

Những mẹo vặt hữu ích

Mẹo vặt trong bếp với hành tây



Bên cạnh là một loại gia vị, hành tây còn có nhiều công dụng trong đời sống.

Khử mùi: Dùng cọng hành tây cho vào nồi cơm bị khê khi còn nóng, đập dập lại, mùi khó chịu này sẽ biến mất. Hoặc khi nhà có mùi sơn nồng nặc, đặt miếng hành tây bên cạnh, mùi của hành tây hết và mùi sơn cũng hết.

Cho hai cọng hành tây vào xì dầu hoặc giấm để giúp chúng không **bị mốc**.

Làm sạch đồ dùng nhà bếp bằng cách lấy rễ hành tây chà bề mặt đồ dùng bám dầu mỡ; đặc biệt với đồ đồng, thiếc sẽ rất sáng đẹp.

Lau cửa kính: Cắt đôi củ hành tây, lấy mặt cắt chà lên cửa kính. Sau đó, dùng vải khô lau thật nhanh trước khi nước hành khô, mặt kính sẽ bóng loáng như mới.

Ngăn ruồi đậu lên thức ăn: Rửa sạch thực phẩm, để ráo nước, đặt vài cọng hành tây đã rửa sạch lên trên, ruồi sẽ tránh xa.

Xử lý dao bị gỉ: Cắt đôi củ hành tây, chà mặt cắt lên phần dao gỉ, vết gỉ sét sẽ biến mất.

Mẹo chữa bệnh bằng hành tây

Vào mùa lạnh, bạn hay bị tắc mũi, khó thở do cảm cúm. Có thể khắc phục bằng cách cắt một lát nhỏ hành tây rồi ngửi thường xuyên, hoặc đưa vào mũi.

Hành tây rất giàu selen (rất tốt cho da, móng và tóc), và quexetin (giúp chống ôxy hoá rất mạnh). Hai chất này kết hợp giúp khử các gốc tự do, nguyên nhân gây lão hóa. Ngoài ra,

hành tây cũng rất giàu kali, vitamin C.

Hành tây giúp hạ huyết áp, làm vững bền thành mạch, giúp ngăn ngừa xuất huyết não. Loại củ này chứa chất kháng sinh phytonxit nên có tác dụng chữa ho, trừ đờm. Hành tây cũng có ích cho người mất ngủ, tiêu hóa kém.

Khi dùng ngoài, hành tây có thể trị áp xe, chín mé, mụn nhọt, mụn cóc. Nó cũng được khẳng định là một loại viagra tự nhiên hiệu quả. Sau đây là một số mẹo nhỏ chữa bệnh từ loài rau này:

Tiêu chảy: Vỏ lụa hành tây 1 nắm, đun nước uống trong ngày.

Giải cảm: Hành tây cắt nhỏ cho vào nấu chín, uống lúc còn nóng, hoặc cho vào cháo ăn nóng, giúp mở hô và giải nhiệt nhanh.

Đuổi muỗi, chữa khó ngủ: Đặt một vài lát hành thái nhỏ bên cạnh khi ngủ.

Hành tây và các "họ hàng" của nó như tỏi, tỏi tây và hẹ tây rất giàu hợp chất phytonutrient, tuy có tác dụng bảo vệ tim nhưng lại gây hại cho dạ dày. Vì vậy, những người mắc bệnh dạ dày cần nấu chín để khử hợp chất này.

15 mẹo vặt gia đình ít người biết

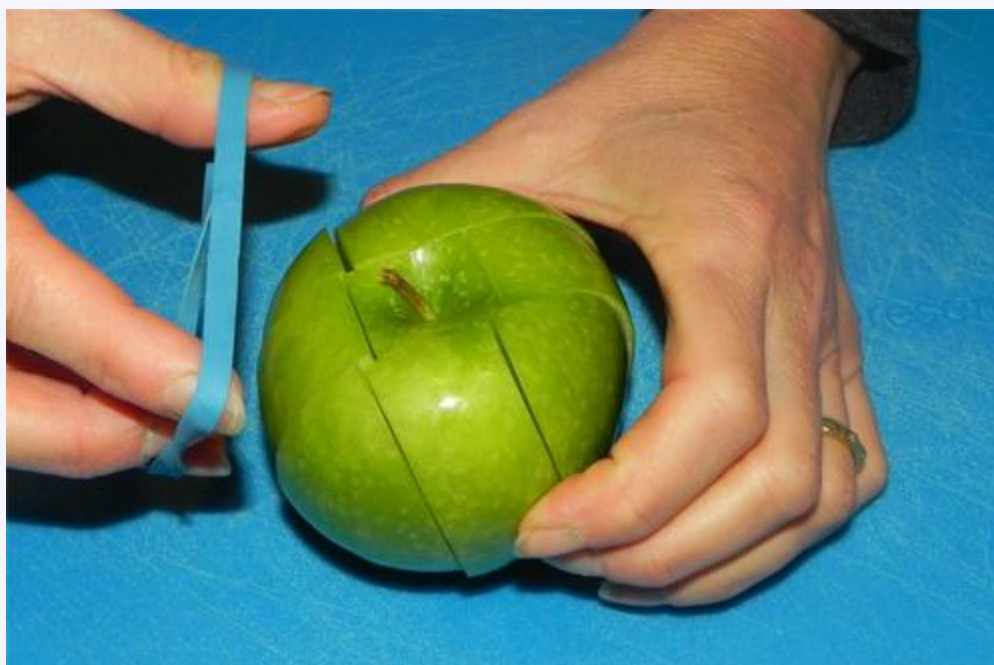
Với những mẹo vặt dưới đây, bạn sẽ tiết kiệm được nhiều thời gian cho công việc gia đình.



1. Dùng quả óc chó chà xát vào bàn, ghế sẽ giúp che giấu các vết xước, khiến nội thất đẹp như mới.



2. Nếu con bạn lỡ tay dùng bút sáp màu vẽ lên màn hình tivi, máy tính hay lên tường, hãy dùng dầu chống gỉ đa năng WD 40 để cọ sạch.



3. Những miếng táo cắt sẵn sẽ bị nâu ở bề mặt bạn cắt nếu để lâu. Hãy dùng dây chun buộc lại như thế này để bề mặt táo không tiếp xúc với không khí.



4. Bạn thích vừa dọn dẹp nhà cửa vừa nghe nhạc? Hãy thả chiếc iPhone, iPod hoặc máy mp3 vào trong một chiếc bát để tăng âm. Tiếng nhạc sẽ vang khắp cả nhà.



5. Sử dụng hộp đựng giấy ăn, khăn ướt cũ để dự trữ túi nilon.



6. Sử dụng phấn trẻ em (baby powder) để bôi lên da, bạn sẽ không bị dính nhiều cát khi đi ra biển.



7. Giăng một sợi dây vào góc nhà thế này và bạn sẽ lưu giữ được các ống, cuộn giấy, tránh để chúng lăn lóc khắp nơi.



8. Bạn muốn tìm những đồ vật nhỏ bị thất lạc trong nhà? Hãy bịt một chiếc tất da chân vào đầu máy hút bụi và bật máy rà tìm trên sàn nhà, trong các góc ngách!.



9. Làm hộp đựng bánh cupcake cực nhanh bằng cách cắt hình chữ thập như trong hình trên

chiếc hộp carton.



10. Bạn loay hoay không biết phải gấp chiếc ga trải giường như thế nào? Hãy thử cách dưới đây!



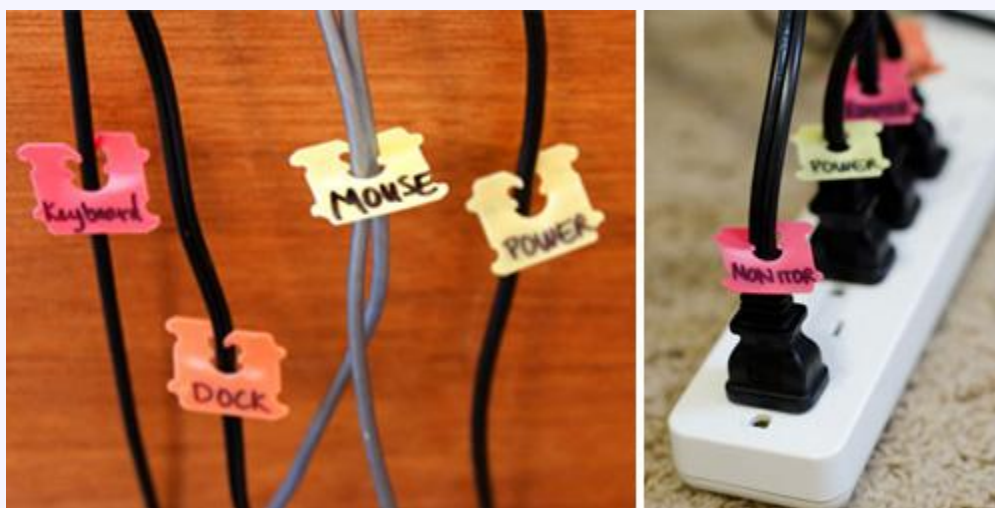
11. Bạn thường xuyên bị rơi khuyên tai, kẹp ghim trong phòng tắm? Hãy dán một thanh nam châm lên tủ đựng đồ gần phòng tắm và gắn những đồ vật bằng kim loại lên đó trước khi đi tắm.



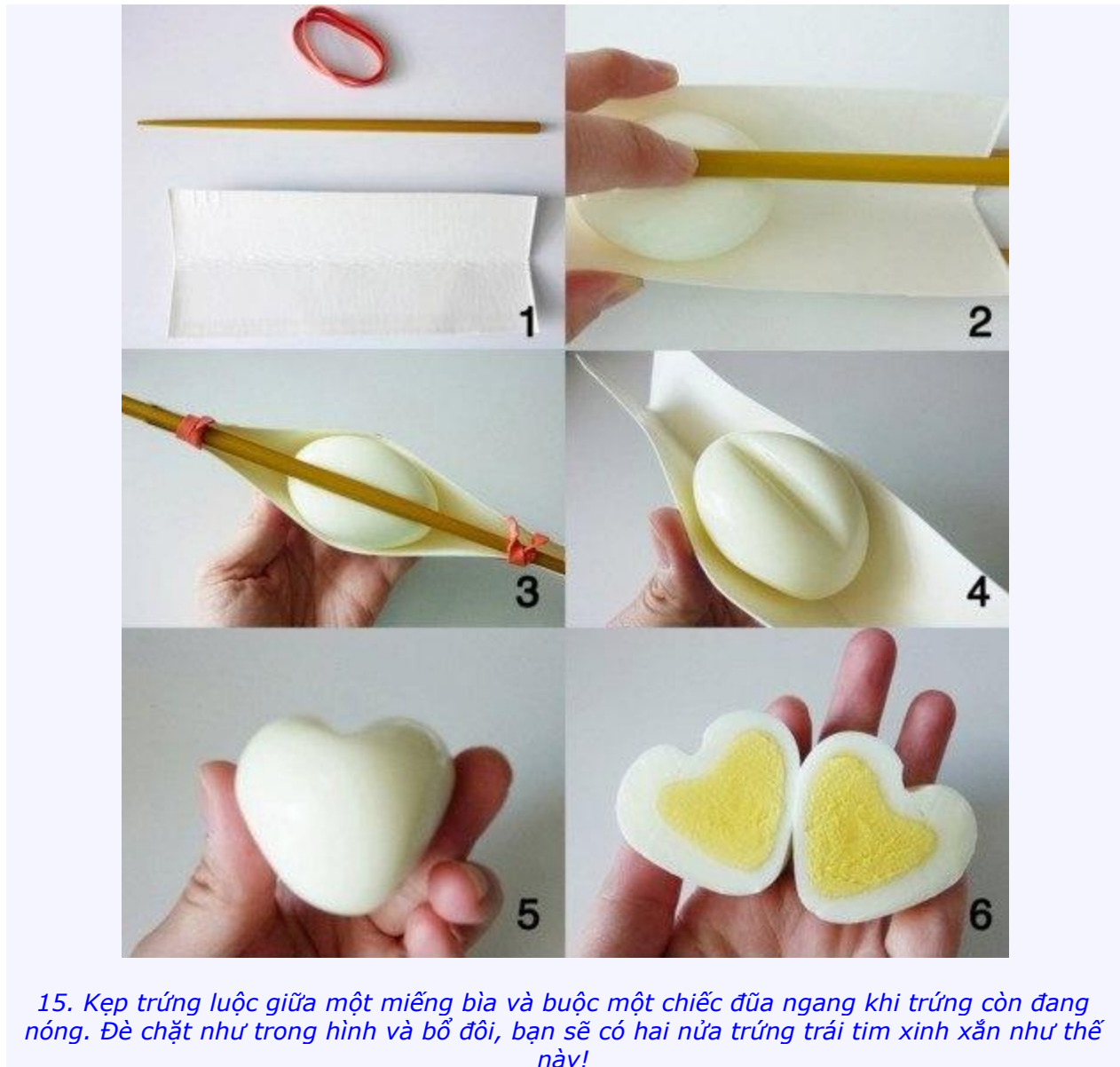
12. Hãy cất đôi giày của bạn trong chiếc nilon trùm đầu để tránh việc bụi bẩn dính dưới đáy giày làm bẩn quần áo của bạn khi xếp vali du lịch.



13. Đặt dưới mỗi đáy cốc nhựa một miếng nam châm để gắn chung vào khay kim loại như thể này, bạn đã có một khay đựng dụng cụ học tập cho bé thật tiện lợi, tiết kiệm.



14. Gắn vào mỗi dây điện một mác ghi rõ nó nối với thứ gì (tivi, máy tính, đầu DVD) và bạn không còn gặp rắc rối với búi dây loằng ngoằng này nữa.



Mẹo làm sạch lò vi sóng và ấm nước

Lò vi sóng thường bị mùi và vết thức ăn bám vào, rất khó tẩy sạch. Nhưng chỉ với một quả chanh, bạn có thể giải quyết vấn đề một cách dễ dàng.



Vắt một quả chanh to vào cốc đựng khoảng 300 ml nước. Đặt ly nước chanh vào lò vi sóng, chỉnh nút công suất ở mức cao nhất và cho chạy lò trong khoảng 10 phút để nước chanh bay hơi và thẩm vào các chất bẩn bám trong lò.

Hết 10 phút, bạn dùng khăn lông mềm lau sạch các vết bẩn bám trong lò, lò không chỉ sạch mà lại có mùi chanh thơm mát dịu.

Mẹo tẩy vết cặn bẩn trong ấm nấu nước:

Ấm đun nước lâu ngày bị cặn bẩn, ta có thể tẩy sạch bằng cách sau:

- Nếu trong nước đun có kiềm, bạn cho vài thìa dấm vào ấm nước rồi đun sôi, kiềm sẽ ra hết.

- Để xử lý vết bẩn bám lâu ngày, bạn lấy một ít vỏ khoai tây bỏ vào ấm đã có một ít nước, sau đó đun sôi khoảng 10 phút.

- Cho vào cùng với nước một ít bột carbonate natri rồi đun sôi, sau vài phút vết bẩn sẽ hết.

Giữ mùi cho gia vị



Những mẹo vặt sau sẽ giúp bạn thêm nêm gia vị cho món ăn thêm ngon hơn.

Muối: Có thể nêm vào trước hoặc sau khi nấu, tùy từng món ăn. Nếu hầm xương hoặc cần lấy nước dùng, nêm muối ngay khi nước đang sôi để giữ nguyên vị ngọt của thực phẩm. Với món xào, cần nêm ngay lúc dầu mỡ vừa sôi, giúp loại trừ độc tố aflatoxin có trong muối. Để giữ nguyên vị ngọt của thịt, hãy nêm muối trước khi chế biến.

Nước mắt: Việc tắm ướp thực phẩm với nước mắt hoặc nêm trong khi chế biến sẽ làm tiêu hao chất bổ dưỡng có trong nước mắt. Do vậy, hãy nêm khi thức ăn đã chín, sau đó nhắc ngay khỏi bếp.

Bơ: Để giữ nguyên dưỡng chất và mùi vị đặc trưng, cần nấu chín thức ăn trước khi cho bơ vào, sau đó múc thức ăn ra đĩa ngay.

Bột ngọt: Nhằm tránh những chất có lợi không bị tiêu hao và loại trừ các độc tố, hãy đợi thức ăn chín hẳn rồi mới cho bột ngọt vào.

Tiêu: Tránh nêm tiêu vào thực phẩm trước khi chế biến vì dễ gây bệnh ung thư. Sau khi chế biến xong, rải lên mặt món ăn một chút tiêu là tốt nhất.

Rượu: Để giữ mùi của rượu, cần cho một nửa lượng rượu cần thiết vào khi chế biến món ăn, nửa còn lại có thể dùng chung với món ăn sau khi đã nấu chín.

Với các món như kho, hầm, canh, súp: Dùng hạt nêm từ thịt sẽ giúp tăng đậm và vị ngọt cho món ăn, có thể cho thêm hành tây tươi để tạo mùi thơm.

Với món nướng như thịt, cá, gia cầm, hải sản: Cần kết hợp với các loại bột gia vị khô như bột tỏi, bột hành, bột ngò, bột ngũ vị hương, quế, hồi, xả, gừng... nhằm tăng mùi vị đặc trưng của món ăn.

Với các món hấp như cá, hải sản, rau quả: Kết hợp với dầu hào, nước tương, dầu mè trắng, rượu quế, đường... vào để tạo mùi hương cho món ăn, có thể thêm gừng tươi, ớt, rau mùi hoặc hành tươi vào.

Mẹo hay với trứng gà

Trứng là món ăn dễ chế biến nhất, ai không biết nấu ăn cũng có thể vào bếp với nhiều món trứng. Nhưng trứng còn có nhiều công dụng khác ngoài việc là một thức ăn dinh dưỡng

Ví dụ như:



- Nếu lỡ nấu canh mà các bạn đậy nắp nồi thì nước canh sẽ bị đục và nhiều bọt. Bạn hãy cho lòng trắng trứng gà vào nồi canh. Lòng trắng trứng sẽ quên hết những bọt dơ và nước canh của bạn sẽ trong lại.
- Vì nấu cơm nhão nên khi chiên, cơm cũng vẫn bị nhão. Bạn chỉ cần đập vào chảo cơm chiên 1 quả trứng gà, cơm sẽ ráo lại ngay.



- Khi chiên trứng muốn cho trứng nở xốp, không bị khô, sau khi nêm nếm gia vị, bạn đánh trứng đều tay rồi thêm vào 1 muỗng cà phê nước. Món trứng chiên của các bạn sẽ ngon hơn rất nhiều.

