

## تازه نگه داشتن نان با کرفس

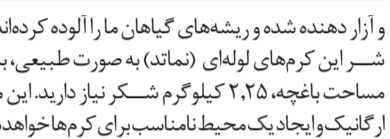
تازه نگه داشتن نان همواره یکی از دغدغه‌های خانم خانه دار است. گاهی اوقات ما وقت نداریم هر روز به نانوايي برويم، بنابراین سعی می‌کنیم نان مورد نیاز حداقل ۲ روز خود را خریداری کرده و در محیطی نگه داریم که خراب نشود. به منظور تازه نگه داشتن نان برای یک شب کامل، یک ساقه کرفس را همراه با آن در کیسه پلاستیکی قرار دهید تا نان رطوبت و طعم تازه خود را حفظ کند.

# کشف ۱۰ کاربرد غیر غذایی شکر

روی میز غذاخوری خود را به مدت بیش از یک روز نگهداری کنید.

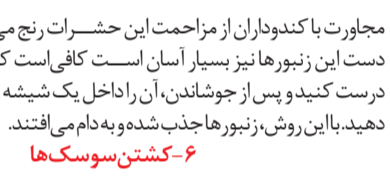
## ۴- خلاص شدن از شر کرم‌های باغچه

آیا باغ یا باغچه شما هم دچار آفت شده‌است؟ برخی از ما باغچه‌های زیبایی در حیاط پشت خانه خود داریم که طعمه انگل‌های ناخواسته و آزار دهنده شده و ریشه‌های گیاهان ما را آلوده کرده‌اند. برای خلاص شدن از شر این کرم‌های لوله‌ای (نماتد) به صورت طبیعی، به ازای هر ۲۴ متر مربع مساحت باغچه، ۲،۲۵ کیلوگرم شکر نیاز دارد. این ماده باعث افزایش مواد ارگانیک و ایجاد یک محیط نامناسب برای کرم‌ها خواهد شد.



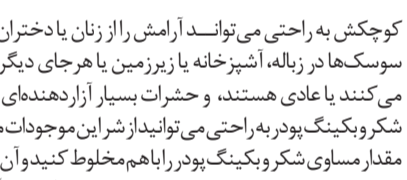
## ۵- تله خانگی برای زنبورها

شما هم با مشکل زنبور در خانه خود روبه رو هستید؟ نیش زنبور بسیار دردناک بوده و می‌تواند باعث عفونت بشود برخی از افراد به دلیل مجاورت با کندو در آن از مزاحمت این حشرات رنج می‌برند. روش خلاصی از دست این زنبورها نیز بسیار آسان است کافی است کمی محلول آب و شکر درست کنید و پس از جوشاندن، آن را داخل یک شیشه ریخته و لب پنجره قرار دهید. با این روش، زنبورها جذب شده و به دام می‌افتند.



## ۶- کشتن سوسک‌ها

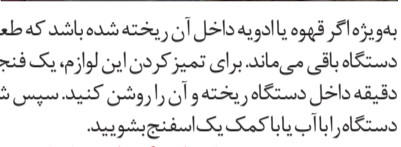
سوسک‌ها نیز از جمله حشرات مزاحمی هستند که بسیاری از مردم مشکل دارند و جالب تر آن که این حشره با وجود جثه کوچکش به راحتی می‌تواند آرامش را از زنان یا دختران جوان سلب کند. سوسک‌ها در زباله، آشپزخانه یا زیر زمین یا هر جای دیگری که باشند یا پرواز می‌کنند یا عادی هستند، و حشرات بسیار آزار دهنده‌ای هستند. اما با کمک شکر و بکینگ پودر به راحتی می‌توانید از شر این موجودات مزاحم خلاص شوید. مقدار مساوی شکر و بکینگ پودر را با هم مخلوط کنید و آن را در مکان‌های آلوده اسپری کنید. شکر سوسک‌ها را جذب کرده و بکینگ پودر آنها را می‌کشد. با این روش ساده شمامی‌توانید خانه‌ای ایمن و سلامت داشته باشید.



کوکچش به راحتی می‌تواند آرامش را از زنان یا دختران جوان سلب کند. سوسک‌ها در زباله، آشپزخانه یا زیر زمین یا هر جای دیگری که باشند یا پرواز می‌کنند یا عادی هستند، و حشرات بسیار آزار دهنده‌ای هستند. اما با کمک شکر و بکینگ پودر به راحتی می‌توانید از شر این موجودات مزاحم خلاص شوید. مقدار مساوی شکر و بکینگ پودر را با هم مخلوط کنید و آن را در مکان‌های آلوده اسپری کنید. شکر سوسک‌ها را جذب کرده و بکینگ پودر آنها را می‌کشد. با این روش ساده شمامی‌توانید خانه‌ای ایمن و سلامت داشته باشید.

## ۷- تمیز کردن لوازم برقی آشپزخانه

این روزها هر آشپزخانه به لوازم برقی مانند غذاساز و آسیاب برقی مجهز است که پس از استفاده و تمیز کردن آن کمی سخت خواهد بود. به‌ویژه اگر قهوه یا دودیه داخل آن ریخته شده باشد که طعم و بوی آن نیز داخل دستگاه باقی می‌ماند. برای تمیز کردن این لوازم، یک فنجان شکر را برای چند دقیقه داخل دستگاه ریخته و آن را روشن کنید. سپس شکرها را خالی کرده و دستگاه را با آب یا کمی یک اسفنج بشویید.

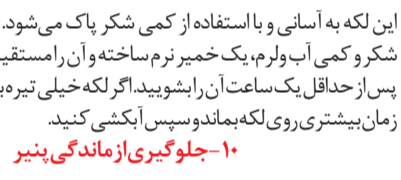


## ۸- تازه نگه داشتن کیک

آیا کسی هست که انواع کیک و شیرینی‌ها را دوست نداشته باشد؟ قطعاً بسیاری از ما عاشق خوردن شیرینی و کیک تازه هستیم، اما وقتی پس از مدتی کیک را از کابینت در می‌آوریم متوجه خشک یا خراب شدن آن شده و مجبور می‌شویم آن را دور بریزیم. اما می‌توانید با چند حبه قند یا شکر، کیک خانگی‌تان را برای مدت زمان بیشتری تازه نگهداری کنید.

## ۹- پاک شدن لکه چمن

شاید برای شما هم اتفاق افتاده باشد که پس از آبیاری چمن‌های باغ یا پارک، روی آنها نشسته و شلوار خود را کثیف کنید. خیلی نگران نشوید این لکه به آسانی و با استفاده از کمی شکر پاک می‌شود. کافی است با مخلوط شکر و کمی آب ولرم، یک خمیر نرم ساخته و آن را مستقیم روی لکه قرار دهید. پس از حداقل یک ساعت آن را بشویید. اگر لکه خیلی تیره بود بگذارید این خمیر زمان بیشتری روی لکه بماند و سپس آبکشی کنید.



## ۱۰- جلوگیری از ماندگی پنیر

پنیرها پس از مدت زمانی طولانی ممکن است طعم، بو و کیفیت خود را از دست بدهند. برخی از مردم به دلیل همین تغییر در رنگ و بو و البته ایجاد کپک در پنیر تمایلی به نگهداری آن ندارند اما با کمک چند حبه قند می‌توان از بروز این تغییرات جلوگیری و مدت نگهداری آن را طولانی‌تر کرد.



## کاهش زباله‌های غذایی تنها با چند راهکار ساده

سالانه مقدار زیادی مواد غذایی مصرفی در سراسر جهان به نام زباله دور ریخته می‌شود؛ این مسأله نه تنها اسراف است بلکه از لحاظ اقتصادی نیز به هیچ عنوان به صرفه نیست. شما هم اگر ببینید بخش قابل توجهی از بودجه ماهانه‌تان سهم سطل‌های زباله می‌شود، آیا به فکر کاهش تولید زباله و کمک به حفظ محیط زیست نخواهید افتاد؟ تنها با رعایت چند نکته ساده در خرید و پخت‌وپز می‌توانید به میزان زیادی از به هدر رفتن پول و سرمایه‌تان جلوگیری کنید.

### نکاتی برای خرید

کاهش زباله مواد غذایی ابتدا از فروشگاه‌های مواد غذایی آغاز می‌شود؛ اگر شما کمتر بخرید، کمتر زباله خواهید داشت:

- یک دستور کار هفتگی طرح‌ریزی کنید؛ سپس یک لیست خرید تهیه و بر اساس آن عمل کنید.
- بیش از خرید یخچال و کابینت‌های خود را بررسی کنید تا مواد غذایی را که از قبل داشته‌اید، دوباره خریداری نکنید.
- خرید مواد غذایی به صورت فله‌ای شاید باعث صرفه‌جویی در هزینه‌ها بشود اما این در صورتی است که بتوانید آن ماده غذایی (مانند اسفنج) را پیش از فاسد شدن مصرف کنید.

### افزایش مدت ماندگاری مواد غذایی

- با این چند روش آسان عمر مواد غذایی‌تان را طولانی‌تر کنید
- سبزیجات نیاز به فضای برای تنفس دارند؛ آنها را یک جاوری هم داخل ظرف یا کشوی یخچال قرار ندهید.
- برخی از سبزیجات را داخل کیسه‌های پلاستیکی منفذدار نگهداری کنید و برخی دیگر مانند کاهو و خیار را در دستمال‌های کاغذی بپیچید.
- مواد غذایی اگر خوب و محکم بسته‌بندی شده باشند، در فریزر بهتر می‌ماند؛ بر چسب و تاریخ روی هر یک از بسته‌ها فراموش نشود.

- یک فهرست از مواد غذایی که از قبیل نگهداری می‌کردید، روی در فریزر بچسبانید و ابتدا این مواد را مصرف کنید.

### بخشیدن به همسایه‌ها

- اگر یخچال‌تان پر شده مواد غذایی موجود در آشپزخانه بیش از نیاز روزانه‌تان است، از سطل زباله به عنوان آخرین راه‌حل استفاده کنید.
- می‌توانید آنها را بسته‌بندی کرده و به همسایگان خود بدهید.
- مواد غذایی سالم و دست‌نخورده را می‌توان به مکان‌های ویژه‌ای مانند تحویل داد.

### بیشتر بن استفاده از مواد غذایی مانده

#### فرآوری

- بخش‌هایی از سبزیجات را که معمولاً نمی‌خورید، می‌توانید در غذاهای مختلف استفاده کنید؛ برای مثال از ساقه گشنیز، جعفری و قارچ همراه با برگ کرفس می‌توانید تهیه سوپ‌ها استفاده کنید.
- از سبزیجات تقریباً بی‌پژمده می‌توان برای دام‌ها یا حیوانات اهلی خانگی استفاده کرد.
- میوه‌هایی که به‌ویژه در فصل خود فراوان هستند را به تکه‌های کوچک برش زده و در فریزر قرار دهید؛ از این میوه‌های یخ‌زده می‌توان در تهیه انواع اسموتی و پوره‌ها استفاده کرد.
- برخی گیاهان سفت مانند رزماری را برعکس آویزان و خشک کنید. استفاده از رزماری خشک عطر و طعم خوبی به کباب می‌دهد.

### گوشت و غذاهای دریایی

- قسمت‌های غیر قابل مصرف مرغ، گوشت گاو، استخوان همچنین پوسته میگو و سرماهی و استخوان‌های آن را می‌توانید برای دام و احشام استفاده کنید.
- اضافه یک مرغ سرخ‌شده را می‌توان با کمی سبزیجات و هر چیزی که در یخچال دارید، داخل یک قابلمه ریخته و از آن غذایی جدید تهیه کنید.

#### پنیر

- از تکه‌های اضافی پنیر در ماکارونی استفاده کنید و تکه‌های رنده‌شده را به سالاد یا املت اضافه کنید.

#### نان

- نان‌های بیات را چرخ کرده و به عنوان پودر سوخاری یا درشامی کباب و تهیه کنتل از آن استفاده کنید.
- نان بیات برای نان تست فرانسوی و پودینگ نان بسیار عالی است؛ حتی می‌توان از آن برای کف برنج یا جوجه سرخ‌شده نیز استفاده کرد.
- نان مانده را داخل لایه‌های پلاستیک یا فویل پیچیده و فریز کنید و برای استفاده آن را داخل اتاق گذاشته تا بادمای اتاق یکسان شود؛ سپس آن را از فویل درآورده کمی آب به آن بپاشید و در انتها آن را به مدت ۱۰ دقیقه گرم کنید.

