مطبخك.. مملكتك



تكثر السيدات من استخدام أواني الطبخ وكلّ ملحقاتها نظرا لكثرة العزائم وأيضاً تنوع الأصناف.

وقد يخفى على كثير من ربات البيوت الطرق المثلى لتنظيف بعض الأواني الصدئة أو تلك المصنوعة من معدن معين، مثل الألمنيوم والبورسلين وغيرها، بالإضافة إلى التخلص من الروائح النفاذة العالقة في المطبخ، وإليك بعض الطرق لذلك:

النحاس القديم:

يبشر مقدار نصف فنجان شاي من الصابون، ويذاب في مقدار كوبي ماء ساخن، مع إضافة ثلاث ملاعق كبيرة من الإسبيداج وملعقة صغيرة من بودرة النحاس، ويمزج الخليط جيداً بعد إضافة الخل الأبيض ويحفظ في زجاجة لكي يستخدم وقت الحاجة، ويتم التنظيف كالآتي:

- نطلي بالخليط السابق الأواني والأطباق النحاسية، وتترك لمدة ساعة تقريباً.
- يغسل النحاس ويجفف جيداً بفوطة ناعمة ونظيفة.
- يتم تلميع النحاس بعد ذلك بأن تمسحيه بقليل من المعقم لأرضيات المنزل مع القليل من عصير الليمون الحامض ومن ثم امسحي النحاس، فيصبح نظيفاً لكنه لن يكون لامعاً بالطريقة التي تشتهينها، إلا أنّ الأفضل استعمال مستحضر خاص لتلميع النحاس تجدينه في المتجر.

الألومنيوم:

تدعك الأواني بالسلك الناعم والصابون السائل المضاف إليه الملح الخشن والليمون، أما أواني الألومنيوم المحروقة فتزال آثار الاحتراق عنها بوضع كمية من الماء والخل بنسبة 1 إلى 2 حسب درجة الحروق، ثمّ ترفع على النار لمدة 15 دقيقة، ثمّ تغسل وتجفف جيداً، ويحدر استعمال الصودا والبوتاس في تنظيف الألومنيوم لأنهما يضران به. أو ضعي القليل من الرمال على اسفنجة قديمة وقومي بفرك قاع الألومنيوم وستدهش النتيجة.

البورسلان:

ينظف البورسلين، سواء كان أطقم شاي أو غيرها، بنقعها في ماء الصابون السائل المضاف إليه ملح ناعم وخل وليمون، ثمّ تغسل جيداً وتجفف وتحفظ في مكان دون تغطيتها بأغطيتها الخاصة لحين الاستعمال.

مسح البيض عن الأرض:

قد يكون تنظيف الأرض من البيض الذي يقع عليها وينكسر من أصعب المهمات التي تعترض ربة المنزل، إلا أنّ الحل بسيط ويكمن في رش القليل من الملح على البيض لتجديه بعد ساعة مثلا سهل المس والإزالة عن الأرض.

التخلص من رائحة البصل:

بعد ساعات من تقشير البصل في المطبخ تبقى الرائحة عالقة ببشرة يديك وبشكل مزعج، الحل هنا يكمن في وضع القليل من الخردل على يديك وفركهما جيداً ثمّ اغسليهما بالماء وستختفي الرائحة.

تنظيف رفوف الفرن:

أسرع طريقة تكمن في نقعها في حوض المجلى مع قليل من منظف الصحون والماء الحار بعد ذلك امسحيها بطريقة الجلي العادية قبل غسلها بالماء.

القضاء على الرائحة الكريهة في المجلى:

في بعض الأحيان تفاجئك الرائحة الكريهة التي تنبعث من المجلى أو المغسلة، وغالباً ما يكون السبب تراكم الأوساخ في الأنابيب يمكنك استعمال منظفات الأنابيب المتوافرة في المتجر، ومن ثمّ استعملي القليل من السائل المعقم بسكبه في الأنبوب.

إزالة الصدأ عن السكين:

إذا أصيب سكين المطبخ بصدأ أحضري نصف بصلة وامسحيه جيداً بها وحين يصبح السكين مبتلا تماماً بسائل البصل رشي فوقه القليل من السكر البودرة وافركيه جيداً فيستعيد لمعانه.

للتخلص من النمل:

ضعي قشر الخيار في المكان الذي يخرج منه النمل.

إزالة آثار الشاي عن الكؤوس:

تظهر البقع فوق الكؤوس الخاصة بشرب الشاي مع الاستعمال، كل ما عليك هم وضعها في الماء مع القليل من مسحوق الغسيل ثمّ إغليها مدة نصف ساعة وستعود كأنها جديدة.

قدر الضغط:

حتى لا تسود نتيجة طهو الخضار على البخار أضيفي إلى الخضار أثناء الطهو بضع نقاط من عصير الليمون.

الملاحة:

لتنظيف الملاحة هناك طريقة مثلى:

- إضافة الخل إلى الماء الساخن وغسل الملاحة بهذا المحلول ثمّ شطفها بالماء بغزارة.
- بدلاً من تجفيف الملاحة من الداخل بقطعة قماش استخدمي السيشوار المجفف الكهربائي.
- لاستخدام الملاحة بسهولة اخلطي بعض حبيبات الأرز بالملح الموجود فيها فهي تمتص الرطوبة، واحرصي على تغيرها باستمرار.

المصدر: مجلة أسرتي/ العدد 1559 لسنة 2012