

## أدواتي الكهربائية



لتنظيف مروحة المطبخ يفضل فكها وغسلها كل قطعة على حدا وتجفف ويعاد تركيبها مرة أخرى..

تنظيف غلاية الشاي: غلي فنجال من الخل الأبيض في غلاية الشاي وغسلها جيداً.

بعد القلي بالزيت أو السمن نصب على البوتاجاز أو الفرن مسحوق التنظيف ويمسح الفرن بورق الصحف لأنه له خاصية التلميع. قطرات الفاكهة بالفرن:



إذا نقط سائل من الفاكهة بالفرن وأنتي تخزين خصوصاً إذا كان فاكهة رشي عليه ملح وسوف يجف حالاً ويتماسك وسيكون عليك من السهل إزالته.

## طريقه تخلي عيون البوتاجاز ذهبية جناه

الطريقه: حطي ماء + ملح ليمون + قليل مره من الكلوركس وحطيها على النار تغلي وادعكيها ببساطه وشوفي النتيجة.



عندك الفرن والجدار فيه دهون رشي به بلمع الزجاج وشوفي النتيجة.

## تنظيف الأدوات الكهربائية



إذا عندك طاحونة شفراتها لا تطحن جيداً؟  
إليك الحل. ضعي قليلاً من حبات الرز في  
الطاحونة ودعيها تعمل قليلاً. ستلاحظين  
الفرق. أن الطاحونة قد سنت شفراتها  
ويمكنك استخدامها بعد ذلك في طحن أي شيء.

## نظافة الخلاط الكهربائي:

بعد الاستعمال مباشرة، ضعي بضع قطرات من سائل غسل الأواني  
ثم أملئي بماء للنصف ساخن، شغليه للحظات ثم اشطفيه.

## تنظيف الميكرويف:



أغلي ماء بطاسه من 5 إلى 10 دقائق  
بالمكرويف على طاقة عالية، دعي الوعاء  
عدة دقائق أخرى، أخرجها بحذر مرتدية  
عازل قماش ثم نظفي. طريقه سهلة وحلوة  
ونضيفه جداً.

## لتنظيف أدوات مطبخي

الأواني الفضية أو النحاسية وحتى تحافظ على لونها الأصلي  
تطلى بقليل من الفازلين (مادة عازلة) أو من طبقة من روح الخل  
(الكولودين) متوفرة في الأسواق والصيدليات.

✿ لتنظيف السكاكين وأدوات المائدة غير الفضية أو المعدنية يذاب



قليل من مسحوق الغسيل في لتر ماء وفيه قطرات من

الليمون ويرفع على النار وتكون هادئة

وتترك حتى تغلي لمدة ربع ساعة وتترك

حتى تبرد ثم تشطف وتجفف وسوف

تلاحظين أنها تلمع.

✿ فقدر الضغط من أهم مقومات الحياة في هذا الوقت فوائده

عديدة. فقد انتشر انتشار سريع في كل البيوت وكان له مميزات

سوف أوضحها..

١- سرعة إنضاج الطعام.

٢- المحافظة على اللون الطبيعي للأطعمة.

٣- عدم التأثير على ما بالأطعمة من فيتامينات ومواد غذائية

نظرا لقصر مدة الطهي.

٤- يوفر كثير من وقت ربة المنزل وتقلل استهلاك الوقود اللازم

لعملية الطهي أما الآن لجميع أغراض الطبخ.

٥ - ولأنه يطهو في درجة حرارة عالية فيحذر عدم ترك الطعام

مدة أطول حتى لا يزداد عليها النضج.

## تركيب قدر الضغط

- يتركب من حله عميقة من الصلب غير قابل للصدأ.



- له يد من مادة لا تتأثر بالحرارة.
- غطاء محكم جدا يحيط فيه إطار من المطاط لإحكام تغطيته.
- صمام أمان لتسرب البخار الزائد.
- ثقل معدني لتحديد كمية الضغط داخل الطنجرة.

### ملاحظة هامة:

❁ لا يفتح صمام الأمان ولا يرفع غطاء الطنجرة إلا بعد التأكد من هبوط الضغط الداخلي إلى درجة الصفري أي درجة الضغط العادي ووظيفة صمام الأمان.

❁ إذا زاد الضغط أكثر من اللازم داخل الطنجرة إذا كان من المطاط فإنه ينفجر وإذا كان من المعدن فإنه ينصهر وعند تبريد الطنجرة برش قليل من الماء عليها أو تحريك الصمام قليل بالشوكة تحريكا خفيف فإذا اندفع البخار بكمية كبيرة فأنة يدل على كمية ارتفاع الضغط نقاط مهمة تراعي في تنظيفه وعند استعماله. تقرا التعليمات جيدا.

### أفضل الأنواع ترو..



- يجب الاهتمام بنظافته جيد وتنظيف الإطار المطاطي والجدار الجانبي الذي يثبت عليه حتى نضمن أحكام الغطاء تماما.

- واستخدام فيري والسلك الناعم وفركه جيداً.

- ويجب تجفيفه وتركه لتهوية.

- إذا تغير شكل المطاط أو فقد صلابته لكثرة الاستعمال فيجب تغيير هذا الشريط المطاطي.

- وللعلم تدوم لأعمار مديدة.

- فالذي لدي له ١٦ سنة وهو تحت الاستخدام، والذي لدي والدتي ربما ٢٠ سنة.

- فإذا حافظتي عليه لن تخسريه أبداً وسيكون لكي وقت الحاجة الشواية النظيفة تشتعل بشكل أفضل ولا تترك طعماً سيئاً في الطعام.

## كيفية تنظيف الشواية:

١ - أنزعي قضبان الشواية وضعيها في الماء الفاتر الذي أضيف إليه الصابون لتنتقع.

٢ - أملاي دلواً صغيراً أو قدرأ بالماء الصابوني الفاتر.

٣ - إذا كانت الشواية تعمل على الفحم أزيلي ترسبات الفحم ونظفي داخلها بالفرشاة.



٤ - إذا كانت الشواية تعمل على الغاز أنزعي قالب الفحم الحجري، الحمم، أو ترسبات المعادن لإظهار الموقد.



٥ - نظّفي حول الموقد من الرماد والفضلات بعناية لتتأكدي من أن الموقد جاهز للاستعمال عندما تحتاجين إليه.

٦ - استعملي فرشاة سلكية صلبة مع القليل من الماء الصابوني لتفركي برقة السطوح الداخلية للشوّاية.

٧ - نظّفي الشوّاية من كل الجزئيات العالقة بها حتى لا تتجمّع ثانية.

٨ - إذا كانت الشوّاية تعمل على الغاز، أنزعي قالب الفحم الحجري أو الحمم ونظّفيه بالفرشاة أو أغسلي الترسّبات في ماء صابوني فاتر.

٩ - أرفعي الأسيّاخ من الماء ونظّفها بالفرشاة السلكية.

١٠ - أعيدنها إلى الشوّاية.

١١ - عرّضي الشوّاية للهواء لكي تجفّ.

١٢ - ضعها على النار خمس دقائق عندما تريدين الشواء ثانية للتأكد من أنه تم القضاء على كل الفضلات العالقة.

### ملاحظات:



١ - إن طلي الشوّاية وقضبانها بزيت الطهي أو البخّاخ يسهّل عملية تنظيفها.

٢ - إذا كانت المواد الناتجة عن الغاز عالقة، غيّري الموقد أو نظّفيه بفرشاة سلكية.

٣ - إن تنظيف الشواية بشكل متكرر ومنظم يساعد في تسهيل عملية التنظيف.

✿ لإزالة آثار البيض من الأواني والملاعق تفرد بقليل من الملح الخشن وتشطف بالماء الساخن وتجفف.

✿ قبل سن السكاكين ضعها في قليل من الماء المغلي لمدة دقائق ثم تجفف وتسن.



✿ لتنظيف الأواني المصنوعة من الألمونيوم قومي بفرکہا بقشر الليمون مع مسحوق الثيم لإزالة آثار الحروق من أواني المطبخ تفرك بقليل من الملح الخشن والليمون وتشطف وتجفف جيداً.

✿ للتخلص من رائحة قلي السمك وخصوصاً الربيان وقت التحمير ضعي عدداً من فصوص المسكتة على صفيحة فوق النار وتكون النار هادئة وتمتص رائحة.

✿ للتخلص من رائحة البصل في اليد تفرك بقليل من البن المطحون وتغسل بماء وليمون.

✿ لحفظ صفار البيض حتى لا يفسد بعد استخدام البياض نضع عليه ماء بارد بحيث يغطيه ويحفظ في الثلاجة لمدة ٣ ساعات بعد ذلك يخرب.



يجب عدم تقطيع أنواع مختلفة من الطيور واللحوم على لوح التقطيع حتى لا ينقل مرض السالمون.

لإزالة بقع الرمان والتوت والكرديه من كونتر المطبخ تنظف بمحلول الليمون والخل وتشطف جيداً بمخلوط ماء الأوكسجين.

لتنظيف النحاس تغلي الأواني النحاسية لمدة ربع ساعة في ماء مذاب فيه قليل من الرماد أو البوتاس ويجفف جيداً.

لإطالة عمر أزهارك الموجودة في المطبخ تضاف ١٠ قطرات من النشادر لكل لتر ماء للزهور وهذا يجعلها غير ذابلة أثناء الطهي.

لتلميع الأكواب والأواني الزجاجية تغسل بماء فاتر مذاب فيه ملح رطب وتشطف جيداً ولا تجفف بل تترك تجف طبيعي أما أكواب الكريستال فتشطف بماء فاتر مضاف له قطرات من الكحول الأبيض وتترك حتى تجف طبيعياً.



لتنظيف الصيني والبورسلان من بقع الشاي دعيها تغلي في ماء فيها قليل من الصودا لمدة ١٠ دقائق وتشطف وتجفف.

لكي تحافظي على الأواني المذهبة لا تغسليها بمحلول الصودا بل استعملي الخل الأبيض في ماء الشطف.

للتخلص من بقع الزيت على الكاونتر بالمطبخ يمكن إحاطتها بدقيق لمدة ساعة وتشطف بالماء الساخن وتجفف.

للتخلص من بقع القهوة من أي مكان بالمطبخ يمكن إزالتها بإضافة قليل من النشادر ماء الغسيل ثم تشطف وتجفف.

إذا صادفتك بقع من الصمغ لا تحتاري. أفركيه بماء وكحول أبيض.



لتنظيف لمبات المطبخ اغسليها بماء وخل أحمر حتى تستعيد لمعانها.

حتى تلين فرشاةك المستخدمة في دهن الصواني بطبقة ادهنيه تغسل بماء وخل وتشطف جيداً.

عند فتح علبة الصلصلة ينثر عليها قليل من الزيت على السطح حتى لا تتعفن وهي في الثلاجة.

قبل وضع المرببات في البرطمانات يبخر البرطمانات جيداً ويجفف لمنع تسرب البكتريا إلى المربى.

لتنظيف البقع من أواني الملامين ينثر فوقها الملح الخشن والليمون والبن وتترك جيداً وتشطف وتجفف.

حتى تحفظي الأواني الفضية أو النيكل لامعة تفرك بقطعة صوفية مبللة ببعض قطرات من روح النشادر.

لتنظيف الأواني المصنوعة من القصدير تبل قطعة من الصوف بزيت البترول وتترك فيها الأواني فتصبح لامعة مثل الفضة.



لتنظيف الفضيات المشغولة تغسل بماء دافئ وتنظف بفرشاة أسنان مغمسة بالنشادر والصابون وتوضع في نشارة الخشب الخشنة وتترك فيها إلى أن تجف وتترك بقطعة ناعمة من الجلد.

إذا تأكسدت الفضة بسبب عوامل الجو تغطس في محلول حامض الكبريتيك أو تترك الفضة بعصير الليمون وتغسل بالماء البارد وتجفف جيداً.

الجوارب القطنية ممتازة للتلميع والتنظيف من الغبرة، البسي واحد في يدك وامسحي الغبار.

الصوف ممتاز لتلميع الفرن.

إذا قررتي أن ترمي خزانة الأدراج التي توضع في غرفة النوم، لا ترمي (الدرج)، ضعي قطع بلاستيك من أسفلها، ليسهل جرها، ضعي داخلها قماشاً وأغراضاً أخرى ثم جريها تحت السرير.



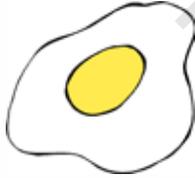
عندما تصبغين شعرك وكنت تلبسين نظارة فاستخدمي القصدير لتغليف إطار النظارة من جهة الاذن حتى تتأثر بالصبغة.

لإصلاح البطارية أو بشكل أصح الزنبرك الذي في أي جهاز فأحياناً يتغير مكانه أو يتسع ضعي قطعه صغيره من القصدير بين البطاريه أو الزنبرك.

عندما تصنعين فطيرة التفاح مثلاً أو أي طبخة ثانية تطبق عليها نفس الفكرة غلفي صحن الفرن من الأطراف بالتصدير حتى لا تحترق الحواف فكثيراً ما تحترق أو تيبس ولا يكون نضجها كباقي الفطيره.

## تنظيف الأطباق الغير قابلة للالتصاق:

بدلاً أن تخشي هذا النوع من الأطباق، قومي بوضع كمية من الماء فيها ثم دعيه يغلي، ستنفصل بقايا الطعام العالقة بهذه الطريقة.



إذا سقطت منك بيضه على الأرض، قومي برشها فوراً بملح ثم اتركيها لعدة دقائق، ثم نظفيها بقماش.

للمحافظة على الأدوات من الصدأ، ضع قطع قليلة من الطباشير في صندوق أدواتك لامتصاص الرطوبة.

## تنظيف أسطح القطع الخشبية:



كل أسبوع رشّي أسطح القطع بالبيكنج صودا، ثم رشّيها بالخل الأبيض، دعيها مدة 5 دقائق ثم اغسليها بالماء ستلاحظين فوراً لكن ذلك عادي لتفاعل المادتين، جفي فيها حالاً حتى لا تتقوس من الماء الزائد مع المدة.

فتح البرطمانات بسهولة: ارتدي قفاز بلاستيكية.



✿ **إكساب البطاطس اللون الأبيض:** تضاف

بضع قطرات من عصير الليمون في منتصف مدة السلق.

✿ **للتخلص من رائحة الثوم والبصل:** تفرك اليديين بتفل القهوة (ما

تبقى في الدلة) أما الفم فيتناول عيدان البقدونس.

✿ **لإطفاء النار المشتعلة:** كثير ما تشتعل النار عند عملية القلي. يجب

المبادرة ببلق أسطوانة الغاز ثم تغطية الإناء المشتعل بغطاء أو رش النار بملح ودقيق.

✿ **لضي علبه الكبريت بالقصدير لمنعها من الرطوبة.**

✿ **لإبقاء قدميك دافئة أثناء رحلات الشتاء كل ما عليك وضعها هو**

تسخين قليل من الحجار ولفها بالقصدير.

✿ **وفي الرحلات إذا لم يوجد لديك صحن كل ما عليك هو استخدام**

إي كرتون لا تريديه وغلفيه لقصدير واستخدامها للأكل.

✿ **للتقوب التي في الحائط، ضعي معجون أسنان، دعيه يجف ثم يدهن**

بدهان.

✿ **دليل الهاتف الكبير، بإمكانك أن تغلفيه بالقماش، أو ورق الحائط،**

وتضعيه على كرسي ليجلس طفلك عليه.



✿ **الشعر الذي على الذرة الطازجة، من السهل**

إزالته بمناديل ورقية مرطبة.

حتى تبقى مرايا الحمام صافية من الضباب، نظفها بمعجون الحلاقة.



عندما تفصلي البياض عن الصفار لصنع حلومعين، تحتارين في استخدام الصفار، في هذه الحال، اسلقيه، ثم ضعيه في منخل واسع الثقوب، اضغطي عليه ليخرج من الثقوب. وعندها يصبح لديك برش للبيض يؤكل فوق السلطة.

حتى لا يختنق المجلى ويبقى الماء جارياً، ضعي في المجرى كربونات الصودا واسكبي فوقه خل.

ضعي بعضاً من حبوب الرز داخل المملحة حتى لا يتجمد الملح في أيام الرطوبة.

لعمل زيت زيتون منزلي، ضعي ٤ حبات زيتون كبيرة داخل كوب زيت عادي. ضعيه في البراد، وغطيه بإحكام لمدة أسبوع، ثم استخدميه. طعمه سيكون مثل زيت الزيتون.



لفتح ظرف حيث أغلق بالصمغ دون إن يتمزق: ضعه في الفريزر بضع ساعات، ثم أدخل سكين وافتحيه وستمكن أيضاً من إغلاقه مجدداً.

الشموع ستستمر مشتعلة مدة أطول إن وضعت في الفريزر على الأقل ثلاث ساعات قبل الاشتعال.



إذا أردت إدخال شمعة سميكة في شمعدان ضيق أغمسي طرفها بماء ساخن فيطرى ويسهل إدخالها.

**تنظيف بقع الدهون:** إذا وقعت بقعة من الزيت مثلاً على ملابسك رشي عليها من بودرة الاستحمام حتى تغطيه ومشطها بفرشاة ثم اغسلها بيديك مستعملة صابون تماماً واتركها نصف ساعة.

**علامات السعر:** عند شرائك الأدوات الزجاجية والبلاستيكية صعوبة نزع ورقة السعر الموجودة عليها، لذلك ضعي القليل من زيت الزيتون وستلاحظين سهولة إزالتها. استخدمي أي زيت بس زيت الزيتون.

**تنظيف فتاحة العلب:** لتنظيف شفرة فتاحة العلب ضعي فوق فرشاة الأسنان قديمة مقدار من الصابون المضاد للبكتريا وادعيها ثم اشطفيها، من المهم أن تعقمي هذه الشفرة من حين إلى آخر لضمان القضاء على البكتيريا المتكونة عليها.



**لغسل أدوات المائدة للاحتفاظ بلمعانه:** يتم جمعها ونقعها قليلاً في إناء فيه ماء مضاف إليه مبشور الصابون وقليل من النشادر.

**للمحافظة على الأدوات المطلية بالكروم من الصدى:** تمسح بالفازلين من وقت إلى آخر.



**لخشب نظيف ولامع:** قومي بمزج ١٥ ملي لتر من مادة «الرننتين» مع ١٥ ملي لتر من زيت الكتان من الماء الحار. ضعي هذا الخليط داخل زجاجة بلاستيكية مزودة بسدادة ثم رجها بعد ذلك يمكن تنظيف الخشب بقطعة من القماش الناعم المبللة بكمية من المزيج انتظري حتى يجف الخشب تماماً قبل القيام بتلميعه.

**عندك حاجة مسك فيها صمغ أو غرى أو علكة على البلاط مثلاً** رشها بالبريد أو بذاك شاين حق الزجاج ويزيله لكي بسرعة.

**لعلاج الحروق الناتجة عن الماء المغلي راعي عدم فقئ الفقايع بل** وضع مطهر عليها ولفها بالناش المطهر.

### لإزالة بقع الدم:

- امزجي ٤ أكواب من البوراكس مع كوبين ماء بارد.



- اشطفي القطعة المتسخة بالدماء في ماء بارد، ثم ضعها في ماء دافئ وادعكيها بيديك دعيها في الخليط واغسليها بيديك.

**منظف بقع القهوة والشوكولاته:** لإزالة بقع القهوة والشوكولا، امزجي ملعقة صغيرة من الخل الأبيض في ٤ أكواب ماء بارد. استخدمى اسفنجة لتنظيف البقعة.

🌸 **للصدأ الأواني:** نأخذ بطاطس تالفة ونمسحها على الأواني المتصدئة ثم نغسل بالماء والصابون.

🌸 **لإطالة عمر الشموع:** لا شك أن تناول العشاء على ضوء الشموع أمر ممتع فعلا، لأنها سرعان ما تذوب وتتطفئ الحل يكمن برش قليل من الملح عند جذوع الشموع لإطالة عمرها من خلال إبطاء عملية الذوبان فتدوم أكثر.

🌸 **فرشاة الشعر للتنظيف انقعها في حمام مائي فيه قليل من النشادر حتى تستعيد نظافتها للتجديد انقعها في حمام ماء وخل.**

🌸 **العلب البلاستيكية:** لإزالة الدهون الملتصقة فيها امسحها أولا بالورق الماص ثم نظفها بقماشه جافة وانثرى فيها بودرة التلك ثم اغسلها بالماء والصابون.

🌸 **الثقاب:** يمكنك استخدام أعواد الثقاب التي أطالتها الرطوبة بغمس أطراف عود الثقاب في زجاجة طلاء أظافر أو بحكها بفرشاة تصفيف الشعر وسوف تجف فوراً.

🌸 **للتخلص من رائحة الدخان:** ضعي قطعة إسفنج مغمورة في الماء في كوب أو كأس على جانب اشعلي أكثر من شمعة وضعيها فوق شئ مرتفع.



🌸 **لإزالة رائحة السجائر...** يكفي وضع قطرات عطر على شمعة وإشعالها.

للقضاء على رائحة السيجارة يكفي خلط قليل من الرمل المبلل إكليل الجبال الزعتر والريحان ووضعها في طفايات السجائر هذا الخليط سيمتص رائحة السيجارة حال وضعها في الطفاية.

إزالة الشمع من الشمواه ضعي القليل من بودرة التلك ودعيها على البقعة ليلة كاملة ثم مرري فرشاة ناشفة وكرري التجربة أن لم تفلح من المرة الأولى.



**الدبابيس والإبر:** تغرس في قطعة صابون

ذات رائحة طيبة وهذا يساعد على انزلاقها في القماش عند الخياطة كما يجعل علبة الخياطة ذات رائحة أخاذة ومحبية.

**لإزالة بقع الجزر:** يترك الجزر بقعا في الأنية البلاستيكية ويزال بفرك الإناء بأحد الزيوت النبات.

إذا كان لديك خزانتي فوق المجلي وبينهم فراغ، ضعي بينهم عصا من التي تستخدم لتعليق الستائر، وعلقي عليها ما تريدين، مثل الملاعق الكبيرة، والمغارف.



**تحتاجين إلى منظف لما بين أزرار لوحة مفاتيح الكمبيوتر؟** ضعي فرشاة ألوان صغيرة الحجم قريبة منه، وكلما احتجت، قومي باستخدامها للتنظيف ما بين الأزرار.

ضعي شريحة تفاح داخل وعاء السكر البني الذي جف حتى يعود رطباً وناعماً.



لديك مشكلة بالأزرار التي تتساقط دائماً من ملابسك إن كان للأزرار ثقوب، قومي بخياطة كل ثقبين وحدهما واقطعي الخيط، ثم الثقبين التاليين. وبهذا إن انقطع الزر من جهة، لن يسقط، سيبقى عالقاً حيث الثقبين الآخرين.

بدلاً من رش الطحين في صينية الكيك قبل وضع الخليط، ضعي بعضاً من مسحوق الكيك المعبوب وبهذا لن يكون لون الكيك أبيض بسبب الطحين عندما تخبزيه

ملح الليمون يشيل اللون الأسود من أباريق الشاي وهو تضعين ملح الليمون مع ماء حار وتركيه مدة نصف ساعة ثم تغسل الأباريق بالماء والصابون وتنفع أيضاً لتلميع عيون الفرن حتى تصبح ذهبية.



ويضاف ملح الليمون للجريش. ويمكن الاحتفاظ فيه طول السنة ويستعمل عند الحاجة.

عندك سفرة أكل ( بلاستيك أو قماش ) وماسك فيه لون الصلصة انشره فالشمس وانتظري النتيجة بعض ذلك.

✿ **لمنع فوران الحليب:** أغسل الوعاء بالماء البارد (من الثلاجة) قبل غلي الحليب.



✿ **لإزالة الحشائش من جوانب الطريق:** رش الملح عليها.

✿ **لإزالة آثار الحروق من القماش:** يفرّد الخل الأبيض على القماش المحروق ومن ثم يفرك ثانية بقطعة قماش نظيفة.

✿ **لإطفاء الزيت المشتعل:** إذا تعرض الزيت للاشتعال تغطى المقلاة كلياً بغطاء أو منشفة حتى تمنع دخول الهواء أو ينثر عليها ملح فينطفئ بإذن الله.

✿ **حتى لا تدمع عيناك:** ضعي البصل في قدر فيه ماء قليل لمدة نصف ساعة حتى لا تدمع عيناك عند تقطيعه أو وضعه في الفريزر لمدة ربع ساعة. ولمنع الدمع عند تقشير البصل: مضغ علكة.

✿ **طريقة التقليل من ملوحة الطعام:** إذا كان الطعام مالح وهو مازال على النار فيمكن وضع قطعة بطاطس. وسوف تمتص الملوحة.

✿ **إذا بدأ الطعام بالاحتراق:** غيري القدر مباشرة واتركي الأكل الموجود في أسفل القدر ثم ضعي عليه شريحة كاملة من الخبز العربي فهي تمتص الطعم والرائحة.



## 🌸 بقع مستحضرات التجميل على السجاد:



سواء كانت روج أو كريم أساس أو غيره من مستحضرات التجميل يمكنك تنظيفها بمنظف الزجاج وذلك برشها قبل إن تغسلها بالماء والصابون ثم تدعك بالفرشاة المخصصة للموكيت ثم تجففها بفوطة صغيرة.

🌸 للحصول على مكعبات نقية من الثلج: تغلي الماء أولاً.



🌸 تتحدثين على الهاتف اللاسلكي وتكتشفين أنه بدأ يعطيك إشارة بأنه سينقطع، ثم ينقطع فجأة انظري إلى هذه الخدعة!:

هاتِ قلم رصاص له ممحاة، وبالمحاة امسحي القاعدة المعدنية للهاتف وللشاحن، تلك القاعدة التي تضعيها على الشاحن فتبدأ بالشحن. فأنت عندما تمسحي بهذه المحاة. فعادة الغبار تقصر عمر الشحن وتحد من وصول الكهرباء، ومسحها بأي قطعة قماش لن يصل مثلما تصل المحاة. وبهذا تمدين بعمر الحديث حتى ينتهي ثم تشحني الهاتف.



🌸 لجعل الليمون يعطي أكبر كمية من العصير: ضعيه في ماء ساخن

لمدة ساعة قبل العصر.

عند شرائك الفحم عليك مراعاة اختيار الفحم العادي، لا المزود بإضافات لتسريع اشتعاله، فهذا النوع لا يحترق بنظافة أو تجانس. كما عليك عدم اختيار الفحم المصنوع بكبس نشارة الخشب على شكل مربعات صغيرة.



**طريقة لجعل السيفون ذو رائحة زكية:** نحضر علبة العملاق الأخضر الصغير ثم يخرج من الجوانب الأربعة. ثم توضع داخل السيفون.

ضعي القليل من الخل على أصابعك قبل وبعد تقطيع البصل. يخلصك من الرائحة الكريهة.

**لإزالة بقع الفاكهة:** أفركهما بقليل من الخل الأبيض ومن ثم مسحهما بالقماش.

**لإزالة روائح الطلاء:** لامتصاص روائح الطلاء نضع قليلاً من الخل الأبيض في صحن صغير داخل الغرفة المطلية جديداً.



**سبراي الشعر:**

- يرش فوق الأحذية البيضاء التي تم تلميعها لمنع اتساخها مرة أخرى.

- يستخدم لإبادة الحشرات وخاصة السحالي في المنزل.

- يمنع سريان القطع في الجوارب الخفيفة النسائية.

✿ **الافندر:** يستخدم للحد من الآفات والحشرات الطائرة.

✿ **لتلميع الرخام والمعادن:** اطحنى مجموعة من الطباشير في هاوون حتى يصبح مسحوق دقيق، اغمسي قطعة قماش ناعمة في المسحوق وامسحي فيه الرخام والمعادن، ومن ثم اغسله بماء صافٍ وجففيه

✿ **لملأ فراغ في حائط من الجبس:** ادخل قطعة طباشير في الفتحة ومن ثم اقطعها وضعي فوقها جبس.



✿ **طلاء الأظافر:** يمنع تقصف الأظافر ويمنحها القوة.

✿ **خيطة الأسنان:** بديل للسكين في تقطيع الكيك.

✿ **غسول الفم:** يرش في المرحاض (المنتهي صلاحيته) للتخلص من الروائح الكريهة.

✿ **بقع الشمع:** يجرد الشمع من على الملابس بقدر الإمكان بمعلقة أو سكين حتى تبقى بقعة الشمع التي لا يمكن جردها، ثم بعد ذلك نضع فوق البقعة وتحتها فوطة ورقية أو ورقة نشاف، ثم نشغل المكواة على درجة حرارة متوسطة بحيث تكون دائئة وتكوي فيها البقعة فوق ورق النشاف، فسوف تلاحظين إن الورق يمتص الشمع المنصهر.



✿ إذا أرت أن ينتشر العطر في كل مكان بدون فواحة. ادهني لمبات الأباجورات بأي عطر دهني قبل إضاءتها وسترين النتيجة.

إذا تقيأ الطفل في مكان طبعاً تكون الرائحة كريهة. ❀



تغسل أولاً ثم يرش عليها بكاربونات الصوديوم التي تستعمل في صناعة الحلويات تترك ليلة كاملة ثم تكنس.

❀ إذا خلص المريتوما تفعلين؟ إلكي الطريقة.

معلقتين نشاء + ماء. توضع في البخاخ ثم ترج. وتستخدم على الشماع وشوفي النتيجة.

❀ مناديل الطفل المرطبة: تملأ العبوات الفارغة ببودرة مطهرة، والفتحة التي يخرج منها المنديل تبعث رائحة زكية.

❀ زيوت العناية بالطفل. لتنظيف الستائر.

❀ مرطبات الجسم: تستخدم كملع للحذاء.

❀ بقعة الزيت على الأماكن:

نشأ الذرة يوضع على بقعة الزيت وتترك لمدة نصف ساعة. ثم بعد ذلك تغسل. وداعاً للبقعة.

❀ إذا أردت التخفيف من طرطشة الزيت ضعي عليه رشة ملح.

❀ عند سلق البيض أو البطاطس في القدر ضعي مع ماء

السلق عصره ليمون وقشر ليمون ثم أوقدي عليه النار، حتى ليتغير لون القدر.



✿ **ملح الطعام يساعد على:** إزالة العجينة المتعلقة في المكان الذي تركتها فيه. الملح يزيل رائحة الثوم والبصل من اليدين.

✿ **رائحة السمك:**



المشكلة: رائحة السمك بعد الفراغ من الطعام مما يصعب إزالته بس الآن... إليك طريقة يسيرة لإزالتها: وهي دعك اليدين جيداً بـ «تقل القهوة» وتغسل بالماء الدافئ.

✿ الأنينة الخشبية لوح التقطيع.. فلإزالة رائحة السمك منها: فقط تدعك من الليمون.

✿ الأواني الأخرى (غير الخشبية) فيضاف إليها قليل من الماء والخل على النار حتى غليان مزيج الماء والخل.



# بعض مه افكاري



obeikandi.com