, không cần phải lo lắng vì chỉ việc đem chuôi chìa khoá vừa bị gãy chọc vào lỗ khoá làm cho đầu bị gãy trong lỗ khoá

va đầu con lại ấn khớp với nhau, dùng sức ấn mạnh vào trong, quay nhẹ chuỗi chìa khoá, khoá sẽ mở được ra.

447. Cách gắn đồ nhựa

- Áo mưa bị rách, ta đem chỗ bị rách đặt khớp vào nhau rồi đặt lên trên một tờ giấy bóng kính dùng bàn là (nhiệt độ vừa phải) là nhẹ vài lần lên bề mặt giấy bóng kính, vài nilông mỏng ở phía dưới sẽ dính lại với nhau. Nếu như có lỗ thủng, ta có thể dùng kéo cắt 1 miếng vải nilông mỏng to hơn 1 chút so với lỗ thủng ép lên trên cho bị thủng, dày lên trên 1 tờ giấy bóng kính, cách làm giống như trên là được.

Cũng có thể dùng lưới cửa gậy dát lên bếp lò nung nóng để hàn đồ nhựa bị rạn vỡ, vừa tiện lợi lại không mất thời gian.

448. Cách sửa chữa kính đeo

- Nếu không may làm gãy gọng kính, ta có thể dùng giấy ráp mịn mài qua chỗ bị gãy rồi lấy 1 ít a xe tôn nhỏ vai giọt lên bề mặt 2 đầu bị gãy của gọng kính, khi trên 2 mặt gãy biểu hiện có sự dính thì ta nhẹ tay ấn cho ấn khớp với nhau, chờ sau khi khô chắc lại kính lại có thể tiếp tục sử dụng được.

- 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 ở 2 mặt nơi giao tiếp của chân kính và gọng kính. Lấy 2 que tăm dẹt, bôi keo dán lên 1 mặt của que tăm. Dem 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 như vậy, kính đeo mất lại có thể tiếp tục sử dụng như bình thường.

449. Cách chữa nổi da bơm xe đạp

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

450. Cách làm vòi nước cũ mới trở lại

Vòi nước dùng lâu sẽ bị đen, trước tiên dùng

khăn khô rắc bột mì để lau, tiếp đó dùng khăn ướt lau, sau đó lại dùng khăn khô lau. Như vậy, vòi nước vừa được lau bóng, vừa không bị ảnh hưởng đến bề mặt kim loại.

451. Cách chữa vòi nước bị rò rỉ

Khi gặp hiện tượng nước bị rò qua vòi nước, ta chỉ cần dùng cờ lê tháo nắp van lấy vòng đệm (gioăng) bị mài mòn bên trái lá gió ở dưới đầu càn van ra thay vào đó 1 cái vòng đệm (gioăng) chắn nước mới rồi vặn chặt nắp van lại là xong xong. Nếu trong nhà có nắp chai lọ bằng cao su, ta có thể dùng để thay vòng đệm, hiệu quả cũng không kém là bao.

452. Cách xử lý vòi nước phát ra tiếng ồn

Vặn nửa phần trên của vòi nước ra, nhắc mâm ép nút của vòi nước lên rồi bỏ miếng đệm cao su ra, căn cứ vào đường kính của tấm ép dùng xăm xe đạp cắt một miếng to hơn khoảng 1,5mm để làm miếng chống tiếng ồn, đặt cho cân rồi lắp vào giữa đệm cao su và tấm ép, sau đó lắp lại như cũ là được.

453. Cách chữa ống nước bị rò

- Ta dùng một miếng chì nhỏ hay sợi chì hoặc

dây thép mạ kẽm đặt vào chỗ thủng (nhỏ) của ống nước, dùng búa con đập cho miếng chì dính chắc vào trong khe hở, đập cho đều và phẳng với bề mặt của ống nước là được.

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

- Dùng xi măng và thạch cao trộn với nhau (tỉ lệ 100:5), cho nước vào khuấy đều, trát vào nơi bị rò trên ống dẫn nước, 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 nước là được.

4.5.4. Cách thông ống nước dẫn nước thải bị tắc

Khi ống nước thải bị tắc, ta có thể lấy ống như vừa với vòi nước, một đầu cắm vào vòi nước, đầu kia theo sâu vào trong ống dẫn nước thải khoảng 30cm. Sau đó ta dùng 1 miếng vải chất liệu bông hoặc khăn mặt nút kín khe hở giữa thành ống nước thải với thành ống nhưa, dùng tay ấn chặt để tránh cho khối bị tống ra. Sau cùng, ta vận mở vòi nước, dưới sức ép của nước, những thứ bị tắc trong ống sẽ hết bị tắc.

455. Cách chống nứt cho thớt mới.

thớt gỗ mới ngâm chìm vào dung dịch nước muối với tỉ lệ 1500g nước hoà với 500g muối, khoảng sau 1 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 nước muối đun 15 phút, đồ sứ sẽ dùng được 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 được kín. Để khắc phục tình trạng này, ta dùng một đoạn dây chun tròn, dài tương đương 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 thể dùng dao sắc nhọn cắt đều và sâu vào giữa một máng lõm của vòng cao su khoảng 3 - 4mm, dùng dây thép không gỉ, dây đồng hoặc dây kim loại khác có độ dẻo tốt, đường kính khoảng 0,7mm, lấy 1 đoạn dài gấp 3 lần đường kính của vòng cao su, chia đều thành 4 phần, nhét vào trong máng đã rạch của vòng. Với cách làm như vậy, sau khi sử

dùng 1 thời gian nếu lại bị hờ, ta chỉ cần tăng đường kính của dây kim loại lên cho thích hợp là lại sử dụng được như bình thường.

458. Cách hơ diêm ẩm

Ta dùng 1 cái vò (đồ đựng khác cũng được) 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 được.

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 phương pháp nhóm lửa nhanh

Trước 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 ướt 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 ôxy và hydro, giúp cho than cháy càng đượm 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 chệch 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 ngửi 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 hướng 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 1 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 được lượng nhiệt tỏa ra. Với cách này người ta đo lượng nhiệt tiết kiệm được khoảng 8%.

466. Cách chống mờ cho kính đeo mắt

Mùa đông kính gặp hơi nóng dễ bị mờ làm ta nhìn không được rõ. Ta có thể dùng xà phòng bánh hong khô bôi vào 2 mắt của kính, sau đó, ta xoa đều 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 cho mở gấp ô được linh hoạt, ta có thể thỉnh thoảng mở ô ra dội lên trên ô một ít nước nóng. Dưới 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 cho 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 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 ngược đầu ghép thành hình chữ nhật, 2 mảnh còn lại làm quai túi. Như vậy chúng ta đã có 1 chiếc túi xách tay khá đẹp.

469. Cách làm mềm dây thừng mới

Dây thừng mới bền thường rất cứng, khi sử dụng rất không tiện lợi. Để tiện sử dụng, ta đem dây ngâm vào nước 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, vứt bỏ ống cứng để nhồi vào gối, đệm ngồi hoặc đệm giường sẽ rất êm.

472. Cách rửa hoa nhựa

Hoa nhựa 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 được thực hiện rất đơn giản như sau: ta cho 1 lượng nước vừa phải vào trong máy, nếu hoa quá bẩn có thể cho 1 ít xà phòng. Khi giặt hoa, dưới tác dụng của dòng nước

chảy 2 chiều, tay ta nắm chặt cuống hoa, cho hoa ngập vào trong nước (chú ý không được lỏng tay), giặt từ 1 - 2 phút thì lấy ra, rửa nước ở cánh hoa đi, ta sẽ thấy hoa sạch như mới.

473. Cách cất giữ túi chườm nóng

Khi muốn cất giữ túi chườm nóng bằng cao su, trước hết ta phải bơm đầy khí vào trong túi rồi nút chặt miệng túi lại, treo ngược ở nơi râm mát thoáng gió, hoặc cất đi. Như 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, trước tiên ta đem dao ngâm vào nước muối khoảng nửa tiếng, khi lấy ra mài trên đá mài, vừa mài vừa nhỏ nước muối sẽ làm cho lưỡi dao sắc bén hơn và kéo dài tuổi thọ của dao.

176. Cách mài dao cạo cùn

- Mài dao cạo bằng cốc thủy tinh: đổ vào trong cốc thủy tinh một lượng nước vừa phải, cho thêm vào 1 ít muối rồi thả dao cạo vào trong nước, dùng ngón tay trỏ ấn chặt lưỡi dao mài đi mài lại trong cốc, 1 - 2 phút sau dao sẽ lại sắc như mới. Sau khi dùng cùn lại mài, 1 con dao cạo có thể mài 10 lần.

- Dùng nước nóng ngâm dao cạo: trước khi cạo râu, ta đem dao cạo cho vào trong nước nóng từ 50°C trở lên ngâm 1 lúc, sau đó dùng, như vậy dao cũng sẽ sắc.

177. Cách mài cắt móng tay

Trước tiên, ta tìm lấy 1 nửa cái lưỡi cửa bị gãy, tiếp tục bẻ gãy để được 1 vết gãy mới; sau đó, ta bấm cho lưỡi bấm móng tay kẹp chặt vào nhau, dùng chỗ bị gãy của lưỡi cửa mài vào lưỡi dao cắt móng tay. Do lưỡi cửa bằng gang cứng, chỗ bị gãy lại sắc, nên chỉ cần mài 20 - 30 lần là bấm móng tay se sắc lại như ban đầu.

178. Cách mài kéo

Ta đem kéo da dùng cùn cắt giấy ráp có độ ráp lớn, thường cắt khoảng 20 lần là kéo sẽ sắc trở lại.

479. Cách tự làm dụng cụ tỉa tóc

Để tự làm dụng cụ tỉa tóc, ta lấy lưỡi dao cao một mặt dán vào băng dính vải (hoặc cao giám đau dùng để dán vết thương), để lộ một bên lưỡi ra; sau đó, đem mặt có lưỡi dao ép vào 1 bên lược chải tóc (độ cao thấp sao cho giống như dao tỉa tóc thường dùng), sau cùng dính chặt chỗ băng dính còn lại vào lược, như vậy ta đã có 1 chiếc lược 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 nước pha với giấm đun cho sôi 1 lúc, rồi dùng nước 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 nước 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 ở bàn chải đánh răng thương làm bằng nilông, đánh một thời gian sẽ bị cong. Để làm cho

răng bị cong thẳng trở lại, ta dùng lược gỗ cắm theo chiều ngang vào bàn chải cho răng dựng lên; sau đó, ta cho bàn chải vào nước nóng, đợi răng mềm trở lại thì lấy ra, để bàn chải nguội dần, rút lược ra như vậy răng bàn chải sẽ thẳng lên như cũ. Nếu không dùng lược gỗ, có thể dùng kẹp sắt để kẹp cũng được.

483. Thay xà phòng cạo râu bằng thuốc đánh răng

Khi cạo râu, trước 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 hưởng đến da mặt, mà lượng bọt lại nhiều.

484. Cách mở nút chai

- Với nút chai bằng nhựa, trước khi mở, ta đem ngâm miệng chai vào nước 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 được, ta có thể hơ nút chai lên trên lửa một lúc, rồi dùng vải bọc kín nút, vặn nhẹ là được.

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 1 sợi dây nhỏ, dai 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 được.

486. Dùng sáp để phong kín miệng chai

Nếu để ý ta sẽ thấy nhiều hộp đựng thuốc đều được dùng sáp (nến) để nhét cho kín. Ta cũng có thể áp dụng phương pháp này bôi vào những khe hở của những chai lọ do nắp bị trơn, nút không được kín, như vậy miệng chai cũng sẽ được nút chặt kín như thường.

487. Mẹo cắt chai thủy tinh

Ta lấy 1 dây bằng vải bông, bỏ vào trong xăng, dầu hoả hoặc cồn ngâm ướt kỹ, đem dây này quấn vào nơi cần cắt trên chai, sau đó dùng diêm đốt cháy sợi bông. Chờ khi sợi dây cháy hết, ta đem chai nhúng vào nước lạnh, chai thủy tinh sẽ đứt ra mà vết lại phẳng đều.

488. Cách chọn cốc thủy tinh

Khi chọn mua cốc thủy tinh, ta cần phải kiểm tra bề mặt thủy tinh có bóng khí hay không. Nếu có, khi ta rót nước nóng vào, cốc thường rất dễ bị vỡ.

489. Tránh cốc thủy tinh bị rạn vỡ

Vào mùa đông khi rót nước sôi vào trong cốc thủy tinh, nếu muốn tránh cho cốc không bị rạn vỡ đột ngột, trước hết ta hãy lấy một chiếc thìa bằng kim loại cho vào trong cốc, sau đó đổ nước sôi vào. Làm như vậy cốc sẽ không bị rạn nứt.

490. Cách gỡ cốc thủy tinh bị dính chặt vào nhau

Cốc thủy tinh xếp chồng vào nhau, khi lấy ra không lấy được, ta có thể đem chồng cốc ngâm vào trong nước ấm, đổ nước lạnh vào bên trong cốc, như vậy, cốc sẽ tách rời nhau ra.

491. Cách mở nắp lọ thủy tinh

Lọ thủy tinh đựng đồ ăn thường 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 thủy tinh, ấn nhẹ thanh gỗ. Cứ như vậy, ta cấy thêm vài chỗ ở nắp, chiếc nắp sắt sẽ lỏng ra, nắp sẽ được mở một cách dễ dàng.

492. Cách làm nút phích đựng nước nóng kép

Phích đựng nước nóng mỗi mua về đều có một cái nắp dầy bên ngoài, nhưng nhiều người do để tiện dùng nước thường bỏ nắp dầy bên ngoài không dùng. Làm như vậy miệng phích dễ tích bụi bẩn, trực tiếp dùng tay tiếp xúc vào nút gỗ cũng không vệ sinh, nhiều khi còn xảy ra trường hợp nút gỗ bị bắn rơi ra ngoài hoặc bị hút chặt vào trong không lấy ra được. Vì vậy, ta có thể đem nắp ngoài và nút gỗ sửa đi 1 chút, cho chúng dính liền vào nhau. *Cách làm như 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 dầy khoan 1 lỗ to hơn que nhựa 1 chút, trên nút gỗ cũng khoan 1 lỗ như vậy. Sau đó ta đem que nhựa chọc xuyên vào lỗ trên nắp phích rồi cắm vào lỗ của nút gỗ, gắn cố định lại, như vậy sẽ thành 1 chiếc nút phích kép rất thuận lợi.

493. Cách vắn mở vỏ phích đựng nước bị gỉ

Vỏ phích đựng nước làm bằng sắt dễ bị gỉ, nắp dưới đáy vắn 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 nước lên mép bàn hoặc mép ghế, đưa thanh gỗ vào sát đường vân vận của phích, ấn mạnh, lần đi lần lại 10 lần làm cho gỉ trong các vân vận bong ra, sau đó nhỏ vào nắp vài giọt dầu bôi trơn. Như vậy nắp sẽ được vận ra 1 cách dễ dàng.

494. Tận dụng dầu mẩu xà phòng

- Ta đem dầu thừa xà phòng hoà tan vào trong nước nóng, để nguội rồi đổ vào trong máy giặt thay cho bột giặt, hiệu quả rất tốt.

- Cho dầu thừa xà phòng vào trong chậu sắt, cho thêm vào một ít bột giặt rồi đổ nước ngập lên trên xà phòng 1cm, sau đó đem chậu sắt đặt cạnh mép nắp bếp than đã che lửa để cho nóng dần. Nếu nước bốc hơi đi quá nhiều thì ta lại cho thêm nước vào. Đợi cho đến khi dầu mẩu xà phòng tan hết, quấy đều, rồi đổ vào trong hộp xà phòng hoặc đồ được đã chuẩn bị sẵn. Sau khi xà phòng nguội, dùng dây buộc ta dùng dao khía vào quanh thành hộp cho bong ra, đổ ra để khô ta sẽ được 1 bánh xà phòng mới.

- Ta dùng vải mịn hoặc vải xô may thành túi nhỏ, cho các dầu mẩu thừa của xà phòng vào trong túi, dùng dây chun buộc lại treo ở bên cạnh bồn rửa mặt. Khi dùng, ta chỉ cần xoa tay vào túi là được.

- Cho dầu mầu xà phòng vào trong nước ngâm cho mềm ra, dùng 2 tay nặn ép thành viên tròn, phơi khô lại có thể tiếp tục sử dụng được.

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 như 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

Cùng giống như xà phòng, để nến không bị biến dạng, ta chỉ cần cho vào trong tủ lạnh.

497. Nến để tủ lạnh (ngăn đá) khi đốt không nhỏ giọt

Với những chiếc nến cắm vào bánh gato, trước 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 dầu hoả 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 được khá nhiều dầu.

- Ánh sáng của dầu băng phiến: sau khi cho băng phiến vào trong dầu hoà, dùng để thắp đèn, sẽ làm cho đèn sáng gấp đôi.

- Dùng muối để khử nước rớt vào trong dầu: khi nước rơi vào trong dầu hoà sẽ trở thành những hạt nước nhỏ nổi lên trên bề mặt dầu, làm cho dầu hoà không sử dụng được. Lúc này, ta chỉ cần rắc một ít muối tinh vào trong thùng dầu. Vì muối sau khi tan vào nước, tỷ trọng của hạt nước muối nặng hơn rất nhiều so với tỷ trọng của dầu hoà, sẽ chìm xuống đáy thùng, như vậy dầu lại có thể dùng được.

499. Cách đơn giản nhận biết cân sai

Đem chùm chìa khoá thường mang theo mình dùng cân chuẩn để cân trọng lượng, ghi nhớ trọng lượng đo 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 lượng của chùm chìa khoá là chính xác thì cân đó là 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 trượt, bề mặt như có sáp dễ cháy, ngọn lửa màu vàng, khi đốt nhỏ giọt xuống như 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 TÌ VÌ

501. Cách làm ăng ten tỉ vi đơn giản

Nếu như tỉ vi nhà bạn chưa có ăngten râu hoặc bạn muốn tự làm 1 chiếc ăngten râu mới thay cho cái đã bị hỏng, bạn có thể lấy bóng đèn ống hỏng nối 1 đầu vào rắc cắm ăngten ở phía sau tỉ vi, đầu còn lại không nối, để đèn ống nằm ngang hay dựng đứng đều được, sau đó điều chỉnh tỉ vi cho đến khi màn hình rõ nét là được.

502. Cách chống gỉ cho ăngten râu

Ăngten râu tỉ 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 ăngten, khi sử dụng cắm vào ống vải để chỉnh, như vậy ăngten sẽ luôn sáng như mới.

503. Cách chống ăngten râu bị trơn

Ăngten râu sử dụng thời gian lâu, các đốt và khớp nối do thường xoay chuyển nên bị mài mòn, không cố định được 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 ăngten vài lần, cần ăngten sẽ không bị trơn nữa.

504. Cách bảo vệ ăngten ngoài trời

Đầu dây nối vào cần ăngten ngoài trời dễ bị ăn mòn, ảnh hưởng hiệu quả thu tiếp sóng. Vì vậy, khi lắp ăngten trời, ta có thể dùng hắc ín (nhựa đường) hoặc nến đốt chảy ra quấn kín vào đầu nối giữa ăngten và đầu dây tiếp xúc, sau đó dùng vải nilông quấn lại. Như 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, trước tiên ta xác định vị trí lỗ cắm cần ăngten, từ vị trí cần ăngten trên ti vi ta cắt thẳng xuống dưới túi choàng (giống như thân áo), một mặt may lên một miếng vải rộng khoảng 6,5cm, đính vào đó 1 hàng khuy bấm. Như vậy ta đã làm xong một chiếc túi choàng tiện lợi, có thể sử dụng được cả ăngten râu không cần gập vào khi choàng túi.

506. Cách chống ti vi bị ẩm

Ti vi (hoặc các đồ điện gia dụng khác như máy thu thanh, cát sét v.v...) vào mùa mưa thường hay bị ẩm làm ảnh hưởng 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 hưởng rất lớn đến tuổi thọ của ti vi. Ta có thể lau bụi cho ti vi bằng cách sau: trước 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 đầu bơm ra), bơm hơi hướng 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 được để cho 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 lưng người xem đặt 1 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 như có màu, khi xem không những tạo cảm giác dễ chịu mà còn có lợi đôi với mắt người xem.

509. Cách làm tivi hết nhiễu

Khi tivi bị nhiễu xem 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 được 1 mạng lưới dây dẫn kim loại thì càng tốt), khi xem cắm vào ổ cắm ăngten của tivi. Nếu màn hình vẫn lúc nhiễu lúc không, ta có thể điều chỉnh sợi dây dẫn cho đến khi không còn vết nhiễu.

PHẦN 2: SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG THIẾT BỊ CÁT SÉT, 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. Người hát đối mặt với micro, nhạc khí điều chỉnh có thứ tự, như vậy băng ghi chất lượng âm thanh sẽ tốt, rõ hơn sử dụng micro 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 làm này có thể ứng dụng cho các kích cỡ máy ghi âm, chỉ cần có thêm 1 chiếc phon nghe 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, như 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, như vậy làm hao phí điện năng, tăng sự mài mòn và tiếng ồn. Ta dùng 1 phích cắm 2 chân đường kính 2,5cm (không cần nối dây điện), cắm vào lỗ cắm micro điều khiển ghi âm từ xa của máy, như vậy sẽ ngắt được nguồn điện. Hoặc trước khi ấn phím ghi âm, ta có thể cho tay vào trong cửa bằng ấn nhẹ lẫy chống xoá nhầm, như vậy đầu từ sẽ không bị mài mòn. Sau khi dùng xong nhớ gạt lẫy về vị trí ban đầu.

512. Cải tiến bánh băng nhạc

Một số băng ghi chất lượng kém, sau khi dùng 1 thời gian những bộ phận băng chạy bên

trong hộp băng vì bị mài mòn xây xát làm tăng thêm lực cản khi chạy băng hoặc do băng bị ẩm một số chỗ bị dính lại làm cho 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, như vậy sẽ tăng thêm 2 bánh trượt cố định, làm cho lực cản giảm đi, như vậy hiệu quả phóng âm sẽ chuyển biến rõ rệt.

513. Cách chống băng nhạc bị âm thanh hỗn tạp

Có 1 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 1 thời gian dài, mặt trên và dưới băng xảy ra hiện tượng tương hỗ 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 v.v...; 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 ra nghe hoặc tua băng lại 1 lần.

514. Cách phục hồi băng bị nhăn

Khi cát sét bị kẹt băng, băng sẽ xuất hiện nếp gấp, nhăn nhúm, thậm chí rời thành 1 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 cáu bẩn sẽ làm cho chất lượng âm thanh của cát sét bị ảnh hưởng, nếu nghiêm trọng có thể dẫn đến không ghi âm được. Sau khi dùng thuốc lau đầu từ, cồn rượu hoặc băng lau đầu từ để lau đầu từ, trên mặt đầu từ thường lưu lại bột từ giống như gỉ sắt, rất khó lau sạch. Lúc này, ta có thể dùng tẩy học sinh để lau, sau đó dùng cồn lau lại, chất lượng âm sẽ hay lên rõ rệt.

516. Vận dụng bộ phận định giờ của máy giặt lên máy ghi âm

Nếu ta đem bộ phận định giờ của máy giặt cắm vào dây nối liền với máy cát sét không có định giờ, máy cát sét cũng sẽ tự động định giờ ngắt điện.

PHẦN 3: PHƯƠNG PHÁP SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG TỦ LẠNH

517. Cách khử mùi hôi trong tủ lạnh

- *Khử mùi bằng vỏ quýt:* lấy 500g quýt tươi, 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 sẽ 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 sẽ bị hút hết.

- *Khử mùi bằng chè:* lấy 50g chè ướp hoa đựng vào túi vải xô cho vào trong tủ lạnh, mùi hôi cũng sẽ được khử hết. Sau 1 tháng, ta lấy chè đem ra phơi dưới ánh nắng mặt trời, tiếp tục sử dụng, hiệu quả rất tốt.

- *Khử mùi bằng giấm ăn:* Lấy một lít giấm đựng vào lọ thủy tinh mở nắp đặt vào trong tủ lạnh, mùi hôi cũng sẽ hết.

- *Khử mùi bằng Cácbônát natri*: lấy 500g Cácbônát natri đựng vào 2 lọ thủy tinh rộng miệng (mở nắp lọ) đặt ở tầng trên và tầng dưới 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 thường không có thiết bị tự động dọn tuyết. Theo phương pháp thông thường dọn tuyết vừa làm hao phí điện, vừa ảnh hưởng đến tuổi thọ sử dụng của tủ lạnh. Bạn có thể tham khảo cách làm sau: căn cứ vào kích thước 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 nước 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 thường phải sử dụng 1 khoảng thời gian khá dài.

Để rút ngắn thời gian, ta có thể dùng máy sấy tóc thổi vào túi, đá tuyết sẽ tan nhanh hơn.

520. Cách tiết kiệm điện 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 nilông mỏng. Với kiểu tủ lạnh 1 cánh, mở tủ ra ta có thể nhìn thấy phía trên ngăn đá có 1 thanh nhôm, ván mấy chiếc ốc vít ở thanh nhôm ra ép tấm nilông vào (nilông không được có độ tính, chiều dài và chiều rộng lớn hơn chiều dài, rộng của tủ lạnh 1,5cm). Khi mở tủ lạnh để cất hoặc lấy thức ăn, ta chỉ cần đẩy 1 góc nilông ra là được. Như vậy khí lạnh trong tủ sẽ không mất đi mấy.

Ngoài ra, khi ngăn lạnh không có nhiều thực phẩm, ta có thể xếp vào những miếng bọt biển. Bọt biển hầu như không hấp thụ khí lạnh. Như vậy sẽ rút ngắn được thời gian làm việc của máy chế lạnh, giúp tiết kiệm điện cho tủ lạnh.

521. Cách khắc phục khi tủ lạnh bị mất điện

Khi có điện, ta nên làm nhiều đá, cho vào túi nilông. Khi mất điện, ta đưa túi đá trên ngăn đá

xuống, đồng thời giảm bớt số lần mở cửa. Căn cứ vào kết quả thử nghiệm, cứ 2kg nước đá ở 0° tan ra thành nước cần phải hấp thu nhiệt lượng là 160 kilô calo, mà số nhiệt lượng hấp thu này có thể duy trì nhiệt độ tủ lạnh từ 0 - 8 độ trong vòng 4 - 6 tiếng. Khi có điện, ta lại đem nước đá về ngăn làm đá để máy nén nhanh chóng khởi động làm lạnh. Làm như vậy vừa giữ được 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 thường xuất hiện khe hở, làm khí lạnh thoát ra ngoài, giảm hiệu quả làm lạnh, làm tốn điện. Nếu xuất hiện hiện tượng này, ta có thể dùng phương pháp lấy bông nhét vào những chỗ hở. Trước hết, ta đặt vào trong tủ lạnh 1 chiếc đen pin (bật sáng), đóng cửa tủ 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 bị hở ánh sáng, nhét bông vào cho kín. Ta làm cho đến khi không còn hở nữa là được.

523. Cách giảm bớt tiếng ồn ở tủ lạnh

Có tủ lạnh khi làm việc thường có tiếng ồn, vào ban đêm rất ảnh hưởng giấc ngủ của mọi người. Ta có thể áp dụng phương pháp sau để giảm đi tiếng ồn: trước 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 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 được đến 8 độ, cần 1 khoảng thời gian là khoảng 1 tiếng. Trong thời gian yên tĩnh này, người bình thường 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 thường 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 như sau:* tìm 2 miếng nhôm dày từ 1 - 3mm, chiều dài và chiều rộng bằng bình ga tủ lạnh; dựa theo hình dáng bình ga tủ lạnh, uốn thành nửa hình tròn (Ω); dùng 2 chiếc ốc vít đường

kính 4mm ép miếng nhôm đã uốn cong bọc vào bên ngoài bình ga, chú ý không nên vặn ốc 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 1 chút, như vậy hiệu quả tản nhiệt sẽ tốt hơn.

PHẦN 4: PHƯƠNG PHÁP SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG MÁY GIẶT

525. Phương pháp nối dài ống thải nước máy giặt

Nếu ống thải nước của máy giặt quá ngắn, nhiều khi rất bất tiện trong khi sử dụng, ta có thể lấy 1 cái săm xe đạp cũ, cắt bỏ phần van, luồn ra bên ngoài ống thải nước, như vậy ta đã có 1 chiếc ống thải khá dài.

526. Phương pháp chống gỉ dinh ốc của máy giặt

Dinh ốc ở 2 bên hông và đáy máy giặt lộ ra rất dễ bị gỉ, khi cần vặn ra rất khó. Ta có thể nhỏ vài giọt nén vào trong lỗ và khe rãnh của ốc vít để bịt kín các khe rãnh của ốc lại, làm như vậy sẽ giữ cho ốc không bị gỉ, khi cần vặn ra rất tiện.

527. Cách làm giảm bớt tiếng ồn của máy giặt

- Chống tiếng ồn bằng cao su lưu hoá (loại cao su lam sẫm 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 trước gây tiếng ồn nhiều nhất. Nếu như ta dán vào phía trong tấm trước 2 miếng cao su lưu hoá hoặc nút, tiếng ồn sẽ giảm đi rõ rệt. *Cách làm như sau:* tháo tấm thép phía trước của máy giặt ra, dùng sam otô hòng, cắt lấy 2 miếng cao su lưu hoá 400 x 150mm, lau sạch bề mặt, bôi keo dán van năng lên, dán vào mặt trong tấm thép trước, dùng vật nặng có mặt phẳng ép lên, sau 24 tiếng, miếng cao su dính chắc lại là được. Dùng nút 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 thường do đĩa tạo sóng và trục ong gây ra. Giữa đĩa tạo sóng và trục ong có đệm 1 cái lông đen bằng đồng, vang dài khoảng 2,5 - 3mm, sau 1 thời gian sử dụng lông đen bị mài mòn sẽ xuất hiện tiếng kêu lớn. Khi sửa, ta tháo chốt ở bánh xe chuyên động lớn ra (có những chiếc máy giặt dùng đinh ốc cố định), dỡ bánh xe chuyên động ra, nâng đĩa tạo sóng ở trong thung máy giặt

lên sẽ nhìn thấy chiếc long đèn nằm ở trên đầu của trục ống. Ta lấy chiếc long đèn ra, lật mặt lại, để mặt bị mài mòn hướng xuống dưới rồi lắp lại như cũ như vậy tiếng ồn sẽ được 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 thường 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 ngược trục dây (dây điện nối giữa 2 đầu bóng đèn) của đèn lại, tức đảo ngược cực tiếp xúc của bóng đèn, tuổi thọ đèn của chúng ta sẽ tăng gấp đôi

529. Cách làm mất tiếng kêu của trần lưu

Khi đèn tuýp làm việc, trần lưu có khi phát ra những tiếng kêu "u, u". Khi sửa, trước tiên, ta phải mở nắp đáy trần lưu ra, lấy nện đốt cháy, nhò vào khe hở của miếng thép si líc ở trần lưu, thay đổi

tần số chấn động của miếng thép silíc, làm cho tần số cao biến của dòng điện xoay chiều và miếng thép silíc không phát sinh ra cộng hưởng, như vậy tiếng kêu sẽ mất đi.

530. Cách hàn đui đèn điện

Khi đui 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 đui đèn bị lỏng, vài phút sau vết nứt sẽ khô cứng, độ chắc không kém gì keo.

531. Cách tháo đui đèn khó xoay vặn khi đèn vỡ

Nếu không cẩn thận làm vỡ bóng đèn mà đui lại khó vặn ra, trước tiên ta ngắt nguồn điện, đập bỏ những mảnh thủy tinh vỡ ở đui đèn, dùng 1 củ khoai tây to ấn chặt vào trong bóng đèn để vặn, đui đèn sẽ được vặn ra.

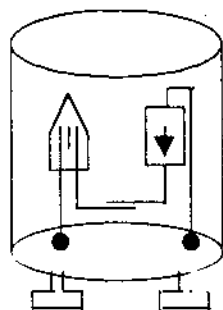
532. Cách sửa công tắc kéo dây

Công tắc kéo dây ở đèn, quạt do sử dụng nhiều lần nên dễ xuất hiện sự cố, kéo không được, đóng không tắt hoặc không sáng. Khi gặp trường hợp này, nhiều người lập tức thay công tắc mới.

Thực ra sở dĩ công tắc kéo không sử dụng được là do lưỡi 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 lưỡi gà một ít dầu bôi trơn đặc là được.

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 người để đèn sáng nhanh, thường bật từ trước lúc trời tối khi điện đang khoẻ, hoặc thay đổi tắc



Hình thay đổi lại tắc te

te lớn hơn. Tuy nhiên hai cách làm này vẫn chưa phải là tốt nhất vì cách làm thứ nhất gây lãng phí điện, cách làm thứ 2 khi điện đủ cũng làm tăng thêm cường 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 lưu, vật liệu cần dùng là 1 bóng đèn 2 cực (còn gọi là đèn đi ốt) chịu được điện áp lớn tương đương 250V và cường độ dòng điện tương đương 500MA. *Cách làm như sau:*

tháo tắc te xuống, bỏ vỏ nhôm ra, cắt bỏ tu đi, hàn rời 1 đầu tiếp xúc vào đèn bất kỳ của tắc te, nối liền với bóng 2 cực, rồi đẩy hộp ngoài vào là xong. Chú ý không được đấu nhầm cực đèn (như hình vẽ). Với cách này, dù điện yếu đến mức 180V cũng chỉ trong vòng 10 giây là đèn sáng.

PHẦN 6: SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG CÁC ĐỒ ĐIỆN KHÁC

534. Phương pháp tiết kiệm điện cho nồi cơm điện

- Khi nấu cơm, ta cho gạo vào nước ngâm 1 lúc, cơm nấu như vậy vừa nhanh chín vừa tiết kiệm điện.

- Nấu cơm tốt nhất nên dùng nước nóng, làm như vậy, ta vừa giữ được thành phần dinh dưỡng của gạo, vừa tiết kiệm được điện.

- Sau khi cắm nồi cơm điện, dùng khăn mát hoặc túi vải bông tự chế đẩy nắp nồi lại, không cho nhiệt lượng nồi cơm toả ra ngoài. Khi cơm sôi nếu thấy nước 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 ú 10 phút rồi mới mở nắp ra. Làm như vậy, vừa tiết kiệm được điện, và tránh cho nước cơm không bị trào ra ngoài làm bẩn nồi.

535. Cách hàn bếp lò xo

Bếp điện lò xo rất hay bị đứt. Khi lò xo 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 cam điện vào 1 lúc, hàn the sẽ tự động chảy ra và gán chặt chỗ quấn lại.

536. Cách xử lý mỏ hàn điện không dính thiếc

Mỏ hàn điện dùng lâu thường không dính thiếc, vì đầu mỏ hàn bị ôxy hoá. Khi gặp trường hợp này, ta có thể đem đầu mỏ hàn đốt nóng ngâm vào trong cồn, màng ôxy hoá sẽ trở thành đồng, như vậy mỏ hàn lại tiếp tục sử dụng được.

537. Phương pháp lau tẩy những vết gỉ ở bàn la

Vỏ thép bên ngoài của bàn la phần lớn có mạ 1 lớp hợp kim crôm-niken không dễ bị gỉ. Nhưng do sử dụng không hợp lý hoặc lớp mạ tự nhiên bong ra, thì sẽ xuất hiện hiện tượng gỉ. Bàn la bị gỉ

khi là sẽ dây bẩn ra quần áo, có khi còn kéo sợi vải (như hàng dệt tơ tằm). Để tẩy sạch vết gỉ, ta cho 1 ít thuốc đánh răng hoặc thuốc đánh răng bột vào khăn ướt để lau, sau khi lau xong, sát lên chỗ gỉ một ít nến, sau đó cắm điện vào cho nến chảy ra rồi lau tiếp. Nếu chỗ bị gỉ nằm phía dưới mặt bàn là, ta cũng dùng phương pháp này. Sau cùng, ta là vài lượt lên 1 miếng vải bỏ đi là được. Cần chú ý, tuyệt đối không được 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 (11111111), 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 là 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 dưới điện thoại 1 miếng mút, tiếng điện thoại sẽ đỡ chói tai.

CHƯƠNG VI
VỆ SINH
GIA ĐÌNH

PHẦN 1: TẨY CÁU NƯỚC

5.10. Tẩy cáu bẩn trong phích nước nóng

Khi phích đựng nước 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 nước lạnh rửa sạch, chất cáu bẩn sẽ được tẩy hết. Nếu không dùng giấm, ta có thể dùng 200 ml axit Clohydric loãng, hay 50g Cacbonat natri NaHCO_3 và 1 cốc nước, làm giống như trên. Ngoài ra, ta còn có thể lấy vỏ trứng đập nhỏ cho vào trong ruột phích, sau đó đổ một ít thuốc tẩy và nước vào, đậy nắp lại lắc nhẹ, sau đấy dùng nước rửa sạch là được.

5.11. 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 cho rửa rồi dùng nước tráng sạch là được.

5.12. 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 nước sạch rửa lại là được.

543. Tẩy cáu trong ấm đun nước

Tẩy cáu nước bằng Cacbonát natri: Khi dùng ấm nhôm đun nước ta cho một thìa nhỏ Cacbonat natri vào đun sôi vài phút, cáu nước sẽ hết.

- *Tẩy cáu nước bằng trứng gà:* Ấm đun nước 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 nước 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 nước, đun sôi khoảng 10 phút, lớp cáu sẽ hết.

- *Tẩy cáu bằng giấm:* Nếu trong nước chúng ta đun có kiềm, ta có thể cho vài thìa giấm vào nước đun cùng, sau khi đun sôi, kiềm sẽ hết.

- *Tẩy cáu bằng khăn trang:* Ta có thể đặt vào trong ấm nước 1 chiếc khăn trang, khi đun nước, cặn nước sẽ bị hút vào khăn trang.

PHẦN 2: TẨY VẾT BẨN

544. Dùng nước chà mỳ rửa bát

Nếu khi không có nước rửa bát, lại có nước trần mì, ta có thể dùng nước trần mì để rửa bát,

rửa xong dùng nước sạch tráng lại, bát đĩa cũng sẽ sạch không kém gì rửa bằng nước 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 nước lạnh để ngâm, sau đó dùng nước nóng để rửa. Nếu dùng nước 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 quả táo tươi cho vào trong nồi, thêm vào lượng nước vừa phải, đun sôi khoảng 15 phút, sau đó dùng nước 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, nước rửa rửa không đi. Nếu ta dùng khăn tẩm giấm hoặc mai cá mực giã thành bột để lau cọ, như vậy lớp muối sẽ được cọ sạch 1 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, như vậy sẽ cọ thành vết xước, rất dễ tích cáu, khó rửa sạch. Ta nên dùng giấm để chùi rửa, vừa sáng như mới lại không ảnh hưởng đến đồ dùng.

549. Cách cọ rửa nồi đun nước đường

Khi cọ rửa nồi đun nước đường, ta nên dùng nước xà phòng vừa đun vừa rửa sẽ rất dễ rửa sạch.

550. Cách lau rửa vò, vại sành và nồi đất

Với vò sành, nồi đất bị cáu bẩn, ta có thể ngâm chúng vào trong nước gạo rồi đun nóng, sau đó dùng bàn chải cọ sạch rồi dùng nước sạch tráng là sạch.

551. Cách lau đồ bạc

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 tam kiềng, giấm hoặc nước 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, trước khi sử dụng, ta xoa 1 lớp xà phòng bên ngoài nồi, dùng xong rửa sạch nồi sẽ lại trắng như mới.

555. Cách lau bếp ga.

Nước luộc mì dùng để lau bếp ga rất tốt. Ngoài ra, còn có thể dùng nước luộc mì lau các vết bẩn trong bếp. *Cách làm như sau:* ta lấy nước luộc mì thấm vài lần vào những chỗ bẩn trong bếp, để 5 phút, sau đó dùng bàn chải để cọ, dùng nước sạch rửa lại là xong.

556. Cách cọ rửa gạch tráng men

Dùng muối để rửa: Khi gạch men trắng bị

vàng, ta dùng khăn tẩm muối, lau mỗi ngày 2 lần, lau liên 2, 3 ngày, sau đó dùng khăn ướt lau vài lần, gạch sẽ trắng lại như ban đầu.

- *Dùng lông 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 1 nắm lông gà tẩm nước ấm để lau, lau qua là sạch.

557. Dùng tóc rối cọ rửa bồn rửa mặt

Trên viên bồn (chậu) rửa mặt rất dễ tích cặn bẩn. Thông thường ta đều dùng xà phòng để rửa, nhưng vết bẩn rất khó rửa sạch. Để khắc phục tình trạng này, ta có thể dùng một búi tóc rối, thấm vào nước cọ rửa, các vết bẩn sẽ được tẩy đi rất nhanh.

558. Cách rửa lược bi

Lược bi nếu có nhiều dầu (do tóc), dùng nước nóng và xà phòng để cọ rửa đều khó sạch, vì răng lược dày kín, khe hở quá nhỏ. Ta có thể dùng nước sôi ngâm một lúc, lấy ra phơi dưới ánh nắng rồi dùng nước xà phòng để rửa, sau đó tráng lau bằng nước sạch là được.

PHẦN 3: TẮY VẾT BURN MỠ DẦU (ĂN)

559. Dùng túi đựng dầu mẩu xà phòng để tẩy vết burn dầu mỡ

Ta dùng vải cũ may thành túi nhỏ, chò dầu mẩu xà phòng vào trong túi, đặt vào hộp đựng xà phòng không có lỗ, rắc lên 1 ít nước cho túi luôn giữ được độ ẩm, mềm. Khi thành chậu sắt trắng men, bồn rửa mặt, bồn rửa rau có cấu burn dầu mỡ, dùng túi đựng mẩu xà phòng lau vài lần, sau đó dùng nước tráng lại là sạch.

560. Tẩy burn dầu mỡ bằng tro rơm

Khi chậu, bát, đĩa bị dính dầu, mỡ, ta có thể dùng tro bếp hoặc mùn cưa để cọ rửa, sau đó rửa sạch bằng nước gạo, rồi tráng lại bằng nước sạch.

561. Tẩy burn 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 ít nước để cọ rửa, rồi tráng lại bằng nước sạch là được.

562. Tẩy burn dầu mỡ bằng cáu nước

Lấy cáu nước trong ấm đun nước, giã nhỏ,

dùng khăn chấm để lau đồ dính mỡ. Cáo nước cọ rửa vết bẩn hiệu quả rất tốt, có thể dùng để rửa sạch cả những vết bẩn 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 mỡ

Khi rửa đồ dính mỡ, trước tiên ta dùng báo cũ lau sạch vết mỡ, sau đó dùng nước kiềm để rửa, tráng lại bằng nước máy là sạch.

564. Lá cải thìa cũng có thể tẩy vết bẩn 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 tươi

Chảo dùng để xào rau lâu ngày sẽ tích tụ 1 lớp cặn dầu cháy, nhiều khi dùng nước rửa bát cũng rất khó rửa sạch. Ta có thể dùng vỏ quả lê tươi cho vào chảo đổ nước vào đun lên, vết cặn sẽ bong ra 1 cách dễ dàng.

566. Rửa vết cháy cơm bằng than

Khi nấu cơm bị quá lửa, dít nồi sẽ có vết cơm bị cháy, vết cháy này thường 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 bẩn dầu mỡ

Muối dầu mỡ dính trên đồ dùng nhà bếp rất khó rửa sạch. Nên ta dùng mai cá mực tẩy vết bẩn, hiệu quả sẽ rất tốt.

568. Bã chè cũng có thể tẩy sạch vết bẩn dầu mỡ

Khi đồ dùng nhà bếp có cáu mỡ, ta có thể dùng bã chè còn ẩm lau đồ dùng vết cáu dầu sẽ hết. Nếu không có bã chè mới, ta có thể dùng bã chè khô pha nước sôi rồi lau, vết cáu cũng sẽ hết.

569. Tẩy dầu, mỡ trên bàn ăn bằng rượu trắng

Sau khi ăn cơm xong, trên bàn hay bị rớt thức ăn, nhiều khi dùng khăn vò nước nóng cũng lau không sạch. Nếu ta đổ một ít rượu trắng lên trên mặt bàn rồi dùng khăn sạch lau vài lần, vết dầu 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 Cácbônát natri rửa bình đựng dầu bằng nhựa

Dùng nước pha loãng bột Cácbônát 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 một ít kiềm ăn vào xúc xúc rồi đổ đi, sau đó dùng nước muối nóng rửa lại. Như vậy đồ nhựa đựng mỡ sẽ được rửa rất sạch mà không sợ bị ảnh hưởng hoa chất.

572. Tẩy muối dầu mỡ ở đồ gỗ bằng thuốc tẩy

Khi đồ dùng bằng gỗ trong bếp bị dính muối dầu mỡ, ta có thể dùng dung dịch thuốc tẩy ngâm ướt vài tiếng rồi dội bằng nước sạch là được.

573. Dùng giấm ăn rửa dầu mỡ trên đồ gỗ

Đồ dùng bằng gỗ để trong bếp bị dính muối dầu mỡ, ta dùng nước sạch hoà với một ít giấm ăn để lau, đồ dùng sẽ lại sáng như mới.

574. Dùng tro bếp (rơm củi) rửa vết dầu mỡ trên bề bếp xi măng

Bề bếp xi măng sau một thời gian nấu nướng, dầu mỡ nấu thức ăn thường bám lên rất khó rửa sạch. Ta có thể dùng tro bếp trộn với nước quấy thành hồ, đêm hôm trước quét đều lên mặt bếp, sáng sớm hôm sau dùng nước 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 lưới trong nhà bếp khi bị dính muối

dầu mỡ, ta có thể dùng bột giặt hoà tan trong nước rồi cho thêm vài đầu mẩu thuốc lá vào, dùng khăn lau thấm vào nước xà phòng trộn với đầu mẩu thuốc lá này để lau, hiệu quả rất tốt.

578. Dùng giấm tẩy vết dầu bẩn trên sàn xi măng

Sàn nhà bếp bằng xi măng thường hay dính dầu mỡ, khi lau sàn ta đổ một 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 nước, xúc mạnh, dầu mỡ trong lọ sẽ sạch.

580. Dùng vôi sống rửa chai lọ đựng dầu hoả

Trước hết, ta đem chai lọ đựng dầu hoả tráng qua nước sạch, sau đó cho vào lọ 1 ít vôi sống, đổ đầy nước, đậy nút chai lại lắc 1 lúc cho vôi tan đều, để vài tiếng, thường chỉ cần lắc 1 lần là chai sạch. Nếu như vết bẩn còn lại, ta làm thêm 1 - 2 lần nữa là được.

dầu mỡ, ta có thể dùng bột giặt hoà tan trong nước rồi cho thêm vài đầu mẫu thuốc lá vào, dùng khăn lau thấm vào nước xà phòng trộn với đầu mẫu thuốc lá này để lau, hiệu quả rất tốt.

578. Dùng giấm tẩy vết dầu bẩn trên sàn xi măng

Sàn nhà bếp bằng xi măng thường hay dính dầu mỡ, khi lau sàn ta đổ một 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 nước, xúc mạnh, dầu mỡ trong lọ sẽ sạch.

580. Dùng vôi sống rửa chai lọ đựng dầu hoả

Trước hết, ta đem chai lọ đựng dầu hoả tráng qua nước sạch, sau đó cho vào lọ 1 ít vôi sống, đổ đầy nước, đậy nút chai lại lắc 1 lúc cho vôi tan đều, để vài tiếng, thường chỉ cần lắc 1 lần là chai sạch. Nếu như vết bẩn còn lại, ta làm thêm 1 - 2 lần nữa là được.

581. Cát vàng tẩy dầu mỡ tích cặn 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 nước kiềm, đậy nút chai lại, lắc mạnh, dầu mỡ sẽ được 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 gỉ bằng nước gạo

Dụng cụ nhà bếp như muối, thìa, dao sắt sau khi dùng xong, ngâm vào trong nước gạo đặc, vừa có thể chống gỉ, vừa tẩy sạch vết gỉ.

584. Tẩy gỉ bằng phèn chua

Nồi sắt mới mua, trên bề mặt có 1 lớp gỉ sắt màu đen, nếu rửa bằng nước trong 1 thời gian ngắn rất khó rửa sạch. Ta có thể đổ vào trong nồi khoảng 1 lít nước sạch và 50g phèn chua, đun sôi 10 phút, dùng bàn chải hoặc giẻ lau cọ rửa, gỉ sắt sẽ được tẩy sạch.

585. tẩy gỉ bằng Sun phát đồng ngâm nước

Sau khi hoà tan sun phát đồng ngâm nước, bôi lên chỗ bị gỉ 1 - 2 lần, khoảng sau 1 tiếng gỉ sắt sẽ hết.

586. tẩy gỉ bằng paraffin

Ta giã nhỏ paraffin đựng vào trong chai (khoảng nửa chai), đổ đầy xăng vào trong chai, đập nút lại để vào nơi có nhiệt độ cao. Khi paraffin hoà tan, đem dung dịch này bôi lên những chỗ gỉ, để 1 đêm hoặc khoảng 24 tiếng, 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, như vậy sẽ chống gỉ được trong vòng vài tháng. Nếu dùng chưa hết, ta có thể cất dung dịch đi, sau này dùng tiếp.

587. tẩy gỉ bằng giấm ăn

Nếu đồ dùng có dốm gỉ, ta dùng giấm lau chùi, vết gỉ sẽ hết. Đồ nhôm bị gỉ ta có thể ngâm vào trong nước 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 như mới.

688. Giấm ăn tẩy gỉ đồng

Khi đồ dùng bằng đồng bị gỉ, ta dùng khăn

tắm dấm ăn cùng với 1 ít muối hoặc bột mai cá mục để lau, vết gỉ sẽ hết. •

589. Tẩy gỉ bằng nến

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 nến, như vậy sẽ có tác dụng chống gỉ.

590. Ép màng chống gỉ

Sau khi đồ dùng bằng sắt tráng men bị bong sơn, trước 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 được.

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 nước theo ống dẫn nước chảy ra tạo nên. Đối với vết gỉ này, ta có thể lấy muối cho vào trong giấm với 1 lượng là như nhau, đun cho hơi nóng rồi khuấy đều. Sau đó, ta dùng khăn ướt

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 bột mù tạc

Ta lấy mù tạc hoà loãng với 1 ít nước, đổ vào trong chai lọ, dùng bàn chải cán dài cọ rửa, sau đó tráng lại bằng nước sạch là được. Nếu đổ dung dịch mù tạc vào trong chai ngâm vài tiếng đồng hồ thì hiệu quả càng tốt.

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 thấm giấm lau lên đồ dùng; mùi sơn sẽ hết.

594. Khử mùi sơn bằng nước muối

Tường nhà hoặc đồ dùng trong nhà vừa sơn xong, sẽ có mùi sơn nồng nặc. Ta có thể dùng 2 chậu nước muối nguội đặt dưới 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 thường có mùi lạ rất khó chịu. Trước khi sử dụng, ta dùng lửa đun nồi không, sau đó đổ nước nóng và rau vụn vào đun 15 phút, mùi lạ sẽ hết.

- *Khử mùi bằng bã chè:* Trong nồi sắt có mùi tanh, trước tiên nên dùng bã chè để cọ rửa rồi tráng lại bằng nước sạch, mùi tanh sẽ hết.

- *Khử mùi dầu mỡ (ăn) trong nồi bằng dưa ăn:* Khi đun nước vào nồi dùng để xào rau, nước sẽ có mùi dầu mỡ, nếu cho vào nồi nước đun một đôi dưa không có sơn, mùi dầu sẽ được 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 tiếng vỏ quýt tươi bên cạnh bếp hơi khô, hiệu quả cũng rất tốt.

597. Khử mùi hôi va li bằng giấm

Khi vali có mùi hôi, ta có thể dùng khăn sạch thấm giấm ăn để lau, sau khi khô, vali cũng sẽ được khử sạch.

598. Khử mùi mốc bằng xà phòng

Khi ngăn gác xếp, tủ tường hoặc hòm rượu có mùi mốc, ta có thể đặt trên gác, trong tủ hoặc rượu 1 bánh xà phòng, mùi mốc sẽ hết.

599. Khử mùi khói trong phòng

Trong phòng có nhiều người hút thuốc, mùi khói thuốc thường gây cảm giác khó chịu. Để khử bớt mùi khói thuốc, ta có thể dùng khăn tắm giâm vung lên trong phòng, hoặc có thể đốt 2 cây nến đặt trên bàn, cũng có thể lấy 1 miếng mứt gừng dầm nước cho vào trong cốc để trong phòng, mùi khói thuốc cũng sẽ đỡ hơn.

600. Khử mùi amôniắc

Có người đem đến hay để bỏ trong phòng, làm trong phòng có mùi amôniắc. Nếu trước khi đi ngủ, ta đốt vài ba tờ giấy lộn vào trong bếp, như vậy mùi amôniắc sẽ hết.

601. Khử mùi axit Căcboníc

Khi trong phòng không thông thoáng thường có mùi axit Căcboníc, 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 tầng, trong nhà bếp, phòng vệ sinh đều có ống nước thải, mỗi khi mùa hè đến sẽ bốc lên 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 dây 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 ga ở bếp

Để kiểm tra bếp có bị hở ga không và xác định vị trí vết hở ga, ta có thể sử dụng nước xà phòng bão hoà. Nếu nước xà phòng bão hoà nổi bong bóng, chứng tỏ bếp hở ga 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 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 thường xuyên 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, ta có thể dùng rau mùi sát 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 1 ít giấm.

PHẦN 6: TRỪ RUỒI MUỐI, DIỆT CHUỘT

610. Cách diệt ruồi muối

- *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 được, đặt lên bàn hoặc trong phòng nơi có nhiều muỗi. Khi ngửi thấy mùi đường ngọt hay mùi bia, muỗi sẽ bay đến và bị dính vào chai. Nếu đặt ở ngoài nhà, một đêm có thể bắt được hàng chục thậm chí hàng trăm con muỗi.

611. Cách tiết kiệm hương muỗi

Một vòng hương muỗi thường thấp được

khoảng 1 đêm. Nếu ta dùng 1 cái kẹp sắt nhỏ kẹp vào chỗ mà ta không định thấp nữa, khi ta ngủ, hương sẽ tự động tắt đi. Làm như vậy, không những tiết kiệm được hương mà còn giữ gìn được sức khoẻ khỏi phải cả đêm hít mùi hương 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 nước xà phòng, dầu thông trộn đều, sau đó bôi lên những chỗ rệp thường bò đến là được.

- *Diệt rệp bằng dầu hoả*: Nếu ta dùng dầu hoả vẩy xung quanh giường, không những rệp ngủi thấy là chết mà các loại côn trùng khác cũng sẽ chết.

613. Cách diệt gián

- *Bắt gián bằng nước đường*: Lấy 1 vài cái hộp sắt cho vào đó 3 thìa nước đường, hoà tiếp cùng với nửa bát nước đặt vào nơi gián thường đến để nhử. Gián thấy mùi đường, gián sẽ đến và bị rơi vào hộp nước.

- *Môi độc diệt gián*: Lấy 1 ít báng sa, bột mì trộn với đường, vê thành viên nhỏ như hạt cơm rắc ở chỗ gián hay đến, khi ăn phải gián sẽ chết.

- *Dưa chuột tươi đuổi gián*: Ta có thể đặt dưa

chuột tươi vào trong tủ đựng thức ăn, người thấy mùi dưa chuột, gián sẽ bỏ đi. Sau vài ngày, ta lại cắt chỗ dưa chuột khô đi, gián sẽ tiếp tục không dám đến nữa.

- *Lá đào tươi đuổi gián*: Ta đem lá đào tươi đặt vào những chỗ gián thường đến, người 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 cho thức ăn giữ được tươi lâu hơn.

614. Vỏ trứng diệt kiến

Ta dùng vỏ trứng sao khô giã nhỏ thành bột, rắc vào góc tường và tổ kiến, kiến sẽ chết.

615. Vỏ trứng diệt sên

Ta đem vỏ trứng phơi khô giã nhỏ, rắc vào góc tường trong bếp hoặc lò rau nơi sên hay bò đến, sên sẽ bỏ đi.

616. Cách chống 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 té tân* (1 vị thuốc đông y):
Ta gói kỹ té tân vào trong túi vải màn hoặc khăn mùi xoa để trong tủ quần áo, dầu té tân sẽ làm cho mọt bị say và phải bỏ đi. Ngoài ra, dầu té 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 thường đến. Khi ăn phải thức ăn này, xi măng vào trong ruột chuột hút nước đóng cứng lại làm cho chuột bị táo, bụng chướng lên sẽ chết.

PHẦN 7: CHỐNG ẨM

618. Chống nhà chảy mồ hôi

Vào mùa mưa hoặc những ngày nồm, nhiều sàn nhà hay bị chảy mồ hôi. Để khắc phục tình trạng này, khi xây dựng 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 đường, rồi phủ lên 1 lớp giấy dầu nữa, sau đó lại vảy lên 1 lớp nhựa đường và phủ 1 lớp giấy dầu. Sau cùng, vảy 1 lớp nhựa đường, sau khi nhựa đường kết cứng lại, trát xi măng hoặc đá hoa lên.

619. Phương 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 dưới gầm giường hoặc góc phòng. Khi trời không ẩm lắm, không được mở nắp thùng. Khi thời tiết thật ẩm, hoặc nhà rất ướt, 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. Ngược lại, than củi lại có thể dùng nhiều lần, bằng cách dùng xông đem ra phơi dưới ánh nắng mặt trời lại dùng tiếp.

CHƯƠNG VII
CÁC PHƯƠNG
PHÁP CHỮA
BỆNH THÔNG
THƯỜNG

PHẦN 1: CÁCH PHÒNG CHỮA CÁC LOẠI CẢM VÀ QUAI BỊ

620. Phương pháp phòng cảm

- Mỗi tối dùng 10 quả táo tàu và 5 lát gừng tươi đun thành nước chè uống đều, có thể tăng sức chịu lạnh, phòng chống cảm cúm và các bệnh đường hô hấp.

- Khi có dịch cảm, ta có thể đun giấm nóng cho bay hơi trong nhà, sẽ có tác dụng chống lây.

- Thường 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 dương, ấn đường vừa có khả năng chống cảm lạnh, vừa có thể chống cảm nắng.

- Lục thần hoàn là loại thuốc chống vi khuẩn gây bệnh rất tốt, khi có dịch cảm, người lớn mỗi ngày uống 3 lần, mỗi lần 10 viên.

621. Phương pháp chữa cảm

- Khi bị cảm đồng thời thấy đau đầu, ta có thể dùng khăn vò nước nóng, đắp lên mắt, mũi hoặc huyệt phong trì trên đầu sẽ giảm bớt bệnh.

- Lấy 25 ml rượu nho, đun cho bay hết hơi rượu, đập vào 1 quả trứng gà, đánh đều, cho 1 thìa

đường trắng vào. Khi uống hoà với nước sôi cho loãng rồi uống. Uống xong đắp chăn nằm nghỉ. Ngày hôm sau, các hiện tượng tắc mũi, chảy nước mũi, đau họng sẽ đỡ đi nhiều, thậm chí có thể hết hẳn. Có người uống 1 lần là khỏi.

- Lấy 1 quả lê, 25g gừng tươi, cả 2 cắt thành lát mỏng, cho 1 bát nước, sắc lên, uống hết trong 1 lần, sẽ có tác dụng ngay.

- Lấy 100g hành củ, 3 lát gừng tươi, sắc thành nước hoặc đổ nước sôi vào uống. Cũng có thể lấy 20g hành củ, 5 lát gừng tươi, 1 thìa đường trắng, 1 nhúm lá chè, 1 bát nước 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 lượng vừa phải nước lã. Sau khi sôi, đun nhỏ lửa khoảng 15 phút, chắt lấy nước, uống nóng, đắp ngay chăn cho toát mồ hôi. Nếu có hiện tượng nôn hoặc buồn nôn, khi đun nhỏ lửa cho thêm 4 lát gừng tươi. Nếu bị ho hoặc đau họng, khi đun nhỏ lửa cho thêm vài lát lê.

- Ta cũng có thể dùng cao dán để chữa cảm. Cách làm như sau: lấy 2 miếng cao kích cỡ 5 x 5cm, rắc đều 1 ít bột thuốc cảm công hiệu nhanh lên trên, dán lên huyệt dũng tuyến ở lòng bàn chân. Mỗi ngày thay 1 lần, mỗi lần xoa bóp khoảng 2 - 3 phút. Thường chỉ sau khoảng từ 1 - 3 lần dán là đỡ hoặc khỏi hẳn.

- Đối với phụ nữ có thai khi cảm không nên uống thuốc hoặc những người không muốn uống thuốc, có thể dùng phương pháp tắm bằng rượu. Cách làm như sau: dùng khăn bông tắm rượu có nồng độ cao lau đi lau lại khoảng 30 - 40 lần vào những chỗ như sau: dái 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 xương v.v... 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, MẶT

623. Phương pháp chữa đau răng

- *Bằng hoa hubđông*: 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 tắt lửa, cắn vào chỗ răng đau, làm liên tục 2 - 3 lần.

- *Bằng gừng tươi*: Khi đau răng, lấy một lát gừng tươi cắn vào chỗ răng đau.

- *Bằng đinh hương*: Lấy 1 phần công đinh hương giã nhỏ, 2 phần cồn 95%, cho công đinh hương ngâm vào trong cồn từ 3 - 5 ngày. Khi răng đau, dùng bông thấm vào dung dịch này chấm vào chỗ răng đau, cũng có thể lấy công đinh hương đã giã nhỏ bôi lên chỗ răng đau.

- *Bằng bột tế tân*: Lấy 1 ít tế 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 nướng 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 người bị sâu răng đau răng, xỉa sạch chỗ lỗ răng bị sâu, nhét vào đó 1 ít tỏi giã nhỏ, như vậy sẽ đỡ đau.

- *Bằng rượu và đậu đen*: Lấy 1 ít rượu và đậu đen, đun nhừ, chắt lấy nước súc miệng nhiều lần.

- *Bằng đường phèn*: Lấy 1 bát nước cho vào

nồi cùng với 100 - 150g đường phèn, đun cho đường tan ra, đến khi còn nửa bát thì dừng lại, để nguội, uống hết 1 lần, 1 ngày uống 2 lần.

- *Bằng thuốc trứng*: Lấy 50g sinh địa, 2 quả trứng vịt, 5g đường phèn. Dùng nồi đất, cho vào 1 lượng nước lã vừa phải, ngâm sinh địa khoảng 30 phút, rửa sạch trứng, cho trứng vào đun cùng với sinh địa, khi trứng chín, vớt ra bóc vỏ, cho lại vào trong nồi đun tiếp 1 lúc. Đợi nước ấm, ăn trứng, uống nước (khi uống dùng đường phèn pha cho dễ uống).

- *Bằng ô mai (1 vị thuốc bắc) và sinh địa*: Lấy ô mai (phân thịt), sinh địa mỗi thứ 30g, để lần giã nhỏ, vè thành viên to bằng hạt đậu tương, đặt vào chỗ răng đau, cắn chặt lại, sau đó mở miệng cho nước miếng chảy ra, nếu không chảy nước miếng nữa thay viên khác. Người bị nặng ngậm 5 - 6 viên, người 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 nước đun lăn, uống khi dôi.

- *Bằng vỏ dưa hấu*: Cắt lấy lớp vỏ ngoài cùng của dưa hấu phơi nắng cho khô (để qua sương 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 thường có hiện tượng ê răng, rất khó chịu. Nếu lúc này chỉ cần nhai 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 rượu, sắc lên, súc miệng khi còn nóng, rượu nguội nhỏ ra. Cách này không chỉ chữa đau răng, còn có chút tác dụng đối với viêm lợi.

624. Phương pháp chống sâu răng

- *Xúc miệng bằng nước chè*: Trong lá chè có chất làm chắc răng, trong nước chè có chất kiềm có thể trung hoà axit, chống sâu răng và ngăn chặn một số loại vi khuẩn gây bệnh.

- *Xúc miệng bằng nước muối*: Mỗi ngày dùng nước muối nhạt súc miệng 2 - 3 lần, có thể phòng chống bệnh chảy máu lợi.

625. Táo (tây) giúp phòng chống viêm răng miệng

Thường 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 xúc miệng, vì trong táo có 30% các loại đường lên men, tức chất ăn mòn, để lâu dễ làm răng bị hỏng. Vì vậy nếu thường xuyên ăn táo mà quên xúc miệng sẽ rất dễ dẫn đến sâu răng. Không chỉ ăn táo, dù là ăn bất cứ thứ gì xong đều nên xúc miệng ngay, vì đây là biện pháp bảo vệ răng tốt nhất.

626. Phương pháp khử trùng răng đơn giản

Nếu người nào ăn được tỏi sống, thỉnh thoảng cho 1 nhánh tỏi vào miệng nhai, như vậy sẽ giúp khử trùng răng miệng.

627. Cách khử mùi hôi trong miệng

- *Bằng chè*: Sau khi ăn tỏi mồm thường rất hôi, để khử hết mùi tỏi, ta chỉ cần nhai 1 ít chè, mùi tỏi sẽ hết ngay, nếu không nhai lá chè có thể nhai táo tàu hoặc uống 1 cốc nước chè đặc.

- *Bằng sữa bò*: Uống 1 cốc sữa bò cũng có thể khử được mùi tỏi trong miệng.

- *Xúc miệng nước muối*: Dùng muối xúc miệng, hoặc ngậm 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 lít 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 lượng nước bằng với giấm xúc miệng, sẽ thấy đỡ đau hơn.

- *Chữa bằng muối*: Ta lấy muối rang khô, chín, giã nhỏ, thổi vào trong họng, nhổ 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 mướp*: Ta lấy quả mướp 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 xúc miệng, súc khoảng 1 phút thì nhổ ra, làm liên tục 2 - 3 lần sẽ thấy tác

dụng. Khi xúc miệng, có 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, 5 g cam thảo, 5g lá tre rửa sạch, cho vào nồi cùng với 1 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 sương, cho đường mật 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 làm trứng ốp lếp, 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 bưởi và dầu mào gà*: Đối với người già bị ho kèm theo khó thở, có thể dùng vỏ bưởi hấp dầu mào gà uống.

631. Chữa viêm họng mãn tính bằng mướp

Ta có thể lấy quả mướp ép lấy nước hoặc có thể cắt dây mướp cho nước tự nhiên chảy ra, đựng vào bát cho lên nồi hấp chín, cho đường phèn vào 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 đường vỏ quýt*: Lấy vỏ quýt pha vào nước, cho thêm 1 ít đường 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 giấm 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

- *Ấn tròng mắt*: Khi bị nấc, dùng bàn tay ấn hơi mạnh vào tròng mắt, lúc này 1 luồng khí sẽ thoát ra từ trong da dày, nấc cũng sẽ hết. Nếu ấn vào trong 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, phương pháp này không thích hợp với những người bị bệnh thông manh, cận nặng và tim.

- *Kéo lưỡi*: Khi bị nấc, ta có thể dùng tay lót một chiếc khăn bông sạch, để kéo lưỡi ra ngoài một chút. Khi kéo, ta cũng sẽ thấy có 1 luồng khí thoát ra từ dạ dày, nấc sẽ hết.

- *Uống nước giấm đường*: Lấy 2 thìa giấm, 1 thìa đường trắng hoà tan rồi uống.

- *Uống nước ấm*: Đây là cách đơn giản và thường dùng nhất, ta ngậm 1 ngụm nước ấm lớn, nuốt làm 7 lần, 1 lúc sau, nấc sẽ hết.

635. Dùng tiết lươn chữa méo mồm (trúng gió)

Lấy 1 con lươn, cắt đứt đầu hoặc đuôi cho tiết chảy ra, lấy tiết đó bôi lên phía ngược lại của bên bị méo (tức nếu bị méo sang bên trái thì bôi bên phải và ngược lại). Mỗi ngày bôi 2 - 3 lần, liên tục trong 7 ngày sẽ có tác dụng.

636. Chữa hóc xương cá

- *Nuốt vỏ cam*: Khi bị hóc xương, ta có thể lấy 1 miếng vỏ cam nhỏ, ngậm trong miệng sau đó nuốt đi sẽ làm tan xương cá.

- *Dùng vitamin C làm mềm xương*: Nếu bị hóc xương dăm, ta có thể lấy 1 viên vitamin C ngâm trong miệng, vài phút sau, xương sẽ mềm ra và hết.

- *Uống nước dãi của vịt*: Lấy 1 con vịt, dốc đầu vịt xuống cho nó kêu để chảy nước dãi ra, đựng vào bát sạch, uống từ từ cho nhuận họng, xương dăm sẽ tan ra.

- *Uống nước giếng*: Nếu khi bị hóc xương, uống giấm vẫn không khỏi, ta có thể để đến sáng sớm ngày hôm sau uống 1 bát nước giếng, 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 như tiền xu hoặc khuy áo bằng kim loại, khi đó ta chỉ cần cho họ nuốt nhiều rong biển đã được đảo chín bằng mỡ lợn là được.

- *Ăn rau hẹ chín*: Lấy 1 ít rau hẹ rửa sạch, không cắt, cho vào nước sôi trần 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 quấn vào vật bị nuốt và bảo vệ thành ruột, giúp vật bị nuốt được bài tiết ra ngoài 1 cách thuận lợi.

638. Chữa đau mắt hột bằng nước muối

Những người bị đau mắt hột, khi gặp gió

thường hay chảy nước mắt. Cách chữa trị đơn giản nhất có thể áp dụng tại gia đình là hàng ngày dùng nước muối nhạt rửa mắt, hiệu quả rất tốt.

639. Hoàng liên và lê chữa mắt đỏ

Ta lấy 1 quả lê, ép lấy nước, trộn đều với 15g hoàng liên, lọc bỏ bã, lấy nước làm thuốc nhỏ mắt cũng có tác dụng chữa đau mắt đỏ.

640. Hơi nước nóng bảo vệ mắt

Viết bài, đọc sách lâu, mắt thường hay bị mỏi. Lúc này, ta có thể lấy 1 cốc nước sôi (tốt nhất là chè hoa cúc), hơ mắt vào hơi nước nóng đang bốc lên. Cách làm này giúp cho mạch máu ở mắt được tuần hoàn. Ta cũng có thể dùng khăn vò nước nóng đắp lên mắt, hiệu quả cũng khá tốt.

641. Sữa pha nước 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 thương lại nặng, thuốc đau mắt cũng không có tác dụng, bạn có thể dùng sữa tươi (sữa người càng tốt) pha với nước nóng, tỉ lệ 1:4,

đựng vào lọ nhỏ làm thuốc nhỏ mắt rất tốt. Khi pha, chú ý vệ sinh.

642. Gan cừu chữa quáng gà

Lấy 1 bộ gan cừu, dùng nước muối hoặc nước vo gạo rửa sạch, ăn làm 2 - 3 lần, 1 tháng ăn 2 bộ là được.

643. Cách làm sạch bụi trong mắt

- *Nhỏ nước đường khi vôi bắn vào mắt:* Khi vôi bay vào mắt, mắt sẽ cay rất khó chịu. Lúc này, ta chỉ cần nhỏ 1 ít nước đường vào mắt, mắt sẽ hết đau.

- *Rửa mắt bằng nước sạch:* Khi bị cát bụi bay vào mắt, cách làm tốt nhất là lấy 1 đĩa đầy nước sạch, ngâm mắt bị bụi vào nước, nháy mắt liên tục, bụi sẽ ra hết.

- *Ho cho bụi trong mắt bắn ra:* Khi mắt bị những hạt bụi lớn hoặc 1 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 hơi 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 1 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 nước muối*: Khi bị tịt mũi do bị cảm, ta có thể dùng nước muối ấm rửa mũi, làm liên tục trong vài ngày, không những chữa được tịt mũi, mà còn có thể chống bị viêm mũi.

- *Ngâm chân nước nóng*: Khi bị tịt mũi nặng đến mức không ngủ được, ta ngâm chân vào nước 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 1 sợi dây nhỏ (dây thừng, dây cao su v.v...) 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 ngược 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 1 nhánh tỏi già nát đặt vào giữa gan bàn chân, dùng khăn buộc lại, sẽ cầm máu.

- *Ngâm chân nước nóng*: Cho người bị chảy máu mũi ngồi lên ghế, ngửa mặt lên trời, cho chân vào trong chậu nước nóng, cũng có tác dụng cầm máu.

646. Phương pháp xoa bóp chữa viêm xoang

Người bệnh ngồi thoải mái trên ghế, trước 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 ngược 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 hương), đều tay day huyệt nghênh hương 5 cái, làm như vậy 5 lần. Cuối cùng, dùng ngón tay trở day và ấn huyệt này khoảng 20 lần, khi ấn thấy huyệt hơi đau là được. Hàng ngày xoa bóp vào buổi sáng khi vừa ngủ dậy, buổi trưa khi nghỉ ngơi và buổi tối trước khi đi ngủ, rất có hiệu quả.

647. Cách lấy vật bị nhét vào mũi trẻ em

Với trẻ em mới biết đi, gặp đồ vật gì chúng

cũng cho vào miệng hoặc mũi, nếu không lấy được 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 được), rửa sạch, ép lấy nước 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 lượng 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 hưởng đến thính giác và giấc ngủ, ta có thể dung 1 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 nước vỏ hạt hướng dương:* Lấy 15g vỏ hạt hướng dương, cho vào 1 cốc nước, 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 được 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 được) sau 2 - 3 phút nghiêng đầu cho côn trùng chảy ra cùng với dầu. Nếu vẫn không có tác dụng, có thể đổ nước ấm vào tai, ngay sau đó nghiêng đầu, côn trùng sẽ ra ngoài cùng với nước, sau đó dùng bông thấm khô tai là được.

- *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 lăn ra ngoài. Ta cũng có thể dùng 1 cái ống có đường kính lớn hơn hạt đậu 1 chút, mài cho miệng ống bớt sắc rồi để vào gần tai, lấy sức hút hạt đậu ra, chú ý không được để tai bị đau khi tiến hành.

PHẦN 3: CÁCH PHÒNG CHỮA CÁC BỆNH NGOÀI DA

652. Cách chữa bỏng

- Khi bị bỏng, trước tiên ta dùng nước lạnh rửa sạch vết bỏng, sau đó cho vào nước lạnh ngâm

nửa tiếng. Thường thì ngâm vào nước càng sớm, nhiệt độ nước càng thấp (không được thấp dưới 5 độ, để tránh tổn thương do giá rét), thì hiệu quả càng tốt. Nhưng nếu vết thương đã phồng rộp hoặc trớt ra thì không được ngâm vào nước, nếu không dễ bị nhiễm trùng.

- Với những vết bỏng lửa, ta có thể dùng nước muối nhạt để lau vết bỏng sẽ tránh bị viêm, nhiễm.

- Khi bỏng, dùng xì dầu hoặc mật ong, mỡ lợn, mỡ chó, nước gừng tươi 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 nước đun lên lấy nước 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 một ít dầu hạt cải thành dạng hồ, bôi lên vết thương.

- 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 phồng rộp. Nếu ngâm 1 - 2 tiếng, chỗ da bị

bỏng có thể từ từ hồi phục lại trạng thái ban đầu. Nếu vết thương ở những nơi khác không ngâm được, ta có thể lấy bông y tế chấm ngập vào rượu trắng, áp vào vết thương, đồng thời liên tục đổ rượu vào bông cho ướt (không được để bông khô). Vài tiếng sau, sẽ thấy đỡ nhiều.

- Khi bị bỏng mỡ hoặc nước sôi, có thể dùng dầu gió hoặc dầu thực vật (nhưng không dùng dầu vừng) bôi nhẹ lên vết thương, với những vết thương chưa trót, chỉ khoảng 5 phút sẽ đỡ đau.

- Ta cũng có thể dùng thuốc mỡ chữa đau mắt bôi lên vết thương, vài phút sau sẽ không bị sưng, giảm đau.

- Khi vừa bị bỏng, lập tức dùng xà phòng bôi lên vết bỏng, sẽ có tác dụng giảm đau, chống bị sưng 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 1 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 thương ngoài da

- Khi làm việc không may bị va xước da, ta có thể dùng gừng tươi giã nhỏ đắp lên vết thương, vừa có tác dụng diệt khuẩn, chống sưng, lại giúp vết thương nhanh lành.

- Nếu vết thương ngoài da chảy máu, ta có thể lấy 1 ít hành củ, đường đỏ trộn lẫn giã nhỏ bôi lên vết thương sẽ có tác dụng cầm máu.

- Ngoài ra, khi bị thương chảy máu, ta còn có thể ngay lập tức rắc lên vết thương một ít đường trắng, vừa giúp ngăn chặn sự phát triển của vi khuẩn, vừa giúp vết thương nhanh lên vảy. Sở dĩ ta làm như vậy là do đường trắng có thể giảm bớt thành phần nước trên vết thương, mà nước chính là điều kiện cho vi khuẩn phát triển và gây nhiễm trùng cho vết thương.

- Khi vết thương ngoài da nhỏ chảy máu, ta có thể lấy 1 ít bã chè khô cho lên bếp sấy vàng, giã nhỏ, rắc lên vết thương, sẽ có tác dụng cầm máu (ở mức độ nhẹ), lại giúp vết thương không lên mủ, nhanh lành.

- Khi bị đứt tay hoặc vết thương do dao, ta có thể tìm các loại hoa cỏ dại, hoặc hoa mạ, vắt lấy nước hoa bôi lên vết thương, làm vài lần, sẽ cầm được máu.

- Lốp màng mỏng trong tre là loại thuốc thần diệu để cầm máu. Với những vết thương nhẹ, dùng

màng này dán lên sẽ lập tức cầm máu.

- Dùng dầu gan cá nhỏ lên vết thương mới bị, chỉ 1 - 2 ngày sau, vết thương sẽ khỏi. Với những vết thương không lớn, ta có thể xé phần giấy để đánh lửa ở bao diêm dịt vào vết thương, sẽ cầm máu ngay.

- Khi đi du lịch, nếu không may bị đứt tay chảy máu, ta có thể lấy thuốc lá dịt, cầm máu cũng rất tốt.

- Với những vết thương nặng, chảy nhiều máu, bị thâm tím, phải giơ cao vết thương, cởi quần áo quá chật ra, buộc chặt phần phía dưới vết thương chỗ xa tim, dùng bột mai cá mực, bạch được và bột tam thất bôi lên vết thương, sau đó dùng khăn sạch bịt vết thương lại, đồng thời, có thể uống bạch được hoặc tam thất. Tất nhiên với những vết thương quá nặng nên đưa đi bệnh viện. Chú ý, với các vết thương chảy máu, vải bọc vết thương phải sạch, ngoài ra, không được cho người bị thương uống nước lạnh, tạm thời không được lau vết máu, để tránh làm bẩn vết thương.

654. Cách xử lý khi bị các côn trùng cắn

- Khi bị bọ chó, muỗi, sâu rom hoặc kiến cắn, ta bôi 1 ít thuốc đánh răng, giấm ăn, nước chanh hay lá hành, tỏi, băng phiến, hành tây băm nhỏ đều có thể đỡ ngứa.

- Khi bị muối đốt, ta có thể lấy xà phòng giặt (bánh) hoặc xà phòng thơm chấm vào nước sôi lên chỗ muối đốt, 1 lúc sau, sẽ hết ngứa.

- Muối vừa đốt xong, lập tức lấy nắp phích đặt lên chỗ bị đốt 2 - 3 phút, làm liên tục vài lần, vừa đỡ ngứa da lại không bị mẩn đỏ. Chú ý, nhiệt độ của nắp phích phải nóng nhưng không được gây bỏng là được.

- Nếu bị muối đốt thấy ngứa ngứa khó chịu, có thể lấy thuốc aspirin giã nhỏ hoà với 1 ít nước đun sôi để nguội cho thành dạng quánh như hồ, bôi vào chỗ muối đốt, sẽ đỡ bị sưng và ngứa.

655. Cách xử lý nhanh khi bị ong, bọ cạp đốt

- Khi bị ong vò vẽ hay bọ cạp đốt, lấy bột kiềm và dầu hoả bôi lên vết thương.

- Khi bị ong vàng hoặc sâu róm đốt, nếu bôi ngay dung dịch amôniắc loãng vào chỗ bị đốt, hiệu quả rất tốt, lập tức hết đau.

- Khi bị ong hoặc côn trùng độc đốt, có thể lấy sữa người bôi lên sẽ đỡ đau.

656. Cách xử lý nhanh khi bị rết cắn

Bị rết cắn, dùng ngay nước muối rửa vết thương sẽ hết đau.

657. Cách xử lý nhanh khi bị sâu, rần (không độc) cắn

Khi bị sâu hoặc rần cắn, đun nước muối đặc rửa chỗ đau, có thể ổn định trạng thái.

658. Cách chữa ngứa

- Nếu trên người có những chỗ da bị ngứa, ta có thể dùng lá mướp tươi giã nhỏ bôi vào chỗ ngứa, hiệu quả tương đối tốt.

- Khi da bị ngứa, ta có thể lấy 1 dấm tàn thuốc lá, nhỏ vào vài giọt nước cho thành dạng quánh, bôi vào chỗ ngứa cũng có tác dụng.

- Ta cũng có thể dùng nước muối để rửa những chỗ da ngứa hoặc bị viêm.

659. Nước muối hoà với phèn chua phòng chữa nước ăn chân

Mùa hè làm đồng thường đi chân đất hay những người do công việc phải đi chân đất vào những chỗ có nước thường dễ bị nước ăn chân, do vậy, sau khi làm việc xong, để chống bị nước ăn chân, bạn có thể dùng nước rửa sạch chân, sau đó ngâm rửa chân một lúc vào nước muối có hoà với phèn chua.

660. Cách làm vết thương hết bị sưng

- Khi bị va chạm, da thường bị sưng, tụ máu, lúc này ta có thể bôi 1 ít thuốc đánh răng, sẽ bớt bị sưng.

- Khi bị sưng ngón tay, ta có thể lấy 1 ít xì dầu và mật ong trộn đều đun nóng, cho ngón tay vào ngâm, sẽ bớt sưng và đau.

- Lấy 1 ít nước vôi, nhúng bông bôi lên chỗ ngứa, 1 lúc sau sẽ hết ngứa, sưng.

- Với những vết thương bị đánh bầm tím, ta dùng giấm nóng bôi lên chỗ đau ngày 3 lần cũng sẽ khỏi.

- Lấy 500g đậu đen, 5 lít nước lạnh, đun sôi. Sau khi sôi cho vào 5 lít rượu trắng, tiếp tục dùng lửa nhỏ đun cho còn 3 lít, tranh thủ lúc ấm lấy nước uống 1 ngày 1 lần, uống hết trong 3 lần, sẽ chữa được phù.

661. Cách chữa mụn nhọt, lở loét

- Da bị lở loét, ta vắt nước 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 nước lạnh bôi vào chỗ đau, ngày bôi 2 lần, 5 ngày sẽ khỏi.

662. Cách phòng chữa cước vào mùa đông

- Mùa hè khi ăn dưa hấu, để lại vỏ dày 1 chút

sao cho vỏ có cả màu trắng và đỏ. Lấy vỏ này xoa nhẹ vào những chỗ đã bị cước vào mùa đông, mỗi lần 3 - 5 phút, mỗi ngày 1 - 2 lần, xoa 5 ngày liên, làm như vậy sẽ giúp chống cước.

- Lấy 1 bó cuống ớt (khoảng 500g), cắt nhỏ, cho vào nồi sắc cùng với một ít nước đun sôi, hàng ngày vào buổi chiều tối lấy nước đó rửa những chỗ dễ bị cước vào mùa đông, làm liên tục 5 - 7 ngày, cũng chống được bị cước.

- Lấy vài chục chiếc lá và hoa vừng tươi, xoa vào những chỗ từng bị cước khoảng 20 phút, sau đó để dịch ở lá và hoa vừng dính ở chỗ bị cước khoảng 1 tiếng mới dùng nước sạch rửa, làm như vậy nhiều lần, tác dụng rất tốt.

- Lấy tỏi tươi vỏ tím bóc vỏ, giã nhỏ, đặt phơi dưới ánh nắng mặt trời (ngày nắng to) khoảng 1 tiếng cho nước tỏi nóng lên, lấy nước tỏi nóng này bôi vào những chỗ từng bị cước, mỗi ngày 3 - 4 lần, bôi liên tục 4 - 5 ngày, sẽ hết bị cước.

- Nếu mới bị cước, ta dùng giấm nóng bôi lên chỗ cước, sau khi giấm khô, bôi tiếp. Ngày làm nhiều lần như vậy, sẽ đỡ cước.

663. Cách chữa nẻ da

- Mùa đông, da rất dễ bị nẻ. Hàng ngày, trước khi đi ngủ, ta có thể dùng nước nóng ngâm chỗ bị

nẻ vài phút, cho da mềm ra, sau đó lấy dung dịch trong 2 - 3 viên dầu gan 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 như 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 tương tự. Lần đầu tiên làm, đặc biệt khi đã có vết nẻ rồi, sẽ có cảm giác xót, đây là hiện tượng thương gập, 1 lúc sau sẽ khỏi. Làm hằng ngày vào buổi tối, trước 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 tươi đều được), 10 ml 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. Trước khi bôi dung dịch đã ngâm, ta lấy nước 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 500ml nước cà chua, ngâm nách vào trong nước 15 phút, mỗi tuần làm 2 lần, hiệu quả cũng rất tốt.

665. Cách khử mùi hôi chân

- Ta cho vào nước rửa chân 25g chè và 1 ít muối, ngâm chân vào nước đó đồng thời xoa 2 chân vào nhau liên tục trong vòng 5 - 10 phút, mùi hôi chân sẽ hết.

- Mỗi tối khi rửa chân trước khi đi ngủ, ta cho vào chậu nước rửa chân 50g phèn chua, làm như vậy khử mùi hôi chân rất có hiệu quả.

666. Chữa nấm chân hoặc bệnh ecet màng tròn ở chân

- Khi bị nấm chân, ta liên tục dùng tỏi tươi bôi vào chân, có thể khỏi bệnh.

- Dùng nước luộc gốc cây cà với muối rửa chân cũng chữa được nấm chân.

- Nếu giữa các ngón chân bị mụn nước 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. Ẩu trùng bọ rầy, bọ da, bọ dừa chữa được mụn cơm, chai chân, chai tay

Trước tiên ta chọn thùng vỏ trắng bên ngoài của ấu trùng, sau đó đánh nát ấu trùng ở bên trong, dùng băng dính vài dính ấu trùng vào chỗ bị bệnh là được.

668. Phương pháp giãn xương 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 nước nóng, sau đó nhúng khăn bông vào nước đã pha vắt khô, đắp lên chỗ mỏi, tận dụng hơi nước thoát ra giúp giãn xương giãn cốt.

- Nếu các khớp xương bị cứng, mỗi ngày uống 3 lần giấm, mỗi lần 1 cốc nhỏ khoảng 30g, các khớp xương sẽ dần hồi phục.

669. Chữa đau khớp xương

- Khi xương 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 các chứng bệnh tuổi già.

- Hàng ngày uống 1 chút rượu táo cũng có tác dụng đối với những người mắc các bệnh viêm khớp, kết sỏi.

670. Chữa bệnh trĩ

Lấy 120g vỏ cây hồng, phơi khô sấy chín, giã nhỏ, uống với nước cơm, mỗi ngày uống 1 lần, uống liên trong 2 tuần, sẽ chữa được trĩ chảy máu.

PHẦN 4: PHÒNG CHỮA CÁC BỆNH NỘI KHOA

671. Phương pháp mới chữa bệnh đau nửa đầu

Khi bệnh đau nửa đầu phát bệnh, ta ngâm tay vào 1 chậu nước nóng (nhiệt độ nước phải thật

nóng nhưng đảm bảo không làm bỏng da tay là được), lượng nước ngập qua bàn tay là được. Mỗi lần ngâm nửa tiếng. Trong quá trình ngâm, liên tục đổ nước nóng vào để luôn đảm bảo nhiệt độ nước. Kiên trì ngâm nhiều lần, bệnh sẽ đỡ nhiều.

672. Chải đầu chữa được đau thần kinh tam giác (đôi thứ 5 thần kinh não)

Những người bị bệnh đau thần kinh tam giác hàng ngày trước khi đi ngủ và sau khi ngủ dậy dùng lược 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 nhưng không được làm xước 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 được bệnh chóng mặt

Lấy khoảng 15g vỏ nhãn, đun lấy nước, khi bị chóng mặt uống sẽ hết. Ngoài ra nước 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 được.

- Trước khi lên tàu xe, ta đặt 1 miếng gừng tươi hoặc bôi một ít dầu gió vào khẩu trang đeo vào miệng, khi đi sẽ đỡ đau đầu.

- Trước khi đi tàu xe hoặc máy bay nên ngủ đầy đủ, không nên ăn quá no hoặc nhịn 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. Trước 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 được.

675. Cách làm tiêu thức ăn chữa đầy bụng, đau bụng

- Nếu do ăn nhiều ngũ cốc nên bị đầy bụng, có thể lấy 30g thần khúc, 10g hạt củ cải rang, 10g mạch nha cho vào nước 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 thần khúc pha nước nóng uống thav trà.

- Đầy bụng, ợ có mùi chua do ăn nhiều đồ bột mì, có thể lấy mạch nha 30g, đổ nước vào sắc, uống trong vòng 1 ngày, chia làm 3 lần.

- Do uống bia rượu 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 nước, uống hết 1 lần. Hoặc có thể lấy 15g đường trắng pha với 30ml giấm ăn và nước sôi rồi uống.

- Lấy 2 - 9g vỏ quýt, đổ nước vào sắc hoặc pha với nước sôi uống thay trà có thể chữa được chứng tiêu hoá không tốt, đầy bụng, chán ăn, buồn nôn, ho do bị lạnh thường gặp.

- Khi ăn nhiều đồ mỡ thấy dạ dày tiêu hoá không tốt, bạn hãy uống 1 ít nước sẽ có tác dụng giúp tiêu thụ thức ăn tốt hơn.

- Màng mẽ gà (hay còn gọi là kê nội kim) là lớp màng cứng trong mẽ gà có tác dụng giúp tiêu hoá, bổ dạ dày, chữa đầy bụng.

676. Phương 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 lượt chườm vào chỗ bị lạnh, sẽ cảm thấy đỡ đau.

- Lấy 500g rượu nấu từ các loại lương thực, 100g tiểu hoàng liên tử (còn gọi là ngũ vị tử đất), 1 ít đường đỏ, ngâm thành rượu thuốc, hàng ngày

uống, chữa dạ dày rất tốt.

- Khi viêm dạ dày, ruột cấp tính phát bệnh gây hiện tượng 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. Phương pháp chống và cầm nôn

- Khi dạ dày đau quặn, nôn liên tục, chỉ cần uống 2 viên con nhộng Vân Nam bạch được sẽ cầm.

- Khi uống các loại thuốc khó uống gây cảm giác buồn nôn, sau khi uống thuốc người bệnh nên ngâm đường hoặc ăn kẹo cao su. Tuy nhiên, nếu là người bị bệnh đái đường, không được ăn đường, chỉ được ăn kẹo cao su.

678. Chữa đau bụng

- Khi bị viêm ruột cấp tính và đau bụng đi tả, lấy 100 - 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 tiêu tiện không thông, ta rang muối hạt cho vào túi vải chườm bụng.

679. Chữa vàng da

- Lấy 2 cái vỏ bưởi đốt thành tro tán nhỏ, mỗi ngày uống 5 - 10g sau bữa cơm, mỗi ngày 3 lần.

- Lấy 50g vỏ cây đào, sắc uống hết trong 2 lần, uống khi đói. Uống liên 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 cường sức đề kháng, giúp nhanh khỏi, mỗi ngày uống 3 lần, mỗi lần 10 viên, uống liên tục từ 2 - 4 tuần.

681. Rượu nho chữa thiếu máu

Uống một lượng vừa phải rượu nho, hồi phục sức khỏe tốt, vì trong rượu nho có nhiều loại vitamin như B₁, B₂, C và B₁₂, rất cần cho cơ thể.

682. Sữa bò có tác dụng chống sỏi gan

Trước khi đi ngủ uống 1 cốc sữa nguyên chất, sẽ giúp gan chống kết sỏi, vì sữa giúp kích thích túi mật làm cho mật không bị cô đặc nên không kết thành sỏi được.

683. Phương pháp giảm huyết áp thông qua ăn uống

- *Đậu phụ*: Thường ăn đậu phụ sẽ giảm lượng

cholesteron, do vậy sẽ 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*: Thường xuyên ăn hành tây giúp giảm lượng mỡ trong máu, chống tắc động mạch và làm cho huyết áp giảm xuống.

- *Hành*: Có tác dụng giảm lượng cholesteron 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 (lạc lấy cả lớp vỏ màu hồng), cho thêm vào 1 ít đường, tỏi và xì dầu. Hàng ngày uống vào buổi sáng và buổi tối, thường sau khoảng 1 - 2 tuần huyết áp sẽ giảm. Nếu ta lấy 50 - 100 vỏ lạc cứng, rửa sạch ngâm nước nóng uống thay trà cũng có tác dụng chữa cao huyết áp rất tốt.

- *Giấm*: Với những người bị cao huyết áp và cứng động mạch máu, hàng ngày có thể uống 1 lượng vừa phải giấm sẽ giúp lưu thông mạch máu.

- *Cây gai vải*: Mỗi ngày dùng 3 hoa gai vải, pha với nước sôi uống như trà, uống liên tục trong nửa tháng, chữa huyết áp cao rất tốt.

- *Bã chè khô*: Đem bã chè phơi khô cắt vào túi vải nhỏ, khi đủ làm ruột độn, không những khi

tựa cảm thấy êm dễ chịu, hơn nữa dựa lâu ngày sẽ có tác dụng giảm huyết áp và đau nửa đầu.

684. Cách chữa viêm phế quản, sưng cuống phổi

- Lấy 120g củ từ hay củ mài sống giã nhỏ trộn với nửa bát nước mía (hoặc nước đường trắng), đun sôi, uống khi còn ấm.

- Lê tươi 1 quả, 9g bột mầu (nghiền thành bột), 50g đường trắng. Lê ta gọt bỏ vỏ, bỏ hạt, cho bột mầu, đường vào, để vào bát hấp chín rồi ăn.

- Lấy quả bạch quả (quả ngân hạnh) bỏ vỏ, bỏ nhân, lạc, táo tàu đen mỗi loại 30g, cho vào nước sắc, cho 1 ít đường phèn, uống làm 3 lần.

- Ngũ vị tử 10g, 2 quả trứng gà cho vào sắc cùng với nhau, lấy trứng ăn. Cũng có thể lấy 30g ngũ vị tử, 120g chè, 15g cam thảo, nghiền thật nhỏ, đun ít nước cho thành dạng cao, mỗi lần uống 1 thìa với nước sôi.

- 1 bộ phổi lợn, 1 củ cải trắng, cắt khúc hầm cùng với 9g hạnh nhân, sau đó ăn phổi uống canh.

- Đường đỏ 60g, đậu phụ 250g, gừng tươi 6g, đổ nước vào sắc, trước khi đi ngủ ăn đậu uống canh trong vòng 1 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, đường mạch nha mỗi loại 120g, đun cho tan hết ra rồi cho 30g bách bộ, 15g ngũ vị tử (cả 2 thứ đều già nhỏ), đun thành dạng cao, mỗi lần uống 2 thìa chè, mỗi ngày 3 - 4 lần, chữa ho đờm lâu ngày rất có hiệu quả.

- Lạc, táo tàu, mật ong mỗi loại 30g, đổ nước vào sắc, ăn lạc và táo, uống nước thuốc, mỗi ngày 2 lần.

- Lấy vỏ táo tây tươi ngâm nước nóng làm chè uống cũng có tác dụng.

685. Cách chữa viêm khí quản

Lấy hồng khô, gừng tươi gọt vỏ cắt nhỏ, nghiền nát, cho vào bát, cho 1 lượng mật ong bằng với lượng gừng và hồng khô vào, trộn đều hấp 2 tiếng. Ngày uống 2 lần, mỗi lần 1 thìa. Chú ý, khi uống thuốc cấm ăn thịt lợn, sau khi nghỉ uống thuốc không được ăn thịt thủ lợn. Mới uống thuốc nếu có hiện tượng đi lỏng là biểu hiện bình thường.

PHẦN 5: CHĂM SÓC SỨC KHOẺ CHO TRẺ

686. Cách diệt rôm cho trẻ

- Rửa sạch vỏ dưa hấu, gọt sạch phần dưa còn

dính lại trên vỏ, xoa vào những chỗ bị rôm trên cơ thể trẻ, xoa sau khi tắm hiệu quả càng tốt, sau khoảng 2 phút, trẻ sẽ có cảm giác mát mẻ thoải mái. Mỗi ngày xoa 3 lần, thường sau 2 ngày sẽ đỡ.

- Khi trên cơ thể trẻ mọc nhiều rôm, ta lấy mướp đắng cắt lát, lấy nước ở miếng mướp (cũng có thể giã mướp ra lấy nước) xoa vào những chỗ có rôm, 1 - 3 ngày, rôm sẽ hết.

- Dùng nước 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 bị rôm, rôm cũng sẽ hết.

687. Cách dùng khác của sữa mẹ

Trẻ bị muỗi đốt thường thành nốt 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 còn sẹo.

688. Cháo lê chữa trẻ bị nhiệt

Rửa sạch lê cắt nhỏ, cho ít nước vào luộc, lấy nước rồi cho gạo lức hay gạo tẻ vào nấu thành cháo cho trẻ ăn.

689. Cách chữa trẻ bị đái dầm

- Những đứa trẻ mới cai sữa, nếu cho uống nước trong tre (nước được đựng kín trong thân cây tre) sẽ chống sau này bị bệnh đái dầm.

- Lấy 30 - 60g đậu đen, thịt chó 250 - 500g, ninh nhừ cho trẻ ăn sẽ chữa bệnh đái đêm và đái dầm của trẻ.

690. Nước tắm thuốc cho trẻ

- Lấy cành đào tươi, cành dâu tươi, cành mai tươi mỗi loại 250g, cắt thành từng đoạn 6 - 10cm, cho vào nồi, đổ vào từ 2 - 3 lít nước, đậy kín vung, đun sôi khoảng 15 phút, lọc lấy nước trong pha cho nhiệt độ vừa phải tắm cho trẻ. Nước tắm thuốc này giúp giải nhiệt độc trong thai gây mụn nhọt cho trẻ sơ sinh, có lợi cho xương trẻ.

- Lấy 500g lá bo bo tươi, cắt nhỏ, đổ 1 ít nước vào đun sôi khoảng 15 phút, pha cùng với nước tắm cho trẻ sẽ có tác dụng giảm nhiệt, giải độc, chống mụn nhọt.

691. Cách đặt trẻ nằm

- Cho trẻ ngủ trên đệm dẹt bằng lông cừu thường giúp trẻ lớn nhanh hơn khi nằm trên các loại đệm bông khác.

- Trẻ sơ sinh xương đầu còn rất mềm, cần chú ý tư thế ngủ của trẻ. Khi ngủ trẻ thích hướng mặt về phía cửa. Do đó, sau 1 khoảng thời gian nên thay đổi hướng đầu và chân cho trẻ, như vậy vừa giúp trẻ thay đổi tư thế, 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 sẽ tỉnh táo và hết khóc. Sau đó, cho trẻ uống 1 ít nước hoặc ôm trẻ vào lòng đưa nhẹ, 1 lúc trẻ sẽ ngủ.

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 thường do thức ăn tiêu hoá không được tốt; tiếng khóc của trẻ đứt đoạn, yếu ớt thường do đi tả mất nước.

- Trẻ thường khóc vào ban đêm, ngủ không ngon, dễ giật mình, nhiều mồ hôi, là những triệu chứng của suy dinh dưỡng.

- Khi bú mẹ, thân trẻ áp vào người mẹ khóc, tay túm tai có thể trẻ bị viêm tai giữa hoặc có nhọt trong tai.

- Trẻ thường khóc khi cho ăn hoặc bú, là triệu chứng của các bệnh về miệng như tưa lưỡi, nhiệt v.v...

- Trẻ đột nhiên khóc thét thanh thường do những bệnh gây đau thành từng cơn gây nên. Nếu là ruột đau quặn ngoài khóc, trẻ cón 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 như không có hơi, hơi thở gấp, môi đỏ tím, sặc sữa, trớ nôn, thường là báo hiệu bị viêm gan và suy tim.

- Tiếng khóc to, kèm tiếng kêu, sốt, nôn oẹ, co giật, rất có thể trẻ bị các bệnh về não và thần kinh.

694. Cách làm cho trẻ hết nấc

Khi trẻ bị nấc, ta bế trẻ lên, lấy ngón tay cù nhẹ vào tai hoặc bên cạnh miệng trẻ cho trẻ khóc hoặc cười, nấc sẽ tự nhiên hết.

695. Cách cắt đầu ti giả

Khi cắt đầu ti giả cho trẻ, ta nên dùng dao lam rạch thành hình chữ thập (+), vì như vậy, khi không dùng, đầu ti giả sẽ kín lại không cho vi khuẩn xâm nhập, hơn nữa khi cho trẻ ăn có thể điều tiết lượng thức ăn chảy ra.

696. Nước cơm là thức ăn tốt cho trẻ

Trong nước cơm có rất nhiều vitamin như B₁, B₂, PP, 1 số ít chất dinh dưỡng như đường, chất béo. Nước cơm lại có vị hơi ngọt, có lợi cho khí huyết, dưỡng 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 nước cơm hoặc pha nước cơm với sữa cho trẻ ăn.

697. Cách cho trẻ ăn nước quýt

Trẻ sau khi ra đời được 1 tháng, mỗi ngày cần cho trẻ uống thêm 1 lần nước hoa quả tươi hoặc nước rau để tăng thêm vitamin. Để giúp trẻ uống nước quýt trong điều kiện vô trùng, cách đơn giản nhất là ta mua loại quýt to không có hạt, dùng kim đã rửa qua nước sôi khêu 1 đầu múi quýt, cho trẻ mút. Trẻ mút 1 lúc, ta lại bóp múi quýt cho nước chảy ra. Đặc biệt chú ý, quýt và tay phải thật sạch.

698. Trẻ em có thể ăn táo giấm nhuyễn

Ta giấm nhuyễn táo, đun nóng cho trẻ ăn, hay cho người bệnh ăn đều rất 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 hoặc áo cho trẻ, tốt nhất ta nên dùng máy sấy tóc sấy cho quần áo nóng lên (không nên để nóng quá) rồi thay cho trẻ, như vậy sẽ tránh cho trẻ khỏi bị cảm.

700. Cách cắt tóc cho trẻ

Cắt tóc cho trẻ là 1 vấn đề không nhỏ đối với nhiều bố mẹ. Nếu dùng máy cạo râu điện cạo đầu cho trẻ, các bạn sẽ thấy rất vệ sinh lại an toàn. Ngoài ra, cắt tóc ở nhà còn giúp trẻ không sợ sệt, còn có thể vừa cắt lại vừa chơi, rất tiện lợi.

PHẦN 6: CÁC PHƯƠNG PHÁP CHĂM SÓC SỨC KHỎE KHÁC

701. Cách làm cho dễ ngủ thông qua ăn uống

- Trước khi đi ngủ, lấy 1 thìa giấm đổ vào 1 cốc nước nguội, khuấy đều rồi uống, như vậy sẽ dễ ngủ và ngủ ngon hơn. Cũng có thể uống 1 cốc sữa hoặc 1 cốc nước đường, hiệu quả cũng rất tốt.

- Có người muốn dễ ngủ đã dùng cam, quýt hoặc táo đã bóc vỏ hoặc cắt miếng để ở cạnh gối, để mùi thơm tỏa ra, kích thích buồn ngủ.

- Trước khi đi ngủ ăn cháo kê, sẽ cảm thấy rất buồn ngủ, giấc ngủ rất ngon.

- Khi ăn bánh mì, tuyến tụy sẽ tiết ra tripxin, tiến hành trao đổi chất với axit amin trong bánh mì, trong đó chất dùng để trao đổi 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, ta có thể lấy 1 ít dầu gió bôi vào thái dương, huyết phong trì sẽ cảm thấy dễ ngủ.

- Với những người thường xuyên bị mất ngủ, nên dùng 60g bách hợp, cho đường vào sắc với

nước, uống trước khi đi ngủ. Số lần uống căn cứ vào bệnh tình người bệnh.

- 1 bộ tim lợn tươi, 15g táo tàu (táo đỏ), tim cắt ra rửa sạch, táo bỏ hạt giã nhỏ, đổ nước vào tim và táo ninh, không uống nước chỉ ăn cái, 5 ngày ăn 1 bộ tim.

703. Phương thuốc chữa hay mê khi ngủ

Đương quy, sinh địa, hồng hoa, ngư tử tất mỗi loại 15g, chỉ xác, xích thược, cam thảo mỗi loại 15g, cát cánh, xuyên khung mỗi loại 7,5g, đào nhân 20g, sắc lấy nước 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 rượu

Với những người bị say rượu nặng, dẫn đến trúng độc cần kịp thời đưa đi bệnh viện, còn các trường hợp say đơn thuần khác có thể tham khảo các cách làm sau:

- Ăn đậu phụ hoặc thực phẩm làm từ đậu không chỉ tốt cho cơ thể, còn là 1 loại thực phẩm có

khả năng giã rượu rất tốt.

- Lấy vỏ cam tươi luộc lên, cho thêm vào 1 ít muối tinh, cho người say rượu uống, sẽ đỡ say.

- Dưa hấu, cà chua, táo, lê và nhiều loại hoa quả khác có khả năng làm loãng nồng độ rượu trong máu, giúp bài tiết nhanh, nên cũng có tác dụng giã rượu.

- Trong lá chè có nhiều loại phenôn, caphêin, axit amin v.v... giúp gây hưng phấn cho trung khu thần kinh, từ đó nâng cao khả năng trao đổi chất của gan, nên có tác dụng giã rượu

- Trong các bữa tiệc, những món canh nóng, không mỡ thường giúp những người uống nhiều rượu giảm bớt nồng độ rượu, vì khi ăn canh nóng rượu sẽ được bài tiết ra ngoài qua mồ hôi và nước tiểu.

- Lấy 2 miếng nhỏ vỏ cây long não, rửa sạch, cho vào miệng nhai khoảng 1 phút nhỏ ra, hoặc dùng gỗ long não 100g đổ nước vào sắc uống cũng có tác dụng giã rượu.

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 táo thường xuyên, rất thích hợp

cho người già vừa bị cao huyết áp vừa bị táo bón. Đồng thời còn có tác dụng với các bệnh về mắt như ra gió chảy nước mắt, đau mắt đỏ sưng. Nếu dùng thảo quyết minh lâu ngày có thể giúp sáng mắt. *Cách dùng như sau:* Lấy 20g thảo quyết minh cho vào cốc uống chè, pha như pha chè, để 20 phút sau thì uống, uống hết lại cho thêm nước sôi, uống không hết để đến ngày thứ 2 vẫn có thể cho nước nóng vào uống tiếp.

- ***Chè cúc trắng:*** Hoa cúc trắng có tác dụng giải nhiệt, giải độc, chống chóng mặt, cơ thể giảm được huyết áp. *Cách dùng:* Lấy 1 - 2 bông hoa cúc trắng khô nguyên vẹn, cho vào cốc thủy tinh, đổ nước sôi vào, pha 1 ít đường để uống. Hàng ngày dùng hoa cúc trắng, ngân hoa 6 - 7g, pha với nước sôi, chữa được cao huyết áp. Uống khoảng 3 - 7 ngày, các chứng mất ngủ, đau đầu, chóng mặt sẽ giảm nhẹ, huyết áp cũng giảm xuống mức bình thường.

- ***Vỏ lạc, (cứng bên ngoài) và lá lạc:*** Rửa sạch vỏ lạc, sắc lấy nước đặc uống thay chè, có tác dụng rất tốt đối với bệnh vành tim, xơ cứng động mạch, cao huyết áp và giúp giảm lượng côletstêrôn trong máu. Hàng ngày dùng lá lạc tươi 30g (lá khô dùng 15g), sắc nước thay chè, chữa được các bệnh cao huyết áp, bệnh tim, đau đầu, mất ngủ v.v...

- **Lá cây hồng (lấy quả):** Lá cây hồng có nhiều vitamin C, ca-rô-tin, vitamin P và côlin, đặc biệt có 1 loại chất có tác dụng chống vi khuẩn, giải độc. Dùng lá cây hồng pha với nước uống thay chè, cũng có tác dụng trợ giúp đối với những người bị bệnh áp huyết cao, xơ cứng động mạch, lợi tiểu, giảm bớt chứng chân tay tê cứng, kích thích ăn uống, giúp ngủ ngon, ngăn chặn sự phát triển của các hắc tố, giúp chống râm mặt.

- **Vỏ quýt:** Trong vỏ quýt có nhiều vitamin C, vitamin có khả năng hoà tan trong nước. Ta đem vỏ quýt sấy khô, cắt đi dùng để pha như trà, không những hấp thụ được vitamin C rất tốt, hơn nữa còn có thể chữa ho đờm, giải độc do ăn cá tôm. Trong dân gian thường dùng vỏ quýt, gừng tươi, đường phèn pha với nước nóng chữa ho do cảm phong hàn.

- **Vỏ đỗ rãng ngựa hoặc đậu tằm:** Dùng vỏ đỗ rãng ngựa hoặc đậu tằm ngâm nước nóng uống thay trà chữa bệnh phù (thủy thũng), lợi tiểu; rang vàng ngâm nước nóng uống có thể kích thích tiêu hoá, kiện vị giải khát.

- **Tâm hạt sen:** Tâm hạt sen có tác dụng trợ tim giảm huyết áp, người bị bệnh cao huyết áp hàng ngày dùng 1 ít tâm hạt sen ngâm nước nóng uống sẽ có tác dụng ổn định huyết áp.

707. Các loại cháo thuốc

- Cháo kê bổ khí dưỡng huyết.
- Cháo đậu xanh giải nhiệt, giải độc.
- Cháo đậu đỏ lợi tiểu, bổ tim dưỡng huyết, có lợi cho dạ dày.
- Cháo hạt sen bổ tim an thần.
- Cháo bạch mộc nhĩ (mộc nhĩ trắng) dưỡng phổi, bổ thận.
- Cháo bách hợp giải nhiệt, chữa ho và khó thở.
- Cháo vừng trắng bổ phổi, dưỡng da.
- Cháo vừng 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 già nhỏ lấy nước uống hoặc lấy nước gừng tươi uống.
- Khi ăn cá bị trúng độc, nấu đậu đen lấy nước uống.
- Uống nhâm đồ có tính kiềm, tạm thời uống giấm để cấp cứu.

709. Cách giúp uống thuốc dễ

- Do vị cảm của lưỡi và nhiệt độ thuốc bắc, (nước) có liên quan đến nhau, nên khi uống thuốc bắc ta nên để thuốc ở nhiệt độ thấp hơn nhiệt độ cơ thể uống sẽ cảm thấy đỡ đắng hơn. Khi thuốc ở nhiệt độ 37 độ là đáng nhất.

- Để giúp uống thuốc dễ hơn, trước khi uống thuốc vài phút, ta có thể ngâm viên đá nhỏ làm lưỡi tê đi không còn cảm giác, khi đó uống thuốc sẽ không thấy mùi vị gì. Ngoài ra, nếu thuốc đắng hoặc khó uống, ta còn có thể uống thuốc bằng nước cam, tuyệt đối không uống bằng nước chè sẽ giã thuốc.

710. Thứ tự khi uống thuốc

- *Các loại thuốc bổ:* Các loại thuốc bổ như nhân sâm nên uống vào buổi sáng sớm khi đói hoặc buổi tối trước khi đi ngủ.

- *Thuốc tiêu hoá:* Uống trước bữa ăn 10 phút, để tăng cường dịch tiêu hoá tiết ra, giúp tiêu hoá thức ăn tốt hơn.

- *Thuốc ngủ, thuốc giun và thuốc tránh thai:* Nên uống trước khi đi ngủ nửa giờ.

- *Các loại vitamin:* Thường nên uống vào giữa 2 bữa ăn (khi dùng vitamin K để cầm máu nên uống ngay).

- **Các loại thuốc kháng khuẩn:** Loại thuốc này bài tiết ra ngoài nhanh nên nên 6 tiếng uống 1 lần.

- **Thuốc giảm huyết áp:** Căn cứ theo đồng hồ sinh vật của cơ thể, nên uống thuốc giảm huyết áp 1 ngày 3 lần, vào 7 giờ sáng, 3 giờ chiều và 7 giờ tối, lượng thuốc buổi sáng và tối nên ít hơn buổi chiều một chút. Không được uống trước khi đi ngủ.

- **Thuốc chữa dị ứng ngoài da:** Nên uống trước khi đi ngủ nửa tiếng.

- **Những thuốc kích thích dạ dày:** Chẳng hạn như thuốc aspirin, nên uống sau khi ăn cơm nửa tiếng.

- **Thuốc chống viêm:** Các loại bệnh phong thấp hoặc viêm khớp thường đau nhiều vào buổi sáng sớm và buổi sáng. Do vậy, nếu uống thuốc giảm đau, nên uống nhiều vào buổi sáng sớm, hiệu quả tốt nhất, buổi trưa không cần uống thuốc nữa.

- **Các loại kích thích tố:** Phản ứng của cơ thể với kích thích tố cũng có quy luật thời gian. Buổi sáng từ 6 - 9 giờ, nồng độ trong máu là cao nhất, 12 giờ đêm là thấp nhất, do vậy uống kích thích tố tốt nhất nên uống 1 lần vào sau bữa sáng.

- **Chất sắt:** Với những bệnh nhân thiếu máu

cần uống chất sắt, uống vào 7 giờ tối tốt hơn uống vào 7 giờ sáng, lúc này nồng độ trong máu tăng lên gấp 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 nước muối sẽ hấp thụ dễ hơn.

712. Cách hoà tan nhanh thuốc viên (loại thuốc bắc)

Khi muốn hoà tan thuốc viên, nên hoà tan trong nước có nhiệt độ 40 - 50 độ vừa nhanh lại an toàn (riêng thuốc viên đường chữa bại liệt trẻ em không dùng cách này).

713. Cách cất giữ thuốc

Thuốc tạm thời không dùng đến (thuốc viên, cao hoặc viên thuốc bắc) nên đặt vào tủ lạnh, sẽ giữ thuốc không bị giảm hiệu lực.

714. Cách phán đoán thiếu vitamin

- *Thiếu vitamin A:* Sợ ánh sáng, dễ mỏi mắt,

dễ mắc bệnh viêm kết mạc, sức đề kháng cảm cúm kém, rụng tóc.

- **Thiếu vitamin B₁:** Tiêu hoá kém, sức chịu đựng kém, da khô, sắc da xấu, tay chân có lúc bị tê dại.

- **Thiếu vitamin B₂:** Chân tay nóng, da nhiều dầu, gàu nhiều, ăn cơm xong có lúc bị mờ mắt.

- **Thiếu vitamin B₃:** Mất ngủ, miệng hôi, vô cơ đau đầu, tinh thần uỷ mị.

- **Thiếu vitamin B₆:** Hay bị chuột rút (cơ co giật), vết thương ngoài da không lành, phụ nữ có thai buồn nôn quá nhiều.

- **Thiếu vitamin B₁₂:** Chán ăn, trí nhớ tồi, hô hấp (thở) không đều, không tập trung tinh thần.

- **Thiếu vitamin C:** Dễ chảy máu cam, dễ cảm, miệng và lưỡi khô, chảy máu răng, khả năng thích nghi với nhiệt độ môi trường thay đổi kém.

- **Thiếu vitamin E:** Tư chi mỏi mệt, dễ ra mồ hôi, da khô, tóc chẻ, căng thẳng tinh thần, phụ nữ đau bụng khi có kinh.

715. Ăn hoa quả để giải nhiệt

- Dưa hấu, lê: Mát, nhuận phổi tan đờm.

- Trám (ôliu): Hạ hoả, có lợi cho huyệt, 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 nực của 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 vào 1 lượng nước vừa phải để gội đầu, sẽ giúp chữa da đầu bị ngứa, giảm gàu.

- *Gội đầu bằng giấm lựu niên:* Lấy 150 ml giấm lựu năm pha đều với 1kg nước ấm, mỗi ngày gội đầu 1 lần, cũng có thể trị gàu, chữa ngứa da đầu, có tác dụng phần nào đối với những người bị rụng tóc, giảm bớt hiện tượng tóc bị chẻ.

- *Trị gàu bằng hành củ:* Ta đem hành băm nát, bọc vào vải màn, đập nhẹ lên trên tóc cho đến khi nước hành ngấm đều trên da đầu và tóc. Sau vài giờ đồng hồ, gội sạch đầu, hiệu quả trị gàu rất tốt.

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 chỉ giúp bảo vệ tóc, còn có thể kích thích tóc

mọc nhanh. Khi bôi bia, trước tiên ta phải gội sạch đầu, lau khô, dùng 1/8 chai bia, bôi đều lên trên tóc, tiếp đó dùng tay mát xa đầu, để bia thấm đều vào chân tóc. 15 phút sau, dùng nước sạch gội sạch, dùng lược gỗ chải đầu, làn như vậy, sẽ giúp tóc bóng, chống khô tóc, rụng.

- *Bảo vệ tóc bằng trứng và giấm*: Trộn đều lòng trắng trứng vào nước gội đầu, khi gội đầu dùng tay mát xa đầu 1 cách nhẹ nhàng. Sau khi gội sạch, trộn lòng đỏ trứng vào 1 lít giấm, đánh thật đều, vuốt thuận theo chiều tóc, dùng khăn mặt ủ khoảng 1 tiếng, lại dùng nước sạch gội thật sạch, tóc sẽ đen bóng. Cách này rất thích hợp với những người tóc khô và cứng.

- *Ngâm tóc vào dầu chải tóc*: Sau khi gội đầu, lấy 1 ít dầu chải tóc hoà vào nước (chỉ cần 1/3 lượng dầu dùng bình thường), ngâm tóc vào chậu nước, lắc qua lắc lại, dùng khăn khô áp vào tóc để khăn hút hết nước trên tóc. Như vậy, khi khô tóc sẽ bóng mượt.

718. Điều cần chú ý khi sử dụng sữa chải tóc

- Gội đầu xong đợi đến khi tay sờ vào tóc không còn dính thì bôi sữa chải tóc là thích hợp nhất. Nếu tóc ướt đã bôi, tóc sẽ không khô được,

nếu khô quá, tóc lại không bóng lắm.

Sau khi bôi sữa chải tóc, trên tóc sẽ có 1 lớp màu trắng, lúc này chỉ cần dùng lược gỗ chải đầu, lớp màu trắng sẽ hết.

719. Một phương pháp giúp mọc tóc

Nếu tóc rụng làm tóc ngày càng mỏng, ta có thể dùng 1 thìa mật ong, 1 lòng đỏ trứng gà sống, 1 thìa dầu thực vật (hoặc dầu thầu dầu), 2 thìa nước gội đầu và 1 ít nước hành (nước chiết ra từ củ hành) trộn đều với nhau, bôi lên da đầu, đội mũ nilông mỏng lên (loại mũ dùng để làm đầu), sau đó lấy khăn mặt nhúng nước nóng chườm liên tục bên ngoài mũ. Sau khoảng 1 - 2 tiếng, gội đầu bằng nước gội đầu. Mỗi ngày 1 lần, sau 1 thời gian, tóc sẽ mọc.

720. Hạt bưởi chữa rụng tóc

Nếu tóc bị vàng, bị rụng, ta dùng hạt bưởi 25g, ngâm nước nóng, mỗi ngày 2 - 3 lần bôi vào nơi bị rụng tóc và tóc vàng, cũng có thể trộn cả gừng tươi rồi bôi lên đầu. Làm như vậy vừa có tác dụng làm chắc chân tóc, cũng có thể kích thích tóc mọc nhanh hơn.

721. Cách nhuộm tóc không bị bẩn

Khi nhuộm tóc, nếu ta bôi xung quanh rìa tóc 1 vòng dầu ăn, sẽ chống thuốc nhuộm dính bẩn vào

cổ áo và da xung quanh đầu. Nếu không may bị dính thuốc nhuộm, ta dùng tàn thuốc lá bôi lên trên rồi rửa sạch, thuốc sẽ hết.

722. Tủ lạnh làm cho thuốc nhuộm không bị biến mất

Thuốc nhuộm để trong điều kiện nhiệt độ cao như trong phòng hoặc quả nong sẽ mất đi một phần công năng và biến màu. Nếu ta cất thuốc nhuộm vào tủ lạnh, thuốc nhuộm sẽ giữ màu được lâu hơn.

PHẦN 2: LÀM ĐẸP DA MẶT VÀ MỘT SỐ BỘ PHẬN KHÁC

723. Phương pháp làm đẹp bằng trứng

- Sau khi dùng sữa rửa mặt rửa sạch da mặt, dùng lòng trắng trứng bôi lên mặt để từ 15 - 20 phút, khi bôi không nên cử động. Sau đó rửa mặt thật sạch, bôi kem dưỡng da lên, như vậy sẽ 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 sau rửa sạch. Phương pháp này phù hợp với da khô, có tác dụng giúp chống lão hoá da, tẩy

nếp nhăn.

- Dùng lòng trắng trứng trộn đều với 5 giọt chanh, bôi lên mặt từ 15 - 20 phút rồi rửa sạch. Cách này giúp da mặt nhẵn trắng, giảm bớt tàn nhang, phù hợp với loại da dầu.

- Dùng 1/3 hoặc nửa lòng đỏ trứng, trộn với 5 giọt dầu ô liu, bôi lên mặt hoặc cổ, 15 - 20 phút sau rửa sạch. Cách này phù hợp với loại da trung tính.

- Khi làm đồ ăn có dùng đến trứng, lấy phần lòng trứng còn dính lại trên vỏ trứng cất vào tủ lạnh, khi đã được 1 lượng vừa phải trộn với 1 thìa nhỏ sữa bột và mật ong, trộn đều sao cho thành dạng hồ, buổi tối rửa mặt xong, bôi lên mặt, sau nửa tiếng rửa sạch. Làm liên tục sẽ giúp da mặt nhẵn, giảm bớt nếp nhăn.

724. Làm đẹp bằng côm

Côm sau khi thổi xong, tranh thủ còn đang nóng nắm lại, lăn liên tục lên mặt cho đến khi nắm côm đen và dính mới thôi, sau đó dùng nước rửa sạch. Với cách này, côm sẽ làm sạch dầu và những thứ bẩn ở lỗ chân lông. Nếu làm liên tục trong vòng nửa năm, sẽ thấy da mặt trắng và đẹp lên. Chú ý, côm phải mềm và nhiệt độ côm khi lăn lên mặt 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 vỏ củ cải trắng rửa sạch nghiền nát, vắt lấy nước, pha cùng 1 lượng nước bằng lượng nước củ cải để rửa mặt, sẽ làm cho da mặt mát dịu dễ chịu. Cách này còn rất tốt với những người mắc bệnh hen suyễn và ho mãn tính.

726. Làm đẹp bằng vỏ dưa hấu

Dùng vỏ dưa hấu cắt con chì nhỏ (lấy phần vỏ còn dính phần ruột đỏ là tốt nhất), xoa lên mặt liên tục trong vòng 5 phút, sau đó dùng nước rửa sạch, mỗi tuần 2 lần, sẽ có tác dụng làm cho da mịn màng trắng đẹp.

727. Làm đẹp bằng dưa chuột

Dưa chuột có tác dụng chống khô da giúp xóa vết nhăn, có tác dụng rất tốt với những người da đen. Lấy dưa chuột cả vỏ thịt và hạt nghiền nát, vắt lấy nước, dùng bông tẩm nước xoa lên mặt, với những chỗ có nếp nhăn xoa đi xoa lại nhiều lần. Với những người da dầu áp dụng cách sau: Nước dưa chuột trộn đều với 1 lòng trắng trứng bôi lên mặt sau khi đã rửa sạch, nằm im trong vòng 20 phút, sau đó rửa mặt thật sạch.

728. Làm đẹp bằng bí đỏ

Bí đỏ có tác dụng xoa nếp nhăn, làm nhẵn da mặt. Ta đem bí đỏ thái nhỏ, nghiền nát, vắt lấy nước, trộn với 1 ít mật ong và nước sạch bôi lên mặt, bôi khoảng nửa tiếng thì rửa mặt, mỗi tuần làm 3 - 5 lần.

729. Làm đẹp bằng mướp đắng

Nghiền nát mướp đắng lấy nước bôi lên da sẽ có tác dụng chống da mặt bị ngứa và các bệnh nấm ngoài da.

730. Làm đẹp bằng dây mướp

Vào mùa thu, trước khi dây và lá mướp bị khô vàng, ta cắt dây mướp (chỗ cách đất khoảng 60cm), nhựa sẽ chảy ra, ta hứng vào lọ thủy tinh sạch, để tránh bụi bẩn và sâu bọ rơi vào, nên đậy kín lọ. Sau 1 thời gian ta sẽ tích được 1 lượng đáng kể nhựa mướp. Ta dùng nhựa này bôi lên mặt (nếu có thể trộn vào vài giọt glixêrin, axit boric 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 rất tốt.

731. Làm đẹp bằng cà chua

Cà chua có nhiều vitamin C. Nếu ta nghiền nát cà chua lấy nước, trộn với 1 ít đường trắng, bôi

lên da mặt hoặc những chỗ da để lộ ra ngoài sẽ giúp da trắng, mịn.

732. Làm đẹp bằng vỏ quýt

Lấy vỏ quýt cho vào chậu nước rửa mặt hoặc bồn tắm, ngâm bằng nước 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 người da xù xì khô ráp.

733. Làm đẹp bằng nước muối

Hàng ngày vào buổi sáng, dùng nước muối nồng độ 30% lau mặt, rồi dùng nước cơm hoặc nước vo gạo rửa mặt, sau đó bôi kem dưỡng da. Sau nửa tháng da mặt sẽ hết bị khô ráp, trang 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 1 đôi tay mềm mại, trang trí bạn có thể thường xuyên dùng glyxêrin trộn với giấm bôi tay. Cách làm như sau: 1 phần glyxêrin, 2 phần nước, 5 - 6 giọt giấm, trộn đều, xoa lên tay.

736. Cách làm mềm kem mặt nạ bôi mặt

Nếu kem mặt nạ dùng chưa hết dễ bị cứng, ta có thể làm mềm ra và dùng tiếp. Cách làm như sau: Cho một ít nước lọc, nước cất càng tốt vào hộp đựng kem (lượng nước không nên nhiều quá, căn cứ vào lượng kem còn lại). Đậy kín nắp hộp, cho vào nồi đựng nước, đun nóng đến khi được 50 độ, kem sẽ mềm ra.

737. Điều cần chú ý khi cạo râu

Thường xuyên cạo râu, cạo mặt sẽ làm cho da luôn sạch sẽ, làm cho chống lão hoá cho da. Đó là do cạo mặt tăng cường 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 thương khi cạo mặt, mà cạo lại dễ hơn, ta có thể dùng nước xà phòng ấm làm ướt da mặt, hoặc dùng khăn mặt sạch nhúng nước nóng lau mặt, rồi bôi kem cạo râu lên, như 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 thường 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

Nước cà chua trộn đều với nước chanh, pho mát chua xoa lên mặt có thể chữa da mặt tiết quá nhiều dầu, giúp da 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 giấm chữa sưng mắt

Sáng mỗi ngủ dậy nhiều khi bị sưng mắt. Để mắt đỡ bị sưng, ta dùng 1 ít sữa hoà với giấm và nước sôi, dùng bông chấm bôi lên mi mắt trong vòng 3 - 5 phút, sau cùng dùng khăn nóng áp 1 lúc, mắt sẽ hết sưng.

742. Phương 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 giấm nhỏ vào thuốc đánh răng sẽ làm sạch vết bẩn do hút thuốc bám ở răng.

743. Muối tinh chữa mũi đỏ

Người bị bệnh đỏ mũi có thể thường xuyên dùng muối tinh xoa chỗ bị đỏ nhiều lần trong 1 ngày, 1 thời gian sau sẽ đỡ.

744. Dung dịch amôniắc tẩy vết thuốc trên tay

Những người hay hút thuốc trên ngón tay thường có vết thuốc. Để tẩy hết vết thuốc này, chỉ cần lấy 1 cốc nước ấm, nhỏ vào vài giọt dung dịch amôniắc đặc, ngâm tay vào đó là được.

745. APC tẩy được vết bẩn nước P.P

Nước P.P (dung dịch thuốc tím) sau khi sử dụng nếu dính vào tay thường làm tay bị chuyển thành màu vàng, rửa tay bằng xà phòng thường không đi hết được. Nếu ta dùng 1 viên APC hoặc vitamin C, thấm nước vào chỗ tay bị nhuộm vàng, tay sẽ sạch.

746. Giấm làm cho màu sơn móng tay bóng và bền hơn

Trước khi sơn thuốc móng tay, dùng bông tắm giấm rửa sạch tay. Sau khi giấm khô mới đánh thuốc đánh móng tay, thuốc móng tay sẽ bền hơn, bóng hơn.

PHẦN 3: CÁC PHƯƠNG PHÁP TẮM CÓ LỢI CHO SỨC KHOẺ

747. Tắm cam

Vắt nước 2 quả cam vào nước tắm ấm, nằm ngâm trong bồn tắm khoảng 10 phút, như vậy sẽ làm cho da trên toàn bộ cơ thể hút được chất vitamin C, có tác dụng làm đẹp da.

748. Tắm giấm

Lấy 1 cốc nhỏ giấm đổ vào nước tắm nóng, ngoáy đều rồi tắm, sẽ làm cho bạn cảm thấy thoải mái, chân tay nhẹ nhõm.

749. Tắm bằng mật

Khi tắm nước nóng, cho 1 thìa đường mật vào, tắm xong, bạn sẽ cảm thấy tinh thần sảng khoái, da dễ mịn màng.

750. Tắm muối biển

Lấy 2 thìa muối biển, 1 thìa rượu dầu vừng và nửa thìa nước chanh tươi trộn lẫn với nhau đổ vào nước tắm ngoáy đều để tắm có tác dụng rất tốt với da.

751. Tắm nước muối

Vào mùa hè khi tinh thần mệt mỏi, ta có thể tắm bằng nước ấm pha muối, sẽ thấy sảng khoái ngay.

752. Tắm rượu

Khi tắm, cho 1 ít rượu vào nước tắm sẽ làm cho da nhẵn bóng, tính đàn hồi cao. Cách tắm này còn tốt với các bệnh nhân bị bệnh da liễu hay đau khớp.

753. Tắm bằng Cácbonát natri

Trong 5kg nước tắm cho 2 viên Cácbonát natri (mỗi viên 0,5g), nước ở nhiệt độ khoảng 40 độ. Đợi Cácbonát natri tan hết thì tắm. Cách này có tác dụng hồi phục sức khỏe nhanh.

754. Tắm vôi hoa sen

Khi tắm vôi hoa sen, để vôi hoa sen sát vào người, cho nước phun thật mạnh vào cơ thể làm

cho da sạch sẽ hơn. Phun nước từ nhiều góc độ khác nhau sẽ kích thích tuần hoàn máu và thay đổi chất.

755. Tắm hơi

Trước tiên đóng kín cửa nhà tắm cho khí lạnh không tràn vào được. Dùng nồi áp xuất, đổ vào nồi 4/5 nước, 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 xuất, đầu kia chĩa vào nhà tắm. Để nước sôi khoảng 20 phút, trong phòng tắm nhiệt độ sẽ lên đến hơn 25 độ, lúc đó có thể vào tắm. Trước khi tắm tốt nhất chuẩn bị 1 chậu nước nóng, tắm xong dùng để tráng cơ thể. Nếu cho vào nồi 1 ít nước thơm, khi tắm sẽ có mùi thơm, cảm giác thật dễ chịu.

756. Cách kỳ lưng khi tắm

- Khi tắm 1 mình nếu muốn kỳ lưng chỉ có thể dùng khăn lau qua gây cảm giác không sạch. Nếu khi cọ lưng ta đem khăn bông tắm kéo thẳng ra, cuốn thành vài vòng rồi kéo qua kéo lại trên lưng, như vậy lực ma sát giữa khăn và lưng 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 cọ lưng cũng rất tốt.

757. Vừa ăn cơm no xong không nên tắm ngay

Khi vừa ăn cơm no 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 lượng máu lưu thông. Như vậy sẽ làm cho lưu lượng máu chảy vào hệ thống tiêu hoá giảm đột ngột, tăng thêm hoạt động cho tim, rất dễ gây những bệnh như đau tim, sơ cứng động mạch. Do vậy, tốt nhất ta nên tắm sau khi ăn cơm xong khoảng nửa tiếng hoặc 1 tiếng.

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 phương pháp tập thể dục đơn giản

- Khi uống nước nên xúc miệng, làm như vậy vừa sạch miệng lại vừa như "tập thể dục" cho mặt.

- Khi tắm nếu vò nước thấp, thay vì đóng vòi nước bằng tay hãy dùng chân đóng, như vậy sẽ làm cho xương và khớp chân được vận động.

- Nhà có sân rộng có thể ném 1 đồng xu hoặc 1 đồ vật nhỏ đi rồi cố gắng tìm lại bằng được.

- Lấy 100 hạt đậu, vung ra sàn rồi uốn cong lưng nhặt lại (chú ý không phải ngồi xổm xuống nhặt).

- Khi nghe điện thoại, nếu điện thoại cách xa nhưng vẫn có thể với được, nên vươn tay ra để với, chân không rời chỗ, đây là 1 cách vận động toàn thân rất hữu hiệu.

- Hạn chế đi thang máy, hãy trèo cầu thang.

760. Phương pháp giúp 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 thư giãn chân tay khoảng 15 phút.

- Nằm xuống giường, 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 bi tắc mực

Khi bút bi ra mực không đều, ta có thể cầm đầu bút bi vào đầu lọc thuốc lá đã hút xoay đi xoay lại là được.

763. Cách mài gọt bút chì

Bọc 1 lớp giấy ráp mỏng vào đầu bút chì rồi làm như gọt bút chì, như vậy gọt bút chì sẽ sắc trở lại.

764. Giữ sách, tranh 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 mưa và những lúc thời tiết nồm, ẩm ướt, ta có thể dùng máy sấy thổi nhẹ vào sách vở, làm như vậy cũng có tác dụng làm cho sách vở khỏi bị mốc.

- Dùng 1 ít băng phiến hoặc long não (lượng như nhau) hoà vào dung dịch cồn 75%, dùng loại giấy có khả năng hút nước 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, như vậy sẽ chống được môi mọt cho sách và tranh.

765. Xoa vết bẩn trên sách

- Khi sách bị dây vết bẩn dầu, ta đặt 1 miếng giấy có khả năng hút nước tốt lên trên trang sách bị dây bẩn rồi dùng bàn là là nhẹ vài lần, như vậy dầu sẽ bị hút hết vào giấy, làm cho cho sách lại sạch sẽ và phẳng phiu như ban đầu.

- Nếu sách bị dây mực, ta đặt một miếng giấy hút nước tốt xuống dưới trang giấy bị dây mực, dùng dung dịch ôxy già (pêôxit hydro) 20% xoa ướt vết bẩn, sau đó lại đặt tiếp một tờ giấy thấm nước lên trên trang giấy, đè 1 vật nặng lên trên, như vậy mực sẽ bị dung dịch ôxy 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 axit ôxalic hoặc axit xitric để tẩy, sau đó dùng nước sạch rửa qua trang sách, rồi dùng giấy thấm kẹp vào sách, để khô là được.

766. Cách làm mực Tàu không bị phai màu

Khi viết, vẽ phải dùng đến mực Tàu, nếu muốn mực không bị phai màu, ta hoà vào mực 1

chút nước xà phòng (hoặc nước 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 tường, ta thường dùng keo, hồ hoặc đinh, nhưng làm như vậy lúc muốn tháo xuống thường rất khó, nếu không tháo, tranh ảnh cũng dễ bị mọt ăn, hoặc bị vết gỉ dây bẩn lên tranh và tường. Nếu chúng ta thay các phương pháp trên bằng dùng thuốc đánh răng dán tranh, tranh không những được bảo vệ khỏi bị mọt ăn, mà khi lấy xuống lại dễ dàng, tường 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 như cũ.

769. Cách lau bụi tượng thạch cao

Tượng thạch cao thường rất dễ bám bụi, mà bụi đã bám thì rất khó lau sạch. Chúng tôi xin đưa ra 1 phương pháp sau để các bạn cùng tham khảo: lấy bột mỳ trộn với nước sao cho bột hơi quánh,

dùng bàn chải mềm xoa đều bột mì đã trộn nước lên tượng rồi đem phơi khô. Khi tượng đã khô, ta dùng bàn chải (chú ý là bàn chải sạch) quét tượng, lớp bụi sẽ cùng lớp bột mì rơi ra khỏi tượng.

770. Cách làm sạch con dấu

Con dấu sau 1 thời gian sử dụng sẽ bị cặn mực bám làm dấu in không được 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 như vậy vài lần là ta có thể lấy hết được các vết bẩn và cặn mực trên con dấu. Ngoài ra, ta cũng có thể dùng bàn chải mềm thấm vào xăng hoặc dầu hoả lau nhẹ lên con dấu, cách này tác dụng cũng khá tốt. Ngoài 2 cách trên tuyệt đối không dùng kim hoặc dùng dùi để gầy hoặc đục, như vậy sẽ làm các đường nét của dấu bị hỏng.

771. Cách cất giữ phim chụp ảnh

Ta chỉ cần đem phim chụp ảnh (chưa chụp) cất vào tủ lạnh, như 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 đắt (nhưng chưa lâu), nếu được cất trong tủ lạnh cũng sẽ lại có thể đem ra chụp được.

772. Làm mới những tấm phim cũ

Với những tấm phim đã cũ hoặc bị dây bẩn, ta chỉ cần dùng bông thấm cồn để lau là phim lại sạch sẽ như 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 như 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 dưới ảnh (hoặc dán trước vào album).

- Dán 4 cạnh ảnh lên album.

Với cách này, ta lấy ảnh ra sẽ rất dễ dàng.

774. Cách bảo quản máy ảnh

Vào mùa mưa 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 nilông kín cùng chất hút ẩm, buộc chặt rồi cho vào hộp đựng bánh bằng sắt đậy lại, như 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 ngược chiều lại nhau là được.

776. Phương pháp tiết kiệm giấy than

Đem giấy than đã dùng rồi hơ lên bếp hoặc lò sưởi 1 lúc sẽ dùng tiếp được 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 chưa lên men hết không được phép dùng để tưới cây, vì sữa 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 (tuỳ theo thời gian ngắn dài mà chọn túi to nhỏ), sau đó dùng kim châm một lỗ nhỏ ở túi, đặt túi nước vào chậu hoa (sát với đất, lỗ thủng tiếp đất). Như vậy, nước sẽ từ từ chảy ra ngấm vào đất, giúp đất luôn giữ được độ ẩm (chú ý lỗ thủng không nên châm to quá).

Ngoài ra, ta còn có thể lấy một chậu nước, chọn 1 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 cây, sẽ có hại cho sức khoẻ, 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 dưa, 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 (làm 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 v.v... Đây là những thứ có hàm lượng lân cao. Dem những thứ này trộn vào đất dùng để cấy vi 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 nước để bón thúc, cây ra hoa hoa sẽ tươi đẹp, cây ra quả quả sẽ trĩu cành.

Nước gạo lên men, nước dãi giá đậu, nước tro các loại cây cỏ, nước mưa, nước thay bể cá v.v... đều có những hàm lượng đạm, lân, kali nhất định. Nếu ta biết sử dụng vừa lượng, 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 được nhiều hoa, thậm chí không sống được. Làm trung hoà đất có tính kiềm có thể nhiều cách, nhưng 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 nước lạnh, dùng nước này bón cây thường xuyên sẽ giảm dần tính kiềm trong đất.

781. Phòng bệnh cho hoa

Mùa xuân là mùa trăm hoa đua nở. Chính vào lúc này ta chỉ cần phun 1 - 3 lần dung dịch borto 1% vào mặt trước và mặt sau của lá là có thể phòng bệnh được cho cây. Cách hoà chế dung dịch borto 1% như sau: Lấy 1g axit sunfuric đồng, tán nhỏ hoà với 50ml nước nóng; lấy tiếp 1g vôi sống, cho vài giọt nước để tôi, tôi xong lại hoà tiếp với 50ml nước, lọc cặn. Cuối cùng trộn cả hai dung dịch vào với nhau, nếu thành 1 dung dịch màu xanh da trời trong là được.

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 nước nóng khoảng 1 - 2 ngày, để đến lúc nước thành màu nâu sẫm, lấy

nước đổ tưới lên cành hoa và cánh hoa, còn lại pha loãng rồi tưới vào bồn hoa, kiến sẽ bò đi hết.

783. Cách giữ hoa tươi lâu

Hoa tường vi: Sau khi cắt cành chuẩn bị cắm hoa, hơ vết cắt qua lửa.

Hoa cúc: Cho thêm vào nước cắm hoa 1 chút urê có thể làm hoa sống được 30 ngày.

Hoa bạch lan: Buổi tối bọc hoa bằng vải ẩm, ban ngày bỏ ra, có thể giữ hoa tươi thêm 2 - 3 ngày.

Hoa phù dung: Cắm hoa vào nước nóng khoảng 1 - 2 phút trước rồi cắm vào nước lạnh sau.

Hoa mẫu đơn và hoa thược dược: Ngâm vết cắt vào nước nóng trước khi cắm hoa vào nước lạnh.

Hoa thủy tiên: Cắm hoa vào nước muối nhạt (tỉ lệ 1/1000).

Hoa huệ: Cắm hoa vào nước đường.

Hoa sen: Bịt bùn vào dưới cành hoa, sau đó cắm vào nước muối nhạt.

Ngoài ra, hoà thuốc aspirin vào lọ nước cắm hoa cũng có thể kéo dài thời gian hoa nở.

784. Điều chỉnh thời gian hoa nở

Dem giống hoa hoặc cành dùng để giám bỏ vào túi nilông rồi để vào ngăn đá trong tủ lạnh, khi

thấy thời gian thích hợp đem ra trồng như 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 thường 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 dưới cát (vùi kín cả chậu chỉ để lộ cây hoa lên trên), hàng ngày tưới nước lên cát 2 lần, 1 lần buổi sáng, 1 lần buổi tối. Như vậy, ta vừa giữ được độ ẩm cho đất, quan trọng hơn là tận dụng được khả năng hút nóng của cát, giúp đất hạ được 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 người ta thường 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 lá cây bị rách nhưng chưa rời hẳn, ta có thể dùng băng dính trong dính mảnh đứt lại (sao cho vết đứt khớp vào nhau). Nếu lá đã bị đứt rời ra, ta cũng có thể dùng băng dính trong dính lại, nhưng trước hết phải dùng hai miếng thủy tinh trong mỏng (to

gắn bằng lá) cố định lá, sau đó quấn băng dính (quấn cả miếng thủy tinh). Vì với băng dính và thủy tinh ánh sáng mặt trời đều xuyên chiếu qua được, bởi vậy cho dù dùng cả thủy tinh và băng dính quấn lá vẫn không hề ảnh hưởng đến sự quang hợp của lá. Nhưng cần phải chú ý rằng trước 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 nước vào để rửa. Nhưng làm như 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 nước, tỉ mỉ lau từng lá một. Còn với những loại cây khác, không phải cây chơi lá, ta có thể dùng bình nước 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 trường 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 1 loại phân bón rất có giá trị.

689. Cách pha chế thuốc diệt côn trùng có hại cho cây

Lấy 200g hành lá, băm nhỏ, ngâm vào 10 lít nước trong vòng một ngày đêm. Sau khi ngâm xong, ta lọc lấy nước 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 nước, hoà loãng với 10 lít nước, không phải ngâm có thể trực tiếp phun vào cành cây bị sâu.

Lấy 400g sợi thuốc lá ngâm với 10 lít nước trong vòng 2 ngày 2 đêm, lọc lấy nước. Khi dùng, pha thêm với 10 lít nước cùng với 20 - 30g bột giặt, pha đều rồi phun vào cành cây bị sâu.

Lấy 10 lít nước, 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 thường mọc rất nhanh, nếu nhổ cũng chỉ mấy ngày sau cỏ sẽ mọc lại như cũ. Để khắc phục tình trạng này, ta có thể dùng nước muối đã

ngâm trứng vịt (để làm trứng vịt muối) hoặc nước muối dưa tươi lên những chỗ cỏ dại mọc nhiều, chỉ cần 3, 4 lần là ngăn chặn được sự phát triển của cỏ. Ngoài ra, nước luộc khoai tây cũng có thể dùng để diệt cỏ dại mọc ở sân hoặc trên đường đi. Thuốc tẩy đối với trị diệt cỏ dại cũng rất có tác dụng. Nếu diệt cỏ dại bằng thuốc tẩy ta phải làm như sau: Đổ nước lên nơi có cỏ dại mọc (để nước thấm vào) trong vòng 24 tiếng đồng hồ, sau đó dùng dung dịch thuốc tẩy tưới lên. Như 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 nh... 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 1 lần berberin (lấy 1/4 viên berberin tức khoảng 1g hoà với nước) cũng có thể làm cho chim đỡ nóng hơn. Ngoài ra, vào mùa hè,

ngoài việc chăm sóc vệ sinh chuồng, thức ăn, nước uống và chống muỗi cắn cho chim, chúng ta cũng nên thường xuyên cho các loại chim, chẳng hạn như chim ăn ngũ cốc ăn rau rãng ngựa (hay còn gọi là cỏ sống đời), kê tươi và ngô tươi; cho chim ăn sâu ăn nhện, dế, ve v.v... Với cách này ta cũng có thể tăng cường được sức đề kháng cho chim.

792. Cách chữa viêm tuyến nhờn ở chim

Phần đuôi chim có 1 tuyến nhờn là nơi tiết ra chất dịch giúp chim làm mượt lông vũ. Tuyến này của chim bị thương, bị nhiễm trùng hay chim bị cảm nắng, cảm lạnh v.v... đều là những nguyên nhân dẫn đến bệnh viêm tuyến nhờn ở chim. Những con chim mắc phải bệnh này thường tỏ ra mệt mỏi, lông vũ tả tơi, biếng ăn, tuyến nhờn đỏ tấy mưng 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 tươi là được).

- * Bôi cồn iốt một lần nữa vào chỗ đau của chim.

Sau khi làm các động tác trên, ta nên cho chim vào nơi yên tĩnh nghỉ ngơi, tránh nơi quá

nóng hoặc quá lạnh, cho chim ăn thức ăn có chất bổ, sau một thời gian chim sẽ khỏi bệnh.

793. Chữa các bệnh về chân cho chim

Chim nuôi trong lồng chân thường dễ bị vật cứng nhọn của vào hoặc bị côn trùng cắn rồi nhiễm trùng, sưng mủ, sưng tấy, nếu nghiêm trọng có thể dẫn đến hoại thư xương. Để ngăn chặn và phòng chống những bệnh này cho chim, ta nên thường 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 được khử trùng lấy mủ ra, tiếp đó dùng nước muối sinh lý (hay còn gọi là muối đẳng trương) hoặc dùng dung dịch thuốc tím 0,1% (pemăngganát kali) rửa sạch vết đau, sau cùng bôi cồn iốt và thuốc chống nhiễm trùng lên là được.

794. Diệt ký sinh trùng làm hại chim

Ký sinh trùng hại chim thường rất nhỏ, chúng bám vào lông và da chim, ăn dần lông, da và thậm chí hút cả máu của chim. Để phòng chống ký sinh trùng cho chim, việc quan trọng nhất là ta phải thường xuyên giữ cho lông chim được sạch sẽ, khô ráo, đồng thời phát hiện sớm nếu chim bị ký sinh trùng xâm nhập hoặc có rận. Khi làm vệ sinh

lông chim, ta có thể nhúng lông qua nước sôi già. Đối với những chim bị ký sinh trùng, ta dùng nước pha với vài giọt dầu hoả (dầu tây) tắm cho chim, đồng thời dùng bột băng phiến 20% rắc vào lông chim (phải xoa nhẹ lông để bột thấm sâu phía trong). Làm như vậy ta có thể diệt được ký sinh trùng làm hại chim.

795. Phòng chứng 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 rất dễ dẫn đến chứng béo phì. Mắc chứng này, chim trở nên chậm chạp, không hay nhảy nhót, ca hát, hô hấp khó khăn, có con trong khi 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 thường 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 phải nước bẩn đều có thể dẫn đến bị viêm dạ dày. Khi bị bệnh, lông chim tả tơi, thân hình gầy gò, thường 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 thường xuyên chú ý giữ đồ ăn, thức uống của chim sạch sẽ. Với những con chim bị bệnh cần nhốt chúng vào những nơi ấm áp ít gió, mỗi ngày cho uống 0,2 đến 1mg thuốc diệt lỵ hoà với nước đường. Cho chim uống liên trong 3 ngày. Ngoài ra, ta còn có thể cho vừa lượng bột than gỗ trộn vào thức ăn cho chim 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 gặp phải gió lạnh, chim nuôi trong lồng rất dễ bị cảm, ta thường thấy chúng lông vũ tả tơi, thờ khờ khờ, ăn yếu dần, nước mũi chảy ra, có lúc toàn thân run lẩy bẩy. Số lượng tử vong do bị cảm và viêm phổi ở chim thường rất cao. Ta có thể chữa cho chim theo cách sau:

- Kịp thời đưa chim vào nơi kín gió, ấm áp nhưng thoáng đãng để tỉnh dương.

- Cho chim ăn nhiều thức ăn có dinh dưỡng.

- Dùng bông thấm với dầu thầu dầu lau nước mũi cho chim.

- Hoà nước đường (đường trắng) cho chim uống, đồng thời mỗi ngày cho chim uống 2 lần 2 - 3 mg thuốc tétaxilin.

PHẦN 2: CHĂM SÓC CÁ CẢNH

798. Phương pháp tăng cường ôxy cho bể cá (cho loại bể cá nhỏ)

Dùng nước đun sôi để nguội đã được tăng hàm lượng ôxy để thay nước bể cá là 1 phương pháp tăng lượng ôxy cho cá hiệu quả nhất. *Cách làm như sau:* Lấy 1 bình đựng coca cola 1,25 lít, đổ nước đun sôi để nguội đến 1/3 bình, đậy nắp kín, xúc mạnh từ 5 - 10 lần (làm như vậy hàm lượng ôxy trong nước sẽ tăng nhiều lần). Sau khi xúc nước xong, ta lập tức đổ nước đó vào bể cá cùng với nước mới vừa thay. Với cách này, ta sẽ tạo cho nước trong bể cá có nhiều lượng ôxy hơn.

799. Chữa bệnh chấm trắng cho cá

Cá bị bệnh này, trên da và vây xuất hiện những bọng nhỏ mau trắng. Để chữa bệnh này, ta phải làm như sau: Cho cá bị bệnh vào dung dịch 1kg nước 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 thường rách tả tơi, bèn trong xương che mang thường đọng máu. Ta có

thể dùng dung dịch thuốc tẩy 1/1000.000 cho vào bể cá, trộn lẫn với nước 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 nước muối (muối ăn) 3% ngâm rửa cá bị bệnh từ 10 - 15 phút, hoặc dùng nước muối ăn 2% hoà với dung dịch cacbonat natri 3% ngâm rửa cho cá trong 10 phút.

802. Chữa bệnh "lông trắng" cho cá vàng

Bệnh này còn được gọi là bệnh thủy độc, nguyên nhân của bệnh là do cá bị vết thương ngoài da hoặc bị vi khuẩn độc xâm nhập. Thời kỳ đầu phát bệnh thường khó phát hiện ra, chỉ đến khi các sợi tơ của vi khuẩn mọc dài ra phía ngoài lúc đó mắt thường chúng ta mới nhìn thấy được. Khi cá bị bệnh, ta có thể lấy nước 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 người nuôi cho ăn không đúng quy cách hoặc thức ăn không hợp vệ sinh. Trong đó, có thể là do các nguyên nhân sau: Giun cho cá ăn chưa được xử lý sạch dẫn đến cá bị vi khuẩn xâm nhập; thức ăn cho cá ăn quá nhiều dẫn đến thức ăn mục nát sinh ra vi khuẩn; nhiệt độ nước không ổn định v.v... Vì vậy cách phòng bệnh tốt nhất cho cá nhiệt đới là cho cá ăn một cách hợp lý cả về số lượng cũng như thời gian. Tuy nhiên, nếu cá mắc phải một số bệnh thường gặp như bệnh chấm trắng, bệnh cảm thì cũng nên biết cách chữa cho cá. Sau đây, chúng tôi xin giới thiệu cách chữa 2 bệnh thường gặp này ở cá nhiệt đới.

- **Bệnh chấm trắng:** Số cá nhiệt đới mắc phải bệnh này lên đến 90%. Bệnh này thường 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 nước (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 lượng thuốc cho phù hợp).

- **Bệnh cảm:** Cá bị cảm rất có thể do nhiệt độ nước trong bể cá bị thay đổi đột ngột. Khi cá bị bệnh thường bơi đi bơi lại lắc lư thân mình, vây được khép lại, ăn ít. Ta có thể lấy dung dịch thuốc tetracyclin 80 vạn đơn vị hoà với 40g muối ăn đổ vào bể cá (lượng thuốc cũng nên tăng giảm theo độ lớn của bể).

MỤC LỤC

CHƯƠNG I : NẤU NUÓNG

PHẦN 1 : CÁCH CHẾ BIẾN THỊT LỢN	7
1. Dùng bia xào thịt, thịt sẽ ngon hơn.	7
2. Hầm thịt cho thêm giấm rút ngắn thời gian.	7
3. Tiết kiệm dầu khi rán thức ăn.	7
4. Cách pha chế món thịt viên.	7
5. Cách pha chế thịt khi xào.	8
6. Phèn chua làm món thịt kho tàu không ngấy.	8
7. Kỹ thuật khi nướng thịt.	8
8. Hun thịt (thịt hun khói) bằng lá chè, đường và gạo.	9
9. Khi nướng thịt nên đặt miếng bánh mì bên cạnh bếp.	9
10. Gan lợn và cách xử lý.	9
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 sườn rán không bị co lại.	11
15. Cách rán bì lợn.	11
16. Cách thái thịt mỡ.	11
17. Thịt mỡ và cách chống béo.	12
18. Cách bảo quản xúc xích sau khi cắt.	12
19. Vị thơm ngon của canh thịt vỏ quýt.	12

20. Mùi vị thơm mát của canh lá cần.	13
21. Canh sườn nên cho thêm giấm.	13
22. Khi thịt bị bắn nên dùng nước gạo rửa thịt.	13
23. Cách rửa thịt bị dính dầu hoặc có mùi hôi.	14
24. Làm tan thịt đông lạnh cần phải dùng nước lạnh hoặc nước muối.	14
25. Nước gừng có thể làm thịt đông lạnh tươi trở lại.	14
26. Mỡ lá và cách rửa.	15
27. Các cách rán mỡ lợn.	15
28. Khử mùi thịt bằng rượu và rượu trắng.	16
29. Củ cải trắng khử vị chát của thịt muối.	16
30. Các cách làm sạch nội tạng lợn.	16
31. Nhổ lông lợn bằng nhựa thông.	17
32. Mật ong có thể giữ thịt lợn tươi lâu.	17
33. Giữ thịt tươi lâu bằng khăn tắm giấm.	18
34. Giữ thịt tươi bằng mỡ lợn.	18
35. Giữ thịt tươi bằng túi tắm rượu.	18
36. Cách bảo quản xúc xích (lạp xưởng).	18
PHẦN 2: CÁCH CHẾ BIẾN THỊT BÒ	19
37. Phương pháp xào cho thịt bò mềm.	19
38. Nên dùng nước sôi để ninh nấu thịt bò.	19
39. Mùi vị độc đáo của thịt bò nấu bia.	19
40. Cách làm thịt bò già mềm trở lại.	20
PHẦN 3: CÁCH CHẾ BIẾN THỊT GÀ, VỊT	20

41. Làm sạch tiết cho thịt khỏi đen và tanh.	20
42. Trước khi nhổ lông gà, vịt nên đổ giấm hoặc rượu lên mình gà, vịt.	20
43. Không nên lấy nước sôi nhúng vịt.	21
44. Cách rút xương cả con (gà, vịt...) sau khi đã chế biến xong.	21
45. Gà ướp bia trước khi hấp mùi vị thơm ngon hấp dẫn.	21
46. Cách làm mềm thịt gà già.	22
47. Cách chế biến thịt vịt già.	22
48. Thịt gà già hầm lấy nước canh, canh sẽ rất ngon.	23
49. Tiết gia cầm có tác dụng làm canh hết mỡ ngấy.	23
50. Hầm hoặc nấu canh bằng các loại thịt khác nhau, nhiệt độ nước cũng cần phải khác nhau.	24

PHẦN 4: CÁCH CHẾ BIẾN THỦY HẢI SẢN **24**

51. Các cách khử mùi tanh của cá.	24
52. Khử sạch mật cá bằng rượu hoặc cacbonat natri (NaHCO_3).	25
53. Cách đánh vẩy cá nhanh.	25
54. Hành chống ruồi đậu vào cá.	26
55. Cá tươi ướp trước khi nấu, món ăn sẽ đậm đà mà không bị nát.	26
56. Sữa bò có thể làm cá đông lạnh tươi trở lại.	26
57. Cá kho bia tiết kiệm thời gian, không còn mùi tanh.	26
58. Chắc chắn các bạn sẽ thích : cá kho chua ngọt.	27

59. Tác dụng của đường trắng trong các món cá.	27
60. Khi hấp cá nên có một miếng mỡ gà.	27
61. Khi rán cá nên bọc cho miếng cá một lớp bột mỏng.	27
62. Cách làm cá không dính nồi, dính chảo.	28
63. Mẹo ăn ba ba.	28
64. Mùi vị đặc biệt của cá ngậm sữa bò.	29
65. Mùi thơm của cá ngâm rượu và giấm.	29
66. Khi nấu canh cá ghi nhớ phải cho đủ nước một lần.	29
67. Rượu gạo khử vị mặn của cá.	29
68. Giấm có thể giữ cho cá tươi lâu.	30
69. Giữ cá tươi bằng nước muối.	30
70. Hai cách giữ cá sống.	30
71. Giữ cá tươi bằng nước muối.	31
72. Nước muối làm cá đông lạnh không bị khô.	31
73. Cách bóc tôm sống.	32
74. Vỏ, cánh quế có thể khử mùi tanh của tôm.	32
75. Tôm tươi nên luộc hoặc rán qua trước khi cho vào tủ lạnh để đông lạnh.	32
76. Phương pháp giữ trạch sống.	32
77. Mẹo làm thịt ba ba.	33
78. Phương pháp ngâm, ướp sữa và thái sợi.	33
79. Cách bóc mực khô.	34
PHẦN 5: CÁCH CHẾ BIẾN TRỨNG GIA CẨM	34
80. Cách giữ lòng đỏ trứng tươi lâu.	34
81. Cách giữ lòng trắng trứng tươi lâu.	34

82. Đánh trứng không được dùng đồ nhôm.	35
83. Đánh trứng nhanh cần cho muối.	35
84. Đánh trứng cần cho thêm nước lạnh.	35
85. Cách phân biệt trứng chín và trứng sống.	35
86. Cách phân biệt trứng mới và trứng cũ.	36
87. Phòng trứng nứt khi luộc.	36
88. Mẹo luộc trứng dập vỡ.	36
89. Luộc trứng cho dấm dễ bóc vỏ.	37
90. Đun chè trứng nên dùng chè đen.	37
91. Cách ốp lết trứng.	37
92. Tác dụng của bột mỳ khi rán trứng.	37
93. Mùi vị thơm ngon của trứng rán cho thêm rượu.	38
94. Muối có thể điều chỉnh màu sắc của trứng.	38
95. Mẹo bóc trứng bắc thảo.	38
96. Cách thái trứng luộc.	38
97. Cách thái trứng bắc thảo.	39
98. Khử vị đắng, chát cho trứng bắc thảo.	39
99. Điều cần chú ý khi làm trứng cuộn.	39
100. Cách ăn trứng vịt muối mới.	40
101. Hai cách muối trứng.	40
102. Cách làm trứng muối tiết ra nhiều dầu.	41
103. Các cách bảo quản trứng.	41

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

CHẾ PHẨM CỦA SỮA 44

- 104. Cách đun sữa không bị trào ra ngoài. 44
- 105. Hai cách bảo quản sữa. 44
- 106. Chống sữa dính nổi khi đun. 44
- 107. Cách làm pho mát bị cứng mềm lại. 44
- 108. Khử vị gầy của sữa dê. 45

PHẦN 7: CÁCH CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN RAU 45

- 109. Mẹo cho muối khi xào rau. 45
- 110. Tác dụng của bia khi làm các món nộm. 46
- 111. Muối có thể làm cho rau vàng xanh trở lại. 46
- 112. Tác dụng của sữa bò khi xào súp lơ. 46
- 113. Nộm có cà chua nên cho muối. 46
- 114. Làm xa lát bằng rượu nho. 47
- 115. Cách pha chế nước chua ngọt. 47
- 116. Cách cho giấm vào thức ăn. 47
- 117. Bí quyết muối đậu cove. 47
- 118. Cách khử vầng trắng trong vại dưa. 48
- 119. Bí quyết thái ớt, hành không bị cay mắt. 48
- 120. Giảm bớt độ cay khi xào ớt. 49
- 121. Cách bảo quản ớt tươi. 49
- 122. Cách chữa canh bị mặn. 49
- 123. Tảo tía (hay còn gọi là tảo cao) có thể giảm độ béo cho canh. 50

124. Cách xử lý thức ăn nấu bị mặn.	50
125. Giảm độ chua của thức ăn bằng rượu.	50
126. Cách làm dưa muối đỡ bị mặn và bị cay.	51
127. Khử vị đắng và chát trong rau.	51
128. Củ cải khô đông lạnh.	51
129. Khử mùi ở củ cải.	51
130. Cách bảo quản củ cải.	52
131. Cách giữ tươi cà rốt đã gọt vỏ.	53
132. Cách phục hồi hành tây đông lạnh hợp lý.	53
133. Cách bảo quản rau.	53
134. Xào hành tây nên cho bột mỳ.	54
135. Cách xử lý tay bị ngứa khi gọt khoai sọ hoặc khoai môn.	54
136. Cách xào ngó sen không bị thâm đen.	54
137. Điều cần lưu ý khi thái cà.	55
138. Bí quyết gọt vỏ khoai tây.	55
139. Khoai tây gọt vỏ càng mỏng càng tốt.	55
140. Hương vị của khoai tây có cho thêm sữa.	55
141. Cách xào khoai tây.	56
142. Cách khử mùi khoai tây đông lạnh.	56
143. Khoai tây không được để cùng với khoai lang.	56
144. Cách nấu rong biển chóng nhừ.	56
145. Hiệu quả của nước gạo ngâm rau khô.	57
146. Cách chế biến rong biển khô.	57
147. Hai cách ngâm mộc nhĩ.	57
	351

148. Cách rửa mộc nhĩ.	57
149. Cách ngâm nấm.	58
150. Cách phân biệt nấm độc.	58
151. Cách chế biến rau kim châm.	58
152. Cách ngâm măng khô để ăn dần.	58

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

153. Tác dụng của muối với các thức ăn sẵn làm từ đậu.	59
154. Cách xử lý khi nấu món rau chân vịt với đậu phụ.	59
155. Nước dưa và đậu phụ.	60
156. Xào giá đậu nên cho giấm.	60
157. Bí quyết nấu đậu xanh như đậu.	60
158. Bảo quản đậu đỏ, đậu tằm khỏi bị mốc đục.	61
159. Cách bóc vỏ đậu tằm.	61

PHẦN 9: CÁCH CHẾ BIẾN VÀ CẤT GIỮ LẠC

160. Cách giữ độ giòn của lạc rang dầu.	61
161. Cách rang lạc.	61
162. Bảo quản lạc.	62

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

163. Cách chọn đồ đựng để dầu mỡ.	62
164. Cách bảo quản và tăng hương thơm của dầu lạc.	63
165. Bí quyết khử mùi của dầu hạt cải.	63

166. Bí quyết làm mất bọt trong dầu nóng.	63
167. Cách xử lý khi dầu trong nồi bốc lửa.	64
168. Cách khử mùi của dầu để lâu.	64
169. Cách khử mùi tanh của dầu rán cá.	64
170. Cách làm tăng mùi thơm của dầu hạt cải.	65
171. Cách xào rau tiết kiệm dầu.	66
172. Cách chống xi dầu bị mốc.	66
173. Làm tăng vị thơm của dấm.	66
174. Trứng bắc thảo có thể giảm độ chua của giấm.	66
175. Cách bóc tỏi nhanh.	67
176. Cách khử mùi tỏi sau khi ăn.	67
177. Cách cất giữ tỏi.	67
178. Cách bảo quản rượu gạo.	68

PHẦN 11: BẢO QUẢN, CHẾ BIẾN GẠO VÀ THỨC ĂN

LÀM TỪ GẠO 68

179. Nấu cơm phải dùng nước sôi.	68
180. Dung nước trà nấu cơm có lợi cho tiêu hóa.	68
181. Mùi vị của cơm cho thêm dầu.	69
182. Nấu cơm nên cho giấm.	69
183. Cơm canxi.	69
184. Cách tiết kiệm điện khi sử dụng nồi cơm điện.	70
185. Cách hấp cơm củ.	70
186. Bí quyết nấu cơm gạo cũ.	70
187. Nấu cháo bằng phích nước.	71
188. Nấu cháo cho phèn chua chống như.	71

189. Cách nấu cháo bằng cơm thừa.	71
190. Mùi vị thơm mát của cháo có cho vỏ quýt.	71
191. Cháo ngọt thêm giấm càng thêm ngọt.	71
192. Cách nấu cơm, nấu cháo tránh bị trào ra ngoài.	72
193. Cách xử lý cơm sống.	72
194. Cách khử mùi cơm khê.	73
195. Gạo và hoa quả không được để lẫn vào nhau.	74

PHẦN 12: BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỨC ĂN

LÀM TỪ BỘT MỠ **74**

196. Muối có thể chống bột mỳ bị đóng vón.	74
197. Cách làm bột lên men nhanh.	74
198. Rượu có thể làm bột nhanh lên men.	75
199. Lên men bột vào trời lạnh nên cho đường trắng.	75
200. Mỡ lợn giúp màn thầu, bánh bao trắng hơn.	76
201. Nước muối lên men bột làm bột xốp mềm.	76
202. Màn thầu, bánh bao cho bia càng ngon.	76
203. Tác dụng của muối khi nhào bột làm bánh bao.	76
204. Mùi thơm của màn thầu vỏ quýt.	77
205. Khi hấp bánh bao hay màn thầu nên đặt khay trước rồi nổi lửa sau.	77
206. Cách xử lý khi hấp bánh bị dính khay.	77
207. Xử lý bánh bao hoặc màn thầu bị vàng.	77
208. Bí quyết rán màn thầu tiết kiệm dầu.	78
209. Cách làm bánh để không thừa bột cũng không thừa nhân.	78

210. Cách giữ các chất dinh dưỡng cho nhân bánh có rau.	79
211. Cách trộn loại nhân sủi cảo mới.	79
212. Cách luộc sủi cảo không bị dính nổi.	80
213. Tác dụng của nồi áp suất trong khi làm sủi cảo.	81
214. Cách đun mỳ sợi.	81
215. Luộc mỳ sợi nên cho muối trước, cho mỳ sau.	82
216. Cách khử vị kiết trong mỳ.	82
217. Cách làm cho mỳ sau khi luộc không bị dính vào nhau.	82
218. Làm bánh nên cho một ít bia vào bột.	82
219. Điều cần lưu ý khi làm nem.	83
220. Cách cắt bánh mỳ.	83
221. Cách bảo quản bánh mỳ.	83
222. Cách xử lý bánh bích quy bị mềm.	83
223. Cách cắt giữ bánh ngọt.	84
224. Cách cắt bánh gato.	84

CHƯƠNG II: QUẢ VÀ ĐỒ UỐNG 85

PHẦN 1: CÁCH CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN

CÁC LOẠI QUẢ TƯƠI 86

225. Cách xử lý hoa quả sau khi đã gọt vỏ.	86
226. Cách bảo quản táo tàu bằng rượu vang.	86
227. Các cách bảo quản táo tàu khác.	86
228. Cách thúc chuối tiêu chín nhanh.	88
229. Nên bảo quản chuối bằng tủ lạnh.	88

230. Cam quýt và cách giữ tươi.	88
231. Cách bóc vỏ đào nhanh.	89
232. Cách vắt nước chanh cho được nhiều nước.	89
233. Cách khử vị chát trong hồng.	89

PHẦN 2: CÁCH CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN

CÁC LOẠI QUẢ KHÔ 90

234. Cách sơ chế hạt táo tàu (loại táo dùng để làm thuốc).	90
235. Cách bóc vỏ táo tàu khô (táo làm thuốc).	90
236. Cách luộc táo nhanh.	91
237. Cách bóc hạt dẻ (loại to như hạt dẻ Trung Quốc).	91
238. Cách đập bỏ vỏ quả óc chó.	91

PHẦN 3: CÁCH BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN

CÁC LOẠI DƯA TƯƠI 92

239. Dưa hấu và các cách ăn khác nhau.	92
240. Cách bảo quản dưa hấu.	93
241. Cách rửa các loại dưa.	93

PHẦN 4: CÁCH XỬ LÝ ĐỒ UỐNG. 94

242. Cách làm nước sôi chóng nguội.	94
243. Pha trà bằng nước ấm nên cho đường.	94
244. Tự chế trà ướp hoa nhài.	94
245. Cách giữ trà trong tủ lạnh không bị mất mùi.	95
246. Trà và cách chống ẩm.	95
247. Cách xử lý trà bị mốc.	95
248. Hương vị của rượu đông đá.	96

249. Cách cất giữ cà phê tan.	96
250. Khi đun cà phê nên cho muối.	96
251. Hương vị của vô quýt ngâm rượu.	96
252. Cách làm tăng thêm vị bia.	97
253. Bia kem khai vị.	97
254. Mùi thơm của nước đường vô quýt.	97
255. Cách làm đường vón cục tới ra.	97
256. Cách làm tan mật ong lắng đọng dưới đáy lọ.	98
257. Rượu vang có thể khử đi mùi nước gì.	98

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

99

PHẦN 1: TẨY CÁC VẾT BẨN TRÊN QUẦN ÁO

100

258. Tẩy vết cà phê, nước trà trên quần áo.	100
259. Tẩy vết rượu trên quần áo.	100
260. Tẩy vết nước hoa quả.	101
261. Tẩy vết nhựa hồng trên quần áo.	101
262. Tẩy vết kẹo cao su (loại thổi bóng như big babol).	102
263. Tẩy vết kẹo cao su thường.	102
264. Tẩy vết bẩn của kem.	102
265. Tẩy vết xi dầu.	102
266. Tẩy vết tương cà chua.	102
267. Tẩy trứng gà dính trên áo.	103
268. Tẩy vết dầu động thực vật dính trên quần áo.	103
269. Tẩy vết vàng của tôm trên quần áo.	103

270. Tẩy vết mực bút bi.	103
271. Tẩy vết mực đỏ.	104
272. Tẩy vết mực xanh.	104
273. Tẩy vết mực tàu (mực mài).	104
274. Tẩy vết giấy than, bút nện.	104
275. Tẩy vết mực in.	105
276. Tẩy vết mỡ hôi.	105
277. Cách tẩy vết máu, vết sữa.	106
278. Tẩy vết nước tiểu trên quần áo.	106
279. Tẩy vết dầu mỡ trên áo lông.	106
280. Tẩy vết bùn vàng.	107
281. Tẩy các vết keo trên áo lông, áo len.	107
282. Tẩy mốc trên quần áo.	107
283. Tẩy vết gỉ.	108
284. Tẩy vết sơn.	108
285. Tẩy vết dầu trẩu.	109
286. Tẩy vết nhựa đường.	109
287. Tẩy vết dầu nện.	109
288. Cách tẩy vết dầu ống khói.	110
289. Tẩy vết hắc ín.	110
290. Tẩy vết cỏ xanh.	111
291. Tẩy vết thuốc đỏ.	111
292. Tẩy vết cồn iốt.	111
293. Tẩy vết thuốc mỡ.	111
294. Tẩy vết thuốc tím.	111

PHẦN 2: QUẦN ÁO VÀ CÁCH GIẶT	112
295. Cách giặt tẩy cổ áo và ống tay áo.	112
296. Mẹo dùng vỏ trứng trong khi giặt.	112
297. Chông áo trắng bị vàng.	113
298. Nước giấm có thể khử đi mùi lạ ở quần áo.	113
299. Cách chông quần áo bị phai màu.	113
300. Cách giặt giảm bớt vết nhăn.	114
301. Cách chông áo len bị co.	114
302. Cách làm áo len bị chảy co bé lại.	114
303. Cách giặt các loại áo len sợi.	115
304. Cách làm mất đi vết sần bóng trên áo len.	116
305. Cách đập bụi ở áo len.	116
306. Bàn là có thể là hết bụi đất ở quần áo dạ (nỉ).	116
307. Cách giặt áo da.	117
308. Cách giặt tẩy bụi bẩn trên đồ dùng bằng da.	117
309. Cách giặt khăn rửa mặt.	117
310. Cách giặt tã lót trẻ em.	118
311. Cách giặt màn.	118
312. Phương pháp giặt quần áo bằng máy vừa kinh tế lại sạch.	119
PHẦN 3: CÁC CÁCH LÀ QUẦN ÁO	119
313. Cách là quần áo đơn giản nhất.	119
314. Một số cách là quần áo.	119
315. Cách là các loại vải khác nhau.	120

316. Cách là quần áo hàng len dạ.	120
317. Cách là quần áo tơ tằm thắt.	121
318. Cách là quần áo da thuộc.	121
319. Cách là cavát.	121
320. Cách xử lý quần áo bị là cháy.	122

PHẦN 4: GIA CÔNG, SỬA CHỮA VÀ BẢO QUẢN

QUẦN ÁO	123
321. Quần áo lót cần giặt trước mặc sau.	123
322. Tận dụng khuy cúc quần áo cũ.	124
323. Cách phục hồi lớp lông trên áo bị bẹp.	124
324. Cách để có những bộ quần áo ở nhà mát mẻ mặc vào mùa hè sau khi đi làm về.	124
325. Cách chống các nếp gấp ở quần áo khi đi công tác.	125
326. Cách dùng khăn quàng cổ.	125
327. Cách làm đẹp áo phông.	126
328. Cách sử dụng các mảnh vải thừa.	126
329. Cách xử lý áo len mặc lâu bị mài mòn.	126
330. Cách sử dụng băng phiến.	127
331. Cách cắt vải tơ tằm nhanh.	127
332. Cách tính vải khi mua vải may quần áo.	128
333. Cách phân biệt mặt phải và trái của vải.	128
334. Cách đính cúc áo bằng máy khâu.	129
335. Cách làm tăng độ bền khi khâu cúc áo.	129
336. Tẩy vết bẩn ở cúc áo.	130
337. Cách làm cho cúc áo sáng bóng trở lại.	130

338. Tự chế móc quần áo.	130
--------------------------	-----

PHẦN 5: CÁC CÁCH BẢO QUẢN, SỬA CHỮA

GIẤY, TẤT	131
339. Cách đi giày da mới.	131
340. Các cách lau, đánh giày.	132
341. Các cách "hồi xuân" cho giày da.	133
342. Cách làm mới giày đen đã cũ.	134
343. Cách cất giữ và bảo quản giày da.	134
344. Cách chống rụng lông cho giày da lông cao cổ.	135
345. Cách tẩy vết bẩn cho giày bata màu trắng.	136
346. Điều cần lưu ý khi phơi giày vải.	137
347. Cách giữ sạch dây giày màu trắng.	137
348. Cách giữ cho các loại dép xốp, dép tông dùng được lâu hơn.	137
349. Khử mùi các loại dép có đế cao su.	137
350. Cách làm cho giấy hết bị ẩm ở bên trong.	138
251. Cách làm lót giày đơn giản.	138
352. Cách tính số đo của giày.	139
353. Cách làm mềm xi giày bị cứng.	139
354. Cách bảo quản xi đánh giày.	139
355. Cách tính độ dài của tất.	139
356. Cách giặt, sử dụng tất giấy.	140
357. Cách vá tất giấy.	140

PHẦN 6: PHƯƠNG PHÁP BẢO DƯỠNG ĐỒ TRANG SỨC 141

358. Cách lau đồ trang sức bằng bạc. 141
359. Cách làm phục hồi vẻ sáng bóng
của đồ trang sức bằng bạc. 141
360. Cách rửa đồ trang sức bằng bạc. 141
361. Cách tẩy rửa đồ trang sức bị cáu bẩn nhiều. 142
362. Cách rửa đồ trang sức bằng vàng ta. 142
363. Cách xử lý đồ trang sức vàng ta bị bạc màu. 142
364. Cách rửa dây chuyền vàng. 143
365. Cách lau nhẫn đá quý. 143

CHƯƠNG IV: ĐỒ DÙNG GIA ĐÌNH 144

PHẦN 1: LAU CHùi VÀ SỬA CHỮA ĐỒ GỖ 145

366. Dùng khăn lau đồ gỗ mới. 145
367. Dùng nước chè để lau đồ gỗ mới. 145
368. Sửa bề mặt mùi sơn, dầu. 145
369. Cách làm đồ gỗ mới trở lại. 145
370. Dùng nước muối để rửa đồ mây tre. 146
371. Dùng bàn chải lông quét bụi. 146
372. Dùng giấy thiếc (giấy bóng trong bao thuốc lá)
tẩy vết cáu chè. 146
373. Cách xử lý vết nóng rộp trên đồ gỗ. 147
374. Cách xử lý đồ gỗ màu trắng bị vàng. 148
375. Cách xóa các vết cháy trên bề mặt sơn đồ gỗ. 148
376. Cách xóa các vết xước trên bề mặt sơn đồ gỗ. 148

377. Cách xóa các vết nén trên đồ gỗ.	149
378. Cách xử lý lớp dán trên bề mặt đồ dùng bị rộp.	149
379. Tẩy vết cấu nước trên đồ gỗ.	149
380. Xử lý các vết trầy xước do va chạm đôi với đồ dùng bằng gỗ trấu.	150
381. Cách tẩy vết sơn cũ trên đồ gỗ.	150
382. Cách xử lý đồ gỗ bị nứt.	150
PHẦN 2: TRANG TRÍ TƯỜNG VÀ THẨM	151
383. Cách vẽ đường trang trí bằng sơn.	151
384. Phương pháp tính lượng vật liệu quét tường.	152
385. Pha mực xanh vào vôi quét tường làm tăng thêm độ trắng.	152
386. Cách pha chế hồ cho giấy dán tường.	153
387. Cách tính lượng giấy dán tường cần dùng.	153
388. Phương pháp dán giấy dán tường.	154
389. Cách đóng đinh lên tường.	154
390. Tự tạo những tấm thẩm nhỏ.	155
391. Cách xử lý những vết bị ép bẹp trên thẩm.	155
392. Tẩy vết keo cao su trên thẩm.	156
393. Cách xử lý những vết cháy trên thẩm.	156
394. Cách giặt thẩm đơn giản.	156
395. Phương pháp lau sạch thẩm nhựa.	157
PHẦN 3: SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG XE ĐẠP	157
396. Phương pháp kéo dài tuổi thọ cho lốp xe.	157

397. Vá xăm xe đạp.	157
398. Cách xử lý xăm xe đạp bị xuống hơi chậm.	158
399. Khi lau dầu hoặc sửa xe kị dùng dầu máy khâu.	158

PHẦN IV: CÁCH SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG

ĐỒNG HỒ BÁO THỨC

158

400. Cách xử lý đồng hồ đánh chuông.	158
401. Cách lau chùi linh kiện của đồng hồ treo tường loại đánh chuông.	159
402. Các công dụng khác của đồng hồ đeo tay.	159
403. Cách xử lý khi đồng hồ bị thấm nước.	160
404. Cách đem gián chống vỏ đồng hồ bị ăn mòn.	161
405. Cách làm mặt đồng hồ mới trở lại.	161
406. Cách xử lý đồng hồ đeo tay bị nhiễm từ.	161

PHẦN 5: CÁCH LAU RỬA VÀ XỬ LÝ ĐỒ THỦY TINH

162

407. Phương pháp lau chùi kính.	162
408. Cách lau gương.	163
409. Cách dân tay nắm vào kính.	164
410. Cách tự làm kính mờ.	164
411. Dùng mảnh sứ, mảnh đá cuội cắt kính.	164
412. Dùng lòng trắng trứng gắn các đồ bằng thủy tinh.	165

PHẦN 6: CÁCH XỬ LÝ CÁC ĐỒ DÙNG HÀNG NGÀY

165

413. Dùng xà phòng để làm trơn ngăn kéo.	165
414. Nên có thể làm trơn cửa sổ bằng sắt.	166
415. Cách chống cho sơn lọt vào kẽ móng tay.	166

416. Dùng thuốc tẩy rửa chổi lông quét sơn.	166
417. Dùng nước xà phòng để rửa chổi quét vôi.	167
418. Cách vạt đỉnh vít tiết kiệm sức.	167
419. Cách đóng đinh trên gỗ tránh bị nứt.	167
420. Cách sử dụng những chiếc băng cát sét cũ bỏ đi.	167
421. Cách tránh sàn gỗ phát ra tiếng.	168
422. Cách làm móc rèm cửa đơn giản.	168
423. Tự làm mắc áo liền hoàn.	168
424. Làm mắc treo quần bằng dây thép.	169
425. Dùng sữa bò giặt rèm lưới.	169
426. Dùng đầu lọc thuốc lá giặt rèm lưới.	169
427. Cách tận dụng những chiếc tát cũ.	170
428. Cách tận dụng những chiếc đĩa hát cũ.	170
429. Cách cắt, khoan gạch tráng men.	170
430. Cách xử lý cửa bị kích chật.	171
431. Cách xử lý cửa tự động mở.	171
432. Cách thiết kết và trưng bày đồ gỗ.	171
433. Cách làm sạch bụi trên mặt salông nhung.	172
434. Cách làm sạch bụi trên giường đệm.	172
435. Dùng gan lợn sòng để hàn nối bằng sắt thép bị thủng.	173
436. Dùng dây nhôm để hàn đồ dùng bằng nhôm bị rỗ.	173
437. Dùng vỏ hộp thuốc đánh răng bằng kim loại để hàn đồ làm bằng nhôm.	174
438. Cách phục hồi ấm nước nhôm bị móp.	174

439. Ninh cháo để chữa nổi đất bị rò nước.	175
440. Cách chống nứt cho chậu sành.	175
441. Cách gắn đồ gốm.	176
442. Cách gắn đồ sứ.	176
443. Cách hàn gắn đồ sắt tráng men.	177
444. Cách chữa khóa quần áo (phộc mớ tuya).	177
445. Cách mở khóa quần áo bằng sắt bị gỉ.	178
446. Cách xử lý chia khóa bị gãy khi mở khóa.	178
447. Cách gắn đồ nhựa.	179
448. Cách sửa chữa kính đeo.	179
449. Cách chữa nổi da bơm xe đạp.	180
450. Cách làm vòi nước cũ mới trở lại.	180
451. Cách chữa vòi nước rò rỉ.	181
452. Cách xử lý vòi nước phát ra tiếng ồn.	181
453. Cách chữa ống nước bị rò.	181
454. Cách thông ống dẫn nước thải bị tắc.	182
455. Cách chống nứt cho thớt mới.	183
456. Cách chống rạn nứt cho đồ sứ.	183
457. Cách kéo dài tuổi thọ sử dụng cho chiếc vòng cao su ở nối áp suất.	183
458. Cách hơi diêm ẩm.	184
459. Nhóm lửa bằng vỏ trứng.	184
460. Bếp than tổ ong đôi và phương pháp nhóm lửa nhanh.	184
461. Cách sấy than ẩm.	185

462. Cách ủ bếp (bếp than đôi) tiết kiệm than.	185
463. Phương pháp tiết kiệm than củi.	185
464. Vôi làm mất khói than.	186
465. Cách tiết kiệm nhiệt cho đồ dùng gia đình.	186
466. Cách chống mờ cho kính đeo mắt.	187
467. Cách giữ cho ô mở gấp được linh hoạt.	187
468. Tận dụng vải của những chiếc ô cũ.	187
469. Cách làm mềm dây thừng mới.	188
470. Tự làm chổi lông.	188
471. Tự chế đệm ngồi bằng lông vịt.	188
472. Cách rửa hoa nhuỵ.	188
473. Cách cất giữ túi chườm nóng.	189
474. Cách chống kim khâu bị gỉ.	189
475. Cách mài dao nhanh.	189
476. Cách mài dao cạo cùn.	190
477. Cách mài cắt móng tay.	190
478. Cách mài kéo.	190
479. Cách tự làm dụng cụ tỉa tóc.	191
480. Cách làm mềm khăn bông cứng cũ.	191
481. Cách xử lý bàn chải đánh răng mới.	191
482. Cách làm bàn chải đánh răng bị cong thẳng trở lại.	191
483. Thay xà phòng cạo râu bằng thuốc đánh răng.	192
484. Cách mở nút chai.	192
485. Mẹo lấy nút trong chai.	192
486. Dùng sáp để phong kín miệng chai.	193

487. Mẹo cắt chai thủy tinh.	193
488. Cách chọn cốc thủy tinh.	193
489. Tránh cốc thủy tinh bị rạn vỡ.	194
490. Cách gỡ cốc thủy tinh bị dính chặt vào nhau.	194
491. Cách mở nắp lọ thủy tinh.	194
492. Cách làm nút phích đựng nước nóng kén.	195
493. Cách vắn mở vỏ phích đựng nước bị gỉ.	195
494. Tận dụng đầu mẫu xà phòng.	196
495. Cách phục hồi xà phòng bị mềm.	197
496. Cách giữ cho nến không bị biến dạng.	197
497. Nến để tủ lạnh (ngăn đá) khi đốt không nhỏ giọt.	197
498. Cách sử dụng dầu hỏa.	197
499. Cách đơn giản nhận biết cân sai.	198
500. Cách kiểm tra túi ni lông có độc tinh hay không?	198
CHƯƠNG V: ĐỒ ĐIỆN GIA DỤNG	200
PHẦN 1: SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG TIVI	201
501. Cách làm ăng ten ti vi đơn giản.	201
502. Cách chống gỉ cho ăngten râu.	201
503. Cách chống ăngten râu bị trơn.	201
504. Cách bảo vệ ăngten ngoài trời.	202
505. Cách làm túi choàng bên ngoài ti vi tiện lợi.	202
506. Cách lau bụi ở ti vi bị ẩm.	202
507. Cách lau bụi ở ti vi.	203
508. Cách dùng ánh sáng đèn trong khi xem ti vi.	203

509. Cách làm ti vi hết nhiễu.	204
--------------------------------	-----

PHẦN 2: SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG THIẾT BỊ

CÁT SÉT, RADIO 204

510. Cách sử dụng mới của micro không dây.	204
511. Máy ghi âm giúp tăng cường ghi nhớ.	205
512. Cải tiến bánh băng nhạc.	205
513. Cách chống băng nhạc bị âm thanh hỗn tạp.	206
514. Cách phục hồi băng bị nhăn.	207
515. Dùng tẩy học sinh để tẩy vết bẩn ở đầu từ.	207
516. Vận dụng bộ phận hẹn giờ của máy giặt lên máy ghi âm.	208

PHẦN 3: PHƯƠNG PHÁP SỬ DỤNG VÀ

BẢO DƯỠNG TỦ LẠNH 208

517. Cách khử mùi hôi trong tủ lạnh.	208
518. Dùng ni lông để dọn tuyết trong tủ lạnh.	209
519. Cách làm đá tuyết trong tủ lạnh tan nhanh.	209
520. Cách tiết kiệm điện khi dùng tủ lạnh.	210
521. Cách khắc phục khi tủ lạnh bị mất điện.	210
522. Cách chữa dây cao su phong kín ở cánh cửa tủ lạnh.	211
523. Cách giảm bớt tiếng ồn ở tủ lạnh.	212
524. Tự chế linh kiện tản nhiệt cho tủ lạnh.	212

PHẦN 4: PHƯƠNG PHÁP SỬ DỤNG VÀ

BẢO DƯỠNG MÁY GIẶT 213

525. Phương pháp nối dài ống thải nước máy giặt.	213
--	-----

523. Phương pháp chống gỉ đỉnh ốc của máy giặt. 213

524. Cách làm giảm bớt tiếng ồn của máy giặt. 214

PHẦN 5: SỬ DỤNG VÀ SỬA CHỮA ĐÈN CÁC LOẠI 215

528. Cách kéo dài tuổi thọ của đèn tuýp. 215

529. Cách làm mất tiếng kêu của chấn lưu. 215

530. Cách hàn đui đèn điện. 216

531. Cách tháo đui đèn khó tháo khi đèn vỡ. 216

532. Cách sửa công tắc kéo dây. 216

533. Cách trợ giúp đèn tuýp khởi động. 217

**PHẦN 6: SỬ DỤNG VÀ BẢO DƯỠNG
CÁC ĐỒ ĐIỆN KHÁC 218**

534. Phương pháp tiết kiệm điện cho nồi cơm điện. 218

535. Cách hàn bếp lò xo. 219

536. Cách xử lý mỏ hàn điện không dính thiếc. 219

537. Phương pháp lau tẩy những vết gỉ ở bàn là. 219

538. Cách lựa chọn máy tính. 220

539. Cách giảm bớt tiếng điện thoại. 220

CHƯƠNG VI : VỆ SINH GIA ĐÌNH 221

PHẦN 1: TẨY CÁU NƯỚC 222

540. Tẩy cáu bẩn trong phích nước nóng. 222

541. Tẩy cáu chè. 222

542. Tẩy vết cáu bẩn ở bát đĩa. 222

543. Tẩy cáu trong ấm đun nước. 223

PHẦN 2: TẨY VẾT BẮN **223**

544. Dùng nước trần mỳ rửa bát. 223
545. Thử tự rửa đồ đựng thức ăn. 224
546. Vó táo có thể làm cho nồi nhôm sáng bóng. 224
547. Tác dụng tẩy bẩn của giấm và mai mực. 224
548. Nên cẩn thận khi dùng tro cát để lau chùi đồ dùng. 225
549. Cách cọ rửa nồi đun nước đường. 225
550. Cách lau rửa vò, vại sành và nồi đất. 225
551. Cách lau đồ đạc. 225
552. Cách lau chùi dụng cụ men sứ, thủy tinh. 225
553. Cách rửa đồ dùng bằng nhựa. 226
554. Cách ngăn ngừa muội làm bẩn nồi. 226
555. Cách lau bếp ga. 226
556. Cách cọ rửa gạch tráng men. 226
557. Dùng tóc rối cọ rửa bồn rửa mặt. 227
558. Cách rửa lược bí. 227

PHẦN 3: TẨY VẾT BẮN MỠ DẦU (ĂN) **228**

559. Dùng túi đựng dầu mẩu xà phòng
để tẩy vết bẩn dầu mỡ. 228
560. Tẩy bẩn dầu mỡ bằng tro rơm. 228
561. Tẩy bẩn dầu mỡ bằng bã chè. 228
562. Tẩy bẩn dầu mỡ bằng cẩu bẩn. 228
563. Dùng báo cũ lau vết mỡ. 229
564. Lá cải thìa cũng có thể tẩy vết bẩn dầu mỡ. 229

565. Tẩy vết dầu mỡ cháy bằng vỏ lê tươi.	229
566. Rửa vết cháy cơm bằng than.	229
567. Dùng mai cá mực tẩy vết bẩn dầu mỡ.	230
568. Bã chè cũng có thể tẩy sạch vết bẩn dầu mỡ.	230
569. Tẩy dầu, mỡ trên bàn ăn bằng rượu trắng.	230
570. Tẩy vết dầu mỡ bằng vỏ quýt.	231
571. Dùng dung dịch cacbonát natri rửa bình đựng dầu bằng nhựa.	231
572. Tẩy muội dầu mỡ ở đồ gỗ bằng thuốc tẩy.	231
573. Dùng giấm ăn rửa dầu mỡ trên đồ gỗ.	231
574. Dùng tro bếp (rơm củi) rửa vết dầu mỡ trên bệ bếp xi măng.	232
575. Giấm ăn tẩy vết dầu mỡ cáu trên bóng đèn.	232
576. Giấm ăn lau dầu mỡ dính trên quạt thông gió.	232
577. Rửa dầu mỡ dính trên kính bằng bột giặt và đầu mút thuốc lá.	232
578. Dùng giấm tẩy vết cáu bẩn dầu mỡ trên sàn xi măng.	233
579. Tẩy vết dầu mỡ trong chai lọ bằng vỏ trứng.	233
580. Dùng vôi sống rửa chai lọ đựng dầu hỏa.	233
581. Cát vàng tẩy dầu mỡ tích cáu trong chai.	234
PHẦN 4: TẨY VẾT GI	234
582. Đánh gi bằng hành tây.	234
583. Tẩy gi bằng nước gạo.	234
584. Tẩy gi bằng phèn chua.	234

585. Tẩy gi bằng sun phát đồng ngâm nước.	235
586. Tẩy gi bằng paraffin.	235
587. Tẩy gi bằng giấm ăn.	235
588. Giấm ăn tẩy gi đồng.	235
589. Tẩy gi bằng nèn.	236
590. Ép màng chống gi.	236
591. Tẩy vết gi ở bốn sứ trong phòng vệ sinh.	236

PHẦN 5: KHỬ MÙI HÔI **237**

592. Khử mùi hôi trong chai lọ bằng bột mù tạt.	237
593. Khử mùi sơn bằng giấm.	237
594. Khử mùi sơn bằng nước muối.	237
595. Khử mùi nồi sắt.	238
596. Khử mùi trong nhà bếp bằng giấm đun nóng.	238
597. Khử mùi hôi va li bằng giấm.	238
598. Khử mùi mốc bằng xà phòng.	239
599. Khử mùi khói trong phòng.	239
600. Khử mùi amoniắc.	239
601. Khử mùi axit cacbonic.	239
602. Khử mùi hôi ống nước thải.	240
603. Cách kiểm tra bếp ga có bị hở ga hay không.	240
604. Cách xác định chỗ hở ga ở bếp.	240
605. Khử mùi than bằng vỏ quýt.	241
606. Khử mùi hôi nhà vệ sinh bằng dầu gió.	241
607. Khử mùi hôi bằng cách đốt bã chè.	241
608. Khử mùi hôi bằng phân supe lân.	241

609. Tẩy mùi hôi dính ở tay.	241
------------------------------	-----

PHẦN 6: TRỪ RUỒI MUỖI, DIỆT CHUỘT	242
--	------------

610. Cách diệt ruồi muỗi.	242
611. Cách tiết kiệm hương muỗi.	242
612. Cách diệt rệp.	243
613. Cách diệt gián.	243
614. Vỏ trứng diệt kiến.	244
615. Vỏ trứng diệt sên.	244
616. Cách chống mọt.	244
617. Diệt chuột bằng xi măng.	245

PHẦN 7: CHỐNG ẨM	245
-------------------------	------------

618. Chống nhà chảy mồ hôi.	245
619. Phương pháp chống ẩm đơn giản.	246

CHƯƠNG VII : CÁC PHƯƠNG PHÁP

CHỮA BỆNH THÔNG THƯỜNG	247
-------------------------------	------------

PHẦN 1: CÁCH PHÒNG CHỮA CÁC LOẠI	
---	--

CẢM VÀ QUẠI BỊ	248
-----------------------	------------

620. Phương pháp phòng cảm.	248
621. Phương pháp chữa cảm.	248
622. Lục thần hoàn chữa quai bị.	250

PHẦN 2: CÁCH PHÒNG CHỮA CÁC BỆNH VỀ TAI, MŨI, HỌNG, RĂNG, HÀM, MẮT.	250
--	------------

623. Phương pháp chữa đau răng.	250
624. Phương pháp chống sâu răng.	253

625. Táo (tây) giúp phòng chống viêm răng miệng.	253
626. Phương pháp khử trùng răng đơn giản.	254
627. Cách khử mùi hôi trong miệng.	254
628. Cách chữa rộp miệng, nẻ môi.	254
629. Cách chữa sưng, đau họng.	255
630. Cách tiêu đờm, chữa ho.	256
631. Chữa viêm họng mãn tính bằng nước muối.	256
632. Cách làm nhuận họng.	257
633. Cách chữa khản giọng.	257
634. Cách chữa nấc.	257
635. Dùng tiết lợn chữa méo mồm (trúng gió).	258
636. Chữa hóc xương cá.	258
637. Cách xử lý khi nuốt phải vật cứng.	259
638. Chữa đau mắt hột bằng nước muối.	259
639. Hoàng liên và lê chữa mắt đỏ.	260
640. Hơi nước nóng bảo vệ mắt.	260
641. Sữa pha nước nóng chữa mắt bị điện hàn bắn vào.	260
642. Gan cừu chữa quáng gà.	261
643. Cách làm sạch bụi trong mắt.	261
644. Cách thông mũi khi bị tịt mũi.	261
645. Cách xử lý khi bị chảy máu mũi.	262
646. Phương pháp xoa bóp chữa viêm xoang.	263
647. Cách lấy vật bị nhét vào mũi trẻ em.	263
648. Gan lợn chữa viêm tai giữa.	264
649. Chữa nhọt trong tai.	264

650. Cách chữa ù tai.	264
651. Cách lấy vật (hoặc con) chui vào tai.	265
PHẦN 3: CÁCH PHÒNG CHỮA CÁC BỆNH NGOÀI DA	265
652. Cách chữa bỏng.	265
653. Cách chữa và cầm máu các vết thương ngoài da.	268
654. Cách xử lý khi bị côn trùng cắn.	269
655. Cách xử lý nhanh khi bị ong, bọ cạp đốt.	270
656. Cách xử lý nhanh khi bị rết cắn.	270
657. Cách xử lý nhanh khi bị sâu, rắn (không độc) cắn.	271
658. Cách chữa ngứa.	271
659. Nước muối hòa với phèn chua phòng chữa nước ăn chân.	271
660. Cách làm vết thương hết bị sưng.	272
661. Cách chữa mụn nhọt, lở loét.	272
662. Cách phòng chữa cước vào mùa đông.	272
663. Cách chữa nẻ da.	273
664. Cách chữa hôi nách.	274
665. Cách khử mùi hôi chân.	275
666. Chữa nấm chân hoặc bệnh ecpet móng tròn ở chân.	275
667. Ấu trùng bọ rầy, bọ đũa, bọ dũa chữa được mụn cơm, chai chân, chai tay.	276
668. Phương pháp dân xương cốt.	276
669. Chữa đau khớp xương.	277
670. Chữa bệnh trĩ.	277

PHẦN 4: PHÒNG CHỮA CÁC BỆNH NỘI KHOA.	277
671. Phương pháp mới chữa bệnh đau nửa đầu.	277
672. Chải đầu chữa được đau thần kinh tam giác (đôi thứ 5 thần kinh não).	278
673. Vỏ nhãn chữa được bệnh chóng mặt.	278
674. Cách chống say tàu xe...	278
675. Cách làm tiêu thức ăn chữa đầy bụng, đau bụng.	279
676. Phương pháp chữa đau dạ dày.	280
677. Phương pháp chống và cầm nôn.	281
678. Chữa đau bụng.	281
679. Chữa vàng da.	282
680. Lục thần hoàn chữa viêm gan B.	282
681. Rượu nho chữa thiếu máu.	282
682. Sữa bò có tác dụng chống sỏi gan.	282
683. Phương pháp giảm huyết áp thông qua ăn uống.	282
684. Cách chữa viêm phế quản, sưng cuống phổi.	284
685. Cách chữa viêm khí quản.	285
PHẦN 5: CHĂM SÓC SỨC KHỎE CHO TRẺ	285
686. Cách diệt rôm cho trẻ.	285
687. Cách dùng khạc của sữa mẹ.	286
688. Cháo lê chữa trẻ bị nhiệt.	286
689. Cách chữa trẻ bị đái dầm.	286
690. Nước tắm thuốc cho trẻ.	287
691. Cách đặt trẻ nằm.	287

692. Cách giúp trẻ hết khóc.	288
693. Đoán bệnh của trẻ qua tiếng khóc.	288
694. Cách làm cho trẻ hết nấc.	289
695. Cách cắt đầu ti giả.	289
696. Nước cơm là thức ăn tốt cho trẻ.	289
697. Cách cho trẻ ăn nước quýt.	290
698. Trẻ em có thể ăn táo giằm nhuyễn.	290
699. Cách thay tã cho trẻ vào mùa đông.	290
700. Cách cắt tóc cho trẻ.	291

PHẦN 6: CÁC PHƯƠNG PHÁP CHĂM SÓC

SỨC KHỎE KHÁC

292

701. Cách làm cho dễ ngủ thông qua ăn uống.	292
702. Cách chữa mất ngủ.	292
703. Phương pháp chữa hay mê khi ngủ.	293
704. Tác dụng của gối bả chè.	293
705. Cách giã rượu.	293
706. Các loại chè thuốc.	294
707. Các loại cháo thuốc.	297
708. Giải độc thức ăn.	297
709. Cách giúp uống thuốc dễ.	298
710. Thứ tự khi uống thuốc.	300
711. Dùng muối trợ thuốc.	300
712. Cách hòa tan nhanh thuốc viên (loại thuốc bắc).	300
713. Cách cất giữ thuốc.	300
714. Cách phán đoán thiếu vitamin.	300

715. Ăn hoa quả để giải nhiệt.	301
--------------------------------	-----

CHƯƠNG VIII : CHĂM SÓC SẮC ĐẸP 303

PHẦN 1: CÁCH LÀM ĐẸP VÀ BẢO VỆ TÓC 304

716. Cách trị gàu.	304
717. Cách làm bóng tóc.	304
718. Điều cần chú ý khi sử dụng chải tóc.	305
719. Một phương pháp giúp mọc tóc.	306
720. Hạt bưởi chữa rụng tóc.	306
721. Cách nhuộm tóc không bị bẩn.	306
722. Tủ lạnh giúp thuốc nhuộm không bị biến mất.	307

PHẦN 2: LÀM ĐẸP DA MẶT VÀ MỘT SỐ BỘ PHẬN KHÁC 307

723. Phương pháp làm đẹp bằng trứng.	307
724. Làm đẹp bằng cơm.	308
725. Làm đẹp bằng củ cải trắng.	309
726. Làm đẹp bằng vỏ dưa hấu.	309
727. Làm đẹp bằng dưa chuột.	309
728. Làm đẹp bằng bí đỏ.	310
729. Làm đẹp bằng mướp đắng.	310
730. Làm đẹp bằng dây mướp.	310
731. Làm đẹp bằng cà chua.	310
732. Làm đẹp bằng vỏ quýt.	311
733. Làm đẹp bằng nước muối.	311
734. Làm đẹp bằng sữa bò.	311
735. Glixêrin làm đẹp tay.	311
736. Cách làm mềm kem mặt nạ bôi mặt.	312
737. Điều cần chú ý khi cạo râu.	312

738. Cách chữa mụn trứng cá.	313
739. Vỏ chuối tiêu chữa mụn cóc.	313
740. Cà trắng chữa tàn nhang.	313
741. Sữa và giấm chữa sưng mắt.	313
742. Phương pháp làm trắng răng.	313
743. Muối tinh chữa mũi đỏ.	314
744. Dung dịch amôniac tẩy vết thuốc trên tay.	314
745. APC tẩy được vết bẩn nước P.P.	314
746. Dấm giúp cho màu sơn móng tay bóng và bền hơn.	315

PHẦN 3: CÁC PHƯƠNG PHÁP TẮM CÓ LỢI

CHO SỨC KHỎE	315
747. Tắm cam.	315
748. Tắm giấm.	315
749. Tắm bằng mật.	315
750. Tắm muối biển.	316
751. Tắm nước muối.	316
752. Tắm rượu.	316
753. Tắm bằng cacbônát natri.	316
754. Tắm vôi hoa sen.	316
755. Tắm hơi.	317
756. Cách kỳ lưng khi tắm.	317
757. Vừa ăn cơm no xong không nên tắm ngay.	318

PHẦN 4: MỘT SỐ CÁCH LÀM ĐẸP VÀ CẢI THIÊN

SỨC KHỎE KHÁC	318
758. Thối sao.	318
759. Những phương pháp tập thể dục đơn giản.	318
760. Phương pháp giúp giảm mệt mỏi cho phụ nữ.	319

CHƯƠNG IX : VĂN PHÒNG PHẨM 320

761. Xóa chữ viết sai bằng bút máy.	321
762. Sửa bút bị tắc mực.	321
763. Cách mài gọt bút chì.	321
764. Giữ sách, tranh khỏi bị mốc.	321
765. Xóa vết bẩn trên sách.	322
766. Cách làm mực Tàu không bị phai màu.	322
767. Cách dán tranh ảnh.	323
768. Làm sạch khung ảnh kim loại bị gỉ.	323
769. Cách lau bụi tượng thạch cao.	323
770. Cách làm sạch con dấu.	324
771. Cách cất giữ phim chụp ảnh.	324
772. Làm mới những tấm phim cũ.	325
773. Cách dán và gỡ ảnh trong album dán.	325
774. Cách bảo quản máy ảnh.	325
775. Cách biến phong bì nhỏ thành phong bì to.	326
776. Phương pháp tiết kiệm giấy than.	326

CHƯƠNG X : CHĂM SÓC HOA, CHIM CẢNH VÀ CÁ CẢNH 327

PHẦN 1: CHĂM SÓC HOA VÀ CHIM CẢNH 328

A- CHĂM SÓC HOA 328

777. Cách tưới bón cây.	328
778. Bón cây bằng vỏ trứng.	329
779. Tìm phân hữu cơ cho cây.	329
780. Vỏ hoa quả trung hòa tính kiềm trong đất.	331
781. Phòng bệnh cho hoa.	331

782. Diệt kiến trong bốn hoa.	331
783. Cách giữ hoa tươi lâu.	332
784. Điều chỉnh thời gian hoa nở.	332
785. Cách tránh nắng cho lan quân tử.	333
786. Cách ghép lại lá lan quân tử bị rách.	333
787. Cách lau sạch các vết bẩn trên lá cây.	334
788. Khử mùi cho cây.	334
789. Cách pha chế thuốc diệt côn trùng có hại cho cây.	335
790. Trị cỏ dại.	335

B - CÁCH PHÒNG CHỮA CÁC BỆNH

THƯỜNG GẶP CHO CHIM CẢNH 336

791. Mùa xuân là mùa chim cảnh dễ bị nhiễm bệnh.	336
792. Cách chữa viêm tuyến nhờn ở chim.	337
793. Chữa các bệnh về chân cho chim.	338
794. Diệt ký sinh trùng làm hại chim.	338
795. Phòng chứng béo phì ở chim.	339
796. Chữa viêm dạ dày cho chim.	339
797. Chữa cảm và viêm phổi cho chim.	340

PHẦN 2: CHĂM SÓC CÁ CẢNH 341

798. Phương pháp tăng cường oxy cho bể cá (cho loại bể cá nhỏ).	341
799. Chữa bệnh chấm trắng cho cá.	341
800. Chữa bệnh rách mang ở cá vàng.	341
801. Chữa bệnh vây rão ở cá vàng.	342
802. Chữa bệnh "lông trắng" cho cá vàng.	342
803. Các cách phòng chữa bệnh cho cá nhiệt đới.	343

NHÀ XUẤT BẢN THANH NIÊN

62 BÀ TRIỆU-HÀ NỘI-ĐT: 04.8 229077-8 229413 - FAX: 04. 9 436024
CHI NHÁNH: 270 NGUYỄN ĐÌNH CHIẾU-QUẬN 3-TPHCM-ĐT: 08. 9303262

800 mẹo vặt **trong cuộc sống hàng ngày**

BIÊN SOẠN

: NGÔ BÍCH THUẬN

CHỊU TRÁCH NHIỆM XUẤT BẢN : MAI THỜI CHÍNH

BIÊN TẬP : NGUYỄN ĐỨC GIA

BÌA : TRẦN ĐẠI THẮNG

SỬA BẢN IN THỬ : NGỌC THỤY

In 700c khổ 13 x 19cm tại Công ty in Việt Hưng – C.N Hà Nội
Giấy chấp nhận ĐKKHXB số: 31-251/CXB ngày 23/06/2005.
In xong và nộp lưu chiểu quý III năm 2005.

800

MẸO VẬT

TRONG CUỘC SỐNG HÀNG NGÀY



¥1055231

GIÁ: 35.000Đ