



KADIN AKLI HEP FARKLI

HAYATI KOLAYLAŖTIRAN
FİKİRLER



Genel Yayın No: 155
Özel Projeler Kitaplığı: 2

KADIN AKLI HEP FARKLI
HAYATI KOLAYLAŞTIRAN FİKİRLER

© Altın Bilek Yayınları, 2015

Yayınlar Genel Koordinatörü: İlker Balkan
Yayın Yönetmeni: Cenk Kayakuş

Hazırlayan: Cennet Türker
İllüstrasyonlar: Cem Batur Kemikkıran
Kapak Tasarımı ve Grafik Uygulama: Öncü Türkmen

Baskı Alper Matbaacılık
Merkez Efendi Mahallesi Gümüşsuyu Caddesi Odin İş Merkezi No: 28/387
Topkapı/İstanbul
Matbaa Sertifika No: 30542
Yayınevi Sertifika No: 23274

Birinci Baskı: Kasım 2015, İstanbul
ISBN 978-605-9824-34-7

Bu kitabın Türkçe yayın hakları, Altın Bilek Yayınları'na aittir.
Her hakkı saklıdır. Tanıtım amaçlı kısa alıntılar dışında yayıncının yazılı izni
olmadan hiçbir yolla çoğaltılamaz.

ALTIN BİLEK YAYINLARI
İstiklal Cad. Zambak Sok. No:12/4 Taksim-Beyoğlu/İstanbul Tel: 0212 292 18 80
Faks: 0212 292 18 60
web: www.altinbilekyayinlari.com
e-posta: info@altinbilekyayinlari.com

Bu kitap Koroplast tarafından Happy People Project Ajansı'na yaptırılmıştır. Kitapta
yer alan bilgiler Koroplast'la Zaman Kazan web sitesine, 9.000 kadın tarafından
girilen 45.000 fikir arasından derlenmiş olup bilgilerin tümü anonimdir. Daha fazla
fikir için www.koroplastlamamkazan.com.

KADIN AKLI HEP FARKLI

HAYATI KOLAYLAŖTIRAN FİKİRLER

Hazırlayan
Cennet Türker



altın bilek yayınları

Bu kitabın satışından elde edilecek tüm gelir,
Kadın Emegini Değerlendirme Vakfı'na bağışlanacaktır.

TEŞEKKÜR

Her dönem “**Hayatı Kolaylaştıran Fikirler**”i bulan, uygulayan, geliştiren, her ortamda birbirleriyle paylaşarak nesilden nesile aktaran tüm kadınlara ve “**Koroplast’la Zaman Kazan**” web sitesine yazarak, fikirlerin bu kitaba ulaşmasını sağlayan **9.000 kadın** yazarımıza teşekkürlerimizle...



Kadınların günlük hayatlarını kolaylaştıran fikirlerini paylaşacakları **Koroplast'la Zaman Kazan** web sitesini kullanıma açtığımızda amacımız; bu pratik fikirlerle zaman kazanmalarına ve kazandıkları değerli zamanları sosyalleşmek, kendilerini geliştirmek için kullanmalarına destek olmaktır. Bizim çalışmamıza onlar da binbir renkli, eğlenceli, yaratıcı paylaşımlarla geri döndüler. Sitenin kuruluşundan kitabın hazırlanışına dek geçen kısa sürede **9.000 kadın, 45.000 fikir** paylaştı. Kadınlar, paylaştıkları fikir, düşünce ve önerileriyle çalışmamıza değer katarken, bu kitabın hazırlanmasına da ilham kaynağı oldular.

Hayatı Kolaylaştıran Fikirler kitabıyla nesilden nesile aktarılan anonim ve değerli bilgilerin kalıcı olmasına katkıda bulunmak istedik. *"Söz uçar, yazı kalır"*, kadınlar bu kalıcılığı çoktan hak ediyorlar. İşin büyük kısmını onlar yapmıştı zaten, bize onların paylaştıkları fikirleri derleyerek kitaplaştırmak kaldı. Kitabın hazırlanma tarihi itibarıyla 9.000 kadının siteye yazdığı 45.000 fikir arasından bir derleme yaparak, mutfaktan temizliğe, saklamanın inceliğinden pratik tasarımlara, makyajdan çiçek bakımına hayatı kolaylaştıracak, zaman kazandıracak, kolay uygulanabilir fikirleri seçtik. Çok sayıda kadın tarafından paylaşılan ortak fikirlere öncelik verdik. **Bu anlamda Hayatı Kolaylaştıran Fikirler, 9.000 kadın yazar tarafından yazıldı.**

Koroplast'la Zaman Kazan web sitesine yazan, *"anne fikirleri"*ni bizimle paylaşan erkeklere de teşekkür ediyoruz. *Ama bu başka bir hikâye ve başka bir zaman anlatılacak.*

Kadınların yeni girişimlerinde hayatlarını kolaylaştırabilmek için kitabın satışından elde edilecek gelir ise, **Koroplast** tarafından, **Kadın Emeğini Değerlendirme Vakfı'na** bağışlanacak.

"Kadın akıllı hep farklı" derler, iyi ki öyle. Kitapta yer alan fikirlerin, günlük hayatta karşılaşılabilecek yüzlerce küçük ama zaman alan sorunun çözümüne katkı sağlayacağını, şık tasarımların, pratik önerilerin hayatı kolaylaştırmanıza ve güzelleştirmenize yardımcı olacağını umuyoruz.





İÇİNDEKİLER

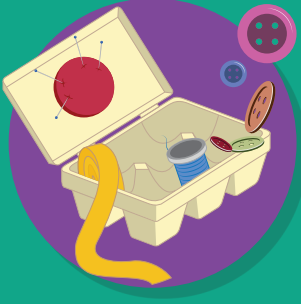
HEM PRATİK HEM GÜZELİZ 11

- KİŞİSEL BAKIM 13
- MAKYAJ YAPARKEN 17
- PRATİK ve GÜZEL ÇÖZÜMLER 19



ZAMAN KAZANDIRAN FİKİRLER 27

- MİS KOKULAR 29
- NE, NASIL TEMİZLENİR? 31
- SAKLAMA, TAŞIMA, KORUMA 37
- ÜTÜ YAPARKEN 43
- ÇİÇEK BAKIMI 45
- PRATİK ÖNERİLER 47



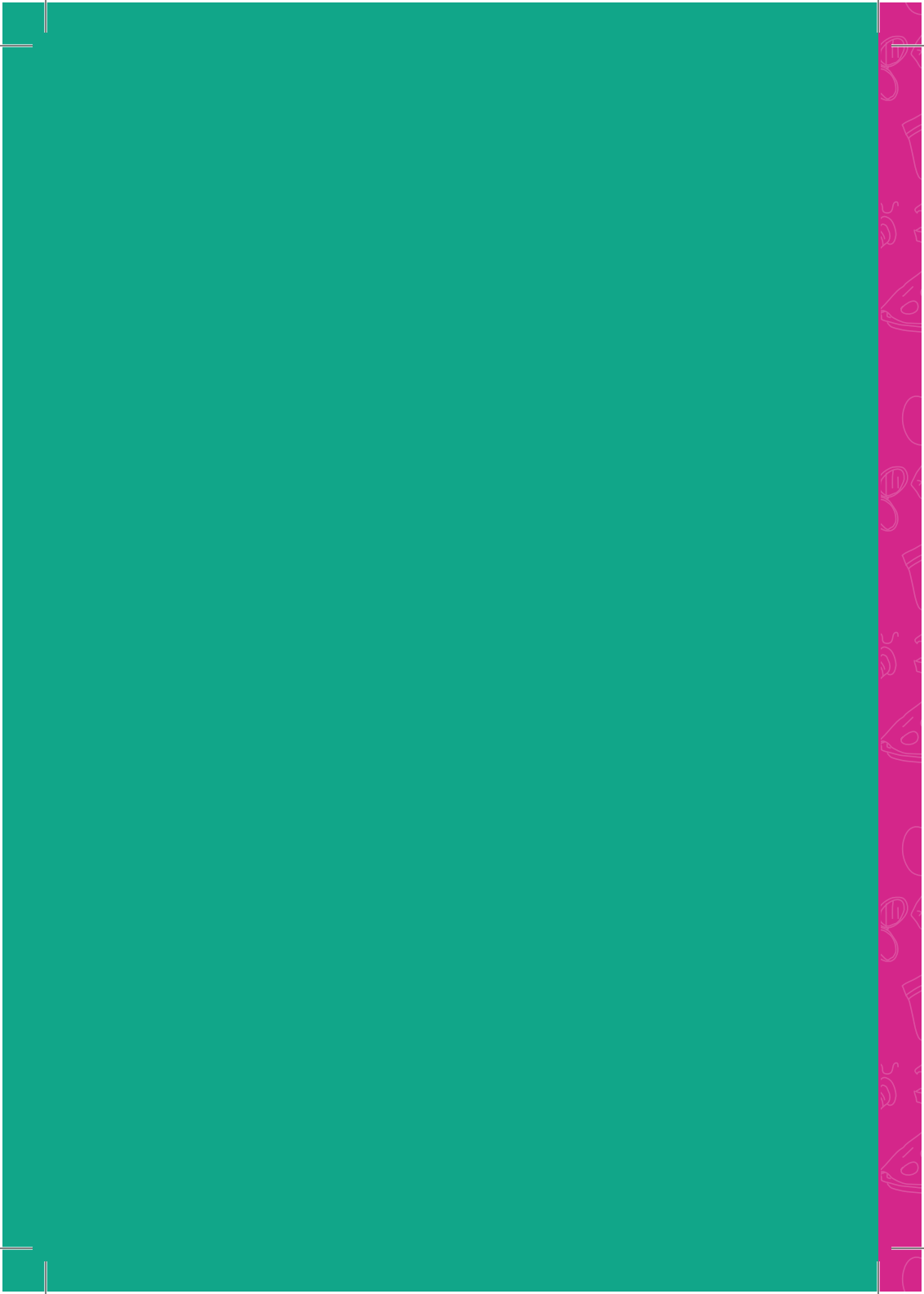
PRATİK TASARIMLAR 57

- KENDİN YAP, YENİDEN YARAT 58
- YARATICI ÇÖZÜMLER 64
- DEKORATİF ÖNERİLER 68
- ÇOCUKLARLA EĞLENCİLİ ZAMANLAR 70



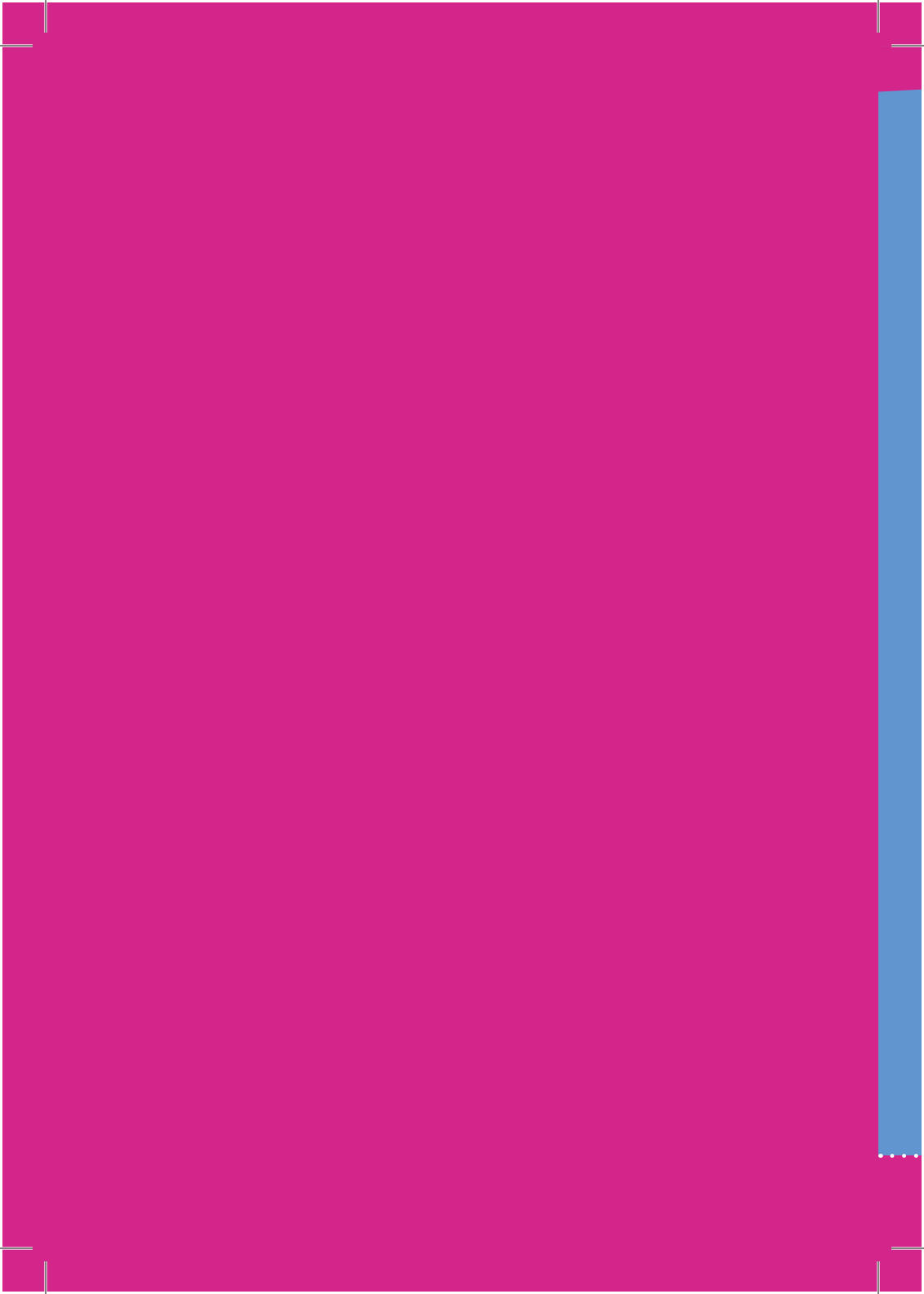
MUTFAKTA 73

- TARİFLER 75
- LEZZETLİ FİKİRLER 83
- KÖTÜ KOKULARA SON 88
- ŞİPŞAK TEMİZLİK 94
- SAKLAMANNIN İNCELİĞİ 101
- ŞİMDİ YAP, SONRA KULLAN 111
- MUTFAKTA KOLAY YOLLAR 115





**HEM PRATİK
HEM GÜZELİZ**



KİŞİSEL BAKIM



1 Daha kalıcı parfümler

Parfüm sıkmadan önce, cildinize nemlendirici bakım kreminizi sürün. 1-2 dakika bekleyin, ardından parfümünüzü sıkın. Kokunuz çok daha uzun süre kalıcı olacaktır.

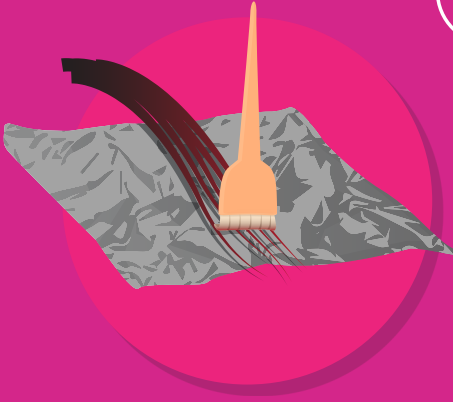


2 Ayak bakımı

Ayaklarınızı bir süre suyun içinde bekletikten sonra ponza taşıyla ovun. Ardından masaj yaparak bakım kremini sürün ve sıcak havlu ile sarın. Üzerlerine uygun boyutta birer poşet geçirin. Bileklerinizden bağlayarak sabitleyin. 20-25 dakika sonra havlu ve poşeti çıkardığınızda ayaklarınızın yumuşacık olduğunu göreceksiniz.

3 Sağlıklı tırnaklar

Oje sürmeden önce ya da ojenizi çıkardıktan sonra, biraz limon suyu ve birkaç damla zeytinyağı damlattığınız pamukla tırnaklarınızı ovun. Tırnaklarınız güçlenirken, oleden kaynaklı sararmalar da yok olacaktır. Arada aklınıza geldikçe tırnaklarınızı limon suyuyla da ovabilirsiniz.



4

Evde balyaj yapımı

Belirlediğiniz renkteki saç boyanızı, fırçanızı ve dikkdörtgen olarak kestiğiniz alüminyum folyoları hazırlayın. Balyaj için bir tutam saçınızı ayırın, altına alüminyum folyoyu yerleştirin. Saçınızı boyayın ve folyo ile düzgünce sarın. Arada kontrol ederek uygun tona ulaşana kadar bekleyin. Yıkayıp kuruladığınızda saçınız istediğiniz tonda ışılsındır.

5

Kokulu saç bonesi

Saçlarınızı boyadığınızda, boya kokusu alıyor ve bundan rahatsız oluyorsanız, kokulu ve büzgülü çöp torbasını bone olarak kullanabilirsiniz. Poşeti kafanıza geçirip büzgülerini ensede bağlamanız yeterli olacaktır.

Kahve bahane peeling şahane

6

İçtiğiniz Türk kahvesinin telvesi ile ellerinize peeling yapabilirsiniz. Kahvenizi keyifle içtikten sonra, telveyi ellerinize sürün ve hafifçe masaj yaparak birkaç dakika ovun. Ardından bol su ile durulayın. Ölü derilerden arınan ellerinizin yumuşacık olduğunu göreceksiniz.



7 Ojeleriniz bozulmasın

Pedikür yaptırdığınızda ojelerinizin bozulmadan kısa sürede kuruması için parmaklarınızın üzerine krem sürüp tırnaklarınızı örtecek şekilde streç filmle sarın. 3 dakika sonra streç filmi çıkarmadan ayakkabınızı giyebilirsiniz. Ojeleriniz bozulmadan kurumuş olacaktır.

8 Saç boyarken

Saçınızı boyarken, boyanın temas edeceği noktalara -alınıza, yüzünüze ve boynuza- krem sürün. Boya cildinize sıçrasa bile yıkanınca leke kalmaz.

Maskelerin korunması

9

Evde hazırladığınız cilt bakım maskelerini birer kullanımlık ayırın, streç filme sarın ve buzdolabı poşetine koyarak dondurucuya yerleştirin. Her seferinde yeniden hazırlamakla uğraşmazsınız.



10 Streç filmle saç bonesi

Saçlarınızı, boyadıktan ya da saç bakım maskenizi uyguladıktan sonra, başınızın üzerinde toplayın. Streç filmi uygun uzunlukta kesin ve saçlarınıza güzelce sarın. Sabitlemek için bir tur daha geçebilirsiniz. Hem boyanız akmayacak hem de saçlarınız sabit kalacaktır. Başka işlerinizi kolaylıkla yaparak zaman kazanabilirsiniz.

Folyo bigudi

11

Gece yatmadan önce, saçlarınızı olmasını istediğiniz dalgalara göre -iri ya da ince-tutamlara ayırın. Alüminyum folyo ile her bir tutamı sarın. Sabah kalktığınızda saçlarınızdaki folyoları çıkarıp hafifçe dokunun. Mükemmel dalgalar elde edeceksiniz.

Saç boyası lekesi

12

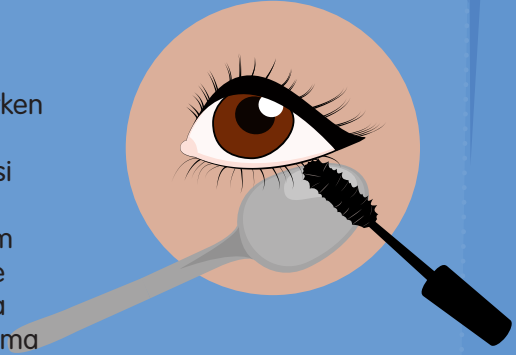
Aldığınız tüm önlemlere rağmen cildinize bulaşan saç boyası lekelerini, süte batırdığınız bir pamuk yardımıyla temizleyebilirsiniz.

MAKYAJ YAPARKEN



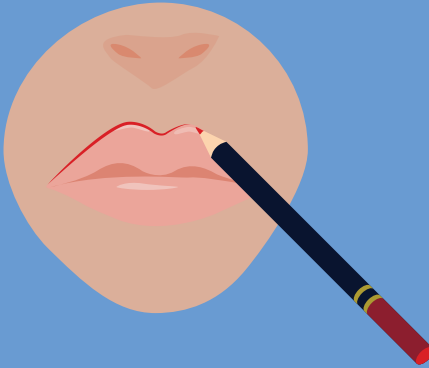
13 Rimel sürerken

Alt kirpiklerinize rimel sürerken bir kaşık kullanın. Rimeli teninize bulaştırma endişesi olmadan gönül rahatlığıyla sürebilirsiniz. Rimelinizi hem alt hem de üst kirpiklerinize sürerken, dibinden uçlarına doğru sürerseniz, topaklanma olmaz ve kirpikleriniz daha hacimli görünür.



14 Kırmızı ruj sorunu

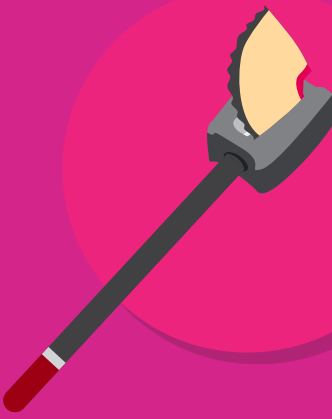
Kırmızı ruj sürmeden önce dudığınıza peeling yaparak ölü deriyi temizleyin, ardından nemlendirici sürün. Kapatıcıyla dudığınızın rengini nötrleyin ve taşmaları engellemek için kalemle dudaklarınıza çerçeve çekin. Rujunuz çok daha düzgün olacaktır.





15 Göz kalemini açarken

Göz ve dudak kalemlerinin uçları yumuşak olduğundan açılırken kolayca kırılır. Kalemlerinizi açmadan önce 10 dakika kadar buzlukta bekletin, uçları kırılmadan kolayca açılacaktır.



16 Pürüzsüz ciltler için

Fondöten kullanmadan önce, yüzünüze uygun bir nemlendirici sürüp birkaç dakika bekleyin. Ardından fondöten sürün, makyajınızın daha kalıcı olduğunu göreceksiniz.

17 Pudra ve ruj

Ruj sürdükten sonra dudaklarınızın üzerine peçete ile hafifçe bastırıp rujun fazlalığını alın. Bu işlemi iki kez tekrarlayabilirsiniz. Ardından dudaklarınızı hafif bir pudra sürün, rujunuz hem daha mat görünecek hem de gün içinde daha kalıcı olacaktır.

PRATİK ve GÜZEL ÇÖZÜMLER



18 Pratik makyaj çantası

Makyaj malzemelerinizi çantanızda kolayca bulacağınız şekilde organize etmek için fermuarlı ya da kilitli poşetleri kullanabilirsiniz. Özellikle kapağı kırık olan farlar, allık ve pudralar için ideal bir çözüm. Çantanız kirlenmeden aradığınızı kolayca bulabilirsiniz.



19 Duşta fönünüz bozulmasın

Yeni fön çektiğinizde saçlarınız bozulmadan duş almak istiyorsanız, saçlarınızı bol bir şekilde tepeden toplayın, üzerine büzgülü çöp torbası geçirin. Poşetin uçlarını enseden bağlayıp sıkıştırın. Artık saçlarınız ıslanmadan duş yapabilirsiniz.



20 Mükemmel french oje

Her bir tırnağınıza, uç kısmı boşta kalacak şekilde para bandı yapıştırın. Tırnaklarınızın uç kısmına istediğiniz renkte oje sürün. Ojeniz iyice kuruduktan sonra, bantları dikkatlice çıkarın. Kusursuz çizgiler yaptığınızı göreceksiniz. Üzerine daha açık renkte bir oje sürerek işlemi tamamlayabilirsiniz.



21 Oje ile ayakkabı boyamak

topuklu ayakkabılarınızın tabanlarının daha hoş görünmesi için tabanlarını şeffaf ojeyle parlatabilir ya da istediğiniz renkte bir oje ile boyayabilirsiniz. Ayakkabılarınızın yıpranan desenlerini de ojeyle boyayarak onarabilir hatta yeni desenler ekleyebilirsiniz.



22

Hızlı oje kurutma



Ojenizi hızlı kurutup zamandan kazanmak istiyorsanız bir kaba soğuk su koyun ve parmaklarınızı batırın. Tırnaklarınızı, çeşmeden akan soğuk suyun altına tutmak da işe yarayacaktır.

23

Ojeniz katılaştıysa

Solgun renkli, hafif katılaşmış ojelerinizi bir süre daha kullanmak istiyorsanız, içine az miktarda aseton dökmeniz yeterli. Aseton ojeyi çözeceği için hafifletecek ve sürülebilir olmasını sağlayacaktır.

Düzgün oje sürmek için

24

Tırnak etlerinizin kenarlarına vazelin sürerseniz ojelerinizi sürdükten sonra taşan yerleri kulak pamuğu ile rahatça temizleyebilirsiniz. Vazelin kenarlara bulaşan ojelerin kurumasını engelleyecektir.



25 Takılara alerjiniz varsa

İmitasyon takılara alerjiniz varsa, takılarınızın cildinizle temas eden yerlerine şeffaf oje sürün. Oje, metalle bağlantısını keseceğinden cildinizde oluşacak alerjik reaksiyonu engelleyecektir.

26 Çoraplar kaçmasın

İnce çoraplarınızın çabuk kaçmaması için giymeden önce üzerine yukarıdan aşağı doğru saç spreyi sıkın. Sizi yarı yolda bırakmayacaklardır. Kaçan çoraplarınıza da kaçığın büyümemesi için şeffaf oje sürebilir ya da saç spreyi sıkabilirsiniz.



27

Göz farından rengârenk ojerler

Kullanmadığınız eski göz farlarınızı toz hâline gelene dek kazıyıp bir kâğıda alın. Renksiz ojenizin (cılanızın) ağzına kâğıttan bir huni yapın ve kazıdığınız farları cılanın içine dökün. Ağzını kapatıp çalkalayarak iyice karışmasını sağlayın. İsteddiğiniz renk ojeniz kullanıma hazır.



28

Acısız küpe takma

Küpelerinizi takmadan önce iğne kısmına biraz krem sürün. Böylelikle küpeleri kulağınızı acıtmadan kolayca takabilirsiniz.

Rujunuzu unuttuğunuzda

29

Rujunuzu yanınıza almayı unuttuğunuz zamanlarda, dudak kreminden bir parça alın, pembe pudra ya da göz farına bastırıp dudığınıza sürün.



30 Boya kabınız yok mu?

Boya hazırlamak için atabileceğiniz bir kabınız yoksa, herhangi bir kabi alüminyum folyo ile kaplayarak kullanabilirsiniz. İşiniz bittikten sonra folyoyu atarsınız, kabınız tertemiz kalır.



31 Çöp torbasından boya önlüğü

Saçınızı boyarken boyanın elbisenize bulaşmaması için çöp torbalarını kullanabilirsiniz. Poşetin alt tarafından tam ortadan kafanız geçecek kadar, yanlarından da kollarınız geçecek şekilde makasla kesin, üzerine geçirin. Gönül rahatlığıyla boyanızı yapabilirsiniz.

32 Koyu renk ojeler için

Koyu renk oje sürmeden önce tırnağınıza şeffaf oje sürün. Böylece ojeniz daha kalıcı olur ve daha kolay çıkar. Ojenizi çıkarırken pamuk yerine ince çorap kullanmayı deneyin. Giymediğiniz çorabınızdan bir parça kesin, üzerine aseton dökün ve ojenizi temizleyin. İz bırakmadan kolayca çıktığını göreceksiniz.

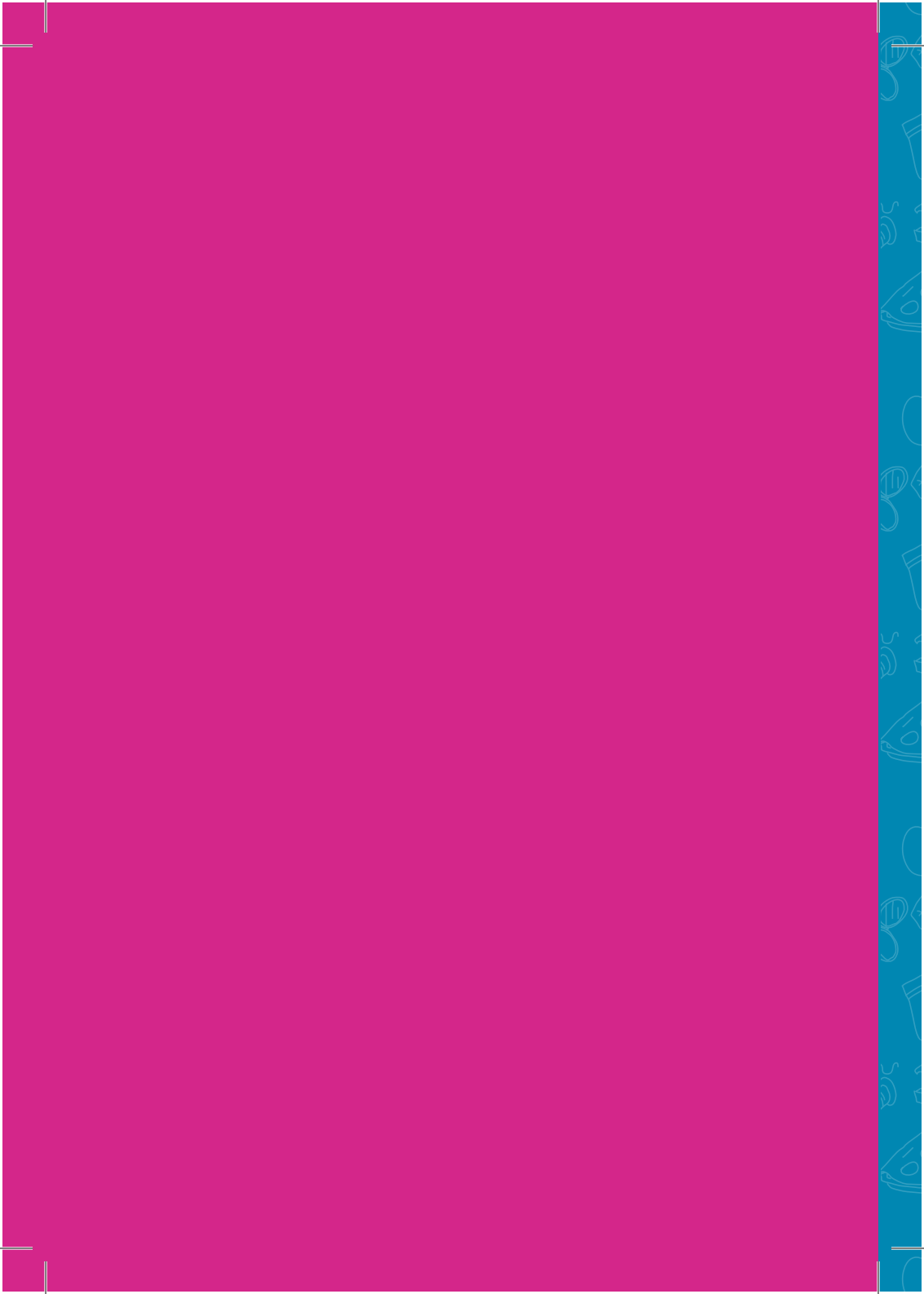
33 Sevdiklerinizi habersiz bırakmayın

Saçlarınızı boyarken gelen aramalara cevap verebilmek için işe başlamadan önce cep telefonunuzu streç filmle kaplayın ya da kilitli poşete koyun. Telefonunuzu kirletme korkusu olmadan, sevdiklerinizle rahatça konuşabilirsiniz.



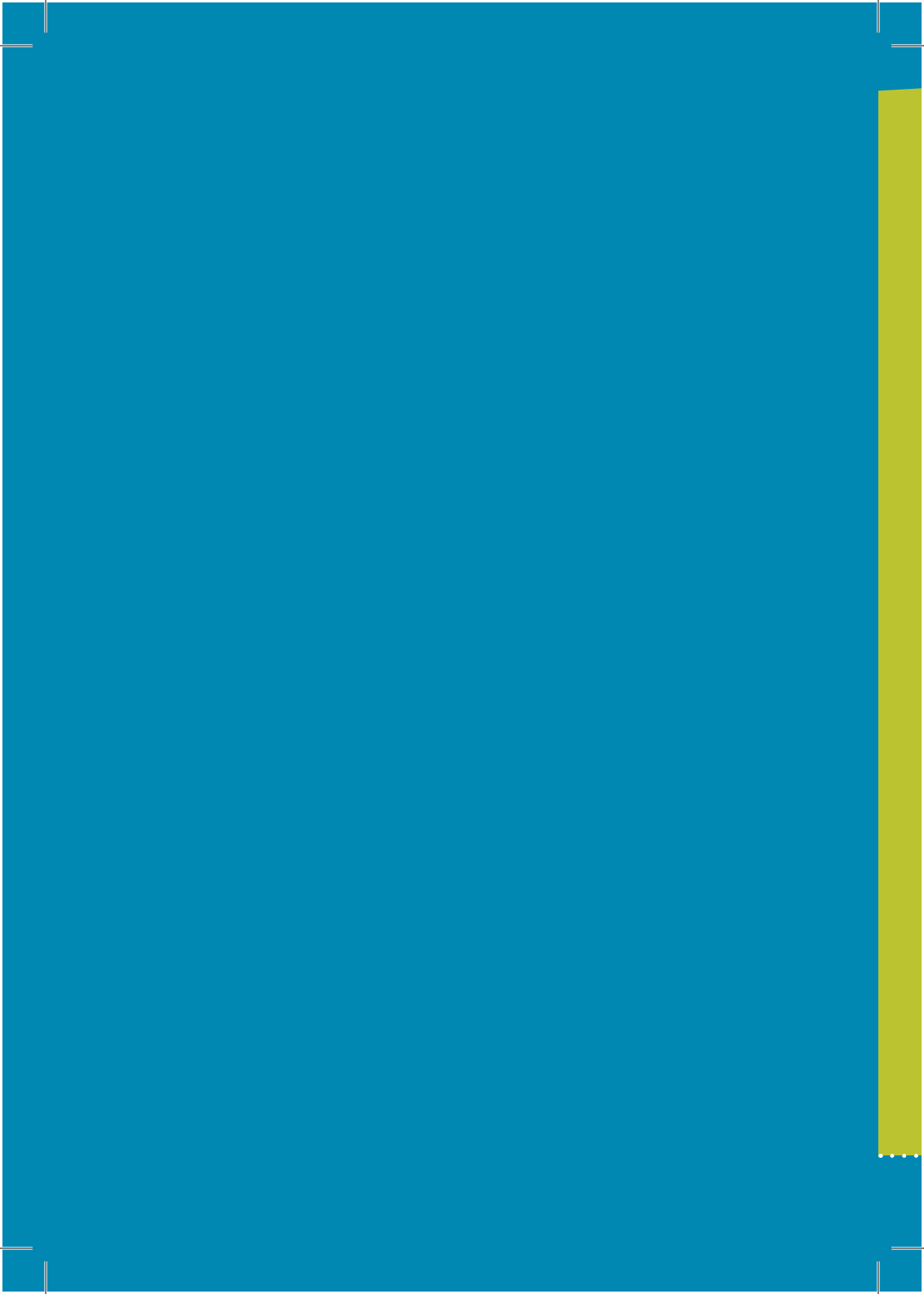
34 Cilt bakım kürleri

Evde buz kompresi yapmak için sıvı hâlde hazırladığınız cilt bakım kürlerini buz torbasına dökün ve buzluğa yerleştirin. Her gün bir parça buz çıkarıp cildinize uygulayabilirsiniz.





ZAMAN KAZANDIRAN FİKİRLER



MİS KOKULAR

35 Kokulu lambalar

Lambaların üzerine kullanmadığınız kokulardan ya da aromatik yağlardan çok az miktarda sürün. Lambalarınızı yaktığınızda odalar sevdiğiniz kokularla dolsun.

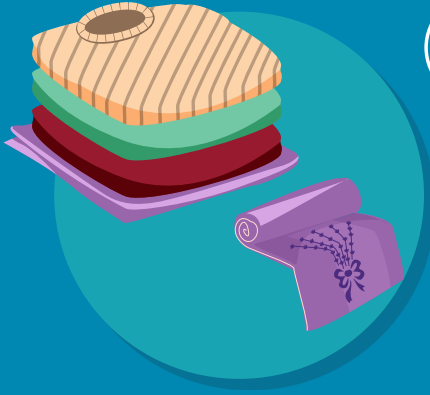


36 Çamaşır suyunu streçleyin

Beyaz çamaşır ve giysilerinizi çamaşır suyuna bastırırken bekleme sırasında kokusundan rahatsız oluyorsanız, kovanın ağzını iki kat streç filmle kapatın. Göreceksiniz kovadan bir molekül kokusu bile çıkamayacak.

Doğal oda kokusu 37

Kış aylarında kalorifer peteği üzerine koyacağınız su dolu bir kâseye sevdiğiniz parfümden birkaç damla damlatın. Su ısındıkça koku yayılacak, evinizin hem havası kurumayacak hem de güzel kokacaktır.



38 Mis gibi kazaklar

Dolaba kaldırdığınız kazakların arasına limon, gül, lavanta, çilek, yasemin kokulu poşetlerden istediğinizi yerleştirin. Kazaklarınız mis gibi koksun. Özellikle limon ve lavanta kokulu olanlar kazakları güvelere karşı da koruyacaktır.

Dolaplar için

39

Kilitli poşet ya da buzdolabı poşetlerinin içine biraz sabun rendeleyin. Dilerseniz limon portakal kabuğu ve karanfil taneleri de atın. Ağzını kapatın ve birkaç yerinden delik açın. Hazırladığınız torbaları giysi ya da ayakkabı dolaplarına, çekmecelere yerleştirin. Kapakları her açışınızda sizi mis kokular karşılasın.

Kötü kokan ayakkabılar

40

Kötü kokan ayakkabılarınızın içine birkaç yemek kaşığı kadar karbonat serpin. Ayakkabıları hafifçe birbirlerine vurarak karbonatın içlerine dağılmasını sağlayın. Bir gece bekletin. Sabah karbonatlarla birlikte ayakkabınızdaki kötü kokuları da silkelemiş olacaksınız.

NE, NASIL TEMİZLENİR?



41 Tüy toplayan eldiven

Birlikte yaşadığınız hayvan dostlarınızın tüylerini kolayca toplamak için, bir çift plastik eldiven işe yarayacaktır. Eldivenleri elinize geçirin ve tüyleri koltuklardan, halıdan sıvazlayarak toplayın. Sadece tüyleri değil dökülmüş saçları, hatta yeni halıların tüylerini de kolayca toplayabilirsiniz.



42 Dolap rafları

Mutfak ya da ayakkabılığınızın raflarını temizlemekle vakit kaybetmeyin, streç filmle kaplayın, kirlendiğinde çıkarıp yenisini takın. Streç film belli olmayacağı için estetik olarak da sorun yaşamazsınız.

43 Parlak kristaller

Kristalleri yıkadıktan sonra üç ölçü suya bir ölçü sirke koyarak durulama suyu hazırlayın. Kristallerinizi bu su ile durulayın ve açık havada kurutun. Çok daha parlak olduklarını göreceksiniz.



44 Cam ve fayans temizliği

Camları ve fayansları silerken, temizleme suyuna 1-2 yemek kaşığı elma sirkesi katın. Yaklaşık 5 litre suya 2 yemek kaşığı sirke yetecektir. Karışımı, varsa boş sprey kutularına doldurun, cam ve fayanslarınıza sıkın. Fayanslarınızı mikrofiber bezle, camlarınızı gazete kâğıdı ile silin. Ayrıca durulamanıza gerek yok.

Yağ lekesine çözüm

45

Elbisenize yağ damladığında üzerine tuz dökün, lekenin dışından merkezine doğru hafifçe oarak tuzun yağı emmesini sağlayın. Gerekirse işlemi tekrar edin. Tuz, yağın kumaş dokularına işlemeyen emilmesini sağlayacağı için elbisenizi yıkadığınızda lekenin çıkması daha kolay olacaktır.

Çay lekesi

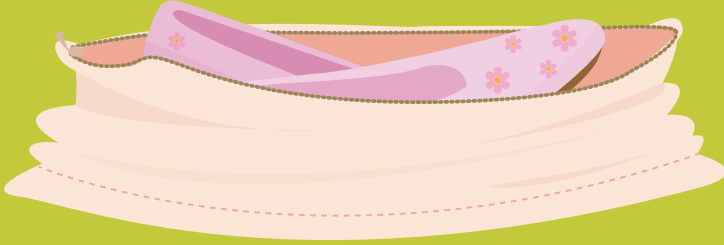
46

Pamuklu ve yünlülerde çay lekesi taze ise hemen yıkayın ya da ılık suya batırılmış açık renk bir bezle lekeyi dağıtmadan silin. Leke kurumuşsa; ılık suya bir miktar limon suyu koyun ve bu suyla ıslattığınız bir parça pamukla lekeyi tampon yaparak silin, ardından yıkayın. Limonlu su yerine limon kolonyası da kullanabilirsiniz.

47

Bez ayakkabıların yıkanması

Bez ayakkabıları bir yastık kılıfının içine koyun. Kılıfın ağzını kapatın ve çamaşır makinesinde yıkayın. Yastık kılıfı ayakkabılarınızı koruyacağı için yıpranmadan tertemiz olacaklardır.



48

“Ayna ayna güzel ayna”

Aynayı temizledikten sonra son durulama suyuna az miktarda alkol katarsanız sineklerin konmasını engellemiş olursunuz. Banyo ve duştan sonra buğulanan aynalarınızı salatalık dilimiyle silerseniz, buğulanmayı önleyebilirsiniz.

49

Gereksiz yere petek temizlemeyin

Radyatörlerinizi kullanmadığınız yaz aylarında, üst ızgarasını streç film ile kaplayarak içinin tozlanmasını ve kirlenmesini önleyebilir, gereksiz temizlikten zaman kazanabilirsiniz.



50 Zeytinyağı mucizesi

Zeytinyağını mobilya cilası olarak da kullanabilirsiniz. Sprey şişeye iki ölçek zeytinyağı, bir ölçek limon suyu ya da beyaz sirke dökün. Mobilyalara sıkın ve birkaç dakika beklettikten sonra kuru bir bez ile silin.

51

Klavye temizlemenin kolay yolu

Dizüstü ya da masaüstü bilgisayarınızın klavyesini makyaj fırçası ile temizlemeyi deneyin. Tozlar, kırıntılar klavyeye zarar vermeden kolaylıkla çıkacaktır.

52

Evde doğal temizleyici yapımı

Beş litrelik su şişesinin yarısına kadar portakal, limon ya da mandalina kabuklarını koyun. Şişe dolana kadar üzerine su ekleyin. Ağzına tülbent geçirin. İki hafta güneş alabilecek bir yerde bekletin ve süzün. Bulaşıklarda, tuvalet temizliğinde, cam ve fayans temizliğinde, toz almada kullanabilirsiniz.

53 Yumuşak havlular



Eski havlularınızı yıkadıktan sonra, bir leğeni sıcak su ile doldurun, içine bolca mutfak tuzu atın ve havlularınızı bu suya bastırın. Bir saat bekletin, ardından durulayın. Havlularınız yeniden yumuşacık olacaktır.

54 Sakız izi

Herhangi bir kumaş üzerine yapışan sakızı çıkarmak için üzerine buz koyun ve 10 dakika bekleyin. Sakız donunca yapıştığı yerden kolayca çıkarabilirsiniz.

55 Ah şu tükenmez kalem lekeleri!

Bir pamuğu süte batırın ve giysilerinizdeki, teninizdeki tükenmez kalem lekelerinin üzerine sürün. Leke anında çıkacaktır.



56 Kapı kolları boyanması

Boya yaparken kapı kollarını, varsa camlarını, streç film ya da alüminyum folyo ile kaplayın. Boyanız bitince kolayca çıkarıp atabilir, temizliğe zaman harcamazsınız.

57 Mum lekesine kâğıt mendil

Giysi ya da örtülerinize dökülen mum lekesini çıkarmak için üzerine buz koyarak mumun donmasını sağlayın ve donan mumun kabuğunu çıkarın. Ardından üzerine kâğıt mendil koyarak ütüleyin. Böylece mumun yağı kumaştan mendile geçecektir. Giysinizi yıkadığınız zaman leke tamamen çıkacaktır.

58 Etiket izlerinden kurtulmak

Cam, porselen, çelik vb. eşyalara yapıştırılmış etiketlerin üzerine biraz yağ sürün, 10 dakika kadar bekleyin, bir bezle yumuşakça ovalayıp çıkarın. Etiket leke bırakmadan kolayca çıkacaktır. Bir başka yöntem de etikete fön makinesi tutmaktır, sıcak hava da etiketin çıkmasını sağlar.

SAKLAMA, TAŞIMA, KORUMA

59 Giysiler çiçek kokulu torbalara

Giysilerinizi dolaba yerleştirirken kokulu ve büzgülü çöp torbalarından faydalanabilirsiniz. Torbaların alt kısmına tam ortadan bir delik açın, kullanmadığınız kıyafetlerinizi askılarıyla birlikte poşetlerin içine sokup askılık tutma yerlerini bu deliklerden çıkarın. Hem elbiselerinizi koruyun hem de mis gibi kokmalarını sağlayın.

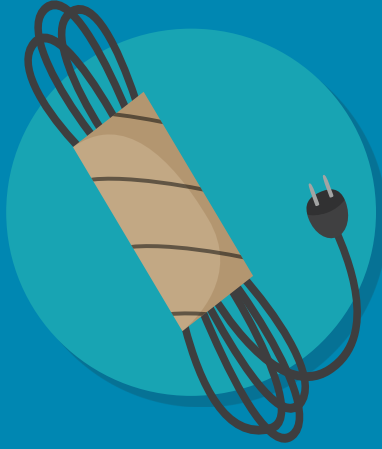


60 Kışlıkları kaldırırken

Kışlıkları kaldırırken ya da taşınırken, battal boy çöp torbası tam biçilmiş kaftan. Giysi, yorgan vb. eşyaları torbaya koyun, ağız kısmını iyice kapatın, üzerine içinde bulunanları yazın. Bu sayede eşyalarınızı güvenle baza altında, dolapta saklayabilir ya da taşıyabilirsiniz.

Güvelere çözüm 61

Güvelerin kıyafetlerinize zarar vermesi engellemek için çekmecelere ve dolap içlerine ince tülbente sarılmış çırallar koyabilirsiniz. Güveler ayrıca lavanta, defne ve limon kokularını da sevmezler.



62 Kablolar dolaşmasın

Evde kullanılmayan kabloları düzenli bir şekilde saklamak için katlayıp tuvalet kâğıdı ya da kâğıt havlu rulosunun içine yerleştirebilirsiniz.



63 Gümüşleri kararmadan saklamak

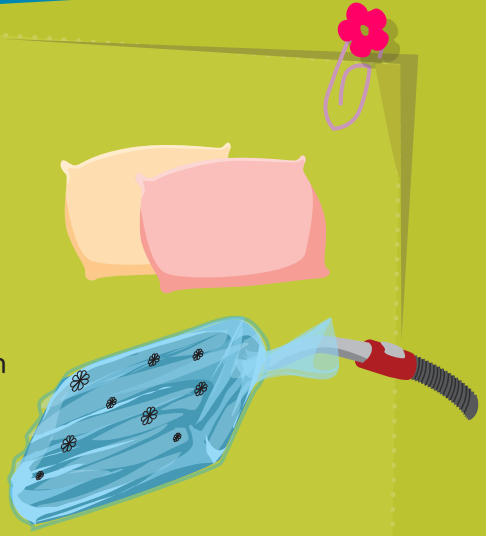
Gümüşlerinizi güzelce temizledikten sonra streç filmle kaplayın, böylece renkleri kararmadan muhafaza edebilirsiniz.

Kitap koruyucu 64

Daha önce okuduğunuz ve uzun süre okumayacağınız kitapları streç film ile sarın. Şeffaf olduğu için kitaplarınızı tanımanız kolay olur ve zamanla tozlanıp kirlenmezler.

65 Vakumlu poşet yapımı

Yorgan, yastık, battaniye gibi eşyalarınızı uygun boyda çöp torbalarının içine yerleştirin. Torbanın ağzını büzün, büzgünün ortasını biraz açık tutun ve bu açıklıktan elektrikli süpürgeyle torbanın içindeki havayı çekin. Hava iyice çekilince el çabukluğuyla torbanın ağzını kapatıp düğümleyerek bantlayın. Artık eşyalarınız çok daha az yer kaplayacak.



66 Yola çıkarken

Tatile giderken makyaj, banyo ve duş malzemelerini, ayakkabı ve terlikleri, diş fırçası gibi hijyenik kalması gereken eşyaları kilitli ya da buzdolabı poşetlerine koyup valizinize yerleştirin. Poşetlerin üzerine notlar yazın. Eşyalarınız karışmadan, valizi yerleştirmesi de boşaltması da kolaylaşacaktır.





67

Çizmeleri kaldırırken

Yazın dolaba kaldırdığınız çizmelerinizin boyunlarının bükülüp ezilmesini ve kırılmasını istemiyorsanız, içlerine plastik içecek şişeleri koyarak saklayabilirsiniz.

68

Kullanılmayan aletler

Mevsime göre kullanmadığınız elektrik sobası, kış lastiği, vantilatör gibi büyük parça eşyalarınızı streç filmle kaplayabilir ya da ebatlarına uygun çöp torbalarının içine koyarak saklayabilirsiniz. Siz yeniden kullanana kadar temiz ve sağlam kalırlar.

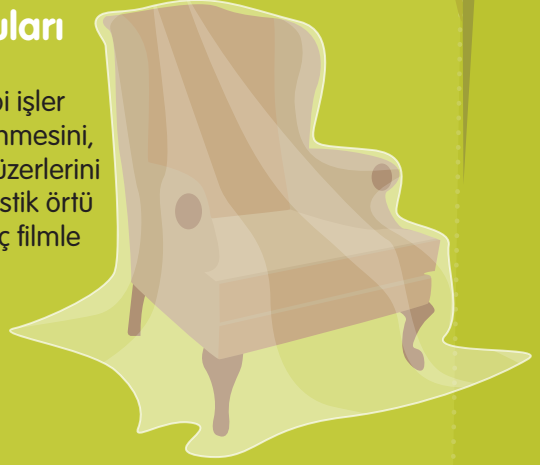
Halıların saklanması

69

Halılarınızı kaldırırken temiz ve kuru olmasına dikkat edin. Rulo hâlinde sarın ve üzerlerine jumbo boy çöp torbası geçirin. Torbanın içine güveleri uzak tutmak için sabun, limon ya da lavanta kokusu koyabilirsiniz. Halınız büyükse iki ucundan ayrı ayrı torba geçirip ortadan bantla sabitleyebilirsiniz.

70 Eşya koruyucuları

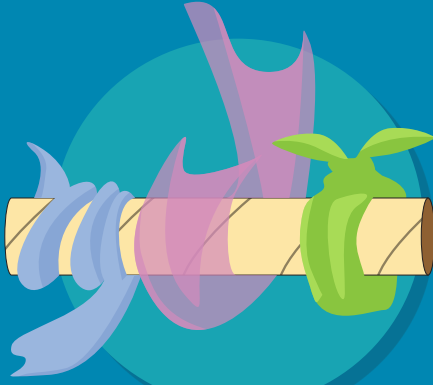
Tadilat, boya ve badana gibi işler sırasında eşyalarınızın kirlenmesini, boyanmasını önlemek için üzerlerini çöp torbası ve koruyucu plastik örtü ile örtebilir, aynalarınızı streç filmle kaplayabilirsiniz.



71 Çantalara düzen gelsin

Çantalarınızı gardırobunuzda düzenli olarak saklamak için duş perdesi halkalarını kullanabilirsiniz. Halkaları askılık demirlerine geçirin ve çantalarınızı takın. Kalıplarının bozulmaması için içlerine gazete kâğıdı ya da poşet yerleştirebilirsiniz.





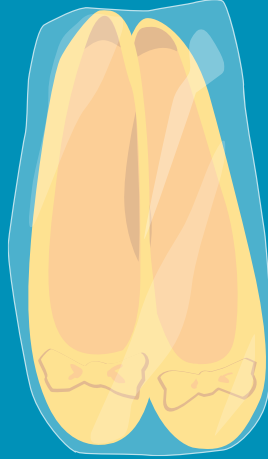
72 Şal ve fular rulosu

Şal ve fularlarınızı dolaba yerleştirirken bitmiş streç film, pişirme kâğıdı, alüminyum folyo rulolarına sarın. Böylece hem dolabınız daha düzenli olur hem de birbirlerine karıştırmadan kolayca bulup kullanabilirsiniz.



73 Sezon sonu ayakkabılar

Ayakkabılarınızı buzdolabı poşetinin içine koyarak saklayın. Tozdan korunan ayakkabılarınızı poşet şeffaf olduğu için kolayca bulabilir, her an kullanıma hazır korumuş olursunuz. Sezon dışı ayakkabılarınızı saklarken de kokulu çöp torbaları kullanabilirsiniz. Ayakkabılarınız mis gibi kokarken bir dahaki kullanıma kadar tertemiz kalmış olur.



ÜTÜ YAPARKEN

74 Elbise askısında çamaşır kurutmak

Uygun kumaştaki gömlek, tişört ve bluzlarınızı elbise askılarına asarak kurutursanız, ütülerken daha az zaman harcarsınız. Ayrıca tişörtleri çok kurutmadan toplayıp katlarsanız ütülenmiş gibi olduklarını göreceksiniz.



75 Bir seferde iki ütü yapmak

Ütüleyeceğiniz gömlek, etek, pantolon gibi giysilerin altına çarşaf, perde, havlu gibi geniş satırlı eşyaları koyarsanız ikisi birden aynı anda ütülenmiş olur, zaman size kalır.

76 Hızlı ve kolay ütüleme

Ütü masasının üzerine önce alüminyum folyoyu serin sonra üzerine ütü masası kılıfını geçirin. Alüminyum folyo ısıyı yalıtacağı için ütüler daha kolay, hızlı ve düzgün olacaktır.

77 Ütü kâğıdı

Ütü yaparken, kıyafetlerinizin ütü izi olup parlamaması için üstlerine pişirme kâğıdı sererek ütüleyebilirsiniz.



78 Parlak ütü izlerini yok etmek

Kıyafetlerinizde ütünün bıraktığı parlak izi yok etmek için bir patatesi kesin ve parlayan yüzeye sürün. Kuruyunca hafifçe silkeleyin, iz tamamen kaybolacaktır.

79 Kırışmayan çamaşırlar

Çamaşırları makineden çıkarınca çırpın ve katlayarak sepete koyun. 10 dakika beklettikten sonra asıp kurumaya bırakın. Çamaşırlarınız daha az kırışacağı için ütülemesi de daha kolay olacaktır.

ÇİÇEK BAKIMI

80 Otomatik çiçek sulama

Tatile çıkarken çiçeklerinizin susuz kalmaması için yarım ya da bir litrelik pet şişeyi suyla doldurun, kapağını açın ve ters çevirip toprağa gömün. Bitkiniz ihtiyacı oldukça suyu çekecek, gözünüz arkada kalmayacaktır.

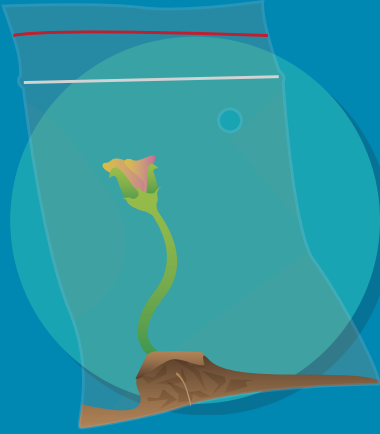


81 Evde marul yetiştirme

Marulu yapraklarından ayırdıktan sonra kalan kök kısmını geniş bir fincana oturtun yarıya kadar su doldurun. Kök, iki üç gün içinde filizlenecek, bir haftada minik yapraklar verecektir. Biraz daha büyüdükten sonra marulunuzu saksı içindeki toprağa ekebilirsiniz. Salatalarınıza en taze çözüm.

82 Çiçeklere kalsiyum desteği

Haşladığınız yumurtanın suyunu, soğuduktan sonra saksılarınıza dökebilirsiniz. Yumurtadaki kalsiyum, bitkilerinizin (özellikle de menekşelerin) beslenmesine ve çiçeklenmesine yardımcı olacaktır. Bu işlemi 15 günde bir yapmanız yeterli, çok sık tekrarlamayın.



83 Çiçekleri çoğaltmak

Çiçeklerinizi daha kolay köklendirip çoğaltmak için bir parça toprakla birlikte kilitli poşetlere koyun, aşırı nemden zarar görmemeleri için poşetin üzerine bir iki tane delik açın. İyi köklendikten sonra saksılarına alabilirsiniz.



84 Saksıda çiçek serası

Soğuk havalarda, balkon ya da bahçenizde yetiştirdiğiniz çiçekleri dondan korumak için üzerlerine çöp torbası geçirin, toprağı sım sıkı sarmadan nefes alacak şekilde hafif aralık bırakarak üzerinden iple bağlayın. Büzgülü poşet varsa işiniz daha kolay olacaktır. Son olarak bitkinin hava alması için poşeti çeşitli yerlerinden delin.



PRATİK ÖNERİLER

85 Ayakkabı bağcıkları

Ayakkabı bağcıklarının ucundaki plastik kısım yıpranıp çıktığında bağ dağılır ve küçük deliklerden takılması çok zor hâle gelir. Bu kısmı alüminyum folyo ile sardığınızda kolaylıkla deliklerden geçirebilirsiniz.



86 Uzun ömürlü mumlar

Mumların ömrünü uzatmak için kullanmadan 2 saat önce buzdolabının derin dondurucusuna koyup bekletin. Böylece mumun eriyip masa örtüsüne damlamasını ya da şamdanda çıkarılmayacak izler bırakmasını önlemiş olursunuz.

87 Kuş kafesi

Kuş kafeslerinin altını ve alt kenarlarını (yaklaşık üçte birlik kısmını) streç filmle kaplayın. Kapısının etrafını sonradan kesip steçleyin ki kapı kolayca açılsın. Böylece kuşunuzun tüyleri ve yem kabukları etrafa dökülmez. Hem de şeffaf olduğu için kuşunuz dışarıyla iletişim hâlinde olur.



88

Kedilere her gün taze mama

Kedileriniz için ekonomik ve taze olarak satın aldığınız çok miktardaki kuru mamaları, kilitli ya da fermuarlı poşetlere bölerek saklayabilirsiniz. Kullanma zamanı gelene dek poşet açılmayacağı için mamalar haftalarca taze kalacaktır. Evden çıkarken çantanıza attığınız bir paket mama sayesinde sokaktaki canlar da doycaktır.

89

Halıdaki mobilya izleri

Mobilyaların halı üzerinde bıraktığı izleri düzeltmek için izlerin üzerine bir parça buz koyarak erimesini bekleyin. Buz eridikten sonra elektrikli süpürgeyle süpürün. İzlerden eser kalmayacaktır.

90

Fermuarlar sıkışır

Fermuarınız sıkıştığında, kurşun kalemle fermuar dişlerinin üzerini karalayabilir ya da sabun sürebilirsiniz. Sıkışan fermuarınız kolayca açılacaktır.

91

Biberon kapağı kaybolduğunda

Biberonunuzun kapağını bulamadınız ama dışarıya da çıkmanız gerekiyor. Kapağı aramakla zaman kaybetmenize gerek yok. Hemen biberonunun ağzını streç filmle kaplayıp üzerine emziği takın. Böylece biberonun içindeki mamayı sızdırmadan gönül rahatlığıyla çantanızda taşıyabilirsiniz.



92

Parmağın bol gelen yüzük

Parmağınıza bol gelen yüzüklerinizin iç yüzeylerine şeffaf oje sürün. Oje hafif bir katman oluşturacağı için yüzüğünüz parmağınızdan çıkmayacaktır.

93

Dolaplarda rutubetlenme

Mutfak ve yatak odalarındaki dolaplarda buhardan kaynaklı oluşan rutubete karşı küçük bir mangal kömürünü tülbente sarıp dolabınızın bir köşesinde bekletebilirsiniz.



94 Ayağı sıkın babetler

Yeni aldığınız babetiniz ayağınızı sıkıyorsa, ayağınıza kalın bir çorap geçirip ayakkabınızı giyin, saç kurutma makinesini sıcak ayarına getirip üzerine tutun. Babetleriniz gevşeyecek ve ayaklarınız rahat edecektir.



95 Cep telefonunuz ıslanırsa

Cep telefonunuz denize düştü ya da üzerine su döküldüyse; hemen pilini çıkarın ve kâğıt havluyla fazla suyunu alın. Ardından telefonu pirinç dolu bir kâsenin içine koyun ve 1 gün bekletin. Pirinç tüm nemini alacak, telefonunuz yeniden çalışacaktır.

Çivi çakarken pratik yollar 96

Çivi çakarken elinize vurmak istemiyorsanız, çiviye bir mandala geçirip öyle çakın. Duvar sıvasının çatlamasını engellemek için de çiviye çakacağınız yere çapraz şekilde izole bant yapıştırın. Özellikle büyük çivileri çakarken, çivinin ucunu biraz yağlarsanız duvara daha kolay girdiğini göreceksiniz.

97 Bebeğinizin çantası

Dışarı çıkmak için bebeğinizin çantasını hazırlarken her eşya grubunu (bez, yedek giysi, oyuncak vs.) ayrı ayrı şeffaf poşetlere koyun. Böylece çantanın içinde bir eşya grubuna ulaşmanız gerektiğinde, zaman kazanırsınız. Bebeğinizin herhangi bir sıvısı, suyu ya da maması çantaya aksa bile diğer eşyalarınız kirlenmez.



98 Dışarıda bebek sütü hazırlama

Bebeğinizin içebileceği sıcaklıktaki suyu orta boy çelik bir termosaya koyun. Başka bir kaba kaç biberon süt içiyorsa ondan bir fazla ölçüde toz mamasınızı hazırlayın. Böylece acıktığında onu çok ağlatmadan pratik bir şekilde mamasını hazırlayıp biberonuyla besleyebilirsiniz.

Düşen vidalar

99

Gevşeyen ve sık sık yerinden çıkan gözlük vidalarını takmadan önce vidanın gireceği yuvaya biraz renksiz oje damlatıp vidayı öyle takın. Kolay kolay çıkmayacaktır.



100 Makaslarınız körelirse

Körelen makaslarla bir zımpara kâğıdını ya da beş-altı kat yapılmış alüminyum folyoyu kesin. Bu işlem makasınızın bilenmesini sağlayacaktır.



101 Zor açılan çekmeceler için

Çekmeceleriniz zor açılıp kapanmaya başladıysa, raylarına mum ya da sabun sürün, eskisi gibi kolayca açılacaktır.

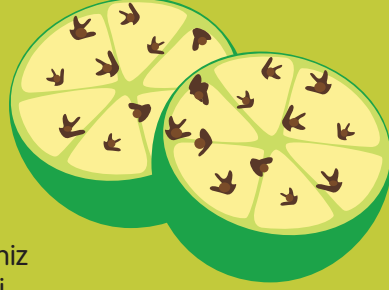
102 Resim yapmak çok kolay!

Benzer resim yapmak istiyorsanız pişirme kâğıdını seçtiğiniz resmin üzerine koyun ve resmin hatlarını çizin. Daha sonra, hatları çizdiğiniz pişirme kâğıdını boş bir resim kâğıdının üzerine yerleştirin ve hatların üzerinden bir kalemle bastırarak geçin. Böylece izler resim kâğıdına geçmiş olacak. Artık resim kâğıdındaki izleri kalemle çizip boyayarak sevdiğiniz resmin benzerini yapabilirsiniz.

103

Doğal sineksavar

Yaz aylarında sivrisineklerden korunmak için bir adet yeşil limonu ikiye bölün, limonu kapatacak şekilde ortalarına karanfil tanelerini saplayın. Hazırladığınız doğal sineksavarları, evinizin istediğiniz köşesine yerleştirerek, sinekleri evinizden ve sevdiklerinizden uzak tutabilirsiniz.



104

Böyle kurur tüller

Polyester ve sentetik tülleri makineden çıkardıktan sonra kornişlere nemli nemli takın, kırışık yerler kendiliğinden düzelecektir.

105

Mobilya çiziklerine dolgu

Ahşap eşyalarınızın üzerindeki çizikleri gizlemek için çizik olan kısımlara mum sürerek dolgu yapın ve üzerini ahşap boyasıyla boyayın. Çiziklerin kaybolduğunu göreceksiniz.



106 Diş macununu sıkarken

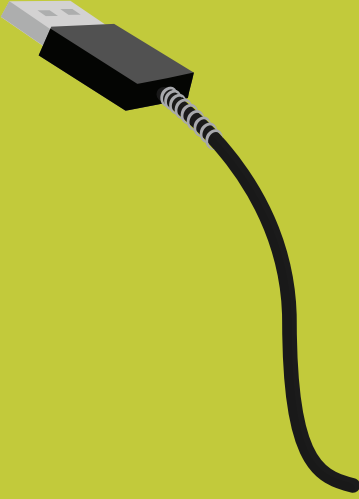
Diş macununu sonuna kadar sıkabilmek için tel tokayı tüpün en altına geçirin ve biraz da bastırarak yukarı doğru çekin. Macun yukarı toplanacak ve ziyan olmayacaktır.

107 Klavye ve kumanda koruyucu

Bilgisayar başında çalışırken bir şeyler atıştırmayı seviyorsanız, klavyenizi olası çay dökülmesi ve yiyecek kırıntılarından korumak için streç filmle kaplayın. Kumandalarınızı da aynı şekilde koruma altına alabilirsiniz.

108 Evde galoş yoksa

Evde her zaman galoş olmaz ama poşet bulunur. Eve ayakkabıyla girilmesi gerektiğinde, poşetleri ayağınıza geçirip bir lastik yardımıyla tutturun. Pratik galoşunuz hazır.



109 Kablolara yay desteği

Cep telefonu şarj aletlerinin kabloları zamanla fiş yerlerine yakın noktalardan kırılıp bozulur. Bunu önlemek için eski bir tükenmez kalemın içindeki yayı çıkarıp kabloun üzerine geçirebilirsiniz. Yay kabloyu koruyacak, kırılmasını önleyecektir.

110 Parmaklarınız yapışmasın

Elinize Japon yapıştırıcısı ya da diğer yapıştırıcılar bulaştıysa hemen bir parça pamuğa aseton dökün ve bölgeyi silin. Yapıştırıcıların kolayca çıktığını göreceksiniz.

111 Karıncalara sınır çizin

Özellikle mutfak ve banyolarınızı istila eden karıncaları uzaklaştırmak için girdikleri noktalara (kapı ve pencere önleri vb.) beyaz bir tebeşirle çizgi çekin. Karıncaların tebeşirle çekilen çizgileri geçemeyip geri döndüğünü göreceksiniz.



112

Kot pantolon alırken

Kot pantolon denemek için vaktiniz olmadığında boyun metodunu uygulayın. Pantolonun düğmesini kapatın, bel kısmını boynunuzun etrafına sarın, iki ucu tam olarak birleşiyorsa bedeni size uyacak demektir. İsterseniz bu yöntemi evdeki pantolonlarınızda deneyip kontrol edebilirsiniz.

113

Standart kıyafet katlama

Tişört ya da kazaklarınızı katlarken arasına dergi koyarak katlayın. Böylece tüm kıyafetlerinizi aynı şekilde ve boyda standart bir şekilde katlamış olursunuz.





PRATİK TASARIMLAR

KENDİN YAP, YENİDEN YARAT

114

Dikiş kutusu yapımı

Yumurta kabını dikiş kutusu olarak da kullanabilirsiniz. Kutunun üst kapağının içine kumaş iğneliği yapıştırın, alt kapaktaki yumurta çukurlarına da düğme, makara ve mezuranızı yerleştirin. Dilerseniz çocuğunuzla kutunun üzerini boyayabilir ya da kaplayabilirsiniz. Sevgi dolu ve yaratıcı zamanlar için.



115

Kavanozda anı saklama

Kullanmadığınız cam kavanozları çerçeve olarak kullanın. Bunun için seçtiğiniz kavanoza uygun ebatta fotoğraf koymanız yeterli. Fotoğrafları biraz kıvrıp kavanoza yerleştirin. İsterseniz kapağını kapatıp ters de çevirerek kullanabilirsiniz. Dileyenler kavanozun içini de süsleyebilir. Anılarınız için şık bir sergileme.

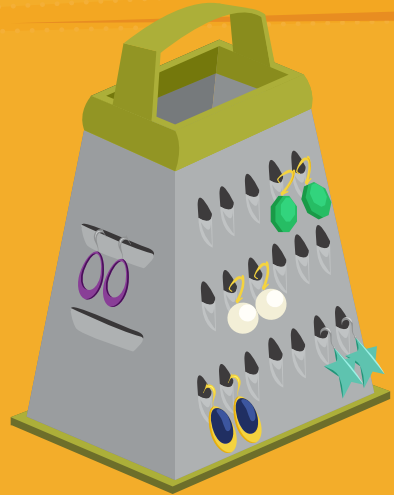


116 Plastik halkalardan aksesuar askısı

Bir tane elbise askısına 10-12 tane plastik halka geçirin. Dolap içi aksesuar askınız hazır. Artık halkalara yerleştireceğiniz eşarp, fular, atkı ve kravatlarınızı düzenli bir şekilde gardirobunuza sığdırabilirsiniz.

117 Küpeleri rendeye takın

Mutfağınızda kullanmadığınız eski rendenizi küpeleriniz için askılık olarak kullanabilirsiniz. Rendenizi istediğiniz gibi boyayın, kuruyunca üzerine küpelerinizi asın.





118

Renkli magnetler

Meşrubat şişesi kapaklarının iç kısmına uygun ebatta seçtiğiniz küçük resimleri yapıştırın. Hazırladığınız kapakların arkalarına mıknatıs yapıştırın. Magnetleri buzdolabınıza takabilir ya da hediye edebilirsiniz. Dilerseniz, kapakların üst kısımlarını da kullanabilir, boyayarak kendiniz resim çizebilirsiniz.

119

Meyve kasalarını değerlendirin

Meyve kasasının içini duvar kâğıdı, alüminyum folyo ya da desenli kumaşlarla kaplayarak kullanışlı ve şık raf üniteleri yapabilirsiniz. Tercihe göre kasaları sade kullanabilir, boyayarak ya da ahşap cilalarıyla renklendirebilirsiniz.

Süt şişelerinden harika vazolar

120

Cam süt şişelerini tutkallayın, kullanmadığınız rengârenk ipleri çevirek etrafına sarın. Gözalıcı renkte vazolar elde etmiş olursunuz.



121 En kolay hediye paketi

Tuvalet kâğıdı rulosunun uçlarını birbirinin üzerine örtecek şekilde içe doğru itip kıvrarak kapatın, bir ucunu bantlayın. Diğer uçtan, hediyenizi içine koyun ve aynı şekilde kapatarak bantlayın. Boyama, renkli kâğıtlar, kurdele ve dantellerle paketinizi süsleyin. Özellikle bebek mevlidi, kına gibi küçük hediyelerin konacağı paketlemeler için uygulayabilirsiniz.

122 “Yüksek yüksek tepelere”

Maden suyu şişesini alüminyum folyo ile kaplayıp kurdelelerle süsleyin. Folyoyu biraz buruşturarak kullanırsanız daha şık duracaktır. Şişelerin ağız kısımlarına mumları yerleştirin, kına gecelerinde kullanabileceğiniz güzel bir aksesuar yapmış olacaksınız.

123 Konserve kutusu süsleme

Konserve kutularını temizledikten sonra istediğiniz renge boyayın. Daha iyi bir görüntü için birkaç kat boyayabilirsiniz. Üzerine puantiyeler yapın, dilerseniz dantelle de süsleyebilirsiniz. Kalemlik, saksı ya da hobi malzemelerinizi koyacağınız şık bir kutu olarak kullanabilirsiniz.



124

Çocuklara yeni giysiler

Artık size olmayan tişört ve gömleklerinizi, koltuk altlarından kesip biçerek çocuklarınız için yeni giysilere dönüştürebilirsiniz.

125

Çöp torbasından çanta örmek

Çöp torbası, alışveriş poşeti vb. ile çok güzel çantalar, paspaslar örebilirsiniz. Torbaları 2 cm kalınlığında kesin, birbirine ekleyin. Böylece elde ettiğiniz ipi sararak yumak hâline getirin. Kalın uçlu bir tığ ile zincir çekerek istediğiniz model çantanızı örebilirsiniz.





126

Gösteri ponponları

Çöp torbalarını ortadan ikiye katlayın, ince şeritler hâlinde kesin. Kestiğiniz üç torbayı bir araya getirin ve uç kısımlarını koli bandıyla sararak birleştirin. Çocuklarınızın gösterisi için ponponunuz hazır.

127

Eski gömleklerden eğlenceli önlükler

Eşinizin eskiyen gömleklerinden önlük yapabilmek için gömleğin düğmelerini kapatın, masanın üzerine serin. Yakaya dokunmadan, boyun kısmından kolların altına doğru keserek kolları çıkarın. Yaka hariç, gömleğin arka kısmını da keserek çıkarın. Dilerseniz, artan kumaşları kuşak olarak değerlendirebilirsiniz.



YARATICI ÇÖZÜMLER



128 Süpürge filtresi

Elektrikli süpürgezinizin ucuna ince çorap geçirin ve bir paket lastiği ile sabitleyin. Çorap filtresiyle çekmecelerinizin içlerini boşaltmadan kolayca temizleyerek zaman kazanabilirsiniz.



129 Fermuar kilidi



Sürekli inen fermuarlarınızı sabitlemek için bir kilit yapabilirsiniz. Anahtarlığınızda bulunan anahtarları geçirdiğiniz halka aparatı çıkarın ve fermuar çekeceğinizin başındaki küçük deliğe takın. Fermuarı yukarı çekin, halka aparatını düğmenin üzerinden geçirin. Fermuar düğmeye bağlı kalacak ve aşağı kayıp açılmayacaktır.



130 Çatlak vazoyu hayata döndürün

Çatlak vazoların içine çift kilitli poşeti görünmeyecek şekilde yerleştirin. Poşet su geçirmeyeceği için vazonuzu uzun yıllar daha kullanma şansınız olur.

131 Folyo güneşlik

Çok sıcak havalarda evinizi güneşten ve sıcaktan korumak istiyorsanız, alüminyum folyoyu hafif ıslatarak pencerelerinize yapıştırın. Folyo güneşi kesecek ve eviniz daha serin olacaktır. Işık ve sıcak olmadan tatlı bir öğle şekerlemesi yapabilirsiniz.

132 "Işık, daha çok ışık"

Abajurunuzun ışığını biraz artırmak istiyorsanız, başlık kısmının içini alüminyum folyo ile kaplayın, folyo ışığı yansıtacağından ışık miktarı artacaktır.



133 Eski bardaklar, yeni kutular

Kullanmadığınız eski bardaklarınızın etrafını alüminyum folyo ile kaplayın. İster banyoda diş fırçalarınızı koyun, ister odada kalemlerinizi.

Gece lambası gözünüzü almasın

Gece lambanızın ışığı fazla geliyor ama karanlıkta da uyumak istemiyorsanız, ışık filtresi yapabilirsiniz. Bunun için lambanızın üzerini alüminyum folyo ile kaplayıp birkaç yerinden delik açmanız yeterli.

Küçük çaplı ısı yalıtımı

Uygun ebatta kartonları alüminyum folyo ile kaplayın, kalorifer peteklerinin arkasına yerleştirin. Folyo ısıyı yalıtarak, evinizin daha kolay ısınmasına yardımcı olacak.



136 Geleceğin ressamlarına boyama önlüğü

Çöp torbasının alt tarafını (açık olmayan taraf) tam ortasından, çocuğunuzun kafası geçecek kadar, makasla hafif oyarak kesin. Torbanın iki yanını da aynı şekilde kolları girecek kadar kesin ve giydirin. Çamaşır yıkamaktan kazandığınız zamanı çocuğunuzla özgür resimler yaparak harcayabilirsiniz.

137 Kedilere streç film topu

Kedinizin canı sıkıldığında, streç film den top yapıp oynamasını sağlayabilirsiniz. Onun streç film topu sizin stres topunuz.

138 Küpeler ayrılmasın

Küpelerinizin teklerini rahat bulmak istiyorsanız onları kullanmadığınız düğmelere takabilirsiniz.

DEKORATİF ÖNERİLER

139 Elmadan şık mumluklar

Tealight mumu elmanın üzerine yerleştirin, bıçakla etrafından çizerek mumun çapını işaretleyin. İşaretlediğiniz yeri bıçakla kesin ve bir kaşık yardımıyla oyarak açın. Açtığınız oyuğa mumu yerleştirin. Birkaç denemeyle tam olarak mumun oyuğa oturmasını sağlayın. Özel yemeklerinizin için dekoratif mumlarınız hazır.



Çekmece içi düzenleyicisi

140

Elinize geçen küçük kutuları çekmecenize yerleştirin. Küçük bölmeler karışıklığın toparlanmasına yardımcı olacak, çekmeceniz düzenli hâle gelecektir.

Konuşan çekmeceler

141

Evde bol çekmeceli bir üniteniz varsa çekmecelerin ön yüzlerine içlerine koyduğunuz eşyalarla ilgili resimler yapıştırabilirsiniz. Tüm aile üyeleri için eşyaları yerleştirmek ve bulmak kolay olacaktır.



142 Yüzüklerin buz kabı

Yüzüklerin derli toplu durması için kullanmadığınız kare bölmeli buz kabından yararlanabilirsiniz. Buz kabının her bölümüne bir yüzük koyup rahatlıkla seçebilirsiniz.

143 Gümüş kaplama saksılar

Salonunuzda bulunan kötü görünümlü saksılarınızı alüminyum folyo ile kaplayarak hoş bir gümüş görüntüsü yaratabilirsiniz.

Yoğurt kabı süsleme 144

Yoğurt kabını dekoratif olarak kullanmak için beğendiğiniz renkteki bir poşeti yoğurt kabına sarın, uçlarını birleştirerek diki. Dilerseniz üzerini de bir tül ile süsleyin. Çok şık duruyor.

ÇOCUKLARLA EĞLENCELİ ZAMANLAR

145

Kurabiyelere hediye paketi

Yaptığınız sevimli kurabiyeleri, küçük boy buzdolabı poşetlerine yerleştirin, renkli rafyalar ile süsleyerek bağlayın. Çocuğunuzla kaliteli zaman geçirirken arkadaşlarına lezzetli, temiz ve çekici hediyeler hazırlamış olursunuz.



146

Yap-bozdan tabloya

Çocuklarınızın yaptığı yap-bozları streç film ile kaplayın. Hem bozulmasını önler hem de duvara tablo gibi kolayca asabilirsiniz.

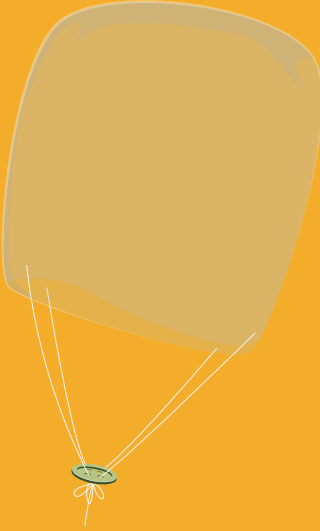
147

Çocuklara odalarını toplatmak

Çocukların odalarını toplamalarını sağlamak için odaya sürpriz bir şey koyun ve toplarken onu bulabileceğini söyleyin. Çok işe yarıyor.

148

Balkonda uçurtma keyfi

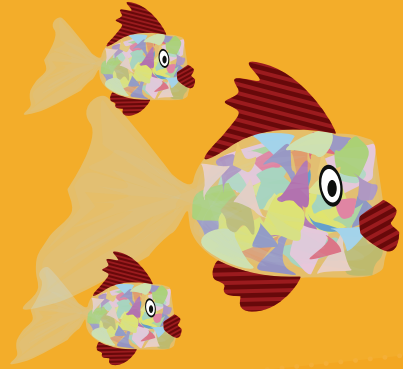


Bir adet orta ya da büyük boy buzdolabı poşetini ağız kısmından 15 cm kadar kesin. Yine ağız kısmına birbirlerine eşit aralıklarla dört yerinden 30-35 cm uzunluğunda 4 tane ip bağlayın ve ipleri birbirine düğümleyin. Uçlarından biraz uzunluk kalsın. Bu uçların her birini, çok ağır olmayan, 4 delikli bir düğmenin deliklerinden geçirin. Sonra tüm ipleri tek bir uzun ipe düğümleyerek bağlayın, paraşüt gibi ters tutup içine hava dolmasını sağlayın ve balkondan bırakın. Çok güzel havalanıyor.

149

Küçük poşet balıklar

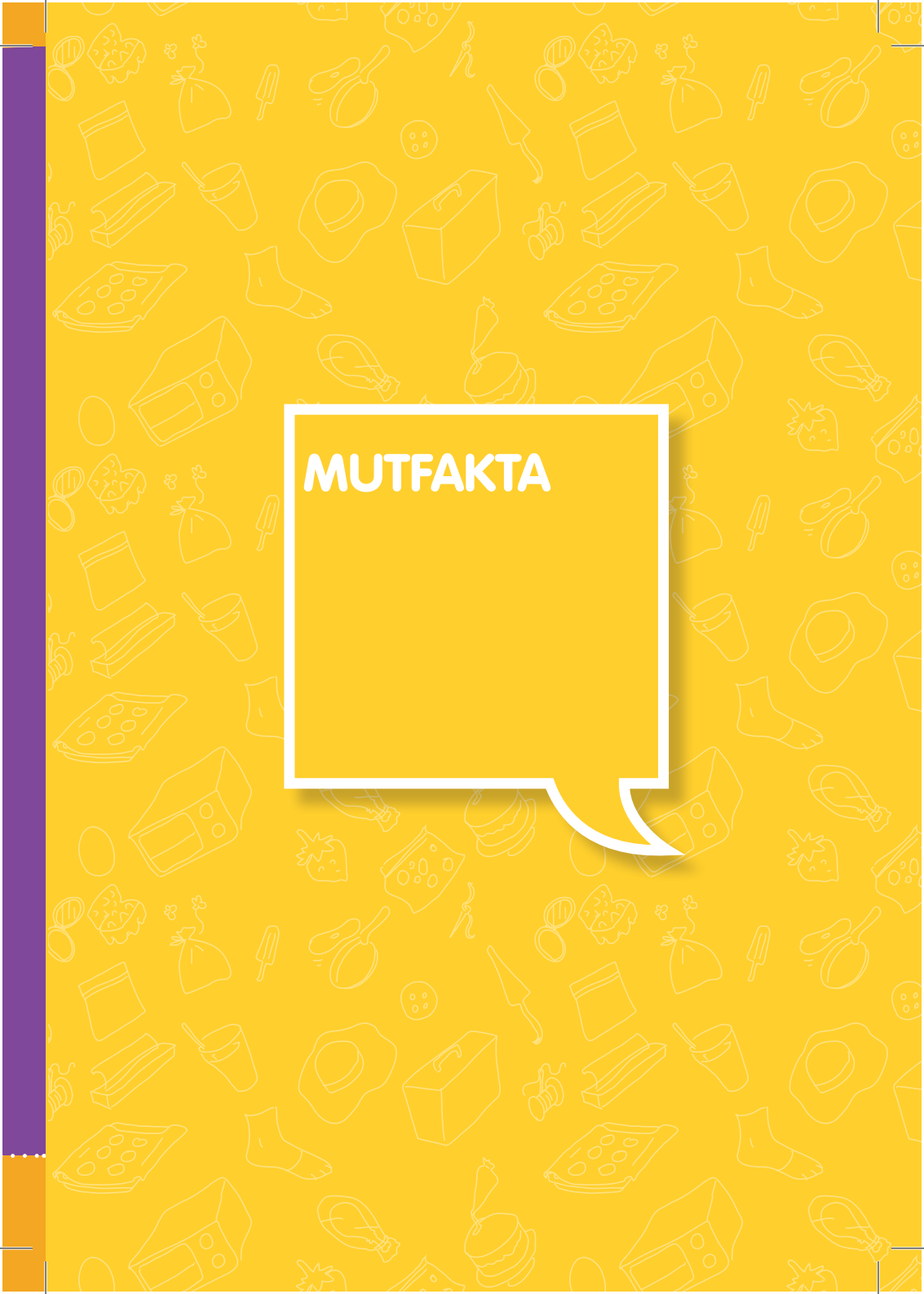
Renkli kâğıtları küçük küçük kopararak ya da makasla keserek parçalara ayırın ve buzdolabı poşetinin içine, yarıya kadar doldurun. Balığın kuyruğunu yapmak için poşetin arka kısmını bağlayın ya da bant ile sıkıca tutturun. Balığın ağız ve yüzgeçleri için de istediğiniz renkte oluklu mukavva kullanın. Gözünü de yaptıktan sonra balık tamamlanmış oluyor.



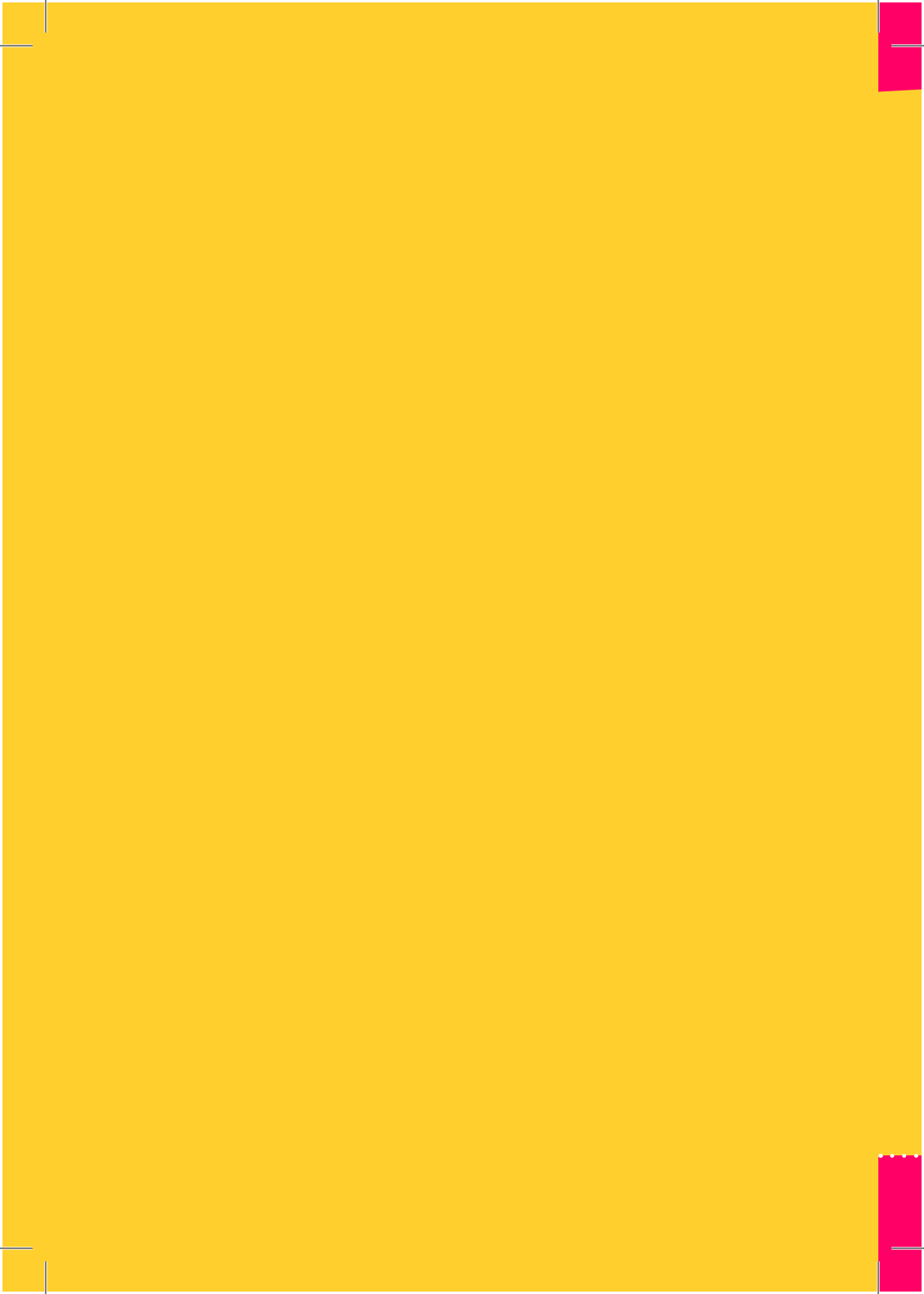
150 Kırmızı saçlı çim adam

Bir adet naylon çorabı, ayak kısmından ölçün, çim adamı yapmak istediğiniz boyutu belirleyerek kesin. Çorabın içine bir parça kuş yemi atın, üzerini talaş ya da toprakla doldurun. Ağzını bağlayıp ters çevirin. Çeşitli kumaşlar, düğmeler yapıştırarak ya da çizip boyayarak yüzünü yapın. Çim adamınızı her gün sulayın, bir hafta içinde kırmızı saçları çıkmaya başlayacaktır.





MUTFAKTA



TARİFLER

151 Frappe hazırlama

Blender'da rendelediğiniz çilek ve muzun içine istediğiniz kıvama göre süt ve şeker ilave edip fermuarlı poşete koyun ve buzluğa yerleştirin. Bir gün sonra buzları çok fazla parçalanmayacak şekilde blender'dan geçirerek misafirlerinize ikram edebilirsiniz. Çocuklarınız fermuarlı poşetteki frappe'lerini yanlarına alarak dışarda da güvenle tüketebilirler.

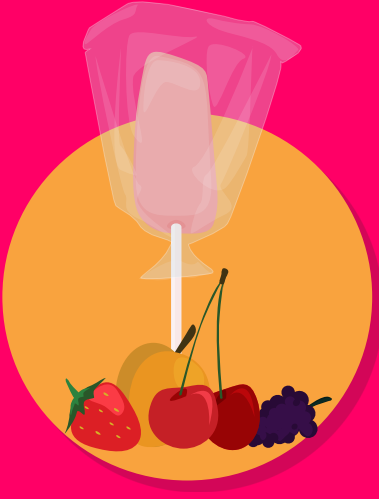


152 Kestane kebab

Kestaneleri yandan çizip soğuk suya koyun, 5 dakika bekletin. Fırın tepsinize pişirme kâğıdını serin, kestaneleri üzerine koyup fırına verin. Böylece tepsiniz kararmadan harika pişmelerini sağlayabilirsiniz.

153 Yalancı pizza

Bayatlamış ekmekleri dilimleyin, pişirme kâğıdı serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine bir miktar salça, yağ ve nane ile hazırladığınız karışımı sürün. Tercihinize göre domates, peynir, biber, kaşar, sucuk vb. koyarak fırına verin. Lezzetli yalancı pizzaları çocuklarınız da çok sevecek.



154 Çubuk dondurmalar

İstedığınız meyveyi püre hâline getirin, krem şanti ile karıştırın. Porsiyonlara ayırın ve her bir porsiyonu ayrı ayrı buzdolabı poşetine koyup şekil verin. Sert pipetleri poşetin giriş kısmından iteleyerek dondurma malzemesinin arasına sokun ve buzluğa kaldırın. Ailecek tüketebileceğiniz sağlıklı dondurmalarınız hazır.

155 Basit makarna sosu

Çok uğraştıran makarna soslarına vaktiniz yoksa damak tadınıza göre oranlarını ayarlayarak yoğurt ve ketçap karışımıyla basit ama lezzetli bir sos yapabilirsiniz. Çocuklar buna bayılacaklar.

156 Ev yapımı diyet atıştırmalık

Yulaf ezmesinin içine hafif dövülmüş ceviz, badem, tuzsuz fıstık, kuru üzüm, kuru kayısı, incir, dut, fındık vb. kuruyemişlerden tercih ettiklerinizi ekleyin. İki adet yumuşak muzla birlikte hamur gibi yoğurup tepsiye yayın. 160 dereceye ayarlanmış fırında, 15-20 dakika pişirin. Ev yapımı tahıl barınızı diyetlerinizde gönül rahatlığıyla tüketebilirsiniz.



157 En hafif patates cipsi

Orta boy iki patatesi soyun, ince ince doğrayın. Patatesleri buzdolabı poşetine koyun, üzerine tuz, iki yemek kaşığı zeytinyağı, tercihe göre kekik, kırmızı biber vb. ekleyin, iyice karıştırın. Pişirme kâğıdını fırın tepsinize serin, patatesleri üzerine dizin. 170-180 derecede kontrol ederek pişirin. Çocuklarınız leziz ve yağsız patates cipsi yerken, siz bulaşıktan zaman kazanın.

158 Fırın torbasında dolma biber

İç malzemesini hazırlayıp biberleri doldurun. Dolmaları fırın torbasına dizin, bir iki tane domates kesip koyun. Çok az da salçalı su ekleyin. Fırın torbasının ağzını bağlayıp birkaç yerinden delin, tepsiye koyup fırına sürün. 30-35 dakika pişirin. Yumuşak ve lezzetli dolmalarınız hazır, afiyet olsun.





159

Kabarık omlet

Kabarık bir omlet yapmak istiyorsanız, bir çorba kaşığı suyun içerisine bir çay kaşığı mısır unu karıştırın. Hazırladığınız karışımı yumurtaya ilave edip çırpın. Böylece kabarık bir omlet yapmış olacaksınız.

Büyük balık pişirirken

160

Fırında büyük balık yaparken, bir çay bardağı zeytinyağına birkaç diş sarımsak rendeleyip yeteri miktarda tuz atın. Bu sosu fırça yardımıyla balığın üstüne ve içine sürün. Fırın tepsisine pişirme kğidını serip üzerine balığınızı ayrıca yağlamadan koyun. Sarımsak ve zeytinyağı balığınıza inanılmaz lezzet verecektir.

161

Yoğurttan kelek yapımı

Ekşimeye yüz tutan yoğurtlarınızı bir tencereye boşaltın, yoğurt katıysa biraz sulandırın. İçine bir tutam tuz atıp kaynatın, bir süre sonra karıştırınca peynirin oluştuğunu göreceksiniz. Altını kapatın, peynirinizi bir tülbente alın, ağzını bağlayın. Kevgirin zerine koyarak suyunu szmesini sağlayın. keleğinizi, ister kahvaltıda ister breklerinizde kullanabilirsiniz.

162 Nefis ayva tatlısı

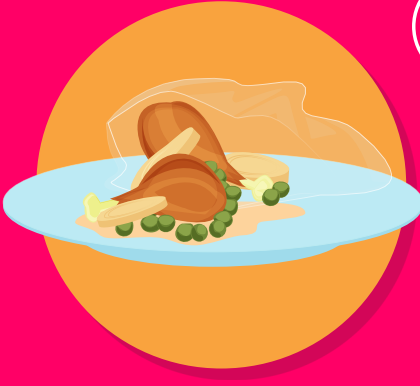


İki tane ayvayı ortasından bölün, çekirdeklerini çıkarıp temizleyin, üstlerine ikişer yemek kaşığı toz şeker koyun. Fırın torbasının içine ayvanın çekirdekleriyle birlikte karanfilleri serpiştirin, ayvaları yerleştirin, bir fincan su ekleyip torbanın ağzını kapatın ve torbayı birkaç yerinden delin. 200 derecede 10 dakika pişirdikten sonra, 180 derecede ağır ağır 1 saat kadar pişirin. Rengini alıp suyunu çektikten sonra, soğuk olarak servis yapabilirsiniz.

163 Kuru ekmeklerden galeta unu yapımı

Evde kurumuş ekmekleriniz varsa galeta unu yapabilirsiniz. Ekmekleri küçük parçalara ayırın ve iki tarafını da fırında kızartın. Fırından çıkarıp mutfak robotuyla un hâline gelene kadar çekin. Soğuduktan sonra sıkı kapaklı bir kaba ya da kilitli poşetlere koyup buzdolabında muhafaza edebilirsiniz.





164 Kolay tavuk yemeği

Vaktiniz olmadığında hızlı tavuk yemeği yapmak istiyorsanız, hemen fırın torbasının içine tavuk butlarıyla birlikte biraz patates ve bezelyeyi atın. Tuzunu, baharatını ekleyip fırına koyun. Kısa sürede harika bir yemek yapmış olursunuz.



165 Zeytinli lezzetler

Zeytini bir kavanoza koyun, üzerini örtecek kadar zeytinyağı dökün, biraz kekik, iki-üç diş sarımsak ilave edin, sekiz gün bekletin. Nefis bir tadı olur. Zeytinler bitince kalan sosu, salata sosu olarak da kullanabilirsiniz.

166 Közde patlıcan salatası

Üç tane patlıcan, iki üç tane domatesi soyarak küp küp doğrayın. İsteddiğiniz kadar sarımsak doğrayıp ilave edin. İsteğe göre kırmızı biber ve soğan ekleyin. Tüm malzemeleri fırın torbasına yerleştirin, üzerine birkaç tane delik açın. 200 derece fırında pişirdikten sonra torbadan çıkarıp bir tabağa aldığınız sebzeleri ezin. Tercihinize göre tuz, sirke, zeytinyağını vb. ilave edin.



167

Mikrodalga fırında lezzetli sebzeler

Mikrodalga fırın pişirme torbasının içine, torbanın üzerindeki miktar ayarlarına göre hazırladığınız brokoli, karnabakar ve havuçları koyun. Az miktarda yağ, tuz ve tercihe göre baharat ilave edin. Torbanın ağız kısmını sıkıca kapatın ve mikrodalga fırına yerleştirin. 900 W ayarında 6 dakika pişirin. Kendi buharıyla pişmiş, nefis sebze yemeği yapmak bu kadar çabuk ve kolay.

168

Üç saatte turşu kurma

Kapakları yeni alınmış -daha önce kullanılmamış- kavanozlara, lahana haricinde hazırladığınız turşu malzemelerini yerleştirerek turşunuzu kurun. Kapaklarını kapatın. Kavanozları bulaşık makinesine yerleştirin ve en sıcak, en uzun programda deterjansız olarak yıkayın. Turşu kavanozları soğuyana kadar bekleyin. Turşunuz yenmeye hazır bile.





169 Çikolatalı meyveler

Evde çikolatalı meyve yapmak için kalan çikolatalarınızı biraz tereyağı ekleyerek ocakta benmari usulü eritin. Evde bulunan meyveleri erittiğiniz çikolataya batırın ve yapışmadan donması için pişirme kâğıdının üzerine koyun. Harika çikolatalı meyve yapmak bu kadar kolay.

Kahveli buz küpleri

170

Hazırladığınız filtre kahveyi, biraz soğuduktan sonra buz torbasının içine koyup buzluğa kaldırın. Canınız soğuk kahve istediğinde kahveli buz küplerinden birini sütün içine atın. Sıcaklardan bunaldığınızda mis gibi soğuk kahveniz hemen yanınızda.



LEZZETLİ FİKİRLER



171

Kabarmayan keklerden çikolata toplarına

Kabarmayan keklerinizi çikolata topuna çevirebilirsiniz. Önce kekinizi ufalayın sonra elinize bir parça alın, biraz sıkıştırarak yuvarlayıp küçük toplar yapın. Hazır çikolata soslarından pişirin, topları bu sosa batırın. Bir kaba pişirme kâğıdı serin, topları dizin ve üzerlerine Hindistan cevizi serpin. Nefis çikolata toplarının kabarmayan kekler olduğunu kim anlayabilir!



172

Etin marine edilmesi

Biftek ve pirzolaranın daha lezzetli ve yumuşak olmasını istiyorsanız etleri 1 kahve fincanı süt, 1 kahve fincanı soğan suyu ve 1 kahve fincanı zeytinyağı ile karıştırın. Kesinlikle tuz atmayın. Kilitli poşete koyun ya da bir kaba koyup üzerini streç filmle kapatarak 3-4 saat kadar dinlendirin.





173

Bol köpüklü Türk kahvesi

Bol köpüklü ve lezzetli Türk kahvesi için kahveyi soğuk su ile yapın. Öncesinde malzemeleri karıştırın, ocağa koyduktan sonra tüm malzemeler çökene kadar karıştırmayın. Kısık ateşte pişirin, kahveniz daha köpüklü olacaktır.

174

Çay molası

Lezzetli çay demlemenin sırrı sürede yatıyor. Çayınızı kısık ateşte 12-15 dakika kadar kaynattıktan sonra servis yapın. Bu süre çayın demlenmesi için yeterli olacaktır.

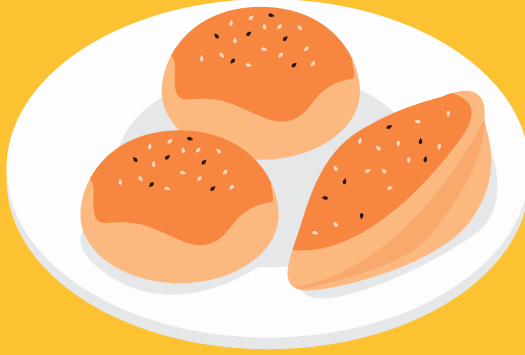
175

Az kalorili kurabiye

Kurabiyelerinize şeker yerine tarçın ilave edin. Hem kaloriden uzak duracak hem de bu enfes lezzete doyamayacaksınız!

176 Pofuduk poğaç

Poğaç yaparken mayanızı şeker ve ılık sütle eriterseniz, poğaçanız hem lezzetli hem de daha kabarık olacaktır.



177 Yumuşacık börekler

Yufka ile yaptığınız börekleri fırına vermeden önce bir şişe maden suyu ile bir yumurtayı çırpın, karışımı böreğin üzerine sürün. Böreğiniz çok daha yumuşak ve kabarık olacaktır.

178 Lezzetli ciğerler

Hazırlayacağınız ciğer tavayı daha lezzetli yapmak istiyorsanız, kızartma ununa bir tatlı kaşığı karbonat eklemeyi unutmayın ve yağın iyice ısıttıktan sonra kızartın.



179

Baklagillerin lezzetine lezzet katın

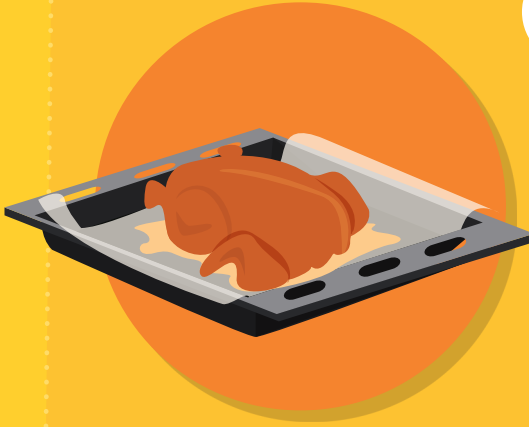
Nohut, kuru fasulye, yeşil mercimek, kırmızı mercimek vb. baklagilleri pişirirken içine bir tane kesme şeker atın. Yemeğinizin çok daha lezzetli olduğunu göreceksiniz.

180

Salatanın sırrı

Salatanızın lezzetli olması için yeşilliklerin kuru olmasına dikkat edin. Salatanıza önce sirkeyi ya da limonu tuzla karıştırıp dökün. En son zeytinyağını ekleyin.





181 Fırında tavuk yaparken

Fırında tavuk yaparken, içinin iyi pişmesi, derisinin yanmaması için göğsü altta sırtı üstte olacak şekilde yerleştirin. Piştikten sonra kurummasını istemiyorsanız üzerine tercihe göre margarin ya da tereyağı ile limon suyu sürün. Tavuğu soğumaması için pişirme kâğıdına sarın, akşam misafirlerinize yumuşacık ve lezzetli bir tavuk servis yaparsınız.

182 Makarnayı hafifletin

Makarnanın daha lezzetli ve hafif olmasını istiyorsanız, haşlarken tencerenin içine bir miktar süt koyabilirsiniz.

183 Pilavın püf noktası

Pilav yaparken tereyağı ve sıvıyağını birlikte kullanın. İçine yarım çay kaşığı şeker ilave eder, birkaç damla da limon sıkarsanız, pilavınızın beyaz ve tane tane olmasını sağlamış olursunuz.

KÖTÜ KOKULARA SON

184

Lahana haşlarken

Bir elmanın kabuğunu soyun, soyduğunuz kabukları lahanayla birlikte haşlayın. Haşlama bitene kadar kabukları almayın. Hem lahananız kötü kokmayacak hem de hazmı daha kolay olacaktır.



Kızartma güzel ama...

185

Kızartma yaptığınızda mutfağınıza koku yayılmasını istemiyorsanız, yağınıza iki dal maydanoz atın. Yine de koku mutfığa yayılıyorsa, kızartmanın sonuna doğru ocağın başka bir gözünde, bir kapta sirkeli su kaynatabilirsiniz.

Bulaşıklara balık kokusu sinmesin

186

Balık kızarttıktan sonra tavanızı soğuk su ile yıkayın. Sıcak su kokularla işbirliği yapar ve kokunun daha da artmasını sağlar. Ardından bir parça suyla birlikte sıkılmış limon kabuğunu tavanın içine koyup kısık ateşte kaynatın. Suyun içine limonun yanı sıra çubuk tarçın ve karanfil de atabilirsiniz. Tavanızı duruladığınızda koku tamamen çıkacaktır.



187 Tarçın kokulu mutfaklar

Mutfağınızın güzel kokmasını istiyorsanız bir parça alüminyum folyonun üzerine biraz tarçın serpip sıcak fırının içine koyun. Fırının kapağını açık bırakın ki koku tüm mutfığa yayılsın.

188 Karnabahar mı yaptınız?

Karnabahar pişirirken, suyuna bir parça tuz ve iki kaşık sirke ilave edip suyun üzerinde köpük oluşmaya başlayınca sebzeleri atarsanız, yemeğinizin kötü kokmasını engellemiş olursunuz. Karnabaharın haşlama suyuna ilave edeceğiniz bir miktar süt de işe yarayacaktır.

Bulaşık makinesinde limon ferahlığı

189

Bulaşıklarınızın güzel kokmasını istiyorsanız, bulaşıklarınızı yerleştirdikten sonra makinenizin içine yarım limon koyup öyle çalıştırın. Hem bulaşıklarınız hem de makineniz güzel kokacaktır. Sıkılmış limonlarınızı da kullanabilirsiniz.



190 Lavabo kokusuna kahve telvesi

İçtiğiniz yorgunluk kahvesinin telvelerini akışkanlığını sağlayacak kadar suyla karıştırın, mutfak ve banyo lavabolarına dökün. Bir süre bekledikten sonra üzerine su akıtın. Lavabodaki kötü kokular gidecek, hatta küçük çaplı tıkanıklıklar bile açılacaktır



191 Yanmış süt

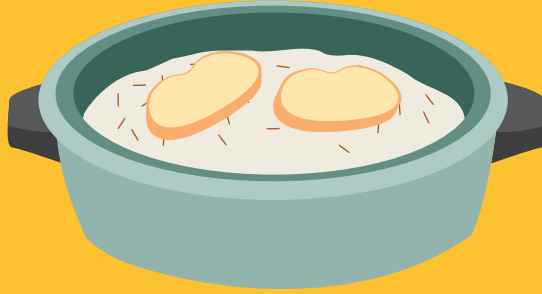
Sütünüz yandıysa, hemen tencerenin üzerine ıslak bir bez koyun. Bir süre beklettikten sonra bezi durulayarak tekrar tencerenin üzerine örtün. Bu işlemi birkaç kez tekrarlayın. Islak bez yanık kokusunu tamamen çektikten sonra, sütü başka tencereye alarak kullanabilirsiniz.

192 Termosa sinen kokular

Termoslarınızı temizlerken içindeki kötü kokuların gitmesi için karbonat ve su ile çalkalayıp durulayabilirsiniz.

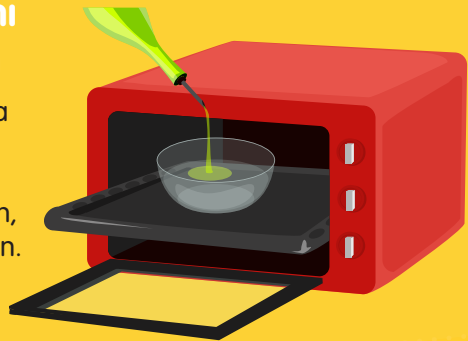
193 Pilavın dibi tutarsa

Pilavın üzerine bir dilim beyaz ekmek koyup 10 dakika bekletin. Ekmek, yanık kokusunu tamamen alacaktır.



194 Fırın kokularını gidermek için

Fırınıza sinmiş kokular varsa fırınınızın ortasına yarısı sirke yarısı su ile doldurulmuş bir kap koyun. Birkaç dakika ısıtın, daha sonra soğumaya bırakın.





195 Çöp kokmasın, mis koksun

Çöp kovasının dibine gazete kâğıtlarını koyun ve bir miktar karbonat serpin, üzerine çöp torbasını geçirin. Çöp kovanızdaki kötü kokulardan kurtulduğunuzu göreceksiniz.

196 Buzdolabındaki kötü kokular

Buzdolabınızda zaman zaman oluşan kokuları önlemek için küçük bir tabağa üç dört dilim limon koyun ve buzdolabının en alt gözüne yerleştirin. Dilimleri her sabah yenilemeyi unutmayın. Küçük bir kâseye koyacağınız sütle de aynı sonucu alabilirsiniz.

197 Balık kokan ellere

Elinize sinen balık kokusunu gidermek için önce elinizi soğuk suyla yıkayın, sonra limonla ovun. Hazırda varsa haşlanmış patatesle ovmak da işe yarayacaktır.



198

Mutfağınızın havasını değiştirin

Özellikle kokulu yemeklerden, kızartmalardan sonra mutfağınızın havasını değiştirmek için portakal, mandalina ve elma kabuklarını bir tencereye koyun üzerine su doldurun, tarçın ekleyip kaynatın. Buharı evinize yayılana kadar kaynasın. Ferah ve doğal koku uzun süre mutfağınızda kalacaktır.

199

Kokusuz parmaklar

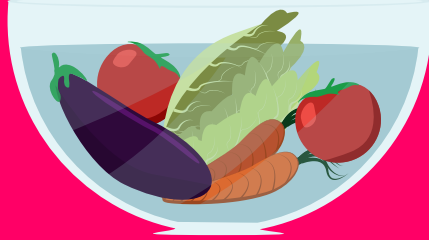
Soğan soymaya başlamadan önce parmaklarınızı sirkeye batırırsanız, soğan kokusunun elinize sinmesini engellemiş olursunuz.



ŞİPŞAK TEMİZLİK

200 Sebze yıkarken

Yapraklı sebzeleri yıkamadan önce 2 dakika kadar tuzlu ve sirkeli suda bekletin, çamurları kolayca dibe çökecektir.



201 Tencere dibin kara!

Teflon tava ve tencerelerinizin dibindeki inatçı lekeleri çıkarmak için bir bardak suya iki çorba kaşığı karbonat ve yarım su bardağı sirke karıştırın. Karışımı tava ve tencerenizin içine dökün ve 10 dakika kaynatın. Lekeler kolayca çıkacaktır.

202 Çelikleriniz yeniden parlansın

Çelik tencereleriniz, çaydanlıklarınız parlaklığını yitirdiyse buzdolabı poşetinin üzerine krem deterjanı döküp ovalayarak temizleyin. Ardından iyice durulayın, ıslıl ıslıl parladıklarını göreceksiniz.



Bulaşık teliniz mi bitti?

203

Mutfakta bulaşık teliniz bittiyse hemen bir parça alüminyum folyo koparın, elinizle buruşturun ve tencerelerinizi onunla ovun. Aynı sonucu alacaksınız.

204 Metal evye temizliği

Metal evyenizi iyice kurulayın, üzerine bir miktar un serpin ve temiz bir bezle ovun. Parlaklığına şaşıracaksınız.

Dibi kirlenen sürahiler 205

Dibi kirlenen sürahilerin içine bir avuç tuz ve sirke koyup iyice çalkalayın ardından durulayın. Tertemiz olacaktır.



206 Kesme tahtası

Kesme tahtanızı temizlemek ve koku oluşmasını önlemek için -işiniz bittikten hemen sonra- üzerine tuz serpilmiş yarım limonla ovun. Bir süre bekledikten sonra yıkayın. Tahtanız hem kolay temizlenir hem de kokusu kalmaz.

207 Ellerdeki sebze lekeleri

Avucunuzun içine bir miktar tuz alın ve limon kabuğuyla avuçlarınızı ovun. Kabak, patlıcan ya da asma yaprağı gibi sebze lekeleri kolayca çıkacaktır.

208 Fırında ızgara yaparken

Izgara yaparken fırının yağlanmaması için hem alt tepsinize hem de tel ızgaraya pişirme kâğıdı serin. Izgaraya serdiğiniz kâğıdı birkaç yerinden delin ki yağlar birikmeden aşağıya akabilsin. Böylece fırınınız kirlenmez ve kalıcı yağ oluşmaz.



209 Ocaklara yağ kalkanı

Kızartma yapmadan önce ocağınızın telini ve ocak başlarını çıkarın. Alüminyum folyo ile tüm ocağı kaplayın. Folyonun ocak başlarına denk gelen kısımlarını kesip çıkarın. Ocak başlarını ve telini folyonun üzerine yerleştirin. Tüm yağ folyoya sıçrayacak, ocağınız tertemiz kalacaktır. Temizlikten artan zaman sizin olsun.

210 Sirkenin marifeti

Bulaşık makinesinde parlatici kullanmak istemiyorsanız, parlatici ayarını düşürerek elma sirkesi ya da beyaz sirke kullanabilirsiniz. Sirke bulaşıklarınızı doğal olarak parlatacak, sağlığını korunacaktır. Aman dikkat sirke kullandığınız yıkamalarda, çamaşır suyu kullanmayın.

211 Organik kireç sökücü

Zamanla çaydanlık ve su ısıtıcısında oluşan kireçleri sökmek için içlerine kireçlenen kısmı geçene kadar su doldurun ve bir yemek kaşığı limon tuzu atıp kaynatın. Su kaynadıkça kireçlerin söküldüğünü göreceksiniz. Kireçler sökülüp işlem bitince, limon tuzlu sıcak suyu lavabolarınıza dökün. Tıkanıklıkların açılmasına yardımcı olacaktır.



212

Hamur açarken tezgâhlar kirlenmesin

Özellikle kurabiye yaparken ya da şeker hamuruyla çalışırken tezgâhın üzerine pişirme kâğıdı serip köşelerinden bantlayarak sabitleyin. Böylece hamuru kolayca açabilir, zemine yapışmadan alabilirsiniz. İşiniz bitince tezgâhı temizlemek durumunda da kalmazsınız.



213

Mangal ızgarasını temizlemek

Mangal ızgaranızı kolayca temizlemek için ızgaranız henüz ılıkken nemli bir gazete kâğıdına sarın ve biraz bekleyin. Artıklar yumuşayacağı için yıkadığınızda kolayca çıkacaktır.

Sıçramayan yağlar

214

Kızartma yaparken, yağa biraz tuz ilave ederseniz yağın sıçramasını engellemiş olursunuz. Yeşil biber kızartırken bile.



215 Blender temizliği

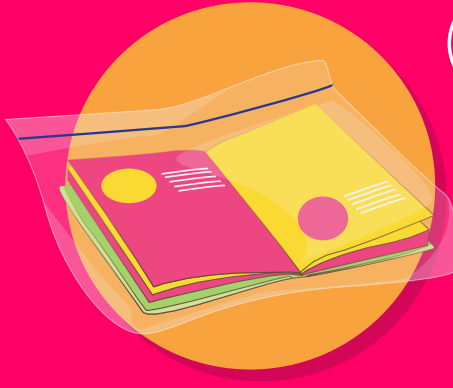
Blender'ları kullandıktan hemen sonra yarısına kadar ılık su doldurun ve çalıştırın. İçindeki tüm lekelerin çıktığını göreceksiniz. Biraz daha zorlu kirler için suya çok az -kprp taşmayacak kadar az- bulaşık deterjanı da ilave edebilirsiniz. Ardından durulamayı unutmayın.

216 Parlayan musluklar

Musluklarınızda oluşan inatçı su lekelerini gidermek istiyorsanız, yemeklerinizden arta kalan limonlarla ovun. Lekeler çıkacak, musluklarınız parlayacaktır.

217 Fırın kapağı temizliği

Fırın kapağındaki camı temizlemek için fırını biraz ısıtın. Isınan kapak camına yağ çözücü spreysıkıp üzerini streç filmle kapatın. 15 dakika sonra streç filmi çıkarın ve sünger ya da bezle silin. Kirler kolayca çıkacaktır.



218

Yemek kitabınız kirlenmesin

Yeni bir tarif denerken yemek kitabınızı buzdolabı ya da kilitli poşetin içine geçirin. Kitabınızı kirlenme kaygısı olmadan, rahatça tarifi uygulayıp yemeğinizi yapabilirsiniz.

Paslardan kurtulmak

219

Bıçak, konserve açacağı vb. gibi eşyalarınız paslandığında, bir soğanı ortadan ikiye kesin, üzerine pudra şekeri ya da toz şeker serpin. Paslı bölgeyi ovun. Pasın nasıl bu kadar kolayca çıktığına ve metalin parlaklığına inanamayacaksınız.



SAKLAMANIN İNCELİĞİ

220 Yarım kalan sucuklar ve kaşarlar

Yarım kalan sucuklarınızı önce kâğıt havluya, kaşarlarınızı ise pişirme kâğıdına sarın. Sonra kilitli poşete koyun ya da streç filme sarın. Bozulmadan ve kokusuz bir şekilde saklamış olursunuz.



221 Yufka saklama

Bir hafta içinde kullanmayı düşündüğünüz yufkalarınızı sarılı oldukları kâğıtla birlikte kuru ve temiz bir beze sarın. Buzdolabı poşetine koyup havasını alın, ağzını kapatın ve buzdolabına yerleştirin. Yufkalarınız bir hafta, birbirine yapışmadan aynı tazelikte kalacaktır.

222 Beyaz peynirler çok yaşasın

Kalıp beyaz peynirleri biraz kalınca dilimleyin. Her bir parçayı ayrı ayrı önce streç filmle ardından pişirme kâğıdıyla sarıp buzdolabında saklayın. Uzun süre tazeliklerini korusunlar.



223 Bozulan salçalara son

Salçanızı kilitli poşetlere koyun, düzeltip tabaka hâlinde yayın, havasını boşaltıp ağzını kapatın ve buzluğa kaldırın. Yemekleriniz için üzerinde bakteri oluşmamış, asitten bozulmamış taze salçayı kırarak istediğiniz miktarda kullanabilirsiniz.

Kurban etleri

224

Kurban etlerinin saklanması ve dağıtılması için en temiz ve pratik yöntem buzdolabı poşetlerine koymak. Etleri buzdolabında bozulmadan, uzun süre güvenle ve kokusuz saklayabilir, temiz bir şekilde dağıtabilirsiniz.

Balığı saklarken

225

Büyük balıkları buzluğa yerleştirirken, her birini ayrı ayrı buzdolabı poşetlerine koyun. Sonra derseniz hepsini daha büyük bir poşetin içine alabilirsiniz. Böylece balıklarınız birbirine yapışmaz, istediğiniz kadarını kolayca alıp kullanırsınız. Poşete koyarken üstlerine biraz da limon sıkın, çözöldüğünde kokusu çok hafifleyecektir.



226 Taze kurabiyeler

Kurabiyelerin taze kalması için teneke bir kaba ya da kavanozlara koyun ve içlerine bir avuç pirinç atın, bayatlama sorunu ortadan kalkacaktır. Daha uzun süre saklamak istiyorsanız buzdolabı poşetine koyup buzluga atabilirsiniz.

227 Kışlık sucuk yapınca

Kıyma, baharat ve sucuk harcıyla sucuk içinizi hazırlayın. Malzemelerinizi bağırsağa ya da torbaya koymak yerine, kısa rulolar hâlinde streç filme sarın, buzdolabı poşetine yerleştirip buzluga koyun. Buzluktan çıkardıktan 5 dakika sonra rahatça dilimleyip pişirebilirsiniz.

228 Konservesiz kış hazırlığı

Konserveye ayıracak zamanınız yok mu? Yazdan aldığınız tüm sebzeleri duruma göre haşlayın, pişirin ya da çiğ olarak buzdolabı poşetlerine koyup buzluga kaldırın. Kışın ortasında bile yaz sebzelerini sağlıklı tüketin.



229 Limon saklamak için

Limonu yıkayıp buzluğa koyun. Donmuş limonu soymanıza gerek olmadan istediğiniz zaman rendeleyerek kullanabilirsiniz. Yemeklerinizin üzerine serpebilir, salatalara, dondurmaya, keklere, kurabiyelere, çorbaya, makarna sosuna ya da balık porsiyonlarına katabilirsiniz.

230 Sebzelerin ömrü uzasın

Pazardan aldığınız yeşil sebzelerin ömrünü uzatmak için yıkadıktan sonra suyunu iyice süzdürün, kuruduktan sonra kâğıt havluya sarın, poşetlere koyun ve poşetleri birkaç yerinden delerek buzdolabında saklayın.

Hazır dizilmiş yaprak sarması 231

Buzdolabı poşetini, poşetin ebatlarına uygun bir tencerenin dibine yerleştirin. İçine hazırladığınız yaprak sarmalarını düzgün bir şekilde pişirecekmiş gibi dizin. Poşetin ağzını kapatın ve buzluğa kaldırın. Pişireceğiniz zaman buzluktan çıkarın, kalıp hâlinde aynı tencereye oturtun ve pişirin. Sarmaları tekrar dizmekle uğraşmamış olursunuz. Bu işlem için streç filmi de kullanabilirsiniz.



232 Son kullanma tarihi

Yiyeceklerinizi koyduğunuz kilitli ya da buzdolabı poşetlerinin üzerine paketleme tarihini yazın. Böylece hangi yiyeceğinizi ne kadar süredir sakladığınızı görebilirsiniz.

Taze kahve

233

Kahvenizi cam kavanoza koyup içine iki tane kesme şeker atın. Kavanozu hava almayacak şekilde kapatın, uzun süre taze kalacaktır.

Patatesler filizlenmesin

234

Fazla miktarda patatesiniz varsa arasına bir iki tane elma koyun. Patateslerinizin sekiz hafta boyunca filizlenmesini ve büzüşmesini önlemiş olursunuz. Elmaları arada değiştirmeyi unutmayın.



235

Mutfakta vakumlama

Saklayacağınız malzemeleri buzdolabı poşetine koyun ve poşetin ağzını büzün. Pipeti yerleştirin, poşeti kıvrarak pipeti sarmasını sağlayın. Poşetteki havayı içinize çekerek alın. Pipeti çıkarın, poşeti birkaç kez daha kıvrıp düğümleyin. Yiyeceğin durumuna göre buzdolabı ya da buzlukta saklayın. Poşetin içinde hava kalmadığı için malzemeleriniz daha uzun süre taze kalacaktır.

236

Küp küp tereyağı

Tereyağını dondurucuya kaldırırken küp küp kesin ve bir buzdolabı poşetine koyun. Böylece her seferinde donmuş tereyağını kesmek zorunda kalmazsınız.

Kıyma porsiyonları

237

Aldığınız kıymayı buzdolabı poşetine koyun, üstüne bastırarak ince tabaka hâlinde yayın, elinizin kenarıyla ya da parmağınızla bastırarak karelere ayırıp buzluga kaldırın. Hem fazla yer kaplamaz hem de lazım olduğunda bir iki kareyi kolayca kırıp kullanabilirsiniz.



238 Sarımsakları nasıl saklasak?

Çok sayıda sarımsağı tek seferde soyun, buzdolabı poşetlerine koyup dondurucuda saklayın. İhtiyaç duyduğunuz zaman çıkarıp yemeklerinize ekleyin. Buzluktan çıkan sarımsakları bir iki dakika bekletirseniz kolayca doğrayabilirsiniz. Yeni soyulmuş sarımsağın aksine, ellerinizi yıkayınca kokusu daha çabuk çıkacaktır.

239 Pratik minik soğanlar

Soğanları minik minik doğrayıp buzdolabı poşetlerine koyun, havasını alın, ağzını bağlayıp dondurucuya yerleştirin. Yemek yaparken lazım oldukça çıkarıp kullanabilirsiniz. Pişirirken kokusu da hafif olacaktır.

240 Domatesler çürümesin

Domateslerin çabuk çürümesini önlemek istiyorsanız koparılan kısımları aşağıda kalacak şekilde yerleştirin. Koparıldığı yerden nem ve hava girişi engellenmiş olacağı için uzun süre taze kalmalarını sağlamış olursunuz.



241 Yaprakların koruması altında

Meyvelerin arasına herhangi bir tür yaprak yerleştirirseniz uzun süre taze kalırlar.

242 Meyve dilimleri kararmasın

Jölesiz pastaların üzerinde kullanılan muz, elma, armut gibi meyveler çok kısa sürede kararmaya başlar. Doğradığınız meyveleri pastanın üzerine dizmeden önce limonlu suya batırır ya da üstlerine limon sıkarsanız kararmalarını önlemiş olursunuz.





243

Muzlara biraz daha zaman

Muzları mümkün olduğunca çabuk tüketmek gerekir. Ancak biraz daha uzun süre taze kalmasını istiyorsanız kopardığınız muzların saplarını streç film ya da alüminyum folyo ile sarıp oda sıcaklığında koruyabilirsiniz. Muzlar buzdolabında daha çabuk kararır.

244

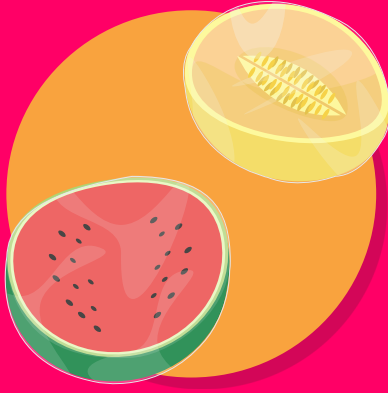
Turşu, zeytin ve incir yaprağı

Yaptığınız turşu ve zeytinlerin uzun süre dayanması için üzerlerine incir yaprağı kapatın.

245

Böceklere karşı

Kuru bakliyatlarınızın böceklenmesini önlemek için saklama kabına bir çorba kaşığı tuz atın. Unlarınız içinse un koyduğunuz kavanoz ya da kabın için bir adet defne yaprağı koyabilirsiniz.



Buzdolabına kavun-karpuz koyarken

246

Yarım hâlde olan kavun ve karpuzu, streç filme sarıp buzdolabına koyarsanız kokuları diğer yiyeceklerinize sinmeyecek, açıkta kalan yüzleri yumuşayıp bozulmayacaktır.



247 Ağız açık yemek kalmasın

Artan gıdalarınızı buzdolabına mutlaka kapaklı kaplarda koyun. Kapakları bulamıyorsanız, üzerlerini streç filmle sarabilirsiniz. Kokuyu, dökülmeyi ve yemeklerin kurumasını engellemiş olursunuz.

248 Her mevsim enginar

Enginarları temizledikten sonra, tek tek kilitli poşetlere koyun, üstlerine örtecek şekilde limon suyu ekleyin, bir dilim de limon atın. Poşetin ağzını kapatın ve derin dondurucuya yerleştirin. Karaciğer dostu enginarları her mevsim yiyebilirsiniz.

ŞİMDİ YAP, SONRA KULLAN



249 Çabuk çorba

Mercimek, soğan, patates ve havucu haşlayıp blender'dan geçirin. Saklama kaplarına veya buzdolabı poşetlerine birer kullanımlık bölüp dondurucuya kaldırın. Akşam işten gelince sıcak suyla karıştırın, baharatını ve tereyağını ekleyin. Çabuk ve sağlıklı çorba tüketmiş olursunuz.



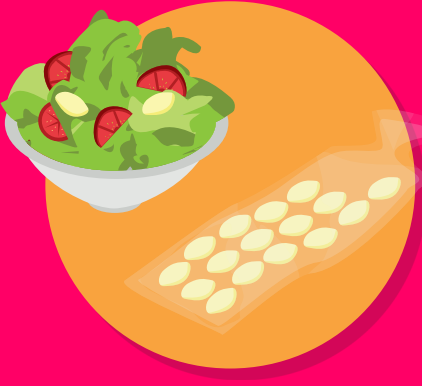
250 Hazır sarılmış börekler

Sigara, paçanga ya da diğer böreklerinizi hazırladıktan sonra pişirmeden porsiyonlara ayırıp buzdolabı poşetlerinde buzuğa kaldırın. Aniden gelen konuklarınıza çözülmesini beklemeden kızartıp ikram edebilirsiniz.

Doğal et suyu tableti

251

Haşladığınız tavuk ya da kırmızı etin suyunu, soğuduktan sonra buz torbalarına doldurup buzuğa yerleştirin. Pilav ya da çorba yapacağınız zaman lezzetli et suyu tabletleriniz hazır.



252 Limon suyu ve meyve suyu

Buz torbalarına önceden sıkıldığınız limon suyunu boşaltarak buzlukta saklayın. Salatanızı hazırlarken içine bir tane ilave edin. Meyve sularınızı da aynı yöntemle saklayabilir, yazın içeceklerinizi tatlandırabilirsiniz.

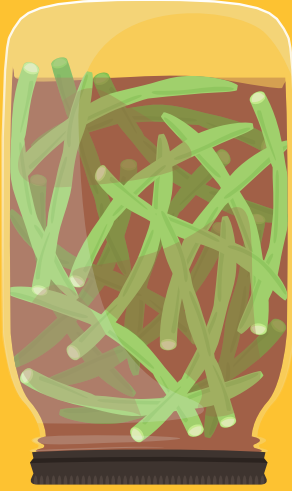
253 Portakal kabuğu

Portakal kabuklarını rendeleyin, bir miktar toz şekerle karıştırıp buzdolabı poşetlerinde dondurucuya kaldırın. Daha sonra yapacağınız kurabiye ve keklerinizde kullanabilirsiniz.

Dereotu, nane, 254 maydanozgiller

Dereotu ve maydanoz gibi yeşillikleri yıkayıp temizledikten sonra doğrayın ve küçük toplar hâlinde birer kullanımlık ayırıp tek tek streç filme sarın. Hazırladığınız yeşillik toplarını buzdolabı poşetine koyarak buzlukta saklayın. Yemek yaparken bir top alıp kullanın, zaman kazanacaksınız.

255 Anında konserve



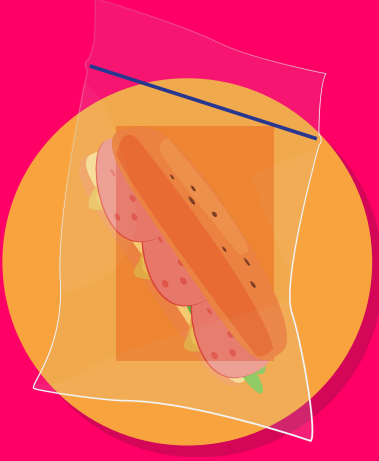
Fazla miktarda yemek yaptığınızda, yemeğin altını kapatmadan sıcak sıcak hızlıca oda sıcaklığındaki bir kavanoza doldurun. Daha önce kullanılmamış, yeni alınmış kapaklarla kavanozun ağzını sıkıca kapatın ve ters çevirin. Soğuyana kadar hiç dokunmayın, yerinden bile oynatmayın. Soğuyunca buzdolabında ya da karanlık ve serin bir yerde saklayabilirsiniz. Yeni pişirilmiş gibi yemeğinizi istediğiniz zaman ısıtıp yiyebilirsiniz.

256 Bayat ekmekleri değerlendirin

Bayat ekmekleri değerlendirmek için küçük parçalara bölüp üzerine biraz zeytinyağı, biraz kekik serpererek fırında 10 dakika pişirin. Soğuyunca bir kavanoza ya da kilitli poşete koyup çorbalarda kullanmak üzere buzdolabında saklayabilirsiniz.

Arpa şehriye 257 kolaylığı

Pilav yaparken arpa şehriyeyi kavurmak için her seferinde zaman ayırmayın. Bir paket arpa şehriyenin tamamını yağsız olarak kavurun, cam kavanozlarda saklayın, gerektiğinde kullanın.



258 Pratik sandviç

Akşamdan çocuğunuz ve kendiniz için sandviçleri hazırlayın, streç filme sarın ve buzdolabına koyun. Sabah bir tane meyveyle kilitli poşetlere koyup çantalarınıza yerleştirin. Hem pratik hem de sağlıklı beslenmeniz hazır.

Her an hazır kırmızı lahana

259

Bir adet orta boy kırmızı lahanayı ince ince doğrayın, tuzla ovup yumuşatın. Ağız sıkıcı kapanan bir kaba ya da kavanoza koyun. Üzerine 3-4 tane limon tuzu atın, küçük boy sirke ve aynı oranda su ekleyin. Salatalarınız daha pratik ve lezzetli olacaktır.



MUTFAKTA KOLAY YOLLAR



260 Buzunuz çabucak erimesin

Yemek masanızda buzların çabuk erimesini istemiyorsanız, buz kabınızı alüminyum folyo ile kaplayabilirsiniz.



261 Kavanozlar tık diye açılsın

Sıkışan kavanoz kapağını açabilmek için kavanozu ters çevirerek kapağını sıcak suyun içine koyun, sıcak su akan musluğun altına da tutabilirsiniz, birkaç dakika bekletin. Kuru bir bez ya da eldiven yardımıyla kapağı çevirin, kolayca açıldığını göreceksiniz.

262 Tereyağı ile yoğurt mayalamak

Yoğurt mayalayacaksınız ama evde mayanız kalmamışsa 1 tatlı kaşığına yakın tereyağı işinizi görecektir.



263 Yumurtanın sarısını ayırmak

Yumurtayı bir tabağa kırın, boş bir pet şişenin kapağını açın ve pet şişenin ucunu yumurtanın sarısına iyice yaklaştırın, pet şişeyi sıkıp içindeki havayı boşaltın, elinizi gevşettiğinizde şişenin içine havayla birlikte yumurtanın sarısı da girmiş olacak.

Olgun kiviler

264

Aldığınız kiviler çok sertse olgun bir elma ya da armutla birlikte buzdolabı poşetine koyun, poşetin ağzını kapatıp buzdolabında bir gece bekletin. Ertesi güne kadar olgunlaşmış yumuşamış olurlar.

Taze yumurta nasıl anlaşılır?

265

Haşlayacağınız yumurtayı yavaşça suyun içine bırakın. Taze olan yumurtalar suyun dibine batarken, üç dört günlük olanlar ortada duracak, bayat olanlar ise suyun üstünde yüzecektir. Haşlama yapmayacaksanız, yumurtayı önce başka bir kâseye kırmak en garantili yöntemdir. Yumurtanın sarısı yayılıyor ve dağılıyorsa bayat, bombeli şekilde duruyorsa taze demektir.

266 Poşete sıvı doldururken

Buzdolabı poşetinin içine sıvı bir şey koyarken poşeti bir su bardağı ya da uygun bir kap içerisine yerleştirin. Poşetin ağız kısmını dışa doğru çevirip bardağın ya da kabın ağız kısmına geçirin. Sıvıyı dökmeden kolayca doldurabilirsiniz.

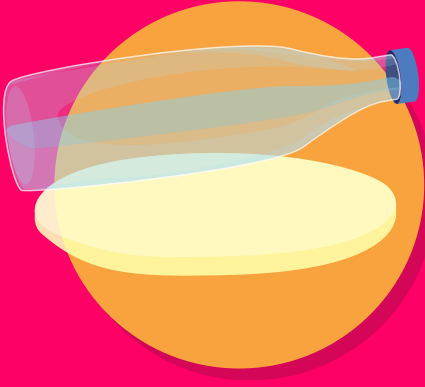


267 Sebzelerin rengi nasıl korunur?

Pişirmek istediğiniz sebzeyi öncelikle kaynar suya koyun ve sebzelerin diriliğine göre en fazla 1-2 dakika sonra alıp buzlu suya koyun (sıcak-soğuk şok). Bu şekilde sebzelerin dirilikleri kaybolmamış ve renkleri bozulmamış olacaktır.

Buzdolabınız nemlendiyse 268

Buzdolabınızın içine küçük bir kaptan, ağız açık bir şekilde tuz koyun. Tuz içerdeki nemi alacağı için dolabınız daha randımanlı soğutacaktır.



269 Merdane yerine

Hamur açarken, merdane yerine içi buz gibi su dolu bir şişeyi de kullanabilirsiniz. Hamurunuz daha kolay açılacaktır.

Ramazanda pideler hep taze

270

Bir gün önceden kalan pidelerin yeniden sıcak olmasını istiyorsanız, üzerine biraz su serpin ve pişirme kâğıdına sarın. Düşük ısıda 5-10 dakika fırınlayın. Pideniz yeniden taptaze ve sıcak olacaktır.

Peynir nasıl rendelenir?

271

Beyaz peyniri buzluğa koyun ve 15 dakika kadar beklettikten sonra rendeleyin. Dağılmadan, kolayca rendelendiğini göreceksiniz..

272 Kapaklı poşet yapımı

Poşetlere yerleştirdiğiniz erzakların ağzlarını sıkıca kapatmak için pet şişelerinin kapak kısımlarını, vidalı bölümün biraz altından düzgünce kesin. Kapaklarını açın, kapağın geçtiği vidalı bölümden poşetin ağzını geçirin ve kapağı takabilmek için poşetin ağzını geriye doğru açın, içindeki havayı mümkün olduğunca boşaltın ve kapağı kapatın. Erzaklarınızı hava almadan güvenle saklayabilirsiniz.



273 Yoğurtlu çorba yaparken

Yoğurtlu çorba yaparken aklınızda bulunması gereken şey, tuzu en sona bırakmanızdır. Aksi takdirde yoğurt kesilir, çorbanız da heba olup gider.

274 Kaymaksız süt pişirmek için

Sütünüzün kaymaksız olmasını istiyorsanız kaynatırken içine bir parça tuz atın, kaymak tutmayacaktır.



275 Kabına sığmayan sütlere

Kaynayan sütün taşmasını önlemek için tahta bir kaşığı tencerenin üzerine yatay şekilde yerleştirebilir ya da tencerenin ağız kısmına bir miktar sıvı yağ sürebilirsiniz.



276 Geç bayatlayan ekmekler

Evde ekmek yaparken malzemelerinizin içine bir tane haşlanmış ve ezilmiş patates koyun. Ekmeğiniz çok daha geç bayatlayacaktır.

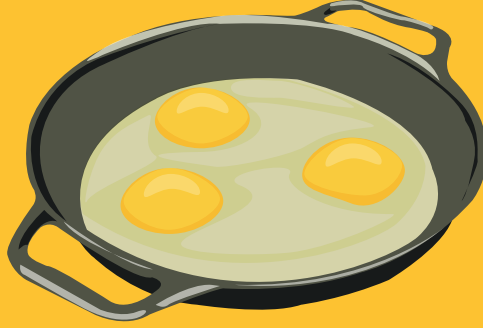
277 Tereyağını eritirken

Ocakta tereyağını eritirken içine bir miktar zeytinyağı ilave ederseniz, tereyağının yanmasını önlemiş olursunuz.

278

Sahanda yumurta yaparken

Yağı koyduktan sonra sahanın dibine biraz un serpin. Bu yöntem, yumurtanın tavaya yapışmasını ve dağılmasını önleyecektir.



279

Donmuş tereyağı kullanımı

Yemek yaparken, donmuş tereyağını hemen kullanmanız gerekiyorsa buzluktan çıkarın ve ihtiyacınız kadarını rendeleyin. Hem zamandan kazanırsınız hem de yağınızın geri kalanını tazelikle saklayabilirsiniz.

Soğanlar kararmasını

280

Soğanları kavururken üzerine biraz un serperseniz kararmalarını engellemiş olursunuz.



281 Tencere kapağı buğulanmasın

Yemek pişirirken cam tencere kapaklarının buğulanmasını istemiyorsanız, kapağın iç yüzeyini limon kabuğu ile silebilirsiniz.



282 Yumurta tadı

Hamur işi yaparken yumurta tadını azaltmak için beyazını ve sarısını ayrı kaplarda çırparak kullanabilirsiniz.

283 Dumansız ızgara

Fırında ızgara yaparken duman olmasın istiyorsanız, fırının en altına ısıya dayanıklı bir kapta su koyun. Su, dumanı ve yağı emecektir.



284 Balık unlama

Balık pişireceğiniz zaman balıkları tek tek unlamakla zaman kaybetmeyin, bir poşete unu koyun, tuzunu ekleyin balıkları içine atıp karıştırın. Aynı anda hepsini unlamış olursunuz.

285 Krep hamuru ayarı

Krep hamurunu bitmiş mayonez ve ketçap şişelerinin içine koyabilirsiniz. Böylece hem hamurun daha uzun süre dayanmasını sağlayabilir hem de tavaya istediğiniz kadar ve istediğiniz şekilde hamur yayabilirsiniz.

286 Reçelin şekerlenmemesi için

Yaptığınız reçellerin kolay kolay şekerlenmesini istemiyorsanız, reçeli pişirirken limon suyunu ateşten almaya yakın ilave edin. Aksi takdirde, erken konulan limon suyu, reçelin renginin ve kıvamının koyulaşmasına sebep olacaktır.

287

Şekil kolaylığı

Mozaik pastanın şeklinin düzgün olmasını istiyorsanız, kek kalıbının içine streç filmi kenarlarından taşacak şekilde yerleştirin, hazırladığınız karışımı dökün. Streç filmin taşan kısımlarıyla üstünü kapatıp buzlukta dinlendirin. Soğuduktan sonra pastanızı streç film sayesinde kolayca kalıptan çıkarıp dilimleyin. Uğraşmadan temiz ve şık bir sunum elde etmiş olursunuz.

288

Domatesin kabuğu

Domateslerinizi önce sıcak suya batırıp çıkarın, üzerine ince bir çizik attıktan sonra bıçağın tersini domatesin yüzeyinde çok hafif bastırarak gezdirin. Kolayca soyulacaktır.

Sucuk soyarken

289

Sucuk zarını kolayca çıkarmak için zarı bıçağın ucuyla boydan boya çizin, sucuğu ıslak bir bezle sarıp bir süre bekleyin. Nemlenen zar daha kolay soyulacaktır.



290

El değmeden sarımsak soyma

Çok miktarda sarımsağı kısa sürede soymak için, bir iki baş sarımsağı alın ve baş kısmından, sert olan bölümü, kesin. Orta boy bir kavanoza koyun, ağzını kapatın ve kavanozu iyice sallayın. Bir süre sonra tüm sarımsakların soyulduğunu göreceksiniz.

291

Közlenmiş patlıcan ve biber

Közlediğiniz patlıcanları ve biberleri buzdolabı poşetine koyun, 10 dakika kadar bekletin. Kabuklar kolayca, neredeyse kendiliğinden çıkacaktır.

Çabucak patates soyma

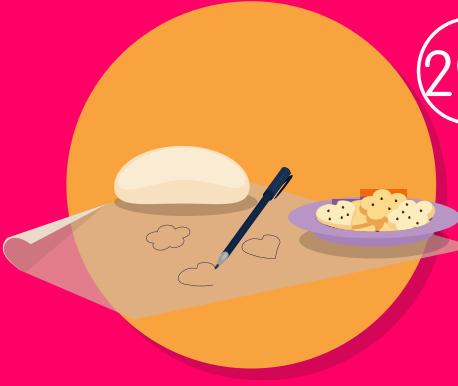
292

Patatesleri haşladıktan sonra hemen buzlu suya sokarsanız, kabukları sadece beş saniye içinde soyulmuş olacaktır.



293

Pişirme kâğıdında kurabiye şekli



Yapacağınız kurabiye şekillerini önce pişirme kâğıdına çizin ve üzerine malzemeyi döşeyip şekillendirin. Elle şekil vermekten daha pratik ve şık bir çözüm.

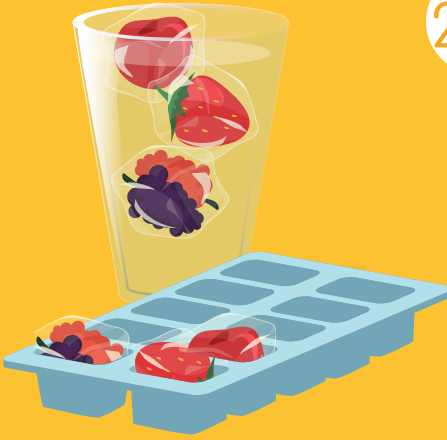


294

Poşette tart hamuru açma

Tart hamuru açarken merdaneye yapışmasını istemiyorsanız, hamuru buzdolabı poşetinin içine koyun ve merdaneyi poşetin üzerinde çevirerek açın. Hamurunuz düzgünce açılırken un eklediğiniz için tartınız da daha gevrek olacaktır.





295

Buz kalıplarınız şenlensin

Buz kalıplarını doldurduğunuz suyun içine kiraz, nane yaprağı, vişne, çilek vb. küçük meyveleri ya da küçük küçük doğradığınız meyve parçalarını koyun. İçeceklerinizde kullanacağınız dekoratif buzlar yaparsınız. Suyu kaynatıp soğuttuktan sonra dondurursanız, buzlarınız da kristal gibi canlı görünecektir.

Çatlamış yumurtayı haşlamak

296

Yumurtadaki çatlağın üzerine biraz limon sürün, haşlama suyuna bir yemek kaşığı sirke ilave ederek yumurtayı haşlama suyunun içine, kaşık yardımıyla yavaşça bırakın. Yumurtanız dağılmadan haşlanacaktır.

Kalıbını bırakmayan keklerle

297

Pişirdiğiniz kek, kalıbından çıkmıyorsa kabın altına ıslak bir bez yayararak biraz bekletip öyle çıkarmayı deneyebilirsiniz. Daha kolay çıkacaktır.



298

Buzdolabı poşetiyle pasta süsleme

Evinizde pasta süsleme aparatınız yoksa bir adet buzdolabı poşetini alın, içine krem şanti ya da pasta kremasını koyun. Alt uçlarından birini tutun ve poşetin ağız kısmıyla birleştirip bağlayın. Kremanız üçgen şeklinde diğer uca birikecektir. Biriktiği krema dolu ucu delerek şık süslemeler yapabilirsiniz.

309

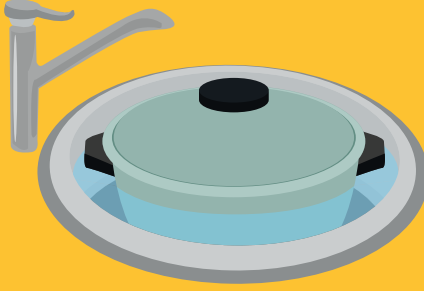
Jöleyi kalıptan kolay çıkarma

Jöleyi kalıplara boşaltmadan önce, kalıpları soğuk sudan geçirip ince bir tabaka yağ sürerseniz kalıptan çıkarmanız daha kolay olacaktır.

Yumuşayan bisküviler

300

Açıkta unutulup yumuşayan bisküvileri küçük bir tepsiye koyup birkaç dakika fırında ısıtın. Yeniden tazecek olduklarını göreceksiniz.



301 Yemeğin dibi tutarsa

Yemeğin dibi tutarsa lavabonun içini soğuk suyla doldurun. Sıcak tencereyi kapağını açmadan suya koyup 15 dakika bekletin. Ardından yemeği başka bir tencereye alın. Soğuk su, yemeğin yanık tadını alacaktır.

302 Soğan ve gözyaşı

Soğanları doğramadan önce kesme tahtanızın üzerini bir miktar sirke ile silebilirsiniz. Sirke, asidin yukarı çıkmasını engelleyeceğinden gözleriniz etkilenmeyecektir. Sirke kokusundan rahatsız oluyorsanız, doğrama sırasında dudaklarınızın arasına, kükürtlü kısmı dışa gelecek şekilde, bir iki kibrit çöpü de tutabilirsiniz.

303 Tuzu kaçan yemeklere

Yemeğin tuzu fazla kaçtıysa hemen içine bir adet patatesi irice dilimleyerek atın. Patatesler tuzu çekecektir. Sulu yemeklerde rahatlıkla uygulayacağınız bu yöntemi, pilavlarda suyunu çekmeden önce fark edip uygulamanız gerekir.



304 Parlak renkli marmelatlar

Evde yaptığınız marmelatların içine birkaç tane çekirdeksiz kuru üzüm atın, daha canlı bir renk kazanırlar.

305 Soslu makarna ısıtmak

Ocağa yarıya kadar su koyduğunuz bir tencere yerleştirin. Su kaynayınca makarna kabını, kaynar su dolu tencerenin üzerine koyun (benmari usulü) bir süre ocak üzerinde bekletin. Suyun ısıyla makarnanız dibini tutmadan kolayca ısınacaktır. Pilav ısıtmak için de aynı yöntemi kullanabilirsiniz.

Çatlak tabak tamiri 306

Çatlak porselen tabağınızı bir tencereye yerleştirin ve üzerini süt ile doldurun. Çok kısık ateşte 45 dakika kaynatın ve soğumaya bırakın. Çatlaklardan eser kalmayacaktır.



307 Domates salçanız ekşiyse

Domates salçanız ekşiyse içine bir tane havuç rendeleyebilirsiniz. Havuç salçayı tatlandıracaktır.

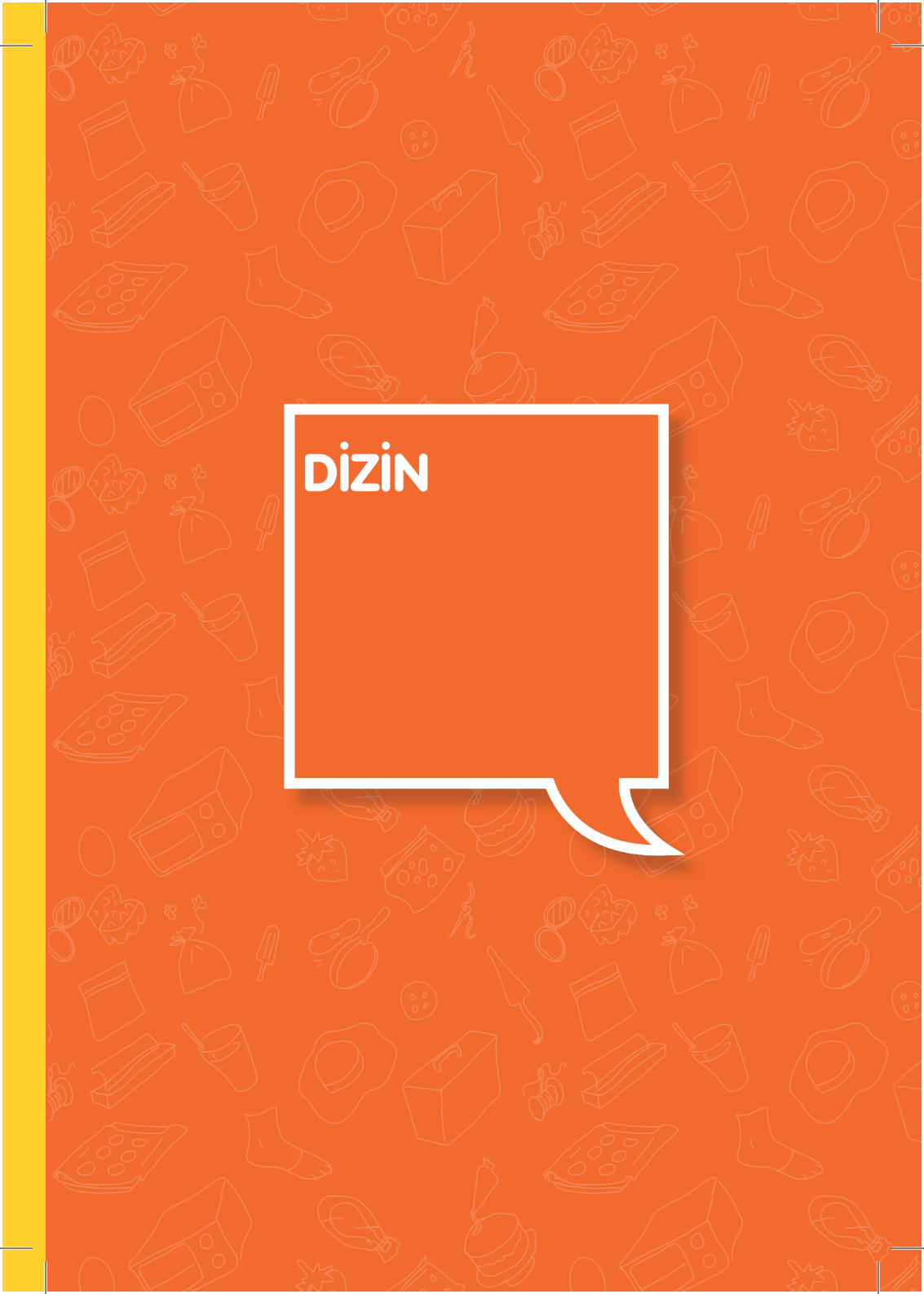
308 İçecekler çabuk soğusun

İçeceklerin hemen soğumasını istiyorsanız, soğuk suyla ıslattığınız 1-2 kat peçeteye ya da kâğıt havluya sarın, sonra buzluğa koyun. Çok daha kısa sürede soğuduğunu göreceksiniz.

Rulo köfte yaparken 309

Kıymayı rulo yapmak için pişirme kâğıdını serin, kıymayı üzerine yayın. Kıymanın içine istediğiniz malzemeleri koyup rulo hâline getirin. Pişirme kâğıdı hem rulo yapmamızı kolaylaştırır hem de kıymanın yapışmadan ayrılmasını sağlar.

Bu kitapta yer alan fikir ve önerilerin bilimselliği, doğruluğu, geğerliliği ve işe yarayıp yaramadıkları kanıtlanmamıştır. Uygulama sırasında ve/veya uygulama sonrasında ortaya çıkabilecek sonuçlardan ve olası zararlardan Koroplast Temizlik Ambalaj Ürünleri San. ve Dış Tic. A.ř., Altın Bilek Yayınları, Happy People Project Ajans ve kitabı hazırlayan sorumlu değildir.



DİZİN



Dizin

H

HEM PRATİK HEM GÜZELİZ 11

KİŞİSEL BAKIM 13

- Ayak bakımı 13
- Daha kalıcı parfümler 13
- Evde balyaj yapımı 14
- Folyo bigudi 16
- Kahve bahane peeling şahane 14
- Kokulu saç bonesi 14
- Maskelerin korunması 15
- Ojeleriniz bozulmasın 15
- Saç boyarken 15
- Saç boyası lekesi 16
- Sağlıklı tırnaklar 13
- Streç filmle saç bonesi 16

MAKYAJ 17

- Göz kalemini açarken 18
- Kırmızı ruj sorunu 17
- Pudra ve ruj 18
- Pürüzsüz ciltler için 18
- Rimel sürerken 17

PRATİK ve GÜZEL ÇÖZÜMLER 19

- Acısız küpe takma 23
- Boya kabınız yok mu? 24
- Cilt bakım kürleri 25
- Çoraplar kaçmasın 22
- Çöp torbasından boya önlüğü 24
- Duşta fönünüz bozulmasın 19
- Düzgün oje sürmek için 21
- Göz farından rengârenk ojeler 23
- Hızlı oje kurutma 21
- Koyu renk ojeler için 24
- Mükemmel french oje 20
- Oje ile ayakkabı boyamak 20
- Ojeniz katılaştıysa 21

- Pratik makyaj çantası 19
- Rujunuzu unuttuğunuzda 23
- Sevdiklerinizi habersiz bırakmayın 25
- Takılara alerjiniz varsa 22

M

MUTFAKTA 73

KÖTÜ KOKULARA SON 88

- Balık kokan ellere 92
- Bulaşıklara balık kokusu sinmesin 88
- Bulaşık makinesinde limon ferahlığı 89
- Buzdolabındaki kötü kokular 92
- Çöp kokmasın, mis koksun 92
- Fırın kokularını gidermek için 91
- Karnabahar mı yaptınız? 89
- Kızartma güzel ama... 88
- Kokusuz parmaklar 93
- Lahana haşlarken 88
- Lavabo kokusuna kahve telvesi 90
- Mutfağınızın havasını değiştirin 93
- Pilavın dibi tutarsa 91
- Tarçın kokulu mutfaklar 89
- Termosa sinen kokular 90
- Yanmış süt 90

LEZZETLİ FİKİRLER 83

- Az kalorili kurabiye 84
- Baklagillerin lezzetine lezzet katın 86
- Bol köpüklü Türk kahvesi 84
- Çay molası 84
- Etin marine edilmesi 83
- Fırında tavuk yaparken 87
- Kabarmayan keklerden çikolata toplarına 83

Lezzetli ciğerler 85
Makarnayı hafifletin 87
Pilavın püf noktası 87
Pofuduk poğaça 85
Salatanın sırrı 86
Yumuşacık börekler 85

MUTFAKTA KOLAY YOLLAR 115

Balık unlama 123
Buzdolabınız nemlendiyse 117
Buz kalıplarınız şenlensin 127
Buzunuz çabucak erimesin 115
Buzdolabı poşetiyle pasta süsleme 128
Çabucak patates soyma 125
Çatlık tabak tamiri 130
Çatlamış yumurtayı haşlamak 127
Domatesin kabuğu 124
Domates salçanız ekşiye 131
Donmuş tereyağı kullanımı 121
Dumansız ızgara 122
El değmeden sarımsak soyma 125
Geç bayatlayan ekmekler 120
İçecekler çabuk soğusun 131
Jöleyi kalıptan kolay çıkarma 128
Kabına sığmayan sütlere 120
Kalıbını bırakmayan keklere 127
Kapaklı poşet yapımı 119
Kavanozlar tık diye açılsın 115
Kaymaksız süt pişirmek için 119
Közlenmiş patlıcan ve biber 125
Krep hamuru ayarı 123
Merdane yerine 118
Olgun kiviler 116
Parlak renkli marmelatlar 130
Peynir nasıl rendelenir? 118
Pişirme kâğıdında kurabiye şekli 126
Poşete sıvı doldururken 117
Poşette tart hamuru açma 126
Reçelin şekerlenmemesi için 123
Rulo köfte yaparken 131
Sahanda yumurta yaparken 121
Sebzelerin rengi nasıl korunur? 117
Soğanlar kararmasın 121

Soğan ve gözyaşı 129
Soslu makarna ısıtmak 130
Sucuk soyarken 124
Ramazanda pideler hep taze 118
Şekil kolaylığı 124
Taze yumurta nasıl anlaşılır? 116
Tencere kapağı buğulanmasın 122
Tereyağı ile yoğurt mayalamak 115
Tereyağını eritirken 120
Tuzu kaçan yemeklere 129
Yemeğin dibi tutarsa 129
Yoğurtlu çorba yaparken 119
Yumurtanın sarısını ayırmak 116
Yumurta tadı 122
Yumuşayan bisküviler 128

SAKLAMANIN İNCELİĞİ 101

Ağız açık yemek kalmasın 110
Balığı saklarken 102
Beyaz peynirler çok yaşasın 101
Bozulan salçalara son 102
Böceklerle karşı 109
Buzdolabına kavun-karpuz koyarken 110
Domatesler çürümesin 107
Hazır dizilmiş yaprak sarması 104
Her mevsim enginar 110
Kışlık sucuk yapınca 103
Kıyma porsiyonları 106
Konservesiz kış hazırlığı 103
Kurban etleri 102
Küp küp tereyağı 106
Limon saklamak için 104
Meyve dilimleri kararmasın 108
Mutfakta vakumlama 106
Muzlara biraz daha zaman 109
Patatesler filizlenmesin 105
Pratik minik soğanlar 107
Sarımsakları nasıl saklasak? 107
Sebzelerin ömrü uzasın 104
Son kullanma tarihi 105
Taze kahve 105
Taze kurabiyeler 103
Turşu, zeytin ve incir yaprağı 109

Yaprakların korunması altında 108
Yarım kalan sucuklar ve kaşarlar 101
Yufka saklama 101

ŞİMDİ YAP, SONRA KULLAN 111

Anında konserve 113
Arpa şehriye kolaylığı 113
Bayat ekmekleri değerlendirin 113
Çabuk çorba 111
Dereotu, nane, maydanozgiller 112
Doğal et suyu tableti 111
Hazır sarılmış börekler 111
Her an hazır kırmızı lahana 114
Limon suyu ve meyve suyu 112
Portakal kabuğu 112
Pratik sandviç 114

ŞİPŞAK TEMİZLİK 94

Blender temizliği 99
Bulaşık teliniz mi bitti? 95
Çelikleriniz yeniden parlansın 94
Dibi kirlenen sürahiler 95
Ellerdeki sebze lekeleri 96
Fırında ızgara yaparken 96
Fırın kapağı temizliği 99
Hamur açarken tezgâhlar
kirlenmesin 98
Kesme tahtası 96
Mangal ızgarasını temizlemek 98
Metal evye temizliği 95
Ocaklara yağ kalkanı 97
Organik kireç sökücü 97
Parlayan musluklar 99
Paslardan kurtulmak 100
Sebze yıkarken 94
Sıçramayan yağlar 98
Sirkenin marifeti 97
Tencere dibin kara! 94
Yemek kitabınız kirlenmesin 100

TARİFLER 75

Basit makarna sosu 76
Büyük balık pişirirken 78

Çikolatalı meyveler 82
Çubuk dondurmalar 76
En hafif patates cipsi 77
Ev yapımı diyet atıştırmalık 76
Fırın torbasında dolma biber 77
Frappe hazırlama 75
Kuru ekmeklerden galeta unu
yapımı 79
kabarık omlet 78
Kahveli buz küpleri 82
Kestane kebab 75
Kolay tavuk yemeği 80
Közde patlıcan salatası 80
Mikrodalga fırında lezzetli
sebzeler 81
Nefis ayva tatlısı 79
Üç saatte turşu kurma 81
Yalancı pizza 75
Yoğurttan çökelek yapımı 78
Zeytinli lezzetler 80

P

PRATİK TASARIMLAR 57

ÇOCUKLARLA EĞLENCELİ ZAMANLAR 70

Balkonda uçurtma keyfi 71
Çocuklara odalarını toplatmak 70
Kırmızı saçlı çim adam 72
Kurabiyelere hediye paketi 70
Küçük poşet balıklar 71
Yap-bozdan tabloya 70

DEKORATİF ÖNERİLER 68

Çekmece içi düzenleyicisi 68
Elmadan şık mumluklar 68
Gümüş kaplama saksılar 69
Konuşan çekmeceler 68
Yoğurt kabı süsleme 69
Yüzüklerin buz kabı 69

KENDİN YAP, YENİDEN YARAT 58

- Çocuklara yeni giysiler 62
- Çöp torbasından çanta örmek 62
- Dikiş kutusu yapımı 58
- En kolay hediye paketi 61
- Eski gömlektten eğlenceli önlükler 63
- Gösteri ponponları 63
- Kavanozda anı saklama 58
- Konserve kutusu süsleme 61
- Küpeleri rendeye takın 59
- Meyve kasalarını değerlendirin 60
- Plastik halkalardan aksesuar askısı 59
- Renkli magnetler 60
- Süt şişelerinden harika vazolar 60
- "Yüksek yüksek tepelere" 61

YARATICI ÇÖZÜMLER 64

- Çatlak vazoyu hayata döndürün 65
- Eski bardaklar, yeni kutular 66
- Fermuar kilidi 64
- Folyo güneşlik 65
- Gece lambası gözünüzü almasın 66
- Geleceğin ressamlarına boyama önlüğü 67
- "Işık, daha çok ışık" 65
- Kedilere streç film topu 67
- Küçük çaplı ısı yalıtımı 66
- Küpeler ayrılmasın 67
- Süpürge filtresi 64

Z

ZAMAN KAZANDIRAN FİKİRLER 27

ÇİÇEK BAKIMI 45

- Çiçeklere kalsiyum desteği 45
- Çiçekleri çoğaltmak 46
- Evde marul yetiştirme 45
- Otomatik çiçek sulama 45
- Saksıda çiçek serası 46

MİS KOKULAR 29

- Çamaşır suyunu streçleyin 29
- Doğal oda kokusu 29
- Dolaplar için 30
- Kokulu lambalar 29
- Kötü kokan ayakkabılar 30
- Mis gibi kazaklar 30

NE, NASIL TEMİZLENİR? 31

- Ah şu tükenmez kalem lekeleri! 35
- Ayna ayna güzel ayna 33
- Bez ayakkabıların yıkanması 33
- Cam ve fayans temizliği 32
- Çay lekesi 32
- Dolap rafları 31
- Etiket izlerinden kurtulmak 36
- Evde doğal temizleyici yapımı 34
- Gereksiz yere petek temizlemeyin 33
- Kapı kolları boyanmasın 36
- Klavye temizlemenin kolay yolu 34
- Mum lekesine kâğıt mendil 36
- Parlak kristaller 31
- Sakız izi 35
- Tüy toplayan eldiven 31
- Yağ lekesine çözüm 32
- Yumuşak havlular 35
- Zeytinyağı mucizesi 34

PRATİK ÖNERİLER 47

- Ayağı sıkın babetler 50
- Ayakkabı bağcıkları 47
- Bebeğinizin çantası 51
- Biberon kapağı kaybolduğunda 49
- Böyle kurur tüller 53
- cep telefonunuz ıslanırsa 50
- Çivi çıkarken pratik yollar 50
- Dışarıda bebek sütü hazırlama 51
- Diş macununu sıkarken 54
- Doğal sineksavar 53
- Dolaplarda rutubetlenme 49
- Düşen vidalar 51
- Evde galoş yoksa 54

Fermuarlar sıkışırsa 48
Halıdaki mobilya izleri 48
Kablolar yay desteği 55
Karıncalara sınır çizin 55
Kedilere her gün taze mama 48
Klavye ve kumanda koruyucu 54
Kot pantolon alırken 56
Kuş kafesi 47
Makaslarınız körelirse 52
Mobilya çiziklerine dolgu 53
Parmağa bol gelen yüzük 49
Parmaklarınız yapışmasın 55
Resim yapmak çok kolay! 52
Standart kıyafet katlama 56
Uzun ömürlü mumlar 47
Zor açılan çekmeceler için 52

SAKLAMA, TAŞIMA, KORUMA 37

Çantalara düzen gelsin 41
Çizmeleri kaldırırken 40
Eşya koruyucuları 41
Giysiler çiçek kokulu torbalara 37
Gümüşleri kararmadan saklamak 38
Güvelere çözüm 37
Halıların saklanması 40
Kablolar dolaşmasın 38
Kışlıkları kaldırırken 37
Kitap koruyucu 38
Kullanılmayan aletler 40
Sezon sonu ayakkabılar 42
Şal ve fular rulosu 42
Vakumlu poşet yapımı 39
Yola çıkarken 39

ÜTÜ YAPARKEN 43

Bir seferde iki ütü yapmak 43
Elbise askısında çamaşır
kurutmak 43
Hızlı ve kolay ütüleme 43
Kırışmayan çamaşırlar 44
Parlak ütü izlerini yok etmek 44
Ütü kâğıdı 44

