



پاک کردن ممدادرنگی از روی دیوار



بعضی بچه ها عاشق نقاشی کردن هستند؛ نقاشی هایی که شاید برای ما خیلی معنادار نباشد اما برای خودشان یک دنیا معناست و حتی خیلی وقت ها روان شناسان از همین خطوط کج و معوج کودکان می توانند به مشکلات کودک مایی ببرند. از بحث های روان شناسی گذشته، بسیاری از بچه ها وقتی با ممدادرنگی و خودکار با هر وسیله دیگری که بتوان با آن نوشت مواجه می شوند، دیگر صبر نمی کنند تا برای شان کاغذ بیاورید و اولین صفحه سفیدی که پیدا کنند شروع می کنند به هنرنمایی! این اولین صفحه سفید، خیلی وقت ها دیوار است. اما اگر فرزند شما هم روی دیوار هنرنمایی و نقاشی کرد، اصلا نگران نباشید. در گام اول خونسردی خود را حفظ کنید و در گام دوم با ما همراه شوید.

از بین بردن آثار ممدادرنگی از روی دیوار

- **خمیر دندان:** مقداری خمیر دندان را روی یک مسواک کهنه بمالید و خیلی آهسته روی خطوط ممدادرنگی بکشید تا پاک شود. البته می توانید به جای مسواک روی پارچه خمیر دندان را بمالید، سپس با آن آثار ممدادرنگی روی دیوار را پاک کنید.
- **جوش شیرین و آب:** جوش شیرین (baking soda) ساینده خفیف بوده که می تواند در تمیز کردن دیوار مؤثر باشد. برای پاک کردن آثار ممدادرنگی از روی دیوار گچی، کمی جوش شیرین را در آب حل کرده و با پنبه روی سطح خط خطی شده بکشید تا تمیز شود.
- **سیب زمینی:** این روش برای پاک کردن آثار لک به جا مانده از اثر انگشت بچه ها یا حتی بزرگ ترها روی دیوار روغنی و پلاستیکی کاربرد دارد. سیب زمینی را نصف کنید و چند بار روی لک و خطوط دیوار بکشید سپس با اسفنج آنجا را تمیز کنید.
- **سس مایونز:** مقداری سس مایونز را روی آثار ممدادرنگی بمالید و اجازه دهید چند دقیقه روی دیوار بماند. سپس با یک پارچه مرطوب سطح مدنظر را تمیز کنید. البته برخی افراد علاوه بر مایونز از کرم اصلاح و لوسیون نیز برای این کار استفاده کرده اند. به هر صورت ابتدا آن را روی دیوار بمالید و بعد از گذشت چند دقیقه با پارچه ای مرطوب سطح مدنظر را تمیز کنید.

- **پاک کن ممداد:** به نظر استفاده از پاک کن ممداد ساده ترین روش است. یک پاک کن بردارید و روی علائم ممدادرنگی روی دیوار بکشید تا تمیز شود.
- **سیم ظرفشویی:** استفاده از سیم ظرفشویی و کمی مایع تمیزکننده روی سطح خط خطی شده نیز می تواند موجب پاکسازی دیوار شود.
- **سرکه:** یکی از مؤثرترین روش ها برای پاک کردن اثرات ممدادرنگی از روی دیوار سرکه است. اسید استیک موجود در آن سبب تجزیه ماده موم مانند و رنگدانه ممدادرنگی می شود. کافی است یک مسواک کهنه را در مقداری سرکه سفید آغشته کرده سپس آثار لکه را با آن تمیز کنید. سپس دیوار را با پارچه ای مرطوب تمیز کنید.

باز کردن گرفتگی آبشویه (سینک) آشپزخانه با ترندهای خانگی

این گیر را باز کردن

گرفتگی آبشویه آشپزخانه مشکلی است که کم و بیش هم خانم های خانه دار آن را تجربه کرده و می کنند. اغلب ما برای رفع این مشکل از تلمبه های دستی و در مراحل حادثر از لوله بازکن های شیمیایی استفاده می کنیم اما رفع این گرفتگی، راهکارهای خانگی هم دارد.

دریچه

رفع گرفتگی آبشویه با آبگرم و مواد شوینده

با توجه به این که لایه های روغن و چربی به مرور روی دیواره لوله های فاضلاب آشپزخانه و آبشویه تجمع پیدا می کند، به همین دلیل باعث گرفتگی می شود. برای از بین بردن این مواد روغنی بدون شک باید به دنبال حلال آن باشید که بهترین و در دسترس ترین آنها، آب گرم است. آب با دمای بالا را وارد آبشویه کرده و چند مرتبه این کار را تکرار کنید. البته این روش زمانی می تواند مناسب باشد که گرفتگی به خاطر ریختن روغن در آبشویه رخ داده باشد. لایه های کمی ضخیم روغن و چربی به تنهایی با آب گرم ذوب نمی شود و با کمی مایع ظرفشویی و سایر شوینده ها می توان روند انجام کار را بهتر کرد. برای این منظور، کافی است کمی مایع ظرفشویی را وارد آبشویه کنید و بعد از ۱۵ دقیقه آب گرم را باز کنید. مواد شوینده می توانند لایه های روغن را از جداره لوله فاضلاب باز کنند و آب گرم مسیر را کامل شست و شو می دهد. به همین راحتی می توانید بسیاری از گرفتگی های لوله های فاضلاب آشپزخانه و آبشویه را باز کنید.

نکته

تمیز کردن سیفون

ظرفشویی

سیفون ظرفشویی که قطعات پلاستیکی می باشند، به مرور با لایه های ضخیم لجن، روغن، پرز و غیره مسدود می شود. این مسأله مخصوصا در قسمت اتصال سیفون به آبشویه و همچنین نقطه اتصال به لوله تخلیه، بیشتر رخ می دهد. در صورت کثیف بودن سیفون آشپزخانه نه تنها بوی بسیار بد و زننده ای از آن به بیرون منتشر می شود، بلکه آب به سختی و کندی از آبشویه تخلیه خواهد شد. به همین دلیل بهتر است سیفون را به صورت مرتب باز و بخش های مختلف آن را بشویید.



دریچه

باز کردن آبشویه با تلمبه دستی یا نمک و جوش شیرین

بدون شک از آسان ترین روش ها برای باز کردن هرگونه گرفتگی در آبشویه و لوله فاضلاب آشپزخانه، استفاده از چاه بازکن دستی است. برای باز کردن گرفتگی لوله با چاه بازکن دستی، کافی است دهانه پلاستیکی آن را روی قسمت لوله خروجی آبشویه قرار دهید و چند مرتبه آن را به جلو و عقب فشار دهید. با این کار هوا با فشار زیاد وارد لوله ها شده و گرفتگی ها را برطرف می کند. استفاده از محلول های مختلف برای ذوب شدن لایه های چربی و مواد روغنی از روش های آسان و کاربردی برای باز کردن گرفتگی های آبشویه ظرفشویی است. ترکیب جوش شیرین و نمک پس از ورود به آبشویه با آب مخلوط شده و واکنش شیمیایی ایجاد می کند. در اثر این واکنش ذرات و لایه های چربی ذوب شده و مسیر عبور آب در آبشویه به طور کامل باز می شود.

علائمی که به شما کمک می کند مرغ تازه بخیرید

مرغ خوبه تازه باشه

فریده تهرانی
مرغ به نسبت گوشت قرمز قیمت ارزان تری دارد و خیرنگار چار دیواری سریع تر آماده می شود. به همین دلیل هم به عنوان محبوب ترین پروتئین به شمار می رود. با وجود این اگر مرغ مانده باشد طعم و عطرش را از دست می دهد و اگر به نکات خرید گوشت سالم مرغ دقت نکنید، ممکن است مرغی بخرید که حتی بعد از پخت، بوی بدی بدهد یا طعم نامطلوبی داشته باشد. حتی در برخی موارد، گوشت مرغ فاسد می تواند موجب مسمومیت شود.

بوی طبیعی و تازه گوشت مرغ

مرغ سالم، بوی طبیعی دارد و اگر فاسد باشد بویی مشابه بوی گوگرد می دهد. این بوی نامطبوع به علت اشباع و اجتماع باکتری های خطرناک روی پوست یا داخل بافت گوشت مرغ بوده و ممکن است به دلیل نگهداشتن مرغ در دمای بالا و نامناسب رخ داده باشد. یک دلیل دیگر هم بسته بندی نادرست و ضعیف مرغ است.

تاریخ انقضای گوشت مرغ

پیش از هر چیز این نکته را در نظر داشته باشید که بهتر است از گوشت های مرغ بسته بندی شده استفاده کنید تا خیال تان بابت تازه بودن آنها راحت تر باشد. روی بسته بندی این گوشت ها، تاریخ انقضا درج شده است. اگر ۷۲ ساعت از زمان ذبح مرغ گذشته بود، از خرید آن صرف نظر کنید.

لرز و لیز بودن پوست مرغ

یکی از مواردی که احتمالا با آن مواجه شده اید، بافت لزج و لیز روی سطح پوست مرغ است. این موضوع به دلیل رشد باکتری ها در لایه بیرونی مرغ است که باعث می شود سطح آن حالت لیز و لزج پیدا کند. پوست مرغ تازه بسته بندی شده یا مرغی که به صورت فله ای خریداری می کنید، باید یکدست، مرطوب، صاف، بدون تورم، شفاف و بدون خون مردگی باشد.

رنگ گوشت مرغ

یکی دیگر از علائم مرغ فاسد علاوه بر بوی نامطبوع، تیره بودن یا رنگ پریدگی در گوشت مرغ است. از نشانه های مرغ سالم، رنگ صورتی در قسمت های ران و سفتی و برجسته بودن سینه مرغ است. اگر در بخش عضلات یا سینه مرغ، آثاری از تحلیل گوشت وجود داشت، نشانه فاسد بودن مرغ یا ابتلای آن به بیماری های عفونی یا انگلی است.

لکه های روی گوشت مرغ

هنگام خرید مرغ منجمد، به این موضوع توجه کنید که مرغ منجمد سالم نباید لکه هایی با رنگ سفید گچی تا خاکستری داشته باشد. سوختگی فریزری در مرغ به شکل لکه های سفید یا علائمی است که چربی نیستند. علاوه بر این، چنین لکه هایی نسبت به پوست اطراف، زبرتر و برجسته تر هستند.

