



چگونه ظروف چینی کدرو خط افتاده
را نو و براق کنیم؟

مبادا که ترک بردارد!



ظروف چینی در مهمانی‌ها جلوه خاصی به پذیرایی ما می‌دهد اما پس از مدتی به دلیل استفاده فراوان کدر شده و درخشندگی روز اول شان را از دست می‌دهند، به همین دلیل باید در نظافت شان دقت کرد.

فریده تهرانی

خبرنگار چاردیواری

طریقه براق کردن ظروف چینی

باتوجه به این‌که با مرور زمان ظروف چینی ظاهر کدری به خود گرفته و دچار لک می‌شود، باید با به‌کارگیری روش‌های امن و طبیعی آنها را تمیز کرده و مجدداً به حالت اول شان بازگرداند. به جای این‌که این نوع ظروف را پس از چند سال استفاده به دلیل ظاهر بدی که دارد دور بیندازید، می‌توانید در منزل با موادی ساده و صرف کمترین هزینه، آنها را زیبا و براق کرده و مجدداً استفاده کنید.

استفاده از سرکه و پودر ظرفشویی

ظروف چینی چرب در واقع حالت بسیار لیزی داشته و خیلی شکننده است و با توجه به این‌که گاهی اوقات امکان دارد لکه‌های چربی روی ظروف باقی بماند، در نتیجه نیاز به روش‌های کاربردی و مؤثری برای پاکسازی آنهاست. یکی از این روش‌ها این است محفظه‌ای را که مختص شستن ظروف‌ها در آشپزخانه است به‌طور کامل از آب پر کنید و بعد حدود چند قاشق غذاخوری سرکه و پودر ظرفشویی داخل آن ریخته و سپس ظروف استفاده شده چرب را داخل محلول آماده شده بخیسانید. به این ترتیب بعد از گذشت حدود یک ساعت، سرکه چربی را در خود حل کرده و در نتیجه بشقاب‌ها حالت شفاف و براقی به خود می‌گیرد.

گذاشتن ظروف داخل دیگ و جوشاندن آنها

یکی دیگر از راهکارهایی که می‌توانید برای براق کردن ظروف چینی از آن کمک بگیرید این است که ظروف موردنظر را درون یک دیگ آب سرد و پودر ماشین بریزید و حدود چند دقیقه آنها را بجوشانید تا به این‌گونه لکه‌ها و چربی‌هایی که روی ظروف باقی مانده به‌طور کامل از بین برود و ظروف ظاهر تمیز و درخشان‌تری به خود بگیرد.

به‌کار بردن جوش شیرین:

در صورتی که ظروف آلوده به چربی دارای جرم نیز باشد، می‌توانید برای این کار سینک ظرفشویی را پر از آب کرده و حدود نصف فنجان جوش شیرین در آن بریزید. پس از گذشت مدت زمانی جوش شیرین، جرم‌ها را پاک کرده و آن را کاملاً تمیز می‌کند. همین‌طور می‌توانید لکه‌های استکان و ظروف چینی را با استفاده از پارچه آغشته به محلول جوش شیرین به‌طور کامل پاکسازی کنید.

قانون

راز نگهداری خیار برای طولانی مدت چیست؟

سر سبزت سلامت

لیلاونکی

خبرنگار چاردیواری

خیار یک سبزی یا میوه شگفت‌انگیز است که خواص متعددی دارد و می‌توانیم هم در سبزی میوه‌هایمان آن را جای بدهیم و هم با آن سالاد و انواعی از خوراکی‌های دیگر را درست کنیم. با وجود این نگهداری از خیار و جلوگیری از پلاسیده شدن آن، نیازمند مهارت‌هایی است که در ادامه به آن می‌پردازیم. علت پلاسیدگی زودهنگام خیار معمولاً نگهداری نادرست آن به‌خصوص نگهداری آن در یخچال یا هوای سرد است. خیار اگر به‌درستی نگهداری شود معمولاً یک هفته تروتازه می‌ماند. نور مستقیم خورشید نیز به خیار چیده شده آسیب می‌زند. با توجه به چنین مواردی شاید این پرسش مطرح شود. نرم شدن خیار و تغییر رنگ آن نشانه فساد یا پلاسیدگی است. از مصرف خیارهایی که مزه و ظاهرشان تغییر کرده است، بپرهیزید. پوسته نازک و مرطوب خیار یک محیط رشد عالی برای انگل‌ها، قارچ‌ها، میکروب‌ها و... است و از طرفی وجود سموم و کودهای شیمیایی روی پوسته خیار و ضایعات زرد و فاسد چسبیده به آن، زمینه فاسد شدن این میوه را فراهم می‌کند. بنابراین در صورت امکان پس از خرید، خیارها را با آب سرد بشویید و آلودگی‌های ظاهری و غیرظاهری را از آن پاک کنید.

نکته

خشک کردن خیار

اولین نکته‌ای که در مورد نگهداری صحیح خیار باید به آن توجه داشته باشید، خشک کردن خیار است؛ چراکه رطوبت از اصلی‌ترین عوامل فاسد شدن خیار است. معمولاً میوه و سبزیجات هنگام خرید نرم و رطوبت دارند و این مسأله در مورد خیار بیشتر دیده می‌شود؛ بنابراین پس از شستن، آنها را با یک پارچه نخی کاملاً خشک کنید.

دریچه

ماندگاری خیار در قابلمه روی



اگر ظرف نگهداری میوه و سبزیجات در اختیار ندارید، از قابلمه روی استفاده کنید. در این روش خیارها را بشویید و کاملاً خشک کنید. سپس در کف قابلمه پارچه نخی بیندازید به‌صورتی که اضافه‌های پارچه از اطراف قابلمه بیرون بزنند. خیارها را در قابلمه بچینید و قسمت‌های اضافه پارچه را روی خیارها بگردانید، سپس در قابلمه را ببندید و آن را در یخچال قرار دهید. اصول نگهداری خیار با سلفون

روش مناسب دیگری که می‌توانید خیار را به کمک آن برای مدت زمان بیشتری سالم و تازه نگه دارید استفاده از سلفون است. در این روش دور یک یا چند عدد خیار را پس از شست‌وشو سلفون پیچید و درون یخچال قرار دهید. دقت کنید خیارها به هیچ عنوان خیس و مرطوب نباشند.

نکته

ترفندهای نگهداری خیار در یخچال

نگهداری خیار در زیپ‌کیپ یا همان زیپ‌لاک یک روش مناسب برای جلوگیری از خراب شدن زودهنگام خیار است. در این روش بهتر است پس از شستن و خشک کردن خیارها، دور آنها یک لایه دستمال آشپزخانه یا پارچه نازک پیچید سپس درون زیپ‌کیپ قرار دهید. اگر می‌خواهید عملکرد بهتری از این روش ببینید بهتر است دور هر خیار را جداگانه دستمال پیچید تا تماس پوسته خیارها با هم به حداقل برسد. اگر به تعداد کافی دستمال آشپزخانه یا پارچه ندارید می‌توانید خیارها را دسته‌ای لای دستمال پیچید یا حداقل یک تکه دستمال درون نایلون قرار دهید تا رطوبت اضافه را جذب خود کند.

کاربرد ظرف‌های مخصوص

امروزه ظرف‌های نگهدارنده میوه و سبزیجات طراحی شده است که به خوبی می‌تواند میوه و سبزیجات را در مدت زمان بیشتری نگه دارد. می‌توانید خیار را پس از شست‌وشو و خشک کردن در این ظرف‌ها بچینید و برای عملکرد بهتر یک لایه پارچه نازک نخی یا دستمال آشپزخانه روی خیارها بکشید، در ظرف را ببندید و در کشوی میوه قرار دهید.

بدانیم

کاربردهای حیرت‌انگیز پوست موز

پوست موز را دور نریزید



فرح عابدی

خبرنگار چاردیواری

اسم پوست موز که می‌آید، یاد پوست موز انداختن زیرپای دیگران و ماجراهایی از این قبیل می‌افتیم. در حالی که پوست موز آن قدرها هم که فکر می‌کنیم به‌درد نخور نیست! شما می‌توانید بعد از خوردن موز به جای آن‌که پوستش را دور بیندازید از این ماده مفید برای مقاصد گوناگون از جمله تمیزکاری، پرورش گل و گیاه و حتی پخت و پز استفاده کنید.

نوشیدنی‌هایی با پوست موز

شما می‌توانید دمنوش پوست موز تهیه کنید. این چای به دلیل غلظت بالای تربیتوفان، منیزیم و پتاسیم، نفخ را کاهش می‌دهد و به عنوان یک خواب‌آور طبیعی عمل می‌کند. تقویت مواد مغذی اسموتی موز هم راه جالب دیگری است. یک موز کامل - بله، پوست و همه چیز - را در اسموتی بعدی خود بریزید.

کود موزی!

شما تنها موجودی نیستید که ممکن است از نوشیدن پوست موز بهره‌مند شوید. تغذیه گیاهان با آب پوست موز یک تکنیک جذاب است که با تقویت پتاسیم خاک به رشد گیاهان کمک می‌کند. البته این را هم بدانید که بوی شیرین موز پوسیده، باعث جذب پشه‌ها می‌شود.

پخت و پز با پوست موز

شما به‌راحتی می‌توانید پوست موز را در دستور پخت نان موزی وارد و فیبر آن را دوبار بر کنید. آرد پوست موز به عنوان جایگزینی برای آرد گندم کامل کاربرد دارد. همچنین در سوسیس و کالباس مرغ استفاده می‌شود و هم محتوای فیبر را افزایش می‌دهد و هم اثر رادیکال‌های آزاد را می‌کاهد.

سرکه شیرین و خوش‌رنگ

همه ما با آدامس موزی خاطره داریم اما سرکه موز چطور؟ تهیه سرکه پوست موز، فرایند سریعی نیست اما ارزشش را دارد. این سرکه ته‌مزه‌ای شیرین دارد و در سالاد و غذا استفاده می‌شود. از این سرکه یک سس هم در فیلپین تهیه می‌شود که بسیار محبوب است؛

یک کباب آبدار

اگر عاشق کباب کردن گوشت هستید اما با خشک کردن آن مشکل دارید، پوست موز به شما کمک می‌کند. اکچوال فروگ نوشت: افزودن پوست موز روی گوشت بدون چربی در حین کباب کردن (مانند مرغ) به دلیل رطوبت و چربی پوست میوه به بهتر شدن نتیجه کمک می‌کند.

برق انداختن ظروف فلزی

پوست موز برای صیقل دادن ظروف فلزی کدر شده معجزه می‌کند. کافی است از آب و پوست موز خمیری درست کنید و سپس آن خمیر را روی ظروف نقره یا کارد و چنگال خود بمالید. آن را بشویید و ظروف را خشک کنید.