

Cách chùi xoong b cháy đen bên trong: hãy b chanh x t khoanh vào n u v i n c m t lúc r i đ a xu ng chùi.



1. Ch n mua bình th y: Khi ch n mua bình th y, tr c tiên nên ch n đ có đ c hình nh trang trí và màu s n v a ý. Sau đó, th m nút b c c a bình th y, n u nút b c b hút nh là t t. Sau cùng, m nút ra và ghé tai nghe mi ng bình, n u nghe th y trong bình có ti ng o o là bình t t.
2. Ch n mua bình n c đá: gi núp tròn trên n p bình và xoay n a vòng r i xoay i n a vòng. Sau đó, gi n p lên. N u bình đi theo lên kh i m t đ t là t t; ng c i, khi gi n p lên mà bình v n còn n m nguyên thì không nên ch n chi c bình này.
3. Cách ch n đ a h u: nên ch n lo i v có nhi u gân, trái tròn và n ng. N u trái tròn nh ng nh là đ a b ng ru t vì đã quá già, nên ch n v th t c ng, v i nh ng trái có v c ng, ru t đ a s giòn, ngon h n.Đ bi t đ a đ hay không, hãy xem cu ng đ a. N u cu ng đ a xo n tròn theo hình khu c là đ a đ ; ng c i n u cu ng đ a không xo n là đ a không đ .
4. Cách ch n xoài ngon nh t là xoài cát và xoài th m. Nên ch n nh ng trái xoài có da căng, vàng đ u, ph n đ u (ph n n m trên cu ng) chín vàng và c ng. Trên b ng xoài ph n đ i chót đuôi s th y có m t m t nh , n u m t này càng dài thì h t xoài càng to.
5. Cách ch n b m và lê: Lo i trái tròn, n ng tay s cho nhi u n c, không nên ch n nh ng trái có đ u tì vì s b i t, không ng t và ph n c m s b nhão. Trái nào ph n đ i có nh ng khía xung quanh t ng đ i rõ là nh ng trái b t, không giòn. Trái nào ph n đ i g n nh li n và không có khía c nh là nh ng trái giòn.

6. Cách ch n m t ong: Ch m chi c đũa vào m t ong, sau đó nh u lên gi y vài gi t. C m t gi y và i i. N u gi t m t không ch y là m t ong thi t.
7. T y v t nắm trên bàn g : Đ t y v t nắm này, hãy dùng tro thu c lá tr n v i đ u th c v t cho đ u r i i y gi nhúng h n h p đó chà m nh lên v t nắm đó, đ n đ n v t nắm s bi n m t.
8. Dùng bình th y n u cháo nên nh : Khi dùng bình th y n u cháo nh không đ c b mu i

vào cháo, vì nh&#223; th&#223; bình th&#223;y s&#223; b&#223; n&#223; d&#223; gây nguy hi&#223;m.

9. Cách làm s&#223;p đèn c&#223;y không ch&#223;y: Mu&#223;n s&#223;p đèn c&#223;y không ch&#223;y ra bàn, ch&#223; c&#223;n nhúng đèn c&#223;y vào n&#223;c mu&#223;i trong hai gi&#223;.

10. Cách gi&#223; gìn c&#223;p da: Mu&#223;n c&#223;p da lúc nào cũng bóng, nên l&#223;y tr&#223;ng tr&#223;ng tr&#223;ng gà đánh th&#223;t đ&#223;u r&#223;i dùng mi&#223;ng v&#223;i m&#223;m th&#223;m lòng tr&#223;ng tr&#223;ng chà lên l&#223;p da ngoài. Sau đó đ&#223;ng nguyên nh&#223; v&#223;y cho th&#223;t khô. Không nên dùng xi đánh gi&#223;y đánh bóng c&#223;p vì khi ô&#223;m s&#223; b&#223; dính đ&#223; qu&#223;n áo.

11. Cách lau chùi đ&#223; v&#223;t b&#223;ng đ&#223;ng thau: hãy tr&#223;n gi&#223;m v&#223;i b&#223;t g&#223;o ho&#223;c b&#223;t mì và m&#223;t ít m&#223;t c&#223;a g&#223; m&#223;n khu&#223;y th&#223;t đ&#223;u lên cho thành h&#223;, đem h&#223; đó quét lên đ&#223; v&#223;t b&#223;ng đ&#223;ng thau và đ&#223; cho khô, sau đó g&#223; h&#223; ra dùng v&#223;i m&#223;m lau s&#223;ch l&#223;i. – Đ&#223; v&#223;t b&#223;ng đ&#223;ng n&#223;u b&#223;n nhi&#223;u thì dùng gi&#223; t&#223;m gi&#223;m đánh tr&#223;c r&#223;i dùng b&#223;t ph&#223;n vi&#223;t b&#223;ng nghi&#223;n v&#223;n đánh b&#223;ng gi&#223; m&#223;m.

12. Cách gi&#223; xoong đ&#223;c sáng bóng: M&#223;i mua m&#223;t cái xoong nhôm m&#223;i, tr&#223;c khi s&#223; đ&#223;ng, hãy thoa m&#223;t l&#223;t xà bông &#223;t kh&#223;p quanh xoong r&#223;i b&#223;c lên b&#223;p đun. N&#223;u xong x&#223; n&#223;c chùi r&#223;a th&#223;t s&#223;ch. Xoong c&#223;a b&#223;n v&#223;n sáng bóng nh&#223; m&#223;i không h&#223; b&#223; nám đen.

13. Làm sáng xoong b&#223; cháy nám: Khi xoong b&#223; l&#223;a cháy nám, mu&#223;n chùi sáng l&#223;i nh&#223; cũ, ch&#223; c&#223;n dùng cát và gi&#223; lau chùi r&#223;a s&#223;ch.

14. Cách lau chùi tranh s&#223;n mài: hãy dùng m&#223;t c&#223; khoai tây s&#223;ng đem g&#223;t v&#223;, c&#223;t theo chi&#223;u đ&#223;c cho có nhi&#223;u nh&#223;a r&#223;i thoa nh&#223; lên b&#223;c tranh đ&#223;u kh&#223;p. Sau đó l&#223;y mi&#223;ng v&#223;i m&#223;m th&#223;m n&#223;c lau s&#223;ch r&#223;i đ&#223; khô, tranh s&#223; sáng bóng y nh&#223; m&#223;i.

15. Cách m&#223;n&#223;p chai b&#223; đ&#223;y c&#223;ng: Nh&#223;ng n&#223;p chai b&#223;ng thi&#223;c khi v&#223;n l&#223;i th&#223;ng b&#223; s&#223;t c&#223;ng r&#223;t khó m&#223; ra, ch&#223; c&#223;n chúc chai xu&#223;ng, đ&#223;p nh&#223; nút chai lên m&#223;t bàn, s&#223; m&#223; ra đ&#223;c d&#223; dàng.

16. Cách chùi xoong b&#223; cháy đen bên trong: hãy b&#223; chanh x&#223;t khoanh vào n&#223;u v&#223;i n&#223;c m&#223;t lúc r&#223;i đ&#223;a xu&#223;ng chùi.

17. Đi giày m&#223;i không b&#223; ph&#223;ng chân: Tr&#223;c khi đi hãy l&#223;y m&#223;t mi&#223;ng bông gòn t&#223;m alcohol chà x&#223;t vào phía da bên trong c&#223;a đôi giày cho &#223;t nh&#223;t là sau gót.

18. Cách tr&#223;ng gi&#223;n trong t&#223; áo: hãy treo vào t&#223; m&#223;t cái túi v&#223;i nh&#223; đ&#223;ng vài v&#223; chanh ph&#223;i khô, nh&#223; v&#223;y gi&#223;n s&#223; không bao gi&#223; &#223; trong t&#223; áo.

19. Cách ch&#223;a răng đau t&#223;m th&#223;i: Khi có m&#223;t cái răng sâu hành h&#223; b&#223; đau đ&#223; đ&#223;i vào ban đêm mu&#223;n làm đ&#223;u b&#223;t đ&#223; ch&#223; đi nh&#223; ho&#223;c mua thu&#223;c u&#223;ng, b&#223;n hãy l&#223;y m&#223;t ít ph&#223;n chua tán nhuyễn&#223; và nh&#223;t vào ch&#223; b&#223; sâu.

20. Đ&#223; tránh mu&#223;i c&#223;n: hãy l&#223;y n&#223;c c&#223;t trái chanh thoa lên m&#223;t, tay chân.

21. Khi b&#223; ph&#223;ng ph&#223;i làm sao? Khi l&#223; tay b&#223; ph&#223;ng hãy c&#223;t m&#223;t khoanh khoai tây đ&#223;p lên v&#223;t ph&#223;ng đ&#223; yên m&#223;t lúc th&#223;t lâu, tuy&#223;t đ&#223;i không đ&#223;c r&#223;a v&#223;t ph&#223;ng tr&#223;c khi đ&#223;p khoai tây.

22. Đ&#223; t&#223; qu&#223;n áo đ&#223;c th&#223;m tho h&#223;n long n&#223;o: hãy dùng bông gòn t&#223;m n&#223;c hoa l&#223;i nào thích r&#223;i đ&#223;t vào góc t&#223; qu&#223;n áo, th&#223;ng tho&#223;ng ph&#223;i thay mi&#223;ng khác khi b&#223; h&#223;t mùi.

23. Đ&#223; dính đóng g&#223; không b&#223; cong: N&#223;u mu&#223;n đóng dính vào g&#223; đ&#223; dàng thì tr&#223;c khi đóng l&#223;y bao nylon th&#223;ng làm v&#223;t đ&#223;ng hàng ngày đã b&#223; đ&#223;t lên, sau đó đ&#223;t cây dính vào v&#223; trí đóng,

ch c n đóng m t l n là dính vào ngay r t đ p.

24. Cách r a xoong ch o b cháy khét: Khi n u ăn l đ khét làm th c ăn dính d i đáy xoong, đáy ch o, hãy b vào m t ít mu i, thêm vào m t ít n c và đ t xoong, ch o vào thau n c l nh, ngâm vài gi r i chùi r a s ch.

25. Kh mùi hôi trong h c t : cho m t ít than c i vào trong m t cái ly đem b vào h c t , than c i s hút h t mùi hôi khó ch u đi.

26. Mu n nhóm b p than mau cháy: hãy đ c i ch nh m i l a phía d i, r c m t ít mu i lên than, mu i s hút h t n c và t a nhi t làm cho than mau cháy.

27. Cách tr ki n bu vào th c ăn: chà n c c t chanh th i lên chân bàn đ th c ăn, ki n s không bu vào đ c.Đề đ i ki n đi, hãy đ t m t mi ng chanh th i lên đ ng đi c a ki n, hãy ph lên th t, cá m t ít hành b m nhuyễn n, ki n s không bu vào.

28. Đ dành cá t i không c n t l nh: L y bông gòn, th m c n 90 đ nhét vào mang cá s gi đ c cá t i hai ba ngày mà không c n t l nh.

29. Đ dành chanh và d a leo: Mu n gi d a xanh, chanh t i lâu ngâm vào trong n c l nh.

30. Đ m chiên không b cháy: Khi chiên th c ăn, m th ng b cháy đen, đ tránh đi u này, hãy cho m t ít khoai tây x t nh b vào ch o trong khi chiên.

31. Kho cá bi n c n bi t: Khi n u món ăn kho v i cá bi n, hãy thêm vào n i vài mu ng canh n c trà đ c. Sau đó kho cho đ n c n n c, th t cá s ch c l i và không còn mùi tanh.

32. Lu c gan heo cho ngon: Khi mua ph i ch n mi ng gan có màu h ng, h i c ng. Khi lu c, lúc n c sôi, cho vào n i n c vài lát hành tây m ng và m t ít mu i.

33. Cách làm măng không đ ng: Tr c khi lu c măng, c t măng ra, ch n c sôi r i cho măng vào lu c. Nh đ cho măng sôi kho ng vài phút r i m i v t ra. Khi ăn, s th y măng không còn đ ng n a.

34. Cách lu c măng kh i b đ ng: Mu n măng không b đ ng trong khi lu c không nên đ ng đũa vào măng.

35. Cách lu c rau mu ng cho xanh và giòn: Đun n c sôi tr c r i m i cho rau vào n i, thêm m t ít mu i và đun l a th t l n. Khi rau chín, m vung n i đ o đ u r i b c xu ng. V t ra ngay đũa. Đem đũa rau đ lên bàn nh ng không đ y l ng bàn đ h i nóng thoát ra d dàng, rau m i xanh.

36. Mu n n u các lo i c to cho mau chín: Đ i v i các lo i c to đ n u hay lu c cho mau chín và không b s ng hay n t, tr c khi n u dùng v t nh n nh kim khâu dài lo i to đâm vài l theo chi u dài c khoai.

37. Bóc v t i: Đ bóc v t i v a nhanh v a s ch, hãy nhúng t i vào n c nóng ch ng 1 – 2 phút r i v t ra, s bóc đ c v r t nhanh.

38. Cách dùng tiêu cho đúng: Đ mùi tiêu đ c th m trong th c ăn, nên cho tiêu khi món ăn đã n u chín. N u cho tiêu vào th c ăn khi còn s ng r i m i n u chín thì tiêu s m t mùi th m, đ ng th i b phân h y phóng ra đ c t r t nguy.

39. Cách luộc trứng: Hãy cho muối vào nước để cho trứng không bị vỡ trong khi luộc. Khi trứng chín, muối bóc vỏ trứng dễ dàng, trông đẹp mắt, không s&t s&o, hãy ngâm trứng vào trong nước lạnh khoảng 5 – 10 phút rồi bóc vỏ.

40. Cách chiên trứng: Muối cho trứng không bị dính vào tô trong lúc đánh trứng, trứng c& tiên phải tráng tô bằng nước lạnh. Ngoài ra, cũng có thể pha thêm một chút nước khi đánh trứng để dễ dàng n&i ph&ng sau khi chiên.

41. Để đánh trứng nổi bông: Muối cho lòng trứng trứng nổi bông lên, trứng c& khi đánh hãy nh& vài giọt chanh và một ít đường vào trứng.

42. Món khoai tây chiên ngon: Sau khi g&t vỏ khoai tây, x&t mịn thành từng khoanh, rồi ngâm ngay vào nước muối khoảng 1 giờ. Khi v&t ra, để trong r& cho thật ráo nước. Khi chiên nên cho vào nhiệt độ vừa và cho một sôi một thì khoai vào. Khoai v&a vàng là v&t ra ngay.

43. Bí quyết chiên chả giò: Khi chiên chả giò thả trứng x&y ra trứng ng& h&p chả cháy đen và không giòn, chả chiên xong đều đã bị đen. Đây là bí quyết để có món chả giò ngon: cho nhiệt độ vào trong xoong, khi đều đã hết khói, cho vài giọt chanh vào đun sôi, khoảng 5 phút sau, cho một lát gừng đập gi&p vào. Khi gừng đã vàng thì v&t ra bỏ. Chiên nhiệt độ thấp một ít thì chiên một lát gừng v&a kín một đun thôi. Khi chả giò vàng đều, hãy v&t ra cho tiếp để một vào chiên tiếp.

44. Khi bị ong đốt: Khi bị ong đốt, nếu tay chân nổi sưng ra, sau đó lấy c& hành hoặc tỏi c&t đôi và chà xát vào chỗ bị ong đốt. Nếu bị ong đốt trên đầu, dùng c& hành hoặc tỏi ra cho nhụy rồi chà xát lên hay đập lên chỗ ong chích.

45. Trứng kiến trong hủ rượu: hãy dùng một thanh sắt hay con dao bỏ vào hủ rượu, các con kiến sẽ bò ra nơi khác.

46. Cách n&i dây bị đứt bị cháy đứt: hãy dùng một ít hàn the ph& lên chỗ giao tiếp giữa hai đầu dây bị đứt, nó sẽ dính nối lại, x&i rất bền.

47. Để chảo dính bị n&: Chảo một mua v&, phải để nhiệt độ vào đun sôi. Sau đó lấy muối bột chà xát bên trong chảo vài lần. Làm như vậy chảo sẽ dính bị n& và thức ăn chiên không bị dính chảo.

48. Cách chữa muỗi và kiến cắn: ch& c&n x&t nát c& hành tây đập lên nh&ng vết cắn. sẽ không bị ngứa, khó chịu nữa.

49. T&y vết thâm kim, m&c trên quần áo: hãy thả một ít nh&ng v&t thâm kim, m&c trên vải bằng nước c&t trái chanh rồi đem phơi ngoài nắng vài giờ. Sau đó đem giặt bằng xà bông bình thường.

50. T&y vết do mồ hôi dính trên quần áo: hãy ngâm quần áo có vết do mồ hôi dính c& tay hay n&ch, ngâm quần ... vào gi&m đun sôi để âm m& để nước gi& rồi giặt lại bằng xà bông.

51. T&y muỗi ch&i dính quần áo: Muỗi ch&i dính vào quần áo rất khó tẩy. phải dùng gi&m ngâm chỗ quần áo bị dính muỗi ch&i vài giờ cho vết muỗi tan hết. Xong giặt lại bằng nước lạnh.

52. Để vải không đổi màu: Muối nh&ng quần áo bằng vải hoa không bị đổi màu, sau khi giặt

bông xà bông xong ph&i x& th&t s&ch v&i n&&c l&, r&i cho vào n&&c x& cu&i cùng m&t ly gi&m tr&ng. Làm nh& th& qu&n áo không b& đ&i màu, màu không b& phai nh&t đi.

53. T&y v&t b&n trên khăn tay: ngâm khăn tay vào n&&c mu&i đ& ch&ng m&t gi&. Sau dùng xà bông b&t gi&t x& s&ch.

54. Cách đ& dành s&n không khô: Sau khi s&n xong mà còn d& s&n trong h&p, hãy đ&y n&p h&p s&n th&t kín. Khi c&t đ& nó ng&&c xu&ng (n&p & d&&i, đ&y & trên). Làm nh& v&y s&n s& không bao gi& khô.

55. Cách gi& nh&ng t&m & nh& đ&&c b&n lâu: đánh tròng tr&ng tr&ng gà cho n&i r&i dùng bông gòn t&m d&u hôi ch&m tr&ng bôi lên m&t b&c & nh& đ& cho khô r&i đem c&t k&.

56. Gi& s&n không dính vào kính: Khi s&n c&a kính, đ& s&n không dính vào kính, hòa tan xà bông trong n&&c r&i quét n&&c đó lên tr&&c khi s&n khung.

57. Ch& may hay b& r&i:Sau khi x& ch& vào kim, b&n đâm kim vào c&c xà bông hay đèn c&y, r&i kéo cho s&i ch& xuyên qua theo kim cho đ&n h&t ch&. Ch& s& h&t r&i.

58. Cách ch&a v&t ph&ng: Khi b& ph&ng do l&a, đ&p ngay con gi&m lên v&t ph&ng. V&t ph&ng s& d&u ngay, chóng lành và không đ& l&i s&o.

59. Cách ch&a b& c&m n&ng: Khi đi ngoài n&ng lâu b& c&m n&ng, u&ng n&&c mu&i vào s& b&t khó ch&u ngay.

60. Cách ch&a b&nh ra m& hôi chân: nên th&&ng xuyên ngâm chân vào n&&c mu&i ít nh&t m&i ngày m&t l&n ch&ng 10 phút tr& lên.

61. Làm da m&t tr&ng tr&o m&n màng: H&ng ngày hãy r&a m&t b&ng n&&c vo g&o th& nh&t. Da m&t s& tr&ng tr&o m&n màng.

62. Làm cho &c h&t nh&t nhanh: Mu&n &c h&t nh&t nhanh đ& ăn li&n, đ& &c vào thau ng&p n&&c r&i th& vào n&&c đó vài trái &t đâm nát cho đ& cay, &c s& v&i vàng nh& h&t nh&t ngay.

63. Cách làm s&ch nh&t l&&n: pha m&t thau n&&c vôi và mu&i r&i b& l&&n vào, m&t lát sau l&&n s& ch&t sau khi v&y ch&t nh&n s& tuôn ra. Sau đó c&o r&a và làm s&ch. N&u không có vôi có th& dùng tro b&p v&i mu&i cũng đ&&c.

64. Mu&n l&y n&&c c&t chanh mà không c&n c&t ra: Đôi khi ch& c&n vài gi&t n&&c c&t chanh mà n&u c&t ra thì u&ng l&m. Hãy đ&t m&t que diêm r&i th&i t&t và dùng đ&u que b& đ&t đâm vào trái chanh, sau đó ch& bóp nh& là n&&c chanh s& tia ra ngay.

65. Cách gi&i đ&c gan: Dù k& hay không k& gi& thì gan c&a chúng ta cũng b& nhiễm đ&c do th&c ăn th&c u&ng b& nhi&m đ&c vì thu&c sát trùng, vì &m m&c, ho&c s& đ&ng thu&c nhi&u. Đ& gi&i đ&c gan không gi& b&ng m&i tu&n ăn 2 – 3 tr&ng (gà hay v&t) không đ& thi&u rau c&i, u&ng n&&c nhi&u.

66. Ch&a ng&ngáy: Ch&ng ng&ngáy là m&t cái t&t khi&n ng&&i b&n đ&i r&t b&c mình, không nh&ng ch& ng&&i b&n đ&i mà c& nh&ng ng&&i thân trong gia đình cũng c&m th&y khó ch&u. V&y đ& c& g&ng ch&a tr& cho h&t: – Theo kinh nghi&m c&a Tàu n&u có ch&ng ngáy ng& to khi th&c d&y ng&i lên, du&i hai chân th&ng ra, cúi ng&&i t&i tr&&c, há mi&ng th&t to, ng&m l&i, nhai nhai

l p đi l p l i kho ng 7 – 9 l n. – Theo kinh nghi m c a ng i Vi t Nam thì ng th c d y, ng i trên gi ng, hai chân thống xu ng đ t, cúi xu ng làm đ ng tác “c p chân gi ng” t c cũng há mi ng ra, ng m l i. Theo kinh nghi m c a ng i Nh t là hít m t h i thu c lá th t sâu cho s c s a m t tr n d d i thì d t đ c ch ng ngáy to khi ng .

67. Cách ch a m hoi tay: Không có gì làm b c mình khi hai bàn tay và hai bàn chân đ m hoi luôn. Chúng tôi xin gi i thi u bài thu c c a c l ng y V ng Đẳng sau khi áp d ng ch ng 1 – 3 l n vô cùng công hi u. Dùng hai cái chân gà. Lá dậu t m ăn t i ch ng m t n m tay. Lá dậu t m ăn x t nhiên v i hai cái chân gà, nê m cho ngon nh n u canh v y. Sau đó ăn cho h t.

68. Cách ch a r ng tóc: Th t heo ba r i có luôn da : 200g. Lá dậu t m ăn t i ch ng m t n m tay. N u nh n u canh, ch nê m tiêu, mu i không dùng hành lá, t i. Ngày ăn ngày ngh kho ng 10 l n tr lên thì d t h n ch ng r ng tóc.

69. Cách ch a th c ăn b hoi khói: N u th c ăn hoi khói thì dĩ nhiên là ăn không ngon. Đ làm m t mùi khói này thì ch vào th c ăn đang đun sôi vài mu ng canh n c t ng ngon, đ y kín l i. Đ 5 phút sau thì mùi hoi khói s m t đi.