

سرشناسه: نیک طلب، حسین، ۱۳۳۵.

عنوان و نام پدیدآورنده: کاربردی ترین نکات خانه داری / گردآورندگان: حسین

نیک طلب، مهین باغیشنی

مشخصات نشر: مشهد، شاملو، ۱۳۸۸.

مشخصات ظاهری: ۱۳۶ ص، مصور، رنگی

وضعیت فهرست نویسی: فیا

موضوع: خانه داری

شناسه افزوده: باغیشنی، مهین، ۱۳۵۸-

رده بندی کنگره: ۱۳۸۸ TX۳۲۱/۵۹۴۵۲

رده بندی دیویی: ۶۴۸

شماره کتابشناسی ملی: ۱۶۷۰۲۴۷

کاربردی ترین نکات خانه داری

♦ مولفان: حسین نیک طلب، مهین باغیشنی

♦ نوبت چاپ: اول، بهار ۸۸

♦ چاپخانه: میثاق - ۷۲۵۸۵۹۹

♦ لیتوگرافی: سوره - ۷۲۵۲۹۰۳

♦ تیراژ: ۳۰۰۰ جلد

♦ قیمت: ۲۵۰۰۰ ریال

♦ شابک: ۷-۷-۶۷-۵۲۲۹-۶۰۰-۹۷۸

♦ ناشر: انتشارات شاملو

آدرس: مشهد - فیابان جنت - بین جنت ۶ و ۸ - پلاک ۱۶۴



تلفن: ۰۹۱۵۱۱۵۶۰۸ - همراه: ۰۹۱۵۱۱۵۶۰۸

www.shampoopub.com

info@shampoopub.com

کاربردی ترین نکات خانه داری

مولفان :

حسین نیک طلب - مهین باغیشنی

فهرست

۲۳	مقدمه:
۲۵	تمیز کردن میز شیشه ای :
۲۵	تمیز کردن جواهرات :
۲۵	از بین بردن بوی عرق کفش :
۲۶	نگهداری سیم ظرف شویی و جلوگیری از زنگ زدن آن :
۲۶	پاک کردن قسمتهای سوخته از ظروف نجسب :
۲۷	حفظ طراوت و شادابی گلها :
۲۷	برطرف کردن شوری کشک :
	جلوگیری از ترک خوردگی گوجه فرنگی ، بادمجان و یا میوه‌هایی که در درون
۲۷	مایکروویو طبخ می شود :
۲۷	خوش بو شدن خورشتها :
۲۸	خوش رنگ شدن رب در غذا :
۲۸	غذاهایی که می خواهید بوی یخچال نگیرد :
۲۸	هنگام سرخ کردن با روغن :
۲۸	خشک کردن نان :
۲۸	نحوه استفاده از زعفران در غذا :
۲۹	پختن آش سبزی دار :
۲۹	در مواقعی که آب خورشت شما کم است :
۲۹	استفاده از آب لیمو در غذا :
۲۹	اگر می خواهید لپه در خورش باز نشود :
۳۰	خوشبو کردن بالش ها :

- معطر کردن شکر : ۳۰
- جلوگیری از سر رفتن غذا : ۳۱
- جلوگیری از خشک شدن پنیر : ۳۱
- جلوگیری از کپک پنیر : ۳۱
- تازه کردن نان بیات شده یا خشک : ۳۱
- شستشوی ظروف چینی : ۳۱
- شستشوی ظروف بلوری : ۳۲
- استفاده از سیخ کباب : ۳۲
- تمیز کردن ماهی تابه و قابلمه : ۳۲
- بادوام کردن طنابهای رخت آویز : ۳۲
- تمیز کردن تخته گوشت : ۳۳
- سفید شدن پرده های توری : ۳۳
- استفاده از دستگاه تلفن عمومی : ۳۳
- نگهداری عسل : ۳۳
- از بین بردن ظاهر بد کفشها : ۳۴
- تمیز کردن شیشه ها : ۳۴
- افزایش عمر مسواک : ۳۴
- از بین بردن بوی بد فاضلابها و لوله ها : ۳۵
- از بین بردن اشک ریزی شمع ها : ۳۵
- از بین بردن بوی فاضلاب : ۳۵
- جلوگیری از کپک زدن پرده حمام : ۳۵
- استفاده از قابلمه های صحرایی : ۳۵
- از بین بردن صداهای زنده لوله های درها : ۳۶

- ۳۶ رفع شوری غذا :
- ۳۶ درست کردن محلول ضد یخ درون برف پاک کن :
- ۳۶ بهترین زمان برای استفاده نمک در غذا :
- ۳۷ نجسب کردن ماهی تابه های معمولی :
- ۳۷ خوش طعم تر کردن سویا :
- ۳۷ گرفتن پرز لباسها :
- ۳۷ از بین بردن زنگار روی اشیاء فلزی :
- ۳۸ افزایش غلظت سوپ :
- ۳۸ برداشتن چربی اضافه از روی سوپ یا خورش :
- ۳۸ تشخیص پخته بودن ماکارونی :
- ۳۸ بردن بوی بیش از حد سیر درون غذا :
- ۳۹ گرفتن شیرینی بیش از حد غذا :
- ۳۹ خوشبو کردن حمام و سرویسهای بهداشتی :
- ۳۹ روان کردن کثو های درآور :
- ۳۹ جلوگیری از خشک شدن کفشهای چرمی :
- ۳۹ شستن لباسهای استرج و کشتی :
- ۴۰ شستن ملحفه :
- ۴۰ شستن دستمالهای آشپزخانه :
- ۴۰ آویزان کردن لباس بر روی طناب :
- ۴۰ براق کردن و نو جلوه دادن ضبط صوت یا تلویزیون :
- ۴۱ پیمانه کردن مایعات چسبناک :
- ۴۱ یکدست خرد شدن گردو :
- ۴۱ تشخیص طالبی رسیده :

- ۴۱..... تشخیص هندوانه رسیده :
- ۴۲..... آب اکواریوم را دور نریزد:
- ۴۲..... زود جوش آمدن آب :
- ۴۲..... جلوگیری از باز شدن کوفته ها در داخل غذا :
- ۴۲..... از بین بردن بوی بد کفش :
- ۴۳..... نگهداری از وسایل چوبی :
- ۴۳..... خارج کردن سس از بطری :
- ۴۳..... نرم کردن کره :
- ۴۴..... از بین بردن بوی نم در منزل :
- ۴۴..... اضافه کردن نمک در داخل حبوبات پخته :
- ۴۴..... تشخیص کیفیت روغن سرخ کردنی مصرف شده :
- ۴۴..... از بین بردن بوی غذای قبلی :
- ۴۵..... جلوگیری از سر رفتن شیر هنگام جوشیدن :
- ۴۵..... از بین بردن بوی ظروف پلاستیکی :
- ۴۵..... از بین بردن بوی غذا از روی ظروف :
- ۴۵..... نگهداری جای دم شده :
- ۴۶..... از بین بردن طعم زمخت جای جوشیده :
- ۴۶..... جلوگیری از چسبندگی کیک به دیس :
- ۴۶..... جلوگیری از یخ زدن شیشه پنجره یا اتومبیل :
- ۴۶..... کاهش دوده شومینه :
- ۴۶..... از بین بردن بوی بد درون کوزه و قمقمه :
- ۴۷..... از بین بردن بوی سیگار از محیط خانه :
- ۴۷..... نگهداری کنسرو باز شده :

- نگهداری رب گوجه فرنگی : ۴۷
- جلوگیری از ترکیدن سوسیس ها در فر : ۴۷
- جلوگیری از کپک زدن نانها : ۴۷
- بر طرف کردن بوی بد دهان : ۴۸
- از بین بردن بخار قابلمه بر روی دربهای شیشه ای : ۴۸
- تمیز کردن گلهای خشک مصنوعی : ۴۸
- از بین بردن ترک ظروف چینی : ۴۸
- تهیه ژله : ۴۸
- تهیه کارامل : ۴۹
- استفاده از بادام در شله زرد : ۴۹
- بهتر پختن لبو : ۴۹
- پختن شلغم : ۵۰
- از بین بردن بوی بد فر آشپزخانه : ۵۰
- ضد عفونی کردن فرشها : ۵۰
- شامپو فرش دست ساز : ۵۱
- ترد شدن کوکو سبزی : ۵۱
- هم زدن سس ها : ۵۱
- سالم در آوردن مغز گردو : ۵۱
- اتو کشی انواع کارهای سوزن دوزی : ۵۲
- جلا دادن کیف و کمر بند ورنی : ۵۲
- محافظت از پاها در هنگام استفاده از بوتین : ۵۳
- نرم شدن دستها در حین شستن ظرفها : ۵۳
- پختن دلمه : ۵۳

- تهیه سس مخصوص برای خوابانیدن گوشت کبابی : ۵۴
- اگر هنگام پخت شامی ها و کنتلت ها مایع آن کمی شل شد : ۵۴
- تشخیص کره خالص : ۵۴
- برگرداندن قالب ژله : ۵۴
- جدا کردن آدامس از موها : ۵۵
- از بین بردن جای وسایل سنگین از روی قالی : ۵۵
- نکته های شیرین : ۵۵
- اندازه پیمانه های شیرینی : ۵۶
- استفاده از نخ کفش : ۵۷
- خارج کردن خاره های ریز از پوست دست : ۵۷
- صرفه جویی در مصرف روغن : ۵۷
- جدا کردن دو لیوان بهم چسبیده : ۵۸
- درست کردن دستگاه بخارپز در منزل : ۵۸
- درست کردن فر در منزل : ۵۸
- آب کردن شکلات تخته ای : ۵۸
- تمیز کردن ظروف نقره : ۵۹
- تمیز کردن طلاهای جرم گرفته : ۵۹
- پاک کردن لکه چای از روی کتری : ۵۹
- تمیز کردن جرم قوری استیل : ۶۰
- از بین بردن لکه های چرب مداد آرایشی : ۶۰
- از بین بردن لکه گِل و لای : ۶۰
- از بین بردن لکه آب میوه بر روی لباس : ۶۰
- از بین بردن لکه سبزی چمن بر روی لباس : ۶۱

- پاک کردن وسایل برقی سفید آشپزخانه : ۶۱
- تمیز کردن انگشترهای نقره : ۶۱
- برای پاک کردن آباژورهای کاغذی و کارتونی : ۶۱
- پاک کردن لکه های جاسیگاری و ظروف چایخوری : ۶۲
- پاک کردن لکه چربی از روی اجاق گاز : ۶۲
- پاک کردن لکه های روغن از سطح موزائیک : ۶۲
- پاک کردن لکه های زنگ بر روی بدنه خودرو : ۶۲
- پاک کردن لکه چغندر از دست ها : ۶۳
- پاک کردن لکه میوه از دستها : ۶۳
- پاک کردن لکه چربی از روی چوب : ۶۴
- پاک کردن لکه روغن از روی لباس : ۶۴
- پاک کردن لکه چربی از روی لباس : ۶۴
- پاک کردن لکه آدامس از روی لباس : ۶۴
- پاک کردن لکه مداد بر روی دیوار : ۶۵
- پاک کردن لکه سُس گوجه فرنگی بر روی لباس : ۶۵
- پاک کردن لکه سُس گوجه رنگی بر روی فرش : ۶۵
- از بین بردن لکه رنگ از روی پارچه سفید : ۶۵
- از بین بردن لکه های روی شیشه عینک : ۶۶
- از بین بردن خراشهای سطح عینک : ۶۶
- برای از بین بردن لکه گلدانهای عمیق : ۶۶
- از بین بردن لکه های درون فر گاز : ۶۶
- تمیز کردن لکه های ظروف برنجی : ۶۷
- از بین بردن لکه های عرق از روی لباس : ۶۷

- سفید کردن محلفه های زرد شده : ۶۷
- برای پاک کردن روی سطح گوشی تلفن : ۶۷
- پاک کردن لکه جوهر سیاه از روی فرش یا لباس : ۶۸
- پاک کردن لکه چای از روی سطح فرش : ۶۸
- پاک کردن لکه های نوشابه و آب میوه و چربی از سطح فرش : ۶۸
- پاک کردن لکه از سطح بیرونی لوازم صوتی و تصویری : ۶۸
- پاک کردن لکه مداد رنگی از روی دیوار : ۶۹
- پاک کردن جلد چرمی کتابهای قدیمی : ۶۹
- پاک کردن لکه های روغن بر روی کاغذ دیواری : ۶۹
- پاک کردن لکه های حمام و دستشویی : ۶۹
- پاک کردن لکه های قهوه ای در سطح کف اتو : ۷۰
- پاک کردن لکه های کدر بر سطح لیوانها : ۷۰
- پاک کردن لکه های چربی از سطح بشقابها : ۷۰
- پاک کردن آثار چربی از روی کفش چرمی : ۷۰
- پاک کردن رنگ پوست گردوی تازه از روی دستها : ۷۰
- پاک کردن لکه زنگ دکمه فلزی بر روی لباس : ۷۱
- پاک کردن لکه زنگ بر روی وان حمام : ۷۱
- پاک کردن لکه های چای و قهوه بر روی فنجانها : ۷۱
- پاک کردن چربی از قابلمه و ماهی تابه : ۷۱
- پاک کردن لکه های بر جا مانده آب آکوارיום (سفیدک) : ۷۱
- پاک کردن لکه های ظروف مسی : ۷۲
- پاک کردن لکه های چربی روی فرش : ۷۲
- پاک کردن لکه های خون از روی الیاف طبیعی مانند پنبه : ۷۲

- اگر خواستید لکه رنگ را از روی پارچه بردارید : ۷۲
- پاک کردن لکه جوهر از روی فرش : ۷۳
- پاک کردن جای برچسب های مختلف بر روی درب یخچال : ۷۳
- پاک کردن لکه چای : ۷۳
- پاک کردن لکه تخم مرغ از روی لباس : ۷۳
- پاک کردن لکه های زرد که هنگام اتو کردن البسه به وجود می آید : ۷۳
- پاک کردن دسته های سیاه و آلوده : ۷۴
- پاک کردن لکه روژلب از روی لباس : ۷۴
- پاک کردن لکه شربت و شکلات از روی لباس : ۷۴
- پاک کردن لکه قهوه از روی لباس : ۷۴
- پاک کردن لکه میوه بر روی لباس : ۷۵
- پاک کردن لکه چربی از روی لباس : ۷۵
- پاک کردن لکه کپک از حمام : ۷۵
- پاک کردن لکه جوهر بر روی البسه ها : ۷۵
- پاک کردن لکه آب میوه بر روی میز : ۷۵
- پاک کردن بطری روغن : ۷۶
- پاک کردن اشیاء مسی : ۷۶
- پاک کردن لکه چربی از روی پارچه پشمی : ۷۶
- پاک کردن لکه روغن ماشین از روی لباس : ۷۶
- شستن دستمال های سفید : ۷۷
- تمیز کردن سینی های استیل : ۷۷
- لکه گیری فرش و موکت : ۷۷
- پاک کردن صندلی های چرمی : ۷۷

- از بین بردن لکه سوختگی : ۷۷
- پاک کردن لکه بلوز مردانه : ۷۸
- تمیز کردن اشیاء گچی و مرمری : ۷۸
- تمیز کردن اشیاء قیمتی مانند طلا و نقره : ۷۸
- از بین بردن لکه آبرنگ بر روی لباس : ۷۸
- پاک کردن لکه های رنگ پلاستیکی : ۷۹
- از بین بردن لکه های روغنی : ۷۹
- برطرف کردن لکه چسب : ۷۹
- برطرف کردن لکه های سوختگی غذا از روی ظروف پیرکس : ۷۹
- شستن اسباب بازیهای پلاستیکی : ۸۰
- تمیز کردن آبکش های پلاستیکی : ۸۰
- شستن پنوها : ۸۰
- تمیز کردن گلدان لبه باریک : ۸۰
- لکه هایی که به وسیله حشرات روی پنجره ها ایجاد می گردد : ۸۱
- شستن فلاسک چای : ۸۱
- تمیز کردن لکه های مایکروویو : ۸۱
- تمیز کردن کریستالها : ۸۲
- شستن لباسهای چرمی : ۸۲
- تمیز کردن لوسترها و چراغهای کریستالی : ۸۲
- برای از بین بردن لکه های روی کارد آشپزخانه : ۸۲
- از بین بردن مواد چسبنده از روی ظروف شیشه ای : ۸۲
- تمیز کردن دیوارهایی که رنگ روغنی دارند : ۸۳
- پاک کردن لکه های مداد رنگی از روی دیوار : ۸۳

- ۸۳ پاک کردن شوره و سفیدک روی کاشی و سرامیک :
- ۸۴ لکه شمع بر روی چوب :
- ۸۴ استفاده مجدد از قلم مو آغشته به رنگها :
- ۸۴ تمیز کردن مجسمه های شمعی :
- ۸۴ از بین بردن نفخ لوبیا :
- ۸۵ از بین بردن پلاستیدگی کاهو و کرفس :
- ۸۵ از بین رفتن تلخی کاهو :
- ۸۵ از بین بردن تلخی بادمجان :
- ۸۶ از بین بردن بوی بد کلم هنگام پخت :
- ۸۶ ترد شدن کلم قرمز :
- ۸۶ نگهداری دانه های ذرت :
- ۸۷ جدا کردن پوست دوم با قلا :
- ۸۷ جدا کردن کاکل ذرت :
- ۸۷ برای آنکه سالاد شما بیات نشود :
- ۸۸ برای آنکه سس مایونز صورتی شود :
- ۸۸ تازه ماندن کاهو در یخچال :
- ۸۸ جهت سرخ کردن بادمجان :
- ۸۸ بهتر بختن لوبیا سبز :
- ۸۹ نگهداری از فلفل سبز :
- ۸۹ نگهداری اسفناج :
- ۹۰ نگهداری گوجه فرنگی داخل فریزر :
- ۹۱ تازه کردن کاهوهایی که طراوت خود را از دست داده اند :
- ۹۱ ترد کردن سبزیجاتی مثل کرفس و کاهو :

- نگهداری سبزیجات مخصوصاً سبزی خوردن : ۹۱
- نگهداری لوبیا سبز در داخل فریزر : ۹۲
- نگهداری نخود فرنگی داخل فریزر : ۹۲
- خشک کردن گوجه فرنگی : ۹۳
- سبز ماندن رنگ سبزیجات : ۹۳
- جلوگیری از پلاسیدگی هویج : ۹۳
- شستشو و ضد عفونی کردن سبزیجات : ۹۳
- سبز ماندن جعفری : ۹۴
- جلوگیری از تغییر رنگ کلم قرمز : ۹۴
- نگهداری هویج در یخچال : ۹۴
- دانه های ذرت را تازه کنید : ۹۵
- نگهداری سبزیجات : ۹۵
- حفظ رنگ سبزیجات هنگام پخت : ۹۵
- از بین بردن تلخی پادمجان : ۹۵
- استفاده بهینه از سبزی خشک : ۹۶
- بختن گل کلم ها : ۹۶
- پوست کندن آسان هویج : ۹۶
- بیرون راندن حشرات از سبزیجات : ۹۶
- نکاتی برای تهیه سالاد : ۹۷
- خوش طعم شدن سالاد : ۹۷
- نگهداری برنج : ۹۷
- از بین بردن بوی سوختگی برنج : ۹۸
- برای اینکه برنج شما سفید شود : ۹۸

- برای اینکه برنج شما خراب نشود و در موقع جوشیدن له نشود : ۹۹
- برای خوشمزه تر شدن شوید پلو : ۹۹
- برای خوشمزه تر شدن شیر برنج : ۹۹
- برای آنکه برنج بی نمک را در موقع دم کردن طعم دار کنید : ۹۹
- برای برطرف کردن شوری برنج : ۱۰۰
- برای از بین بردن بوی نامطبوع برنج : ۱۰۰
- سرریز پختن برنج : ۱۰۰
- اگر می خواهید دمی شما قالبی در بیاید : ۱۰۰
- از بین بردن رطوبت نمک در داخل نمک پاش : ۱۰۰
- جلوگیری از شپشک زدن برنج : ۱۰۱
- خوش طعم کردن غذای گوجه فرنگی دار : ۱۰۱
- پختن گوشت شیشلیکی : ۱۰۱
- پختن مرغ کبابی : ۱۰۲
- برطرف کردن دود موجود در فضای آشپزخانه : ۱۰۲
- از بین بردن بوی سیر از دهان : ۱۰۲
- راحت تر پوست کندن سیر : ۱۰۳
- راحت تر خرد کردن سیر : ۱۰۳
- از بین بردن سوزش دست بعد از خرد کردن سیر : ۱۰۳
- بهتر شدن طعم روغن زیتون : ۱۰۴
- از بین بردن بوی سیر از دستها : ۱۰۴
- نرم کردن گوشتهای سفت : ۱۰۴
- نرم کردن مرغ ناپز : ۱۰۴
- پختن گوشتهای سفت داخل خورش : ۱۰۴

- نکاتی در رابطه با گوشت کباب کوبیده : ۱۰۵
- از بین بردن بوی سوختگی آبگوشت : ۱۰۵
- از بین بردن تندی بیش از حد غذا : ۱۰۵
- سرخ کردن مرغ شکم پر : ۱۰۶
- سیب زمینی : ۱۰۶
- پاک کردن لکه هایی که بر روی تابلوهای رنگ روغنی ایجاد شده : ۱۰۷
- تهیه چپس : ۱۰۷
- تهیه سیب زمینی سرخ شده : ۱۰۷
- بهتر کردن طعم سیب زمینی آب پز : ۱۰۷
- جلوگیری از ترک خوردن سیب زمینی هنگام آب پز : ۱۰۸
- از بین بردن پلاسیدگی سیب زمینی : ۱۰۸
- سریعتر پختن سیب زمینی در داخل آبگوشت : ۱۰۸
- سرخ کردن سیب زمینی : ۱۰۸
- راحت تر پوست شدن سیب زمینی : ۱۰۹
- برطرف کننده شوری غذا با سیب زمینی : ۱۰۹
- نگهداری سیب زمینی های پوست کنده : ۱۰۹
- از بین بردن مورچه ها از فضای خانه : ۱۰۹
- از بین بردن مورچه ها در قفسه های آشپزخانه : ۱۱۰
- از بین بردن سوراخ ها و شکافهای محل ورودی مورچه ها : ۱۱۰
- از بین بردن مورچه ها در جاهائیکه در دسترس ما نیستند : ۱۱۰
- جلوگیری از بالا رفتن مورچه ها از پایه های میز یا تخت : ۱۱۰
- از بین بردن مورچه های داخل منزل : ۱۱۱
- از بین بردن حشرات موذی : ۱۱۱

- برداشتن تار عنکبوت از سقف : ۱۱۱
- کم کردن سوزش نیش زنبور : ۱۱۲
- فراری دادن پشه ها از منزل : ۱۱۲
- از بین بردن سوزش و خارش محل نیش پشه : ۱۱۲
- دور کردن مگس ها : ۱۱۳
- جلوگیری از خشک شدن پنیر : ۱۱۳
- خوش طعم شدن پنیر : ۱۱۳
- سفت شدن پنیر : ۱۱۳
- نرم کردن پنیر سفت : ۱۱۴
- نگهداری طولانی مدت پنیر : ۱۱۴
- رنده کردن پنیر پیتزا : ۱۱۴
- از بین بردن کپک پنیر : ۱۱۴
- بریدن پنیر : ۱۱۵
- تهیه پنیر : ۱۱۵
- جلوگیری از لغزیدن و افتادن تخم مرغها هنگام برداشتن از شانه : ۱۱۵
- جلوگیری از شکستن تخم مرغها بهنگام آب پز کردن : ۱۱۵
- آب پز کردن تخم مرغهای ترک دار : ۱۱۵
- از بین بردن ترک تخم مرغ در حین پخت : ۱۱۶
- شناخت تخم مرغ سالم از فاسد : ۱۱۶
- تشخیص تخم مرغ پخته سفت شده : ۱۱۶
- زیباتر شدن تخم مرغ آب پز هنگام پخت : ۱۱۶
- تهیه مربای بالنگ یا نارنج و یا پسته تازه : ۱۱۷
- نگهداری مربا : ۱۱۷

- جلوگیری از شکرک زدن مربا جات : ۱۱۷
- خوش رنگ شدن مربا جات : ۱۱۷
- تهیه مربای به : ۱۱۸
- برطرف کردن کپک مربا : ۱۱۸
- از بین بردن رنگ زرد شکر : ۱۱۸
- نرم و لطیف شدن مربا : ۱۱۸
- تهیه مرباجات : ۱۱۹
- پختن قارج : ۱۱۹
- نگهداری قارج در داخل یخچال : ۱۱۹
- جلوگیری از سیاه شدن قارچها : ۱۲۰
- شستن قارچها : ۱۲۰
- خرد کردن پیاز بدون اشک ریختن : ۱۲۰
- برطرف نمودن بوی پیاز از چاقو : ۱۲۱
- راحت پوست کنندن پیازها : ۱۲۱
- تشخیص پیاز شیرین از تند : ۱۲۱
- از بین بردن بوی بد روغنهای مایع برای تهیه خورش : ۱۲۱
- راحت تر پوست شدن پیاز سفید : ۱۲۲
- سرخ کردن پیازها : ۱۲۲
- نگهداری پیاز نیمه : ۱۲۲
- تهیه خیار شور : ۱۲۲
- کیفیت بهتر ترشی : ۱۲۳
- تهیه ترشی سیر : ۱۲۳
- از بین بردن بوی ناخوش آیند ماهی : ۱۲۳

- از بین بردن بوی ماهی از فضای منزل : ۱۲۴
- از بین بردن بوی ماهی از دستهای خود : ۱۲۴
- از بین بردن بوی ماهی از بشقابها : ۱۲۴
- تمیز کردن فلس ماهی : ۱۲۴
- سرخ کردن ماهی : ۱۲۵
- جلوگیری از چسبندگی ماهی : ۱۲۵
- پختن ماهی در فر : ۱۲۵
- خوشمزه تر شدن ماهی : ۱۲۶
- جدا کردن استخوان از ماهی قزل آلا : ۱۲۶
- تشخیص ماهی تازه : ۱۲۶
- سرخ کردن ماهی : ۱۲۷
- کباب کردن ماهی : ۱۲۷
- نگهداری خیار : ۱۲۷
- نگهداری انگور : ۱۲۸
- نگهداری موز : ۱۲۸
- گرفتن آب لیمو ترش : ۱۲۸
- تازه ماندن میوه ها در یخچال : ۱۲۸
- تشخیص گریپ فروت : ۱۲۹
- رسیده شدن هلوی نارس : ۱۲۹
- پوست کندن آناناس : ۱۳۰
- پوست کندن نارگیل : ۱۳۰
- تمیز کردن اتو : ۱۳۱
- از بین بردن چسبندگی اتو : ۱۳۱

- ۱۳۱.....از بین بردن رسوبات داخل اتو :
- ۱۳۱.....از بین بردن رسوب کتری :
- ۱۳۲.....از بین بردن رسوب آب از روی شیر آلات :
- ۱۳۳.....برطرف کردن بوی نامطبوع یخچال :
- ۱۳۳.....از بین بردن بوی یخچال در زمان مسافرت :
- ۱۳۳.....رفع بوی بد یخچال :
- ۱۳۴.....جذب رطوبت داخل یخچال :
- ۱۳۴.....تمیز کردن میگو :
- ۱۳۴.....طبخ میگو :
- ۱۳۵.....تشخیص میگوی تازه :

من نمی‌خواهم که گردن‌ناخن من بندد جایی

کمر آنکه که بیرون آورد خار از کف پای

مقدمه:

یکی از مشکلاتی که اکثر خانم‌ها در طول روز با آن مواجه می‌شوند، اتفاقاتی است که برای هر کدام از آنها به وجود می‌آید. مثلاً غذای آنها بسوزد، ظرف مربا بر روی فرش بریزد، بوی نامطبوع ماهی در فضای خانه بپیچد و هزاران نکته ظریف دیگر. هر کدام از شما خانمها و آقایان در برابر این حوادث چه واکنشی را انجام می‌دهید تا موضوع فیصله داده شود و مهارت خود را به دیگران عرضه نمایید.

نگران نباشید. ما پس از سالها تلاش و مطالعه و تحقیق و تفحص سعی کرده ایم کاملترین مجموعه، ترفندها و نکات ریز در گوشی را برای شما به نگارش در آوریم. شما عزیزان خوش ذوق و علاقه مند و نکته بین یک راهنمای مفید جهت راه حل مشکلات خود به همراه

داشته باشید .

سعی ما بر آن بوده که مطالب ساده و شیوا و مختصر و قابل فهم و درک همگان باشد . و از واژه های رایج و متداول استفاده گردد . تا بهترین بهره و نتیجه را به همراه داشته باشد .

امیدواریم پس از مطالعه کامل و استفاده بهینه به آنانی که عزیزشان دارید . این کتاب را هدیه داده تا در مواقع ضرورت به کمک و مددشان شتافته و کلیدی جهت حل معما باشد .

و متواضعانه از تمامی عزیزانی که در گذشته و آینده مطالب آموزنده ای را عرضه داشته و همراهیمان می فرمایند سپاسگزاری می نمایم . انشاء ... این مجموعه موجبات شادی و رضایتمندی تان را فراهم نماید .

حسین نیک طلب - مهین باغیشنی