



Ảnh: BTpress

Mẹo vặt

Công dụng của giấm

Thường thì bạn hay dùng giấm để cho vào các món ăn như dưa góp, nộm, xa lát trộn, nước chấm... Ngoài tác dụng giúp ăn ngon miệng, giấm ăn còn có những công dụng mà có thể bạn chưa biết:

- Khi luộc gà hay vịt, muốn thịt mau mềm trước khi cắt tiết vài giờ, bạn nên cho chúng uống vài thìa giấm.

- Tủ lạnh dùng để chứa thức ăn lâu ngày sẽ có mùi hôi, muốn hết hôi, bạn hãy rửa tủ thật sạch với xà phòng sau đó xả lại nước lạnh và cuối cùng tráng lại bằng nước có pha chút giấm.

- Ngoài ra, giấm còn có tác dụng làm trắng những chậu rửa bằng sứ hoặc các loại gạch men trắng bị ố vàng.

1. Thường xuyên rửa mặt với nước có pha giấm sẽ giảm được các vết đốm trên da do tuổi già và bảo vệ da khỏi ánh nắng mặt trời.

2. Khi gội đầu hay súc miệng, hãy pha thêm chút giấm vào nước, giấm sẽ giúp cho răng chắc, làm chặt chân tóc, loại trừ gàu.

3. Dùng giấm xoa bóp sẽ giảm được cơn đau khớp, dịu các vết bầm tím, xoa các vết chai tay.



4. Pha giấm vào nước rửa tôm cá, gà vịt ... sẽ khử được mùi tanh, hôi.

5. Nếu trong nhà bạn có mùi khó chịu, hãy lấy vài chén giấm đem đun cho bốc hơi lên, các mùi khó chịu sẽ bay đi.

6. Quần áo giặt với nước có pha chút giấm sẽ tươi màu và mềm mại hơn.

7. Quần áo hay đồ đạc có dính kẹo cao su, hãy dùng giấm để tẩy chúng.

8. Hãy dúng miếng giẻ vào giấm để lau cho đồ đạc và nền nhà sáng bóng lên, có thể đánh bóng cho đồ đồng. (Hì... nhà ai dùng bếp gas, hãy lấy giấm để lau chùi sẽ nhanh sạch phải biết, nhất là những chỗ dầu mỡ).

9. Giấm còn có thể xoa các vết xước trên đồ gỗ và tẩy các vết bẩn lâu ngày trên đồ thủy tinh.

Mỹ Sơn (sưu tầm)