

69 mẹo vặt trong cuộc sống mà các bạn cần biết !

1. **Chọn mua bình thủy:** Khi chọn mua bình thủy, trước tiên nên chọn để có được hình ảnh trang trí và màu sơn vừa ý. Sau đó, thử mở nút bắc của bình thủy, nếu nút bắc bị hút nhẹ là tốt. Sau cùng, mở nút ra và ghé tai nghe ở miệng bình, nếu nghe thấy trong bình có tiếng o o là bình tốt.

2. **Chọn mua bình nước đá:** giữ núm tròn trên nắp bình và xoay nửa vòng rồi xoay lại nửa vòng. Sau đó, giở nắp lên. Nếu bình đi theo lên khỏi mặt đất là tốt; ngược lại, khi giở nắp lên mà bình vẫn còn nằm nguyên thì không nên chọn chiếc bình này.

3. **Cách chọn dưa hấu:** nên chọn loại vỏ có nhiều gân, trái tròn và nặng. Nếu trái tròn nhưng nhẹ là dưa bọng ruột vì đã quá già, nên chọn vỏ thật cứng, với những trái có vỏ cứng, ruột dưa sẽ giòn, ngon hơn. Để biết dưa đỏ hay không, hãy xem cuống dưa. Nếu cuống dưa xoắn tròn theo hình khu ốc là dưa đỏ; ngược lại nếu cuống dưa không xoắn là dưa không đỏ.

4. **Cách chọn xoài ngon** nhất là xoài cát và xoài thơm. Nên chọn những trái xoài có da căng, vàng đều, phần đầu (phần nằm trên cuống) chín vàng và cứng. Trên bụng xoài phần dưới chót đuôi sẽ thấy có một mắt nhỏ, nếu mắt này càng dài thì hạt xoài càng to.

5. **Cách chọn bôm và lê:** Loại trái tròn, nặng tay sẽ cho nhiều nước, không nên chọn những trái có dấu tì vì sẽ bị lạt, không ngọt và phần cơm sẽ bị nhão. Trái nào phần dưới có những khía xung quanh tương đối rõ là những trái bột, không giòn. Trái nào phần dưới gân như liền và không có khía cạnh là những trái giòn.

6. **Cách chọn mật ong:** Châm chiếc đũa vào mật ong, sau đó nhều lên giấy vài giọt. Cầm tờ giấy và lật lại. Nếu giọt mật không chảy là mật ong thật.

7. **Tẩy vết nám trên bàn gỗ:** Để tẩy vết nám này, hãy dùng tro thuốc lá trộn với dầu thực vật cho đều rồi lấy giẻ nhúng hỗn hợp đó chà mạnh lên vết nám đó, dần dần vết nám sẽ biến mất.

8. **Dùng bình thủy nấu cháo** nên nhớ: Khi dùng bình thủy nấu cháo nhớ không được bỏ muối vào cháo, vì như thế bình thủy sẽ bị nổ dễ gây nguy hiểm.

9. **Cách làm sáp đèn cây không chảy:** Muốn sáp đèn cây không chảy ra bàn, chỉ cần nhúng đèn cây vào nước muối trong hai giờ.

10. **Cách giữ gìn cặp da:** Muốn cặp da lúc nào cũng bóng, nên lấy tròng trắng trứng gà đánh thật đều rồi dùng miếng vải mềm thấm lòng trắng trứng chà lên lớp da ngoài.

Sau đó để nguyên như vậy cho thật khô. Không nên dùng xi đánh giày đánh bóng cặp vì khi ôm sẽ bị dính dơ quần áo.

11. **Cách lau chùi đồ vật bằng đồng thau:** hãy trộn giấm với bột gạo hoặc bột mì và một ít mật cưa gỗ mịn khuấy thật đều lên cho thành hồ, đem hồ đó quét lên đồ vật bằng đồng thau và để cho khô, sau đó gỡ hồ ra dùng vải mềm lau sạch lại. – Đồ vật bằng đồng nếu bẩn nhiều thì dùng giẻ tẩm giấm đánh trước rồi dùng bột phấn viết bảng nghiền vụn đánh bằng giẻ mềm.

12. **Cách giữ xoong được sáng bóng:** Mới mua một cái xoong nhôm mới, trước khi sử dụng, hãy thoa một lượt xà bông ướt khắp quanh xoong rồi bắc lên bếp đun. Nấu xong xả nước chùi rửa thật sạch. Xoong của bạn vẫn sáng bóng như mới không hề bị nám đen.

13. **Làm sáng xoong bị cháy nám:** Khi xoong bị lửa cháy nám, muốn chùi sáng lại như cũ, chỉ cần dùng cát và giẻ lau chùi rửa sạch.

14. **Cách lau chùi tranh sơn mài:** hãy dùng một củ khoai tây sống đem gọt vỏ, cắt theo chiều dọc cho có nhiều nhựa rồi thoa nhẹ lên bức tranh đều khắp. Sau đó lấy miếng vải mềm thấm nước lau sạch rồi để khô, tranh sẽ sáng bóng y như mới.

15. **Cách mở nắp chai bị đậy cứng:** Những nắp chai bằng thiếc khi vặn lại thường bị sít cứng rất khó mở ra, chỉ cần chúc chai xuống, đập nhẹ nút chai lên mặt bàn, sẽ mở ra được dễ dàng.

16. **Cách chùi xoong bị cháy đen bên trong:** hãy bỏ chanh xắt khoanh vào nấu với nước một lúc rồi đưa xuống chùi.

17. **Đi giày mới không bị phỏng chân:** Trước khi đi hãy lấy một miếng bông gòn tẩm alcohol chà xát vào phía da bên trong của đôi giày cho ướt nhất là sau gót.

18. **Cách trừ gián trong tủ áo:** hãy treo vào tủ một cái túi vải nhỏ đựng vài vỏ chanh phơi khô, như vậy gián sẽ không bao giờ ở trong tủ áo.

19. **Cách chữa răng đau tạm thời:** Khi có một cái răng sâu hành hạ bị đau dữ dội vào ban đêm muốn làm dịu bớt để chờ đi nhổ hoặc mua thuốc uống, bạn hãy lấy một ít phèn chua tán nhuyễn và nhét vào chỗ bị sâu.

20. **Để tránh muỗi cắn:** hãy lấy nước cốt trái chanh thoa lên mặt, tay chân.

21. **Khi bị phỏng phải làm sao?** Khi lỡ tay bị phỏng hãy cắt một khoanh khoai tây đắp lên vết phỏng để yên một lúc thật lâu, tuyệt đối không được rửa vết phỏng trước

khi đắp khoai tây.

22. **Để tủ quần áo được thơm tho** hơn long nảo: hãy dùng bông gòn tẩm nước hoa loại nào thích rồi đặt vào góc tủ quần áo, thỉnh thoảng phải thay miếng khác khi bị hết mùi.

23. **Để đinh đóng gỗ không bị cong**: Nếu muốn đóng đinh vào gỗ dễ dàng thì trước khi đóng lấy bao nylon thường làm vật đựng hàng ngày đã bỏ đặt lên, sau đó đặt cây đinh vào vị trí đóng, chỉ cần đóng một lần là đinh vào ngay rất đẹp.

24. **Cách rửa xoong chảo bị cháy khét**: Khi nấu ăn lỡ để khét làm thức ăn dính dưới đáy xoong, đáy chảo, hãy bỏ vào một ít muối, thêm vào một ít nước và đặt xoong, chảo vào thau nước lạnh, ngâm vài giờ rồi chùi rửa sạch.

25. **Khử mùi hôi trong hộp tủ**: cho một ít than củi vào trong một cái ly đem bỏ vào hộp tủ, than củi sẽ hút hết mùi hôi khó chịu đi.

26. **Muôn nhóm bếp than mau cháy**: hãy để củi chẻ nhỏ mồi lửa phía dưới, rắc một ít muối lên than, muối sẽ hút hết nước và tỏa nhiệt làm cho than mau cháy.

27. **Cách trừ kiến bu vào thức ăn**: chà nước cốt chanh thối lên chân bàn để thức ăn, kiến sẽ không bu vào được. Để đuổi kiến đi, hãy đặt một miếng chanh thối lên đường đi của kiến, hãy phủ lên thịt, cá một ít hành băm nhuyễn, kiến sẽ không bu vào.

28. **Để dành cá tươi không cần tủ lạnh**: Lấy bông gòn, thấm còn 90 độ nhét vào mang cá sẽ giữ được cá tươi hai ba ngày mà không cần tủ lạnh.

29. **Để dành chanh và dưa leo**: Muốn giữ dưa xanh, chanh tươi lâu ngâm vào trong nước lạnh.

30. **Để mỡ chiên không bị cháy**: Khi chiên thức ăn, mỡ thường bị cháy đen, để tránh điều này, hãy cho một ít khoai tây xắt nhỏ bỏ vào chảo trong khi chiên.

31. **Kho cá biển cần biết**: Khi nấu món ăn kho với cá biển, hãy thêm vào nồi vài muỗng canh nước trà đặc. Sau đó kho cho đến cạn nước, thịt cá sẽ chắc lại và không còn mùi tanh.

32. **Luộc gan heo cho ngon**: Khi mua phải chọn miếng gan có màu hồng, hơi cứng. Khi luộc, lúc nước sôi, cho vào nồi nước vài lát hành tây mỏng và một ít muối.

33. **Cách làm măng không đắng**: Trước khi luộc măng, cắt măng ra, chờ nước sôi rồi cho măng vào luộc. Nhớ để cho măng sôi khoảng vài phút rồi mới vớt ra. Khi ăn, sẽ thấy măng không còn đắng nữa.

34. **Cách luộc măng khô bị đắng:** Muốn măng không bị đắng trong khi luộc không nên đục dũa vào măng.

35. **Cách luộc rau muống cho xanh và giòn:** Đun nước sôi trước rồi mới cho rau vào nồi, thêm một ít muối và đun lửa thật lớn. Khi rau chín, mở vung nồi đảo đều rồi bắc xuống. Vớt ra ngay đĩa. Đem đĩa rau để lên bàn nhưng không đặt lồng bàn để hơi nóng thoát ra dễ dàng, rau mới xanh.

36. **Muốn nấu các loại củ to cho mau chín:** Đối với các loại củ to để nấu hay luộc cho mau chín và không bị sượng hay nứt, trước khi nấu dùng vật nhọn như kim khâu dài loại to đâm vài lỗ theo chiều dài củ khoai.

37. **Bóc vỏ tỏi:** Để bóc vỏ tỏi vừa nhanh vừa sạch, hãy nhúng tỏi vào nước nóng chừng 1 – 2 phút rồi vớt ra, sẽ bóc được vỏ rất nhanh.

38. **Cách dùng tiêu cho đúng:** Để mùi tiêu được thơm trong thức ăn, nên cho tiêu khi món ăn đã nấu chín. Nếu cho tiêu vào thức ăn khi còn sống rồi mới nấu chín thì tiêu sẽ mất mùi thơm, đồng thời bị phân hủy phóng ra độc tố rất nguy.

39. **Cách luộc trứng:** Hãy cho muối vào nước để cho trứng không bị bể trong khi luộc. Khi trứng chín, muốn bóc vỏ trứng dễ dàng, trông đẹp mắt, không sứt sẹo, hãy ngâm trứng vào trong nước lạnh khoảng 5 – 10 phút rồi bóc vỏ.

40. **Cách chiên trứng:** Muốn cho trứng không bị dính vào tô trong lúc đánh trứng, trước tiên phải tráng tô bằng nước lạnh. Ngoài ra, cũng có thể pha thêm một chút nước khi đánh trứng để được trứng nổi phồng sau khi chiên.

41. **Để đánh trứng nổi bong:** Muốn cho lòng trắng trứng nổi bong lên, trước khi đánh hãy nhỏ vài giọt chanh và một ít đường vào trứng.

42. **Món khoai tây chiên ngon:** Sau khi gọt vỏ khoai tây, xắt mỏng thành từng khoanh, rồi ngâm ngay vào nước muối khoảng 1 giờ. Khi vớt ra, để trong rổ cho thật ráo nước. Khi chiên nên cho vào nhiều mỡ và chờ cho mỡ sôi mới thả khoai vào. Khoai vừa vàng là vớt ra ngay.

43. **Bí quyết chiên chả giò:** Khi chiên chả giò thường xảy ra trường hợp chả bị cháy đen và không giòn, chưa chiên xong dầu đã bị đen. Dưới đây là bí quyết để có món chả giò ngon: cho nhiều dầu vào trong xoong, khi dầu đã hết khói, cho vài giọt chanh vào dầu sôi, khoảng 5 phút sau, cho một lát gừng đập giập vào. Khi gừng đã vàng thì vớt ra bỏ. Chiên nhiều lượt mỗi lượt chiên một lượng vừa kín mặt dầu thôi. Khi chả giò vàng đều, hãy vớt ra cho tiếp đợt mới vào chiên tiếp.

44. **Khi bị ong đốt:** Khi bị ong đốt, nếu ở tay chân nặn nọc ong ra, sau đó lấy củ hành hoặc tỏi cắt đôi và chà xát vào chỗ bị ong đốt. Nếu bị ong đốt trên đầu, đâm củ hành hoặc tỏi ra cho nhuyễn rồi chà xát lên hay đắp lên chỗ ong chích.

45. **Trừ kiến trong hũ đường:** hãy dùng một thanh sắt hay con dao bỏ vào hũ đường, các con kiến sẽ bò ra nơi khác.

46. **Cách nối dây bếp điện bị cháy đứt:** hãy dùng một ít hàn the phủ lên chỗ giao tiếp giữa hai đầu dây bị đứt, nó sẽ được nối dính chắc chắn, xài rất bền.

47. **Để cháo được bền:** Cháo mới mua về, phải đổ nhiều mỡ vào đun sôi. Sau đó lấy muối bột chà xát bên trong chảo vài lần. Làm như vậy cháo sẽ được bền và thức ăn chiên không bị dính chảo.

48. **Cách chữa muỗi và kiến cắn:** chỉ cần xát nát củ hành tây đắp lên những vết cắn. sẽ không bị ngứa, khó chịu nữa.

49. **Tẩy vết thâm kim, mốc trên quần áo:** hãy thấm ướt những vết thâm kim, mốc trên vải bằng nước cốt trái chanh rồi đem phơi ngoài nắng vài giờ. Sau đó đem giặt bằng xà bông bình thường.

50. **Tẩy vết dơ do mồ hôi** dính trên quần áo: hãy ngâm quần áo có vết dơ do mồ hôi dính ở cổ tay hay nách, lưng quần ... vào giấm đun sôi để âm ỉm độ nửa giờ rồi giặt lại bằng xà bông.

51. **Tẩy mũ chuổi dính quần áo:** Mũ chuổi dính vào quần áo rất khó tẩy. phải dùng giấm ngâm chỗ quần áo bị dính mũ chuổi vài giờ cho vết mũ tan hết. Xong giặt lại bằng nước lạnh.

52. **Để vải không đổi màu:** Muốn những quần áo bằng vải hoa không bị đổi màu, sau khi giặt bằng xà bông xong phải xả thật sạch với nước lã, rồi cho vào nước xả cuối cùng một ly giấm trắng. Làm như thế quần áo không bị đổi màu, màu không bị phai nhạt đi.

53. **Tẩy vết bẩn trên khăn tay:** ngâm khăn tay vào nước muối độ chừng một giờ. Sau dùng xà bông bột giặt xả sạch.

54. **Cách để dành sơn không khô:** Sau khi sơn xong mà còn dư sơn trong hộp, hãy đậy nắp hộp sơn thật kín. Khi cất để nó ngược xuống (nắp ở dưới, đáy ở trên). Làm như vậy sơn sẽ không bao giờ khô.

55. **Cách giữ những tấm ảnh được bền lâu:** đánh tròng trắng trứng gà cho nổi rồi

dùng bông gòn tẩm dầu hôi chấm trứng bôi lên mặt bức ảnh để cho khô rồi đem cất kỹ.

56. **Giữ sơn không dính vào kính:** Khi sơn cửa kính, đừng sơn không dính vào kính, hòa tan xà bông trong nước rồi quét nước đó lên trước khi sơn khung.

57. **Chỉ may hay bị rối:** Sau khi xỏ chỉ vào kim, bạn đâm kim vào cục xà bông hay đèn cây, rồi kéo cho sợi chỉ xuyên qua theo kim cho đến hết chỉ. Chỉ sẽ hết rối.

58. **Cách chữa vết phỏng:** Khi bị phỏng do lửa, đắp ngay con giấm lên vết phỏng. Vết phỏng sẽ dịu ngay, chóng lành và không để lại sẹo.

59. **Cách chữa bị cảm nắng:** Khi đi ngoài nắng lâu bị cảm nắng, uống nước muối vào sẽ bớt khó chịu ngay.

60. **Cách chữa bệnh ra mồ hôi chân:** nên thường xuyên ngâm chân vào nước muối ít nhất mỗi ngày một lần chừng 10 phút trở lên.

61. **Làm da mặt trắng trẻo mịn màng:** Hằng ngày hãy rửa mặt bằng nước vo gạo thứ nhất. Da mặt sẽ trắng trẻo mịn màng.

62. **Làm cho ốc hết nhớt nhanh:** Muốn ốc hết nhớt nhanh để ăn liền, đổ ốc vào thau ngập nước rồi thả vào nước đó vài trái ớt đâm nát cho đủ cay, ốc sẽ vôi vàng nhả hết nhớt ngay.

63. **Cách làm sạch nhớt lươn:** pha một thau nước vôi và muối rồi bỏ lươn vào, một lát sau lươn sẽ chết sau khi vùi vẩy chất nhờn sẽ tuôn ra. Sau đó cạo rửa và làm sạch. Nếu không có vôi có thể dùng tro bếp với muối cũng được.

64. **Muốn lấy nước cốt chanh** mà không cần cắt ra: Đôi khi chỉ cần vài giọt nước cốt chanh mà nếu cắt ra thì uống lắm. Hãy đốt một que diêm rồi thổi tắt và dùng đầu que bị đốt đâm vào trái chanh, sau đó chỉ bóp nhẹ là nước chanh sẽ tia ra ngay.

65. **Cách giải độc gan:** Dù kỹ hay không kỹ gì thì gan của chúng ta cũng bị nhiễm độc do thức ăn thức uống bị nhiễm độc vì thuốc sát trùng, vì ẩm mốc, hoặc sử dụng thuốc nhiều. Để giải độc gan không gì bằng mỗi tuần ăn 2 – 3 trứng (gà hay vịt) không để thiếu rau cải, uống nước nhiều.

66. **Chữa ngủ ngáy:** Chứng ngủ ngáy là một cái tật khiến người bạn đời rất bức mình, không những chỉ người bạn đời mà cả những người thân trong gia đình cũng cảm thấy khó chịu. Vậy để cố gắng chữa trị cho hết: – Theo kinh nghiệm của Tàu nếu có chứng ngáy ngủ to khi thức dậy ngồi lên, duỗi hai chân thẳng ra, cúi người tới trước, há

miệng thật to, ngậm lại, nhai nhai lặp đi lặp lại khoảng 7 – 9 lần. – Theo kinh nghiệm của người Việt Nam thì ngủ thức dậy, ngồi trên giường, hai chân thông xuống đất, cúi xuống làm động tác “cạp chân giường” tức cũng há miệng ra, ngậm lại. Theo kinh nghiệm của người Nhật là hít một hơi thuốc lá thật sâu cho sặc sụa một trận dữ dội thì dứt được chứng ngáy to khi ngủ.

67. Cách chữa mồ hôi tay: Không có gì làm bực mình khi hai bàn tay và hai bàn chân đổ mồ hôi luôn. Chúng tôi xin giới thiệu bài thuốc của cổ lương y Vương Đăng sau khi áp dụng chừng 1 – 3 lần vô cùng công hiệu. Dùng hai cái chân gà. Lá dâu tằm ăn tươi chừng một nắm tay. Lá dâu tằm ăn xắt nhiên với hai cái chân gà, nêm nếm cho ngon như nấu canh vậy. Sau đó ăn cho hết.

68. Cách chữa rụng tóc: Thịt heo ba rọi có luôn da : 200g. Lá dâu tằm ăn tươi chừng một nắm tay. Nấu như nấu canh, chỉ nêm tiêu, muối không dùng hành lá, tỏi. Ngày ăn ngày nghỉ khoảng 10 lần trở lên thì dứt hẳn chứng rụng tóc.

69. Cách chữa thức ăn bị hôi khói: Nếu thức ăn hôi khói thì dĩ nhiên là ăn không ngon. Để làm mất mùi khói này thì chế vào thức ăn đang đun sôi vài muỗng canh nước tương ngon, đậy kín lại. Độ 5 phút sau thì mùi hôi khói sẽ mất đi.

Nếu chưa ớn thì mời đọc thêm những mẹo vặt khác:

- BỊ ONG ĐỐT (stung by bee):
Hãy chà 1 viên Aspirin lên vết chích. CAO MÁU: ăn nhiều rau cần (Celery).
- CHÁN ĐỜI (life distaste):
Uống B-complex và amino acid. CHOLESTEROL: uống sinh tố E.
- HAY QUÊN (memory shorten):
Uống nhân sâm (ginseng) hay ginko biloba.
- HÔI NÁCH (strong smell in arm pit):
Hãy ăn nhiều rau ngò (parsley).
- KHÓ CHỊU TRƯỚC KINH KỲ (before mense period):
Hãy uống sinh tố B6.
- KHÓ NGỦ (difficulty in sleep):
Uống sinh tố B6 sẽ dễ ngủ hơn.
- LÊN CƠN SUYỄN:

hãy uống ngay 1 ly cà phê đậm.

- MUỐN HẾT NGÁY:

Hãy ôm gối khi ngủ, hoặc nằm nghiêng hẳn về phía tay trái

- MUỐN KHÔNG BỊ MUỖI CHÍCH:

Uống nhiều sinh tố B1.

- MỎI LƯNG (back pain):

Hãy uống sinh tố B5 và B-complex. MỤN: hãy ăn nhiều đậu.

- MỤT CỐC:

Dùng sinh tố A sẽ hết. MẮT CUỜM: dùng sinh tố B2.

- NẮC CỤC (hick up):

Bịt kín hai lỗ tai lại sẽ hết ngay lập tức.

- NHỨC RĂNG (toothache):

Đề một cục nước đá trên huyết hợp cốc giữa ngón trỏ & ngón cái sẽ bớt 80%.

- NỖI MỤT TRONG MIỆNG:

Lành trong 1-2 ngày với chất kẽm (Zinc).

- NÔN MỬA (nauseous):

Uống trà gừng hoặc nhai sống vài lát gừng sẽ hết.

- RÁCH KHOẺ MÔI:

Lành trong 1-2 ngày với sinh tố B6.

- SẠN THẬN:

Tự chữa khỏi với sinh tố A và B6.

- SAY SÓNG (sea sickness):

Bấm mạnh vào cổ tay sẽ hết.

- SÌNH BỤNG:

Dùng bột nở (baking Soda).

- SỐ MŨI (runny nose):

Súc miệng bằng nước muối sẽ hết.

- VỌP BỀ (cramp):

Hãy bấm mạnh vào môi trên sẽ hết ngay.