

◆ 깨미를 없애려면

실내에 깨미가 들끓어 고민하는 집들이 적지 않다. 요과적인 깨미 퇴치법 몇가지. 깨미가 자주 돌아다니는 통로에 소금이나 고춧가루를 뿌려두거나 설탕과 봉산을 반씩 섞어 뿌리면 깨미가 금세 사라진다.

깨미 구멍을 아는 경우 그곳에 석유 몇 방울을 떨어뜨려도 효과적. 연관문 밖에다 박아나무 몇 그루를 심어놓으면 깨미들을 실내에서 밖으로 유인할 수 있다.

◆ 물병에서 냄새가 나면

병을 오랫동안 사용하지 않고 방치해두면 냄새가 나기 마련. 이럴 땐 뜨거운 물로 병 속을 깨끗이 씻은 다음 솥을 잘게 잘라 넣고 하루쯤 놓아두면 냄새가 없어진다. 또 물병을 보관할 때 미리 솥을 넣어두면 냄새를 막을 수 있다.

◆ 나무에 못을 박을 때

집수리 같은 큰 일이 아니라도 가정에서 편자나 나무에 못을 박을 일이 더러 있다. 망치질이 미숙해 못이 잘 들어가지 않을 땐 못에다 기름이나 비누를 칠해보자. 미끌미끌해진 못이 신기할 정도로 잘 박힌다.

◆ 조화를 세척하려면

조화를 잘못 세척하면 변색되거나 음집이 생기기 십상. 그러나 비닐봉지에 소금 인분을 넣은 다음 조화를 넣고 잘 흔들어서 먼 조화에 있는 먼지가 소금에 묻어나 세척처럼 깨끗해진다. 그런 다음 물로 헹구어 주면 세척 끝.

◆ 다양한 식초 활용법

쓴맛이 나는 오이는 식초를 탄 물에 담가 두었다가 사용하면 쓴맛이 사라지고, 다시마를 삶을 때도 식초를 조금 타면 쉽게 잘 무르며, 겨자를 풀어 쓸 때도 식초를 몇 방울 떨어뜨리면 맛이 오래간다.

무더운 여름철엔 밥통에 밥을 퍼놓을 때 바닥에 식초를 몇 방울 떨어뜨려 보자. 식초 특유의 성분이 밥이 쉬거나 변질되는 것을 방지해준다. 설거지 물이 잘 안 내려 갈 때는 배수구에 소다 안경을 돌려보내 보자. 그러면 배수관 안에 많은 양의 거품이 발생하는데 이 때 더운 물을 부어주면 웬만한 것은 거의 툴린다.

◆ 효과적인 육류 보관법

쇠고기나 돼지고기 피우를 냉장 상태에서도 오래 보관하는 법이 있다. 고기에 셀러드 기름이나 마요네즈를 발라 밀폐된 용기에

넣어두면 사나울은 신선하게 보관. 언제든지 요리에 활용할 수 있다. 닭고기라면 찜주를 부리고 밀폐된 용기에 넣어나 양배추 잎에 싸서 보관하면 맛이나 빛깔이 변하지 않는다.

◆ 절인 생선의 소금빼기

조금 덜 짜게 먹고 싶다면 소금에 절여진 생선이나 식품을 그냥 맹물에 담가두기 보다는 소금을 조금 탄 물에 담가두는 것이 훨씬 효과적. 소금은 소금으로 빼낸다는 속담 그대로다.

◆ 얼룩을 지우기 전에 잠깐!



1. 감자국물 : 얼룩 안쪽에 양파즙을 발라서 하루 밤 지난 후 물로 씻어내면 깨끗해진다.
2. 카레/버터 : 비눗물로 일단 닦아낸 다음, 기름기가 남아 있는 부분을 벤젠으로 두드리듯이 닦아낸다.

3. 커피/용사 : 곧바로 화장지에 더운물을 적셔서 얼룩진 자리 위에 대고 살짝 눌러준다. 그래도 얼룩이 빠지지 않을 때에는 얼룩진 부분 아래에 손수건을 대고 탄산수를 적신 거즈로 두드리며 씻을 땐 다음 뜨거운 물수건으로 얼룩진 부분을 닦아낸다.

4. 폼 : 얼음 조각을 얼결에 싸서 껌에 대고 식이면 폼이 굳어서 떨어진다. 그래도 폼이 떨어지지 않으면 시너에 담가 손끝으로 비비면 된다.

5. 석유 : 휘발유로 두드리듯 닦아 기름기를 뺀 후 비눗물로 씻으면 깨끗해진다.

6. 불펜 잉크 : 울파스나 알코올에 적신 거즈로 얼룩진 부분을 두드리듯 닦아내면 된다.

7. 양초물 : 양초를 말끔히 굶어낸 다음 안팎으로 종이를 대고 뜨거운 다리미로 문지르면 된다. 그래도 전에 남은 양초는 휘발유를 얼결에 묻혀 두드리면 없어진다.

8. 풀물 : 우선 비눗물로 풀물이 묻은 옷을 뺀 다음 알코올이나 암모니아수를 묻힌 거즈로 얼룩진 곳을 두드리주면 깨끗이 없어진다.

9. 페인트 : 보통 휘발유로 닦아낸다. 그래도 지워지지 않으면 가루비누에다 양파즙을 섞어서 페인트가 묻은 자국에다 바로고 비비면 깨끗이 지워진다.

10. 진흙 : 먼저 진흙을 솔로 털어 낸 다음 감자를 반으로 잘라서 더럽혀진 곳에 대고 문지른 뒤 세탁하면 된다.