



۵۰
نکته ریز
خانه داری

آنچه یک خانم
خانه دار
باید بداند

پریا گوهریان

۵۰ نکته ریز خانه داری

آنچه که یک خانم خانه دار

باید بداند

پریا گوهریان

HQ گوهریان ، پریا ، ۱۳۴۳-

۷۷۹

۹ پ ۹ / ۵۰ (پنجاه) نکته ریز خانه داری /

۱۳۷۹ پریا گوهریان . همدان : هانی ، ۱۳۷۹

۶۴ ص :: مصور . HSBN : 964-6879-04-7

فهرست نویسنده بر اساس اطلاعات فیبا

۱ . خانه داری . الف . عنوان

۰۸۱۱ - ۸۲۲۶۶۲۲

انتشارات هانی

مشخصات کتاب

نام کتاب :	۵۰ نکته ریز خانه داری
مؤلف :	پریا گوهریان
ناشر :	انتشارات هانی ۸۲۲۶۶۲۲ - ۰۸۱۱
نوبت چاپ :	هجدهم ۱۳۹۰
تایپ و حروفچینی :	ادیب
لیتوگرافی :	میهن اسکندر
چاپ و صحافی :	میهن همدان
تیراژ :	۵۰۰۰ جلد
تعداد صفحات	۷۲ صفحه
قطع :	جیبی
قیمت :	۶۰۰ تومان
شماره شابک	۹۶۴-۶۸۷۹-۰۴-۷

فهرست

۵	شناخت وزنه ها
۵	اندازه ها
۶	اصطلاحات آشپزی
۷	نکاتی درباره تخم مرغ
۱۱	نکاتی درباره مرغ و طیور
۱۲	نکاتی درباره ماهی ها
۱۴	نکاتی درباره گوشت قرمز
۱۵	نکاتی درباره کله و پاچه
۱۶	نکاتی درباره سیب زمینی
۲۰	نکاتی درباره پیاز
۲۳	نکاتی درباره سیر و موسیر
۲۵	نکاتی درباره شیر و پنیر
۲۷	نکاتی درباره ماست و کره
۲۸	نکاتی درباره برنج خشک و پخته
۳۰	نکاتی درباره میوه جات
۳۲	نکاتی درباره سبزیجات
۳۵	نکاتی درباره حبوبات
۳۶	نکاتی درباره رب گوجه فرنگی

- ۳۷ نکاتی در مورد آرد
- ۳۷ نکاتی در مورد نان
- ۳۸ نکاتی در مورد ترشیهها
- ۳۹ نکاتی در مورد مربا
- ۴۰ نکاتی در مورد ماکارونی
- ۴۱ نکاتی در مورد روغن
- ۴۲ نکاتی در مورد ماهی تابه
- ۴۲ نکاتی در مورد قابلمه ها و ظرف غذا
- ۴۵ نکاتی در مورد یخ
- ۴۵ نکاتی در مورد گلهای مصنوعی (پاک کردن)
- ۴۶ نکاتی در مورد گلهای تازه گلدانی
- ۴۷ نکاتی در مورد سماور و چایی
- ۴۹ نکاتی در مورد شیرینی ها و کیک ها
- ۵۱ نکاتی در مورد سرکه
- ۵۳ نکاتی در مورد لباسهای بافتنی
- ۵۳ نکاتی در مورد از بین بردن لکه ها
- ۵۶ نکاتی در مورد وسایل برقی

۱ - شناختن وزن ها

یک مثقال = $\frac{4}{6}$ گرم

یک سیر = ۱۶ مثقال = ۷۵ گرم

یک چارک = ۱۶۰ مثقال = ۳۷۶ گرم

یک من = ۴۰ سیر = ۳ کیلوگرم

یک بطری آب بزرگ = یک لیتر

۲ - اندازه ها

شش قاشق سوپخوری آب یا شیر یک دسی لیتر است .

سه قاشق سوپخوری شکر یا قند کوبیده ۱۰۰ گرم است .

برای هم زدن سسها و مواد غذایی دیگر از قاشق چوبی استفاده کنید .

شش قاشق سوپخوری پر از آرد ۱۰۰ گرم است .

۳- اصطلاحات آشپزی

- الف (پیاز داغ : پیاز خلال و سرخ شده
- ب (بیات کردن گوشت : خواباندن گوشت در سرکه یا ابلیمو با پیاز و ماست
- پ (جوشانیدن : پختن گوشت و سبزیجات در آب
- ت (خلال کردن : یعنی برش و ریز کردن هر چیز مانند سیب ، پیاز ، لوبیاسبز ، هویج و
- ث (سرخ کردن : گوشت و سبزیجات را در روغن داغ ریخته و بدون آب بهم بزنیم تا قرمز رنگ شود ولی نسوزد .
- ج (دم کردن : پس از جوشاندن غذاهایی مانند برنج ، ماکارونی و غیره و صاف کردن آن را دم بگذاریم و با حرارت ملایم بگذاریم آب آن تبخیر شود .
- چ (کباب کردن : پختن گوشت ، ماهی ، مرغ و غیره بدون آب و روغن روی آتش .
- ح (کز دادن : سوزاندن موهای زائد مرغ و کله و پاچه و سایر طیور .
- خ (نعناع داغ : سرخ کردن نعناع در روغن .

۴. نکاتی درباره تخم مرغ

* برای کسانی که زیاد خونریزی کرده اند زرده تخم مرغ بهترین داروست .

* تخم مرغ را به مدت سه دقیقه طوری بپزیم که سفیده آن سفت شود و زرده شل بماند ، عسلی می گویند .

این تخم مرغ برای اطفال بسیار لذیذ است .

* یک تخم مرغ معادل یکصد گرم گوشت آپیز انرژی دارد .

* تخم مرغ تقویت کننده قوار جنسی و وجود آن برای حفظ حافظه و تفکر لازم است .

* تخم مرغ ترشحات صفرا را زیاد و مصرف زیاد آن به کبد صدمه می زند .

* ماساژ زرده تخم مرغ خام بر سر و ماندن آن به مدت چند ساعت سبب تسکین سردرد و تقویت پیاز مو می شود .

مخصوصاً برای موهای خشک مفید است .

* زرده تخم مرغ خام یا پخته قبل از غذا برای کودکان و افراد بیمار محرک و اشتها آور است .

* برای اطمینان از تازگی تخم مرغ اول آن را در یک کاسه دانه دانه می شکنیم ، سپس به مواد اضافه می کنیم .

* برای پوست کردن سریعتر تخم مرغ پس از مدتی جوشاندن در آبجوش آنرا سریع زیر آب سرد می گیریم .

* زرده تخم مرغ عسلی برای سینه درد و خشکی سینه مفید است و سرفه ها را کمی نرم می کند .

* تخم مرغ به شکل نیمرو دیر هضم و نیم بند کمی دیر هضم و خام زود هضم می شود .

* برای شناخت سالمی و تازگی تخم مرغ آنرا در محلول آب و نمک می اندازیم اگر به کف ظرف رفت سالم و اگر روی آب بماند خراب است .

* تخم مرغ سالم در حال تکان دادن لق نیست .

- * تخم مرغ سالم بو و مزه خوبی دارد . برای تشخیص تخم مرغ پخته و خام آن را در یک ظرف می چرخانیم اگر زود بایستد خام و اگر زیاد بچرخد پخته است .
- * در هنگام درست کردن نیمرو بهتر است در آنرا بزنییم .
- * اگر تخم مرغ به شانه چسبیده بود مقداری آب به شانه می زنیم تا خیس بخورد و تخم مرغ از شانه جدا شود .
- * برای سریعتر پف کردن سفیده آنرا از یک طرف بهم می زنیم و کمی نمک به آن اضافه می کنیم .
- * زرده تخم مرغ را می توان ۲۴ ساعت در آب سرد داخل یخچال نگهداشت .
- * اگر اگر زرده داخل سفیده شده باشد با همان پوست تخم مرغ آنرا سریع بر می داریم .
- * اگر زرده داخل سفیده شود سفیده پف نمی کند .
- * اگر بخواهیم مدتی تخم مرغها را بدون یخچال نگهداریم آنها را داخل یک پارچه و سپس در روزنامه می پیچیم و در جایی تاریک نگهداری می کنیم .

۵. نکاتی درباره مرغ و طیور

* مرغ های تازه کشته شده و طیور را اول یکربع در آبجوش انداخته و بیرون می آوریم . پرها را سریع کنده و آنها را کز می دهیم . سپس شکم آنها از زیر پاره کرده و دل و روده را بیرون آورده دور می اندازیم .

* گوشت مرغ کهنه تیره رنگ و پوست آن شل می شود .

* در هنگام پاک کردن مرغ بهتر است تمام پوست آن را بکنیم و دشولهای کنار گردن را هم جدا کنیم .

* برای پختن مرغ ابتدا پیاز و نمک را با مرغ در آب می ریزیم تا بوی بد مرغ از بین برود .

* اگر مرغ را برای سرخ کردن یا کباب کردن آماده می سازید پوست آن را بکنید . در غیر اینصورت به آن نمک نزنید زیرا پوست مرغ شل می شود .

۶. نکاتی در مورد ماهی ها

* ماهی تازه را باید از چشمان شفاف و سالم و آبشش های قرمز آن شناخت .

* برای تمیز کردن ماهی ابتدا دم و بالهای آن را با قیچی می زنیم . سپس با یک پارچه یا حوله تمیز آن را می گیریم و از طرف پایین به بالا با چاقوی نسبتاً تیز و پهن پولک های آن را پاک می کنیم .

از زیر گردن ماهی به پایین چاقم می زنیم و با انگشت سبابه دست راست داخل شکم ماهی را خالی می کنیم و پس از شستن ، داخل شکم را نمک زده و در یک پارچه یا حوله تمیز می پیچیم تا نم آن برچیده شود .

* برای این که بدانیم ماهی بزرگ خوب پخته است یا نه یک سوزن تمیز را در قسمت گوشت آلود ماهی می زنیم به مدت ۳۰ ثانیه نگاه می داریم سریع بیرون آورده و روی دست

سوزن را امتحان می کنیم ، اگر داغ بود پخته و اگر سرد بود
نیخته است .

* برای فیله کردن ماهی یک چنگال در قسمت دم ماهی
قرار می دهیم و به آرامی با چاقو آن را فیله می کنیم .

* برای از بین بردن بوی ماهی ، دستمان را با آب و سرکه
می شوئیم و یا اینکه لیمو ترش نصف شده را به دستمان
می مالیم .

* برای پخت ماهی کمی نمک و زردچوبه و ادویه به تمام
قسمت های آن می زنیم و سپس سرخ می کنیم و یا در
محلول آب و سرکه به مدت ۱۰ دقیقه می گذاریم بماند
سپس آن را سرخ می کنیم .

* برای آبپز کردن ماهی باید از آب و سرکه استفاده کنیم تا
له و خرد نشود .

* ماهی را باید پس از خریدن سریع پاک کنیم و شکم آن را خالی کنیم .

۷. نکاتی درباره گوشت قرمز

- * گوشت تازه باید قرمز خوش رنگ باشد .
- * برای تهیه کباب ، گوشت را باید در ماست و ابلیمو و آب پیاز با نمک و قلفل بیات کرد .
- * گوشت آبیز باید در آب سرد و میزان کم آب پخته شود .
- * نمک گوشت ها را باید در آخرین مرحله پختن اضافه کنیم در مورد کباب ها هم نمک را در آخر می زنیم .
- * افرادی که نقرس دارند نباید زیاد گوشت قرمز مصرف کنند .

- * آبگوشت برای بچه‌ها و افراد بیمار بسیار مقوی است .
- * اگر گوشت زود پخته نشد کمی جوش شیرین به آن می‌زنیم .
- * برای آبدار ماندن و نسوختن کبابها و مرغها روی آن را با کمی کره یا روغن مایع چرب می‌کنیم .
- * اگر گوشت سوخت کف قابلمه را در آبسرد قرار می‌دهیم سپس قسمت سوختگی آنرا کی‌گیریم و مجدداً گوشتها را در یک قابلمه دیگر برای پخت قرار می‌دهیم .
- * برای راحت تر ورقه شدن گوشت گوساله آنرا چند ساعت در فریزر قرار داده و سپس بیرون آورده و پس از چند لحظه که کمی شل شد با چاقو برش می‌دهیم .

۸. نکاتی درباره کله و پاچه

* کله و پاچه باید تازه و بدن بو باشد .

* برای پاک کردن کله و پاچه اول آنها را در آبجوش انداخته

سپس بیرون آورده موهای آنها می کنیم و کز می دهیم .

دماغ و دشولهای زائد آنها می کنیم .

در وسط پاچه ها کیسه مو قرار دارد که با یک برش آنها

بیرون می آوریم .

* نمک کله و پاچه را در آخر پخت اضافه می کنیم که سیاه

نشود .

* برای پختن کله و پاچه آنها در یک قابلمه بزرگ گذاشته و

پس از ۲ بار جوشانیدن کف و چرکهای آنها بیرون ریخته و با

آب سرد به پخت می کنیم .

* روی در قابلمه کله و پاچه یک حوله می اندازیم تا سریعتر پخته شود و تا حد امکان آنرا با حرارت ملایم می پزیم .

۹. نکاتی در مورد سیب زمینی

* سیب زمینی را در کیسه های ضخیم یا صندوق و در محلی تاریک نگهداری می کنیم تا از یخ زدن و سبز شدن جلوگیری کند و یا مقداری خاک روی سیب زمینی ها می ریزیم .

* برای نگهداری سیب زمینی های پوست کنده شده می توان آنها را داخل آبسرد و سرکه بمدت ۴ تا ۵ روز نگاه داریم .

* برای سرخ کردن سیب زمینی پس از پوست کندن و خلال کردن آنها را در آب سرد و مقدار کمی سرکه قرار می دهیم چند لحظه قبل از سرخ کردن در صافی ریخته تا آب آن کاملاً برود ظرف سرخ کردن را تا نصفه روغن می کنیم بطوریکه روی سیب زمینی ها را بگیرد و تا حد امکان سیب زمینی ها باید به یک اندازه خرد شوند .

* اگر سیب زمینی سرخ کرده مدتی بماند تردی و تازگی خود را از دست داده ، بیات و نرم می شود . آنها را در یک ظرف ریخته و در گرمخانه گاز با حرارت ملایم قرار می دهیم که فقط مقداری تازه و خشک شود اما نسوزد .

* سیب زمینی نباید زیاد پخته شود زیرا رنگ آن کدر می شود . در هنگام پختن کمی نمک در آب آن بریزید .

- * قبل از پختن و تنوری کردن ، سطح سیب زمینی ها را چرب کنید تا پوست آنها ترک نخورد و خوشمزه تر شود .
- * برای اینکه سیب زمینی های بزرگ همزمان با کوچکتر ها پخته شود چند چنگال به سیب زمینی های بزرگ می زنیم این کار باعث می شود پوست آنها نترکد .
- * سیب زمینی های سبز رنگ سمی است آنها را نباید مصرف کنیم .
- * بخشی از ویتامینهای سیب زمینی در زیر لایه نازک پوست آن قرار دارد . پس اگر آنها را کبابی کنیم که با پوست بخوریم و یا بپزیم که پوست نازکی از آن را برداریم بهتر است .
- * پوست سیب زمینی تازه را با خراش دادن به جای پوست کردن جدا می کنیم .

* برای اینکه سیب زمینی‌ها را برای گل درست کردن بصورت نازک خلال کنیم ، نمک روی سطح آن می‌پاشیم و خلال می‌کنیم .

* اگر سیب زمینی‌ها پلاسیده شدند مدتی آنها را در آب سرد قرار می‌دهیم تا سفت شوند . همچنین سیب زمینی‌های خلال شده را در آب سرد قرار می‌دهیم تا سفت شود .

* برای لعاب دادن آبگوشتها و خوراکیها از سیب زمینی پخته و رنده شده و له شده در آنها استفاده می‌کنیم تا آب اضافی را جمع کرده و غلیظ شود .

* اگر غذای شما شور شده است تعدادی سیب زمینی را قاچ کرده در آن می‌ریزیم . در هنگام کشیدن غذا سیب زمینی اضافه را بیرون می‌آوریم .

* چپس سبب زمینی را در فر درست کنید . کف سینی فر را چرب کنید ، ورقه های نازک سبب زمینی را داخل آن ریخته و در حرارت زیاد قرار می دهیم تا سرخ شده و بشکل چپس شود نکته مهم : اینکه بهتر است نازک خلال شوند .

۱۰ . نکاتی درباره پیاز

* پیاز بوی بد دهان را که ناشی از بد کار کردن معده باشد بر طرف می کند .

* پیاز خستگی را بر طرف ، لته ها را محکم کرده و بخاطر خاصیت ضد عفونی کنندگی ، عفونتهای مجاری تنفسی را از بین می برد و برای تصفیه خون مفید است .

همچنین برای جلوگیری از تهوع در دریا و ماشین و هواپیما سودمند می باشد .

* بریدن پیاز تازه و گذاشتن آن روی پوست صورت ایجاد طراوت و تازگی می کند .

* پیاز همچنان که مفید است خیلی سریع میکروب جذب می کند بنابراین سعی کنید پیاز را به اندازه مصرف قاچ کنید .

* برای از بین بردن بوی پیاز از دستهایتان با یک تکه لیمو ترش تازه دستهایتان را بشوئید تا بوی آن از بین برود .

* برای دیرتر سبز شدن پیاز ها ریشه ته آنها را با چاقو بزنید .

* پیاز های تازه را که زیاد خریده ایم بمدت ۴ تا ۵ روز جلوی

آفتاب تند قرار می دهیم تا نم آن برچیده شود . این کار باعث

دیرتر سبز شدن آنها در طول زمان نگهداری است .

- * برای پوست کندن پیاز آنرا در زیر شیر آب سرد می گیریم و یا در هوای آزاد این کار را انجام می دهیم تا دود آن به داخل چشمهایمان نرود .
- * پیاز را اول حلقه حلقه کنید سپس پوست بکنید در اینصورت از دستهایمان لیز نمی خورد .
- * پیاز را پس از خلال کردن برای سرخ کردن بگذارید کمی نم آن برچیده و سپس در روغن زیاد سرخ کنید . هم نمی سوزد و هم زود سرخ می شود و کمتر روغن می برد .
- * پیاز سرخ شده را حتماً در الک ریخته تا روغن اضافی آن گرفته شود سپس در فریزر قرار دهید .

۱۱. نکاتی درباره سیر و موسیر

* برای پوست کندن سیر کهنه آنرا یکساعت در آب سرد خیس کنید سریع پوست می دهد .

* سیر بسیار مقوی و مفید است .

* خاک کردن یک حبه سیر در زیر خاک گلدانها تمامی حشرات موذی گلدان گل را از بین می برد .

* خوردن سیر خام برای فشار خون ، پاک کردن معده و روده ، تقویت حافظه ، خرد کردن سنگ کلیه و مثانه ، جریان سریعتر خون در رگها ، جلوگیری از سرطان و بهبود بیماریهای ریوی مفید است .

* برای سبز نکردن سیر ریشه آنرا می گیریم .

* سیر با پوست را لابه لای برنج خشک قرار نی دهیم تا برنج شته نزند .

- * سیر داغ یعنی سرخ کردن خلال سیر در روغن .
- * سیر با هندوانه نباید خورده شود زیرا حالت تهوع و استفراغ می آورد .
- * سیر اضافی پوست گرفته را می توان داخل فریزر قرار داد .
- * برای از بین بردن بوی سیر در دهان مقداری جعفری تازه یا چای خشک در دهان می جویم و با جویدن آدامس نعنائی یا نعناع هم می توان این کار را کرد .
- * بسیاری از خواصی که در سیر موجود است در موسیر هم وجود دارد .
- * گرد موسیر به غذا و انواع سس طعم خوبی می دهد .
- * خوردن هفته ای دو پیاله ماست و موسیر مفید است .

۱۲. نکاتی درباره شیر و پنیر

- * شیر را در تابستان بیشتر از دو روز و در زمستان بیشتر از پنج روز نگهداری نکنید .
- * در صورت تازه بودن شیر محلی حتماً باید ۲۰ دقیقه بجوشد .
- * برای مصرف کشک باید آنرا ۱۰ دقیقه بجوشانیم .
- * برای اینکه شیر سر نرود لبه ظرفی را که می خواهیم شیر را در آن بجوشانیم چرب می کنیم .
- * اگر شیر بترشد می توانیم با افزودن مقداری ابلیمو و جوشاندن ، آنرا در یک دستمال ریخته و به پنیر تبدیل کنیم .
- * برای تکه کردن پنیر تازه از نخ دندان یا نخ پلاستیکی استفاده می کنیم که خرد نشود .
- * اگر پنیر مصرفی خشک شده آنرا بمدت ۲۴ ساعت در آبسرد و یا دوغ می اندازیم تا نرم و لطیف شود .
- * پنیر را پس از برش زدن در آب نمک جوشیده و سرد شده می اندازیم .

- برای جلوگیری از کپک زدن پنیر چند حبه قند در آن می اندازیم و در آن را می بندیم .
- * اگر پنیر در آب نرم شد آب آنرا خالی می کنیم و روی آن مقداری نمک می ریزیم . اگر کاملاً نرم شده بود در یک دستمال ربخته تا آب آن برود و مقداری نمک روی آن می ریزیم برش می زنیم و در یخچال قرار می دهیم .
- * اگر بخواهیم شیر بوی دود ندهد کمی شکر به آن اضافه می کنیم .
- * برای اطمینان از خالص بودن شیر یک سوزن تمیز داخل آن می زنیم اگر به سوزن یک قطره شیر بچسبد شیر خالص است در غیر اینصورت ناخالص است .
- * پنیر را یک ساعت قبل از مصرف کردن بیرون آورده تا طعم اصلی آن بدست آید .

۱۳. نکاتی درباره ماست و کره

* مایه ماست اگر ترش باشد آن را در یک دستمال می گذاریم تا آبش بچکد . سپس آن را به شیر ولرم اضافه می کنیم تا ماست شیرین شود (مایه نباید خیلی ترش باشد) .

* کره را در جا کره ای یا در ظروف درب دار قرار دهید که زود تند نشود .

* کره را در ظرفی بجوشانید و یک پیاز پوست کنده در داخل کره در حال آب شدن بیندازید . کف آن را بگیرید و پس از آن که خنک شد آن را در شیشه یا ظرفی چینی بریزید .

* زدن ماست در ظرف سفالی طعم آن را بهتر می کند .

۱۴. نکاتی در مورد برنج خشک و پخته

* برنج خام را باید در گونی خودش و در جایی تاریک و خشک قرار دهیم و داخل آن مقداری نمک و سیر حبه می ریزیم .

* برنج پخته شده اضافه را اگر روغن ندهیم یک هفته می ماند .

* اگر برنج شته بزند آن را در سایه پهن می کنیم تا شته ها از بین برود . اگر در آفتاب پهن کنیم برنج خرد می شود .
* برای بلند تر شدن قد برنج چند ساعت قبل در آب و نمک آن را خیس می کنیم .

* اگر برنج ته گرفت و کمی بوی دود به خود گرفت چند حلقه پیاز به همراه نان روی سطح برنج قرار می دهیم و چند

تکه زغال داخل یک نعلبکی روی برنج قرار داده و در قابلمه را می بندیم .

* برای گرفتن شوری برنج چند تکه نان و پیاز روی آن قرار می دهیم .

* برای سفید کردن برنج و جلو گیری از له شدن آن بعد از ۱۰ دقیقه جوشیدن یک قاشق چایخوری زاج یا نیم استکان آبلیمو یا سرکه به آب آن اضافه می کنیم و یا یک پیمانه ماست را دوغ کرده و در حال جوشیدن به آن اضافه می کنیم .

* اگر برنج زنده بود آب و روغن مخلوط شده و گرم روی آن می دهیم .

* اگر برنج دم نداده بود یک کیسه روی آن می اندازیم تا سریع دم بدهد .

۱۵. نکاتی درباره میوه جات

* برای نگهداری سیب بدون لک مدتی آن را درون روزنامه می پیچیم .

* برای خرید لیمو شیرین آنهایی را انتخاب کنید که پوست نازک ، زرد و براق داشته باشند .

* برای خرید لیمو ترش دقت کنید که پوست آنها زرد ، نازک و پر آب باشد .

* سیب هر چه سفت تر و خوش آب و رنگ تر باشد بهتر است .

* خیار ها را برای بیشتر نگه داشتن در قابلمه ای از جنس روی قرار دهید .

* بوی طالبی رسیده فرق می کند ، با تکان دادن ، تخم های داخلش صدا می دهد ، بالای طالبی نرم تر است .

* هندوانه هر چه بزرگتر باشد رسیده تر است. وزن هندوانه رسیده کمتر به نظر می رسد. اگر بین دو دست کم فشار دهیم صدای قرچ قرچ شنیده می شود. قسمت اتصال هندوانه به ساقه اگر کاملاً کنده شده بود یکی از دلایل رسیده بودن آن است و اگر مانده باشد کال است.

* اگر قسمت انتهایی خربزه که به بوته چسبیده سریع کنده شود خربزه رسیده است. اگر وزن خربزه بیشتر از معمول به نظر بیاید رسیده است. اگر با شست قسمت بالای خربزه را فشار دهیم باید نرم باشد. خربزه سالم را می توان در زیر خاک اره به مدت چند هفته نگه داشت.

* برای نگهداری انگور در فصول سرد آن را در زیر خاک اره قرار می دهیم و یا آن را به بند می کشیم و در جای تاریک و خنک نگه می داریم.

* برای شستن میوه ها می توان از چند قطره مایع ظرف شویی در آب استفاده کرد.

۱۶. نکاتی در مورد سبزیجات

* اگر سبزیجات پاک کرده بیش از مصرف بود نصف آن را شسته و در درون قابلمه از جنس روی برای چهار روز می توان در یخچال نگهداری کرد.

* برای شستن پوست هویج از اسکاج ، سیم و یا برسهای کوچک می توان استفاده کرد .

* قارچ را به میزان مصرف استفاده می کنیم و بقیه را در پاکت کاغذی در یخچال نگه می داریم .

* برای شکفته شدن پیاز ، کلم ، کاهو ، سیر و تربچه به شکل گل ، پس از برش زدن چندین ساعت آن را در آب سرد قرار می دهیم .

* اگر بخواهیم کاهو ، کلم و کرفس پزمرده را سالاد کنیم آنها را در یک سطل آب سرد برای مدتی قرار می دهیم و

- یک سیب زمینی را حلقه حلقه کرده و داخل سطل می‌گذاریم . سیب زمینی سبب تازه شدن آنها می‌گردد .
- * برای رسیدن گوجه فرنگی آنرا داخل یک حوله نمناک می‌پیچیم و داخل یک روزنامه در جایی نسبتاً گرم در آشپزخانه قرار می‌دهیم تا برسد .
- * برای راحت پاک کردن پوست دوم باقالا روی آن نمک می‌ریزیم . بعد از ۵ دقیقه پوست دوم آن راحت جدا می‌شود .
- * اگر اسفناج در حین پختن سوخت برای رفع بوی بد آن ، اسپند دود می‌کنیم و یا آب و سرکه را با هم می‌جوشانیم .
- * اگر بخواهیم پوست گوجه فرنگی سریع کنده شود یک علامت مثبت روی آن می‌زنیم و چند دقیقه در آب جوش قرار می‌دهیم تا سریع جدا شود .

۵۰ نکته ریز خانه داری

- * پس از پوست کندن بادنجان ، سیب درختی ، گلابی و غیره اگر آنها را در آب و سرکه بیندازیم سیاه نمی شود .
- * برای تهیه غور غوره ، غوره ها را در شیشه ریخته و کمی نمک با آبغوره روی غوره ها می ریزیم .
- * برای اینکه لیمو ترش بهتر آب بدهد چند دقیقه آنرا در آبجوش می اندازیم و بعد آب آنرا می گیریم .
- * برای آنکه آبغوره کپک نزنند پس از ریختن در بطری (نباید آ کاملاً پر کنیم) یک کاغذ و یک پلاستیک زیر در بطری زده و با نخ دور آنرا محکم می بندیم .
- * هنگامی که اسفناج و یا سبزیهای دیگر را می پزیم از زدن جوش شیرین داخل آنها خودداری کنید زیرا ویتامینهای آنرا از بین می برد .

* اگر کدو و بادنجان سرخ کرده را یک روز در یخچال بگذاریم و سپس آنها را در فریزر قرار دهیم هنگام جدا کردن به هم نمی چسبند .

* پس از پوست کندن بادنجان و کدو روی آنها مقداری نمک می ریزیم تا اگر تلخی داشته باشد بیرون بیاید و پس از نیم ساعت زیر آب شسته و سپس آنها سرخ می کنیم .

۱۷ . نکاتی درباره حبوبات

* برای اینکه حبوبات شته نزنند پس از پاک کردن و شستن می گذاریم جلو آفتاب خشک شوند . سپس مقداری نمک به آنها زده و در جای تاریک و خنک نگه می داریم و در ظرفها را محکم می بندیم .

* اگر حبوبات شته زده بود آنها را اول می شوئیم و جلو آفتاب خشک می کنیم سپس نمک می زنیم .

* برای سریعتر پختن حبوبات ۲۴ ساعت قبل آنها را خیس می کنیم .

۱۸ . نکاتی درباره رب گوجه فرنگی

وقتی قوطی کنسرو شده رب را باز می کنیم آنرا در کاسه بلور یا ظرف شیشه ای می ریزیم .

* برای جلوگیری از کپک زدن رب آنرا در شیشه ریخته و روغن گرم آب کرده روی آن می ریزیم تا سطح آن را کاملاً بگیرد و راهی برای نفوذ هوا نداشته باشد .

* برای خوش رنگ شدن رب قبل از مصرف آنرا در روغن سرخ می کنیم .

* روغن را پس از پختن غذا در آن می ریزیم . اگر زود بریزیم غذا تیره می شود .

۱۹. نکاتی در مورد آرد

- * آرد را در ظروف در دار و داخل یخچال و فریزر نگهداری می کنیم و یک برگ شب بو روی آن قرار می دهیم .
- * اگر آرد شته زد آنرا از پارچه نازک الک می کنیم .

۲۰. نکاتی در مورد نان

- * لبه نان را پس از آوردن از نانوائی می گیریم ، زیرا یکی از عوامل کبک زدن نانها لبه آنهاست .
- برای نگهداری در فریزر یا یخچال نان را در کیسه پلاستیک سفید می گذاریم و هنگام مصرف بیرون آورده و در محیطی گرم یا در سفره می گذاریم تا مثل حالت اول شود .
- * اگر داخل کیسه نان یک برگ کرفس بگذاریم نان مدت بیشتری تازه می ماند .
- * برای نگهداری نانهای باگت آنرا برش زده و خمیر وسطش را بیرون آورده و اضافی نانها را داخل کیسه و در فریزر قرار می دهیم .

- * لواب خشك شده را پس از پودر كردن در خمير كتلت و شامی و كوفته استفاده می كنیم .
- * برای اینکه نان سفید و تازه را بتوانیم به راحتی ببریم كارد را کمی گرم می كنیم یا در آب داغ فرو می كنیم .

۲۱ . نکاتی در مورد ترشی ها

- * برای اینکه ترشی ها كپك نزنند مواد آن را دو تا سه ساعت قبل از ریختن داخل سرکه جلوی آفتاب قرار می دهیم (سیب ، هلو ، گلابی ، آلو و ...)
- * اگر سرکه خیلی غلیظ است و بیش از حد ترش است با افزودن مقداری قند آن را كم مزه می كنیم یا در دو پیمانه سرکه ، یک پیمانه سرخالی آب ریخته و می گذاریم کمی بجوشد .
- * اگر ترشی کمی كپك زد سرکه ی آن را خالی می كنیم و مقداری نمك و سرکه جدید روی آن می ریزیم .

۲۲. نکاتی در مورد مربا

* وقتی مربا شکرک زد مقدار کمی آب روی آن ریخته و می گذاریم بجوشد تا شکرها حل شوند . سپس مقداری آبلیمو به آن اضافه می کنیم (مقدار آب به میزان شکرک بستگی دارد)

* وقتی مربا کپک زد کمی بد طعم می شود . اگر مقدار کپک کم باشد آن را بر می داریم و با مقداری شکر و آبلیمو می جوشانیم . در پایان کمی گلاب برای تغییر طعم بد آن اضافه می کنیم و برای جلوگیری از کپک زدن مجدد مربا آن را نباید در شیشه خیس بریزیم .

* اگر می خواهیم مدت طولانی مرباهایمان را نگهداری کنیم آن را در فریزر نگه می داریم .

* اگر مربا دیر غلیظ می شود کمی شکر و آبلیمو به آن اضافه کنید .

* علت تیره شدن رنگ مرباها به خاطر زیاد جوشیدن آنها است .

* اگر مربای در حال جوشیدن زیاد کف می کند کمی کره داخل آن بیاندازید .

۲۳ . نکاتی در مورد ماکارونی

* برای جوشاندن ماکارونی مقداری نمک و روغن با زردچوبه در آب در حال جوش ریخته و ماکارونی ها را در آب می ریزیم . هنگام صاف کردن اگر زیاد پخته شده باشد با آب سرد آن را آبکش می کنیم .

* برای اطمینان از پخته شدن ماکارونی یک دانه به در قابلمه می چسبانیم اگر آن را برگردانیم و ماکارونی بیفتد پخته و اگر نیفتد نپخته است و باید مجدداً بجوشد .

* ماکارونی ها را بهتر است در قابلمه های بزرگ با نمک و روغن بجوشانیم .

۲۴. نکاتی در مورد روغن

* روغن ها چه مایع و چه جامد نباید به حدی داغ شود که -

دود کند زیرا سرطان زا می شود .

* اضافه روغنی را که مصرف شده است باید دور ریخت ولی

در دستشویی نباید بریزیم زیرا سبب بسته شدن لوله های

فاضلاب می شود .

آن را در یخچال می گذاریم سفت شد در کیسه زباله

می ریزیم .

* برای اینکه روغن نپزد مقداری نمک در آن می ریزیم و

حرارت را کم می کنیم .

* در روغن داغ آب نمی ریزیم زیرا می پرد و خطرناک

است .

۲۵. نکاتی در مورد ماهی تابه

هنگام سرخ کردن مواد یا نیمرو درست کردن برای اینکه تابه بچسبد اول کمی تابه را داغ می کنیم سپس روغن را بر آن می ریزیم گرم که شد مواد را داخل آن می ریزیم .

۲۶. نکاتی در مورد قابلمه ها و ظروف غذا

* اگر غذا در قابلمه یا تابه سوخت کف آن را در آب سرد بشوئید و ته ظرف را با قاشق کنده و با سیم و پودر تمیز کننده تمیز می سابیم .

* ظروف مسی سفید کرده را با آب و صابون بشوئید تا چربی هایش کاملاً گرفته شود و پس از شستن بی درنگ با پارچه نمیزی آن را خشک کنید .

* برای تمیز شدن لیوان ها و استکان ها یا آنها را در مایع وایتکس می گذاریم و یا کمی نمک در آنها می ریزیم بعد

۵۰ نکته ریز خانه داری

- سرکه را در آن ریخته و تکان می دهید تا لیوان ها و استکان ها شفاف شوند .
- * برای پاک کردن جرم ظروف چینی و جا سیگاری ، چوب پنبه ای را در نمک زده و روی آنها می مالیم .
- * برای از بین بردن سیاهی ظروف نقره بعد از شستن با آب و صابون آنها را ۱۰ دقیقه در سرکه قرار می دهیم و با خاک اره خشک می کنیم .
- * برای پاک کردن ظروف آلومینیوم از چند قاشق سرکه داغ شده استفاده می کنیم .
- * برای پاک کردن رنگ سبز فلزات ، با ماهوت پاک کن و آمونیاک آنها را پاک می کنیم و بعد لکه آن را با مالیدن جیر رفع می کنیم .

- * برای پاک کردن اشیا از جنس نیکل پارچه ای را به آمونیاک آغشته کرده و روی آن بمالید .
- * برای جلا دادن قاشق و چنگال و ظروف نقره آنها را با روغن زیتون بمالید .
- * با سرکه یا خاکستر مس قرمز را تمیز می کنیم و با گرد آجر و نفت اشیا برنجی را می سابیم .
- * برای تمیز کردن پارچ و تنگ آبخوری و بطری قدری تفاله چای با کمی سرکه درون آنها می ریزیم و تکان می دهیم سپس با آب خالص می شوئیم .
- * اگر کریستال هایمان کمی خط خطی شد آنها را در محلول آب و جوش شیرین قرار می دهیم .
- * برای براق شدن ظروف روی و آلومینیومی با نمک سطح آنها را می مالیم .

* از ظروف ترک دار هرگز استفاده نکنید زیرا محل تجمع میکروبهاست .

۲۷. نکاتی در مورد یخ

- * ظرف یخ را پس از بیرون آوردن از یخچال زیر آب سرد بگیرید ، سریع جدا می شود .
- * در قسمت جایی یخچال قبل از گذاشتن قالب یخ کمی روغن یا وازلین بمالید تا قالب یخ زود جدا شود .

۲۸. نکاتی در مورد گلهای مصنوعی (پاک کردن)

- * گلهای جیر را فقط با تکان دادن می توان تمییز کرد .
- * برای گلهای پارچه ای و پلاستیکی در یک لگن مقداری پودر لباس و آب ولرم می ریزیم و گلهای را به مدت ده تا پانزده دقیقه در آنها می گذاریم سپس در آب تمییز قرار داده و

به آرامی با دست چند بار بهم می زنیم و می گذاریم خشک شوند .

* گرد و خاک گلهای خشک را با فوت کردن پاک می کنیم .

۲۹ . نکاتی در مورد گلهای تازه گلدانی

* برگ گلهای را یک روز در میان یا هفته ای دو بار با اسپری می شوئیم .

* یک فانسق روغن کرچک در تمام خاک گلدان بدهیم و یک لیوان آب روی آن بریزیم ایجاد طراوت و شادابی در گلهای می کند .

* برای این برس حشرات موذی یک جبه سیر در زیر خاک گلدان قرار می دهیم .

* خاک گلدانها را باید سالی یکبار عوض کرد . زیاد آب نادن به گلدانها سبب گرمی و جمع شدن حشرات می شود .

۳۰. نکاتی در مورد سماور و چایی

* اگر سماور رسوب گرفته بود نصف سرکه و نصف آب می ریزیم و نیم ساعت آن را روشن می کنیم و بیست و چهار ساعت آن را کنار می گذاریم . در مورد کتری هم به همین شکل عمل می کنیم و پس از بیست و چهار ساعت آنها را تمییز می شوئیم .

* برای عطر جایی می توان از هل ، میخک ، دارچین و ... ادویه های معطر استفاده کرد .

* اگر کتری و سماور بدون آب داغ شد ابتدا حرارت را کم کنیم و خاموش می کنیم و آنرا کنار می گذاریم تا خنک شود به آنگاه خنک شدن در آن آب می ریزیم .

* چایی را پس از دم کردن چه روی سماور و چه روی کتری نباید بگذاریم زیاد بجوشد .

۳۱. روغن زیتون

برای اینکه دیرتر خراب شود یک حبه قند در آن می اندازیم .

۳۲ . نوارهای ویدئو و ضبط را نباید کنار و یا روی ویدئو ،
ضبط و تلویزیون قرار دهیم زیرا در دراز مدت اثرات منفی
روی نوارها دارد .

۳۳ . برای شستن پرده های توری اول آنها را به مدت ۵
دقیقه در گازوئیل قرار می دهیم چرک و سیاهی آنها که
بیرون آمد داخل آب ولرم و پودر لباس می ریزیم چند بار آنها
را می مالیم و سپس در آب ولرم آبکش می کنیم و سریع
پرده ها را می زنیم تا چروک آنها باز شود .

۳۴ . با جوش شیرین داخل فریزر و یخچال را تمیز
می شوئیم و برای گرفتن بوی بد یخچال ۲ عدد زغال را
داخل یک توری در یخچال قرار می دهیم .

۳۵. نکاتی در مورد شیرینیها و کیکها

* اگر ته کیک بسوزد کف آنرا با رنده می سابیم تا سوختگی از بین برود .

* برای نرم ماندن کیکها ، سیب خوراکی یا یک تکه نان داخل آنها قرار می دهیم و کیک اضافی را داخل کاغذ آلومینیم پیچیده و داخل یخچال قرار می دهیم و زود خراب نشود .

* آرد کیکها را باید چندین بار الک کرد .

* سفیده و زرده را باید خوب بهم بزنیم تا کیک کاملا پف کند .

* اگر شکر کیک زیاد باشد کیک و شیرینی خراب می شود .

۳۶ . برای نمناک نشدن نمک در نمکدان چند دانه برنج

خشک به آن اضافه می کنیم .

۳۷ . برای تراشیدن مداد های ابرو ابتدا آنها را در فریزر قرار می دهیم و بعد از چند ساعت آن را می تراشیم .

۳۸ . ته مانده ماتیکهای اضافه را در یک ملاقه از جنس روی می ریزیم و در حرارت غیر مستقیم با بخار قرار می دهیم تا آب شوند سپس در یک قالب که کف آن سوراخ نباشد ماتیک را می ریزیم و چند ساعت در فریزر قرار می دهیم تا بسته شود .

* برای پیمانه کردن مواد شهد دار اول پیمانه را در آبسرد فرو کرده سپس عسل و شیر و غیره را پیمانه کنید .

* قسمت ذهنی گوشی تلفن و در باز کن را با کمی پنبه آغشته به ادکن (اسپری) تمیز کنید . این کار ضمن تمیز کردن گوشی باعث ضد عفونی و معطر شدن آن نیز می شود .

* برای از بین بردن بوی شیشه های خالی آنها را به مدت ۲ ساعت بدون در درون فریزر قرار دهید تا بوی بد آنها از بین برود .

۳۹. نکاتی در مورد سرکه

* برای برق انداختن ظروف فلزی و سرویس حمام و دستشوئی آنها را با دستمال آغشته به سرکه خالص می مالیم .

* برای پاک کردن شیشه محلول آب و سرکه را مخلوط کرده و با روزنامه می مالیم .

* برای از بین بردن جای عرق از قسمت زیر بغل لباس آنرا با سرکه سفید شسته بعد با آب تمیز می شوئیم با این کار بوی سرکه هم از بین خواهد رفت .

* برای باز شدن رنگ لباسها نصف فنجان سرکه را به آخرین مرحله آبکشی لباس در لباسشوئی اضافه می کنیم . کف صابون را پاک می کند و همچنین بوی بد آنها را می برد .

- * لباسهای جیر را قبل از اینکه خیلی کثیف شود با برس خوب بکشید بعد با یک پارچه نرم که در سرکه خیس کرده ایم روی سطح آن بمالید و آویزان کنید تا خشک شود و بوی سرکه از بین برود .
- * برای پاک کردن چسب مایع خشک شده از سرکه داغ شده و یا بنزین استفاده کنید .
- * اگر مقداری سرکه به غذاهای شور اضافه کنید به مزه آن کمک خواهد کرد .
- * برای نرم شدن سفره ، رومیزی و پرده های پلاستیکی یک فنجان سرکه به آب در حال شستن آنها اضافه کنیم .
- * شیشه های عینک را با چند قطره سرکه کاملا تمیز کنید .

۴۰. نکاتی در مورد لباسهای بافتنی

- * لباسهای بافتنی را در محلول آب سرد با آب کمی ولرم یا پودر های کم کف یا مایعات مخصوص مدت کمی خیس کرده و کمی بمالید سپس آبکشیده و در صافی پهن کنید اگر اویزان کنیم هر قسمت از لباس از یک طرف بلند می شود .
- * لباسهای بافتنی را هرگز نباید اطو کنیم .
- * لباسهای بافتنی سفید را حتماً در جلو سایه خشک کنید چون در جلو آفتاب تغییر رنگ می دهد .
- * پس از جمع کردن لباسهای بافتنی برای سال آینده بین آنها صابون گذاشته تا مور زده نشوند .

۴۱. نکاتی در مورد از بین بردن لکه ها

- * لکه رنگ را از روی پارچه فوراً با آب سرد پاک کرده و آن را در آب گرم و پودر رختشویی یا صابون بشوئید . لکه های رنگ کهنه پاک نمی شوند .

* لکه شمع را ابتدا با چاقو پاک کرده بعد زیر و روی آن را کاغذ خشک کن می گذاریم و اتو می کشیم و چند بار کاغذ خشک کن را جا بجا می کنیم مجدداً اتو می کشیم . اگر جای آن باقی ماند با بنزین آن را پاک می کنیم .

* برای پاک کردن لکه های قهوه از روی پارچه های نخی و کتانی یک قاشق چایخوری تخم مرغ خام همزده را با یک قاشق چایخوری گلیسرین مخلوط می کنیم و روی لکه می مالیم بعد محل لکه را با آبگرم می شوئیم و به حالت نمدار اتو می کشیم .

* برای از بین بردن چسب و سریشم در صورتی که پارچه نخی و کتانی باشد آنرا در آبسرد خیس کرده و با اسفنج می شوئیم و روی آن کاغذ خشک کن گذاشته و اتو می کشیم .

* برای از بین بردن خون از لباس آنرا در محلول آب اکسیژنه قرار داده وقتی بی رنگ شد با کمی پودر و آب تمیز آنرا می شوئیم .

* برای از بین بردن لکه مرکب ، ماست روی لکه ریخته و پس از مدتی آنرا پاک می کنیم و پس از تمیز شدن آنرا با دستمال نمدار پاک می کنیم .

* برای از بین بردن آدامس از روی فرش یک قطعه یخ را روی آن قرار می دهیم و کمی می مالیم تا آدامس سفت شود سپس آنرا به راحتی از روی فرش می کنیم .

* برای تابلو های رنگ روغن یک سیب زمینی را نصف می کنیم و به آرامی روی سطح آن می مالیم این کار با لایه نازک سیب زمینی هم انجام می گیرد .

۴۲ . برای جدا کردن دو لیوان یا دو استکان داخل هم ، لیوان زیری را در آبگرم قرار داده و در داخل لیوان بالا آب سرد می ریزیم سریع از هم جدا می شود .

۴۳. نکاتی در مورد وسایل برقی

* پس از شستن چرخ گوشت قطعات آن را خشک و چرب می‌کنیم تا زنگ نزند .

* تا حد امکان دور تا دور یخچال و فریزر خالی باشد تا جابجایی هوا در پشت آنها به خوبی انجام شود .

* آبمیوه گیری را حتماً پس از شستن خشک کنید بعد ببندید .

* برفک زرن یخچال به سه علت است :

۱ - در یخچال مدت زیادی باز بوده .

۲ - جای آن تراز نبوده

۳ - بیش از حد ظرفیت بار و مواد داخل آن است .

* برای از بین بردن خط مداد از روی دیوار با مالیدن مقداری خمیر دندان روی دستمال نم دار آنجا را پاک کنید .

- * اگر شمع برای جا شمعی کلف است ۲ سانتیمتر از ته آن را در آبجوش قرار دهید تا نرم شده و در جا شمعی برود .
- * اگر شمع برای جاشمعی کوچک بود دور آنرا کاغذ آلومینیوم پیچیده و در جا شمعی می گذاریم .
- * ته شمع را دور نریزید برای مالیدن به لبه کشوها (دراورها) بسیار مناسب است زیرا نرم و روان می شود .
- * اگر کفشتان کمی تنگ است برای مدتی روزنامه ای نمدار داخل آن گذاشته یا بیست و چهار ساعت در کیسه پلاستیکی گذاشته و در فریزر قرار دهید .
- * اگر کفشهایتان سفیدک زده شوره آن را می توانیم با آب و سرکه پاک کنیم .
- * برای پاک کردن کفشهای جیر سیاه ، از دوده که به ابر مالیده ایم استفاده می کنیم .

* برای کفشهای جیر کهنه که با هیچ چیز تمیز نمی شوند ، کفشها را در معرض بخار آب قرار دهید ، بخار آب ، رنگ اولیه جیر را بر می گرداند .

* اگر خار یا تراشه چوب به دستتان رفته به آن قسمت کمی ید بزنید . آن قسمت نسبت به بقیه تیره تر می شود و می توان راحت خار را بیرون آورد .

* چند نصف لیموی گندیده یا چند برگ گوجه فرنگی در مسیر حرکت مورچه ها قرار دهید فوراً فرار می کنند .

* در درون قوطی جواهرات بدلی یک تکه گچ بیندازید ، جواهرات بدلی تان دیگر سیاه و کدر نخواهد شد .

* روی جواهرات بدلی و زیور آلات بدلی بلافاصله پس از خرید ، برق ناخن بزنید تا سیاه نشوند .

شیشه های خالی عطر یا اسپری را لابه لای لباسهایمان
قرار دهیم تا خوشبو شوند.

* برای راحت رد شدن بند کفش نوک آن را لاک ناخن
می زنیم .

* جرم دندانها با خوردن و مالیدن توت فرنگی کمتر
می شود .

* لکه نوشابه های قهوه ای یا زرد رنگ را تا مرطوب است
نمک زیاد می پاشیم و پس از ساعتی می شوئیم .

* برای کندن آدامس از لباس آنها را در یک کیسه قرار داده
و داخل فریزر می گذاریم پس از چند ساعت سفت می شود و
راحت کننده می شود .

* اگر کفشهایمان بو کرده اند آنها را از قسمت پاشنه به دسته
صندلی آویزان کرده تا هوا در آن جریان پیدا کند .

- * برای عرق دست می توانیم چند برگ درخت گردو را پس از خشک کردن با کمی پودر لباسشوئی که به آنها پاشیده ایم دم کنیم و با آن دستهایمان را بشوئیم .
- * برای عرق پا کمی جوش شیرین کف کفش می پاشیم .
- * برای اتو کردن پارچه های نازک و نخی آنها را بین دو روزنامه قرار داده و اتو می کنیم .
- * برای روان شدن زیپ کمی صابون به زیپ می مالیم و چند بار بالا و پایین می کشیم تا نرم و روان شود .
- * د محل سوختگی اول کمی روغن زیتون بمالید و سپس جوش شیرین روی آنها بریزید .
- * برای از بین بردن لکه های چربی پس از شستن لباس آنها در جلو آفتاب مستقیم قرار می دهیم تا لکه چربی از بین برود .

- * برای از بین بردن رنگ بادنجان ، انار ، سیب زمینی و گردو از دستهایمان آنها را با مخلوط آب و آبلیمو می شوئیم .
- * برای از بین بردن لکه جوهر ابتدا آن را با الکل می شوئیم سپس در آب وصابون شستشو می دهیم .
- * برای از بین بردن لکه های میوه که تازه هستند فوری آنها را در آب گرم می گذاریم و برای از بین بردن لکه های قدیمی آنها را در ۴ قسمت آب و یک قسمت آب اکسیژنه قرار می دهیم .
- * برای از بین بردن لکه چربی از پارچه ابریشمی ، قسمتی را که لک شده روی ورقه خشک کن قرار می دهیم و کمی نمک روی آن می ریزیم بعد با یک ورقه خشک کن دیگر روی پارچه را می پوشانیم و اتو داغ را محکم روی آن فشار می دهیم .

* برای لکه جوهر ، محلولی تشکیل شده از یک سوم آب لیمو ترش ، یک سوم نمک و یک سوم آب داغ درست می کنیم و با یک دستمال محکم روی لکه می کشیم تا از بین برود .

در مورد لکه قیر ، ابتدا قیر را با چاقو جدا می کنیم ، سپس با بنزین پاک می کنیم و با آب معمولی می شوئیم .

* برای پوست کندن بادام و گردو آنها را چندین ساعت در آب سرد خیس می کنیم سپس پوست آنها را می گیریم .

* در ظرفی که از روی آتش بر می داریم یک مرتبه آب سرد نریزید .

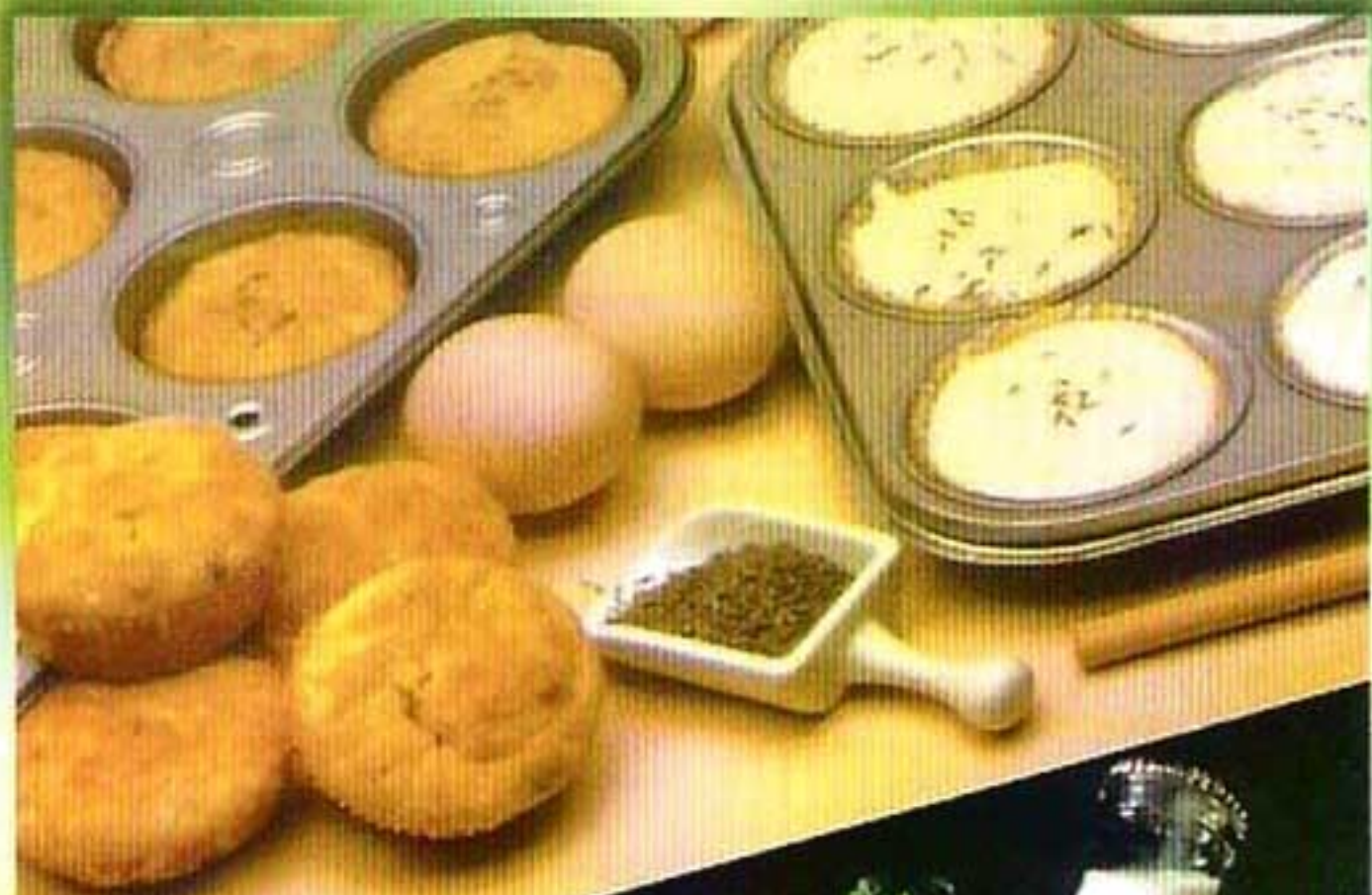
* برای درست کردن کشک ابتدا ماست را دوغ می کنیم سپس آن را می جو شانیم جوش که آمد می گذاریم خنک شود .

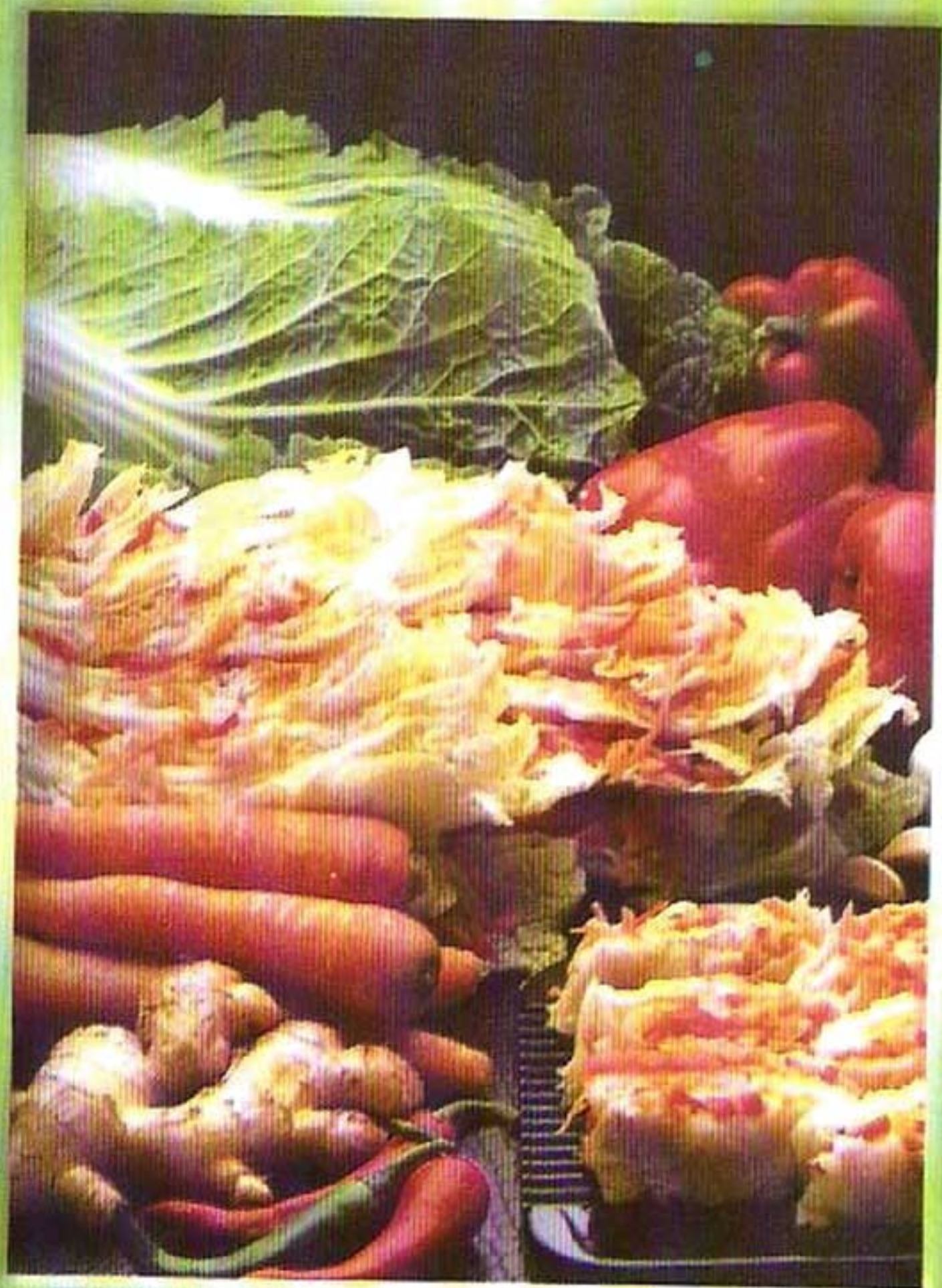
- بعد آنرا در یک کیسه ریخته و بیاویزید تا آبش برود . سپس آنرا نمک بزنید و بمالید تا گلوله گلوله شود .
- * ۲ کیلو سبزی تازه معادل ۱۰۰ گرم سبزی خشک است .
 - * ۳ کیلو باقالای پوست دار مساوی ۷۰۰ گرم تا یک کیلو باقالای پوست گرفته است .
 - * برای از بین بردن رنگ چای از داخل قوری آنرا با آب و سرکه داغ مخلوط شده پاک می کنیم .
 - * برای نگهداشتن روغن ها ظروف سفالی یا لعابی را همیشه ای است .
 - * برای گرفتن شوری نمک غذا یک حبه قند در آن می اندازیم و تقریباً ۱۵ دقیقه صبر می کنیم تا نمک آن کم شود .
 - * در تابستان در هنگام عطش زیاد خوردن آب و چایی سرد از آب یخ است زیرا آب یخ ایجاد تشنگی بیشتر می کند .

- ۵۰ نوع غذا با ماکروفر
- ۵۰ نوع غذای محلی ایرانی
- ۵۰ نوع غذا بدون گوشت
- ۵۰ نوع غذا با ماهی میگو و صدف
- ۵۰ نوع ماکارونی ، سیب زمینی و لازانیا
- ۵۰ نوع نوشیدنی و بستنی
- ۵۰ نوع غذا با مرغ ، جوجه و ماکیان
- ۵۰ نوع غذا با گوشت چرخ کرده
- ۵۰ نوع غذا با شیر و فرآوردههای شیر
- ۵۰ نوع ماسک براس شادابی و طراوت صورت
- ۵۰ نوع روش موثر برای تقویت مو و جلوگیری از ریزش مو
- ۵۰ نوع غذای مخصوص با گوشت گوساله ، گوسفند ، مرغ و ماهی
- سفره آرائی و تزئین
- سبزی آرائی و تزئین
- تزئین کیک ها (کیک های تولد)
- روشهای عاشقانه زیستن
- قشنگ ترین اسم های ایرانی
- ۵۰ نوع غذا کودک و نوجوان
- ۵۰ نوع غذای فوری
- ۵۰ نوع خمیر نانها خامه ای و
- ۵۰ نوع غذا با قارچ
- ۵۰ نوع غذای فرنگی
- ۵۰ نوع کباب ، ته چین و پلو
- ۵۰ نوع غذا با سبزیجات
- ۵۰ نوع ترشی و شور
- ۵۰ نوع پیتزا ، ساندویچ و اسنک

از این انتشارات

- راهنمای جیبی ویندوز ۹۸ مقدماتی
- راهنمای جیبی ویندوز ۹۸ پیشرفته
- فرهنگ اصطلاحات اینترنتی و کامپیوتر
- راهنمای جیبی word 2000 مقدماتی
- راهنمای جیبی word 2000 پیشرفته
- راهنمای جیبی استفاده از اینترنت

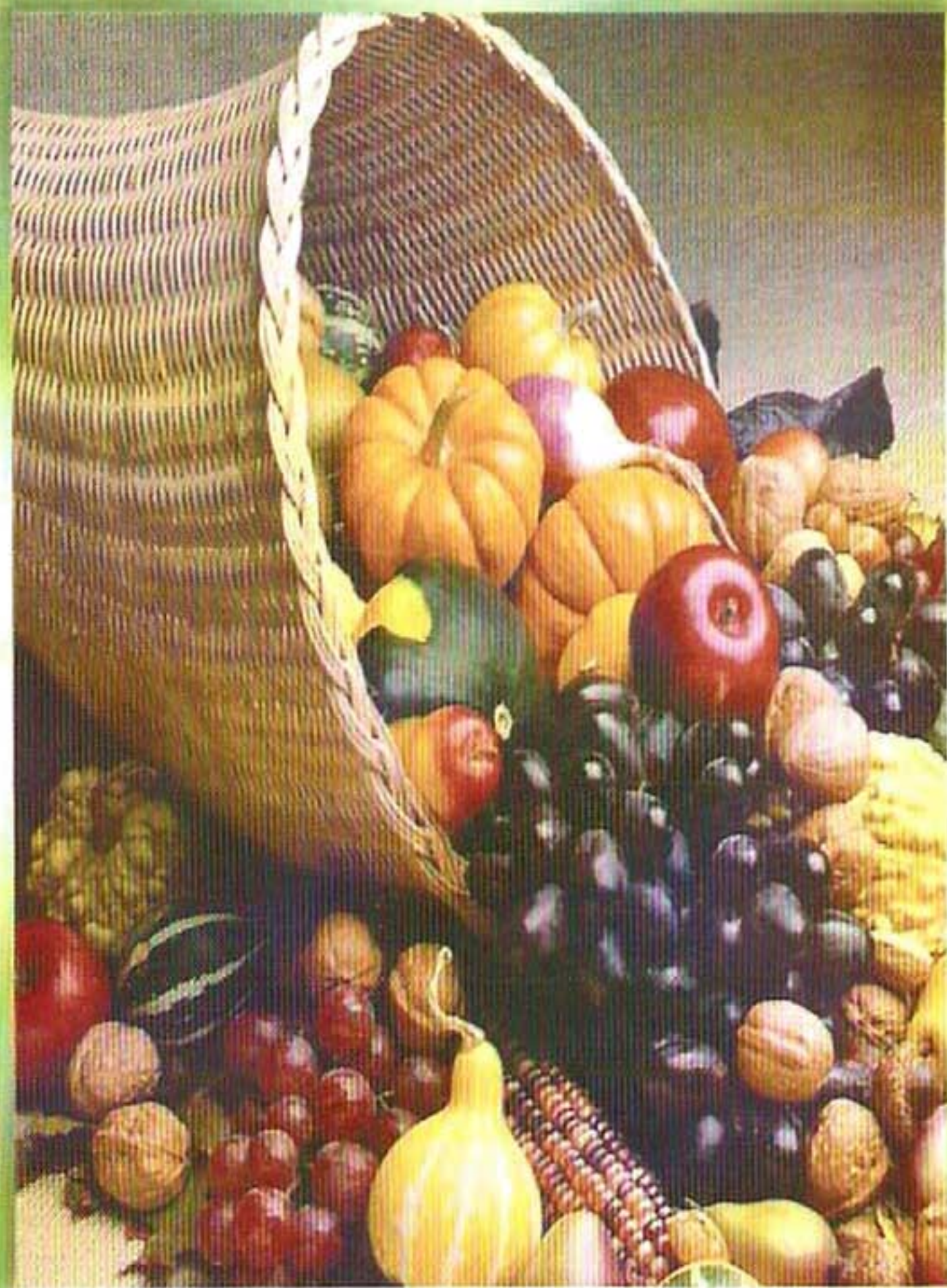




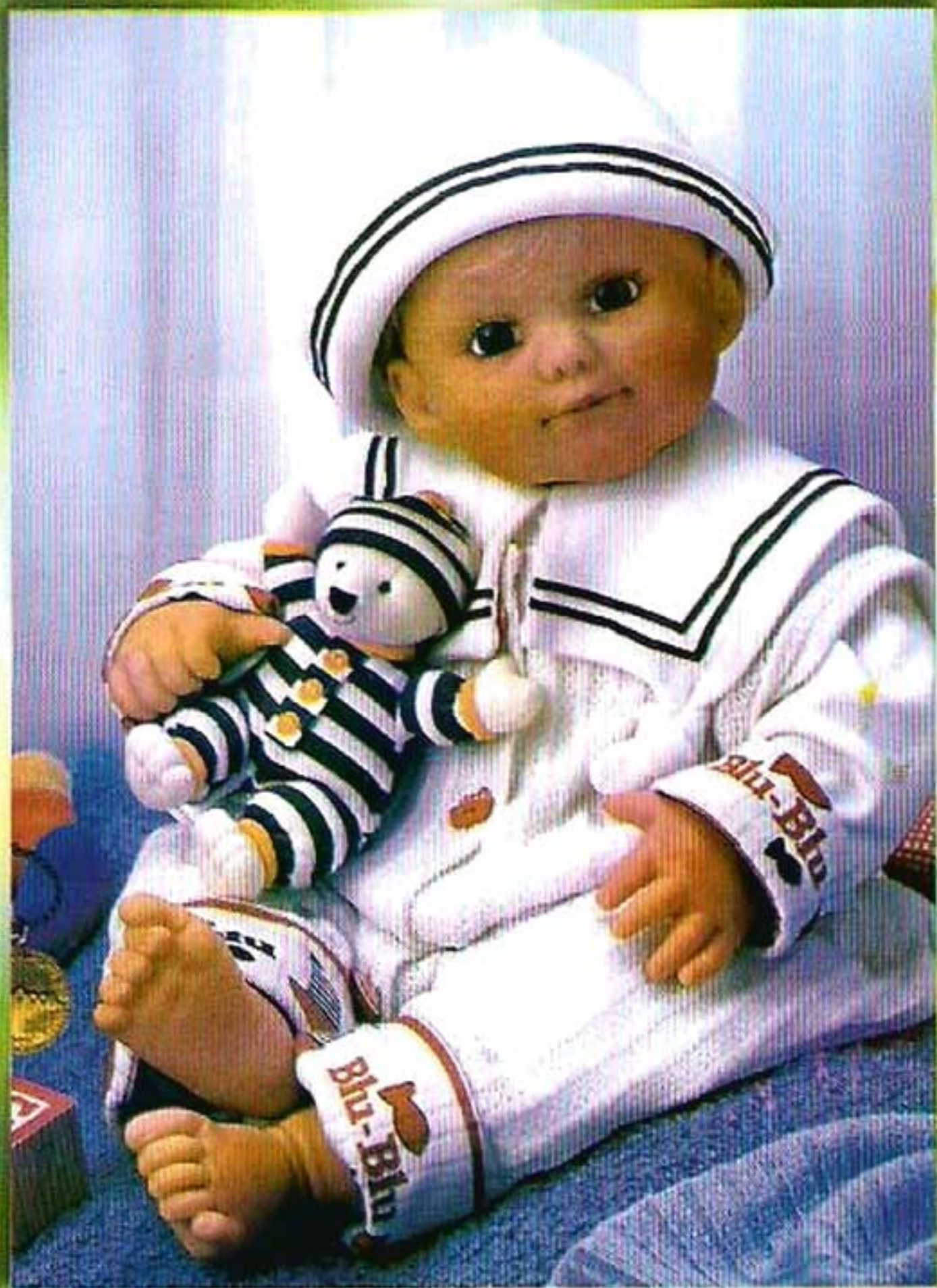














شابک : ۹۷۸۹۶۴۶۸۷۹۰۴۱

EAN: 9789646879041