

6469

115

اسرار خانه داری

کتابخانه

فاطمه شهریاری

طاهره صمدی نصرت

www.ketab.ir

پدیدآورنده: فاطمه شهریاری ۱۳۴۷، طاهره صمدی نصرت ۱۳۶۷

عنوان: اسرار خانه داری کدبانو: بررسی ترفندهای خانه داری / فاطمه شهریاری، طاهره صمدی نصرت.

مشخصات نشر: قم: اسطوره پنجم ۱۳۹۶.

مشخصات ظاهری: ۹۶ ص

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۸۹۷۰-۰۶-۴

فهرست نویسی بر اساس اطلاعات فیبا

موضوع: اسرار و ترفندهای خانه داری

رده بندی کنگره: ۱۳۹۶، ح ۳ و ۷ / RM ۱۸۳

رده بندی دیسی: ۶۱۶/۰۷۵۶۳

شماره کتابشناسی ملی: ۳۴۸۸۵۲

موبه انتشارات
اسطوره پنجم
م، پاساژ قدس، طبقه پنجم، پلاک ۱۸۸ تلفن: ۳۷۷۳۴۸۳۳ - ۰۲۵

همان: ۰۹۱۹۰۶۵۷۹۶۴ و ۰۹۳۶۷۱۰۲۴۶۵ و ۰۹۳۵۵۳۱۲۲۸۵

اسرار خانه داری کدبانو

فاطمه شهریاری، طاهره صمدی نصرت

ناشر: اسطوره پنجم

چاپ: ذاکر

تیراژ: ۵۰۰ جلد

نوبت چاپ: اول، ۹۶

قیمت: ۶۰۰۰ تومان

مرکز پخش

۰۹۱۹۰۶۵۷۹۶۴

فهرست مطالب

فصل اول	شستشو، نظافت، لکه گیری
لکه گیری.....	۱۱
لکه شمع بر روی کاغذ دیواری.....	۱۱
لکه شمع روی وسایل چوبی.....	۱۱
لکه شمع بر روی تابلوهای نقاشی.....	۱۱
لکه شمع بر روی موزائیک.....	۱۱
لکه شمع بر روی پارچه.....	۱۱
تمیز کردن اثر سوختگی با اتو.....	۱۲
لکه سفید شمع.....	۱۲
لکه بر روی سرامیک.....	۱۲
لکه واکس کفش.....	۱۲
لکه جوهر سیاه.....	۱۲
لکه چای.....	۱۳
لکه قیر.....	۱۳
لکه آدامس.....	۱۳
لکه خون.....	۱۱
لکه های روی گلدان.....	۱۳
لکه خودکار.....	۱۴
لکه چسب.....	۱۴
لکه روغن.....	۱۴
لکه گیری ظروف چینی.....	۱۴
لکه زنگ زدگی بر روی لباس.....	۱۴
لکه گیری شیشه ها.....	۱۴
کندن آدامس از مو.....	۱۵
شستشوی ظروف.....	۱۵
(۱) ظروف روی.....	۱۵
(۲) تمیز کردن ظرف سوخته.....	۱۵
(۳) برطرف کردن بوی پیاز از کارد.....	۱۶
(۴) تمیز کردن فوری استیل.....	۱۶
(۵) شستن فلاسک چای.....	۱۶
(۶) پاک کردن ظروف آلومینیومی.....	۱۶
(۷) شستن بشقابها.....	۱۶
(۸) شستن ظروف بلوری.....	۱۶
شستشوی لباس و پارچه.....	۱۷
شستن لباسهای استرج و کشی.....	۱۷
شستن ملافه.....	۱۷
شستن دستمال آشپزخانه.....	۱۷
شستن لباس با نوشابه.....	۱۷
شستن لباسهایی که ابل دارند.....	۱۷
نظافت پرده حمام.....	۱۸
پاک شدن یقه بلوز مردانه.....	۱۸
تمیز کردن اسفنج.....	۱۸
نظافت وسایل منزل.....	۱۸
شستن پرده کرکره افقی.....	۱۸
تمیز کردن شیشه.....	۱۹
تمیز کردن وسایل چوبی.....	۱۹
پاک کردن سفره.....	۱۹
تمیز کردن کاشی اطراف شومینه.....	۱۹
تمیز کردن پله های سنگی.....	۱۹
تمیز کردن مخلوط کن.....	۲۰
تمیز کردن دیوارهای نقاشی شده.....	۲۰
تمیز کردن اجاق گاز.....	۲۱
تمیز کردن بازوهای کاغذی.....	۲۰
تمیز کردن آلت های پلاستیکی.....	۲۰
تمیز کردن آلت های کاغذی.....	۲۱
تمیز کردن اتومبیل.....	۲۱
نظافت اتومبیل.....	۲۱
کندن برچسب از روی شیشه اتومبیل.....	۲۱
شستن پنجره اتومبیل.....	۲۱
تمیز کردن سپر اتومبیل.....	۲۱
شستشوی اتومبیل.....	۲۲
نظافت وسایل شخصی.....	۲۲
تمیز کردن عینک.....	۲۲
تمیز کردن طلا.....	۲۲
تمیز کردن نقره.....	۲۲
تمیز کردن کفش.....	۲۲

فصل دوم

نکات مهم آشپزی

۳۲	خوشمزه تر شدن خورشت سبزی	۲۵	از بین بردن بوی غذا
۳۲	اگر خورشت شما شور شد	۲۵	چند نکته در مورد رب گوجه فرنگی
۳۲	اضافه کردن آبلیمو به خورشت	۲۵	آسیاب کردن فلفل
۳۲	اگر خورشت شما سوخت	۲۵	یک نکته در مورد زودپز
۳۲	خوشمزه تر شدن ماهی	۲۶	دستگاه بخارپز در خانه
۳۳	ماهی شور	۲۶	استفاده از گوش ماهی در کتری و سماور
۳۳	از بین بردن بوی ماهی از دست	۲۶	پایه شدن ظروف آلومینیومی
۳۳	برای از بین بردن بوی ماهی از ظروف	۲۶	سرم جوش آمدن آب
۳۳	تشخیص ماهی تازه	۲۶	رب جوش آمدن آب سماور
۳۳	زمان اضافه کردن نمک به مرغ یا گوشت	۲۶	آشپزی در رنج
۳۴	از بین بردن بوی زهم مرغ موقع پختن	۲۷	استفاده سوپا در برنامه غذایی
۳۴	کندن پره‌های مرغ	۲۷	جداسازی شیرین ترالب
۳۴	تخم مرغ عملی	۲۷	پخت غذا با حرارت مستقیم
۳۴	راهی برای تشخیص تخم مرغ تازه	۲۸	بریدن پنیر
۳۴	آبیز کردن تخم مرغی که ترک دارد	۲۸	عملی که شکرک زده
۳۵	جداسازی سفیده تخم مرغ از زرده	۲۸	جلوگیری از وارفتن کوفته
۳۵	کف کردن سفیده تخم مرغ	۲۸	زیاد شدن فلفل غذا
۳۵	تشخیص قابل استفاده بودن روغن داغ	۲۹	حبوبات بی نمک
۳۵	از بین بردن بوی غذای قبلی از روغن	۲۹	پخت بهتر ماکارونی
۳۶	جلوگیری از سوختن کره	۲۹	خوشمزه تر شدن دلمه برگ مو
۳۶	روش درست کردن سس مایونز	۲۹	راهی برای بهتر رنگ دادن زعفران
۳۶	استفاده از ماست چکیده به جای سس	۲۹	خوشمزه تر شدن کوکو سبزی
۳۶	خوشمزه تر شدن سس	۲۹	راهی برای تشخیص سوسیس تازه
۳۶	سبزی را با روغن زیاد	۳۰	پخت برنج
		۳۰	برای از بین بردن بوی سوختگی برنج
		۳۰	برای خوشمزه‌تر شدن شوید پلو
		۳۰	برای خوشمزه تر شدن شیر برنج
		۳۰	اگر برنج شما بی نمک شد
		۳۰	اگر برنج شما شور شد
		۳۱	آب برنج برای بچه‌ها
		۳۱	از بین بردن بوی نامطبوع برنج
		۳۱	پخت برنج برای خانمهای کارمند
		۳۱	خوشمزه تر شدن خورشت قیمه
		۳۱	خوشمزه تر شدن خورشت لیمونجان

فصل سوم

مجله‌داری و غذای

۳۹	تشخیص شیر خراب از شیر ناخالص
۳۹	نشانه شیر خوب
۳۹	رفع بوی سوختگی از شیر
۳۹	جلوگیری از سرفتن شیر
۴۰	جلوگیری از ترک خوردن سبب زمینی
۴۰	رفع پلاسیدگی سبب زمینی
۴۰	روش پخت سریع سبب زمینی
۴۰	روش سرخ کردن سبب زمینی
۴۰	سرخ کردن بادماچانها

۴۹	چند نکته در مورد آلبالو و به	۴۱	سالم ماندن بادمجانها
۴۹	ترشی و خیار شور	۴۱	ترد شدن کلم قرمز
۴۹	جلوگیری از کپک زدن ترشی	۴۱	پختن اسفناج
۴۹	چند نکته در مورد خیار شور	۴۲	اگر نخواهید سبزی را خرد کنید
۵۰	برای خوشمزه تر شدن ترشی لیمو	۴۲	سبز ماندن سبزیجات
۵۰	ترشی با آبغوره	۴۲	از بین بردن بوی سیر
۵۱	نگهداری میوه و سبزیجات	۴۲	از بین بردن پلاستیکی کاهو و کرفس
۵۱	نگهداری سیب زمینی	۴۲	جلوگیری از پلاستیده شدن هویج
۵۱	نگهداری غوره	۴۳	پوست شدن کوجه فرنگی
۵۱	نگهداری رطب	۴۳	پخت کلم سیر
۵۱	نگهداری زرشک	۴۳	روش پختن نخود فرنگی
۵۱	نگهداری هویج	۴۳	از بین بردن تلخی کاهو
۵۱	نگهداری آرد	۴۳	بیرون راندن شرات سبزیجات
۵۲	نگهداری روغن	۴۳	نرم کردن گوشت
۵۲	نگهداری چای عطری	۴۳	چند نکته در مورد کلم
۵۲	نگهداری نان	۴۴	گرفتن چربی اضافی از گوشت
۵۲	چند نکته در مورد نگهداری حبوبات	۴۴	روش شکستن نارگیل
۵۳	چند نکته در مورد نگهداری کیک	۴۴	گرفتن آبمیوه
۵۳	روش نگهداری کیک خامه‌ای	۴۵	پوست کندن گردوی تازه
۵۳	روش نگهداری بیسکویت	۴۸	مغز گردوی سالم
۵۳	خشک کردن و نگهداری سبزیجات	۴۵	تشخیص گریب فورت خوب
۵۳	نگهداری پنیر	۴۵	رسیده شدن خرمالوی نارس
۵۴	نگهداری کاهو	۴۶	رسیده شدن هلو نارس
۵۴	نگهداری کدو	۴۶	آبمیوه منجمد
۵۴	نگهداری آبیمو در یخچال	۴۶	اشکنه خوشرنگ و خوشمزه
۵۴	نگهداری قارچ	۴۶	مربا
۵۴	یخ و یخچال	۴۶	تشخیص قوام آمدن مربا
۵۴	توضیحی در مورد یخچال	۴۷	در صورت کپک زدن مربا
۵۵	نوار دور درب یخچال	۴۷	جلوگیری از کپک زدن مربا
۵۵	جلوگیری از بو گرفتن یخچال	۴۷	خوشرنگ شدن مرباها
۵۵	آب کردن برفکهای یخچال	۴۷	اگر مربای شما شکرک زد
۵۶	یخ شفاف و بلوری	۴۷	جلوگیری از ورود هوا به داخل مربا
۵۶	زود یخ بستن آب	۴۸	ترد شدن مربا
۵۶	یخ و جراحی خانگی	۴۸	خوشمزه و معطر شدن مربا
۵۶	درمان کوفتگی با یخ	۴۸	زمان پخت مربا
۵۶	یخ و خوردن دارو	۴۸	جلوگیری از سیاه شدن سیب برای مربا

فصل چهارم

گل و گیاه

۵۹	نور کافی برای گلخانه	۷۱	تشخیص فرش اکرولیک از پرویلین
۵۹	از چه آبی برای آبیاری استفاده کنیم	۷۱	در مورد فرش
۵۹	غذا دادن به گلدانها	۷۱	اشیاء سنگین روی فرش
۵۹	خشک شدن گیاه بر اثر بی آبی	۷۱	لکه شربت روی فرش
۶۰	برای جلوگیری از شته	۷۲	لکه میوه و آبمیوه روی فرش
۶۰	یک دهی گلهای وقتی در مسافرت هستید	۷۲	تمیز کردن فرش با شامپوی فرش
۶۰	چتن دستگاه بخار برای گلدانها	۷۲	لکه قهوه روی فرش
۶۰	آبیاری برای گلهای	۷۲	لکه چای روی فرش
۶۱	تمیز کردن برگ گلهای	۷۳	لکه نوشابه روی فرش
۶۱	فاصله بین گلدان پشت بزم زیر آن	۷۳	لکه شیر بر روی فرش
۶۱	قلعه زدن گلهای	۷۳	برای جلوگیری از خوابیدن پرز موکت
۶۱	نگهداری گلهای تزئینی برای چند روز	۷۳	شستن فرش و موکت

فصل هفتم

مسائل طبی و بهداشتی خانواده

۶۲	سوختگی	۷۷	سختی
۶۲	خارش چشم	۷۷	سردرد
۶۲	سردرد	۷۷	اعصاب
۶۲	معد	۷۷	معد
۶۳	بهرین که برای صورت	۷۷	درمان زردی
۶۳	از بین بردن کدورت	۷۸	از بین بردن کدورت
۶۳	درمان بوی بد دهان	۷۸	گلو درد
۶۳	برای لطافت پوست صورت	۷۸	معاینه گلو
۶۳	اگر می خواهید موی لطیفی داشته باشید	۷۸	دندانهای سفید و شفاف
۶۳	ناخن نشکن	۷۹	توت فرنگی و شفافیت دندان
۶۳	جوش صورت	۷۹	بوگیر مطبوع در خانه
۶۳	جدا کردن خار از بدن	۸۰	

فصل پنجم

از بین بردن حشرات موذی

۶۷	به دام انداختن موسک	۶۷	از بین بردن مورچه
۶۷	جلوگیری از بید زدگی	۶۷	جلوگیری از بید زدگی بدون نفتالین
۶۷	فراری دادن شپشک	۶۷	از بین بردن موربان
۶۷	زباله و مگس	۶۸	دور کردن زنبور از باغ و باغچه
۶۸	ساز حشره خون آشام	۶۸	کک حشره ای موذی

- گرفتن ناخن..... ۸۰
از بین بردن بوهای نامطبوع از دستانتان..... ۸۰
جلوگیری از رفتن شامپو به چشم بچه‌ها..... ۸۰

۹۲..... وسایل فلزی.....

۹۲..... جلوگیری از زنگ زدن ابزار فلزی.....

۹۳..... باز کردن پیچ یا مهره های زنگ زده.....

۹۳..... اگر کلید شما زنگ زد چه باید کرد.....

۹۳..... بر طرف کردن ترکهای سقف و دیوار.....

۹۳..... جای تابلو روی دیوار.....

۹۴..... زدن میخ به دیواری که کاغذ دیواری دارند.....

۹۴..... کاغذ دیواری غیرقابل شستشو.....

۹۴..... کاغذ دیواری قابل شستشو.....

۹۴..... جلوگیری از ترکیدن حوض.....

۹۵..... شنواری و روشن کردن اتومبیل.....

۹۵..... باز کردن قفل یخ زده در زمستان.....

۹۵..... برطرف کردن پرزهای اضافی روی لباس.....

۹۵..... یک نکته برای مهر نماز.....

۹۵..... در آوردن انگشتر تنگ از داخل انگشت.....

۹۶..... سفیده تخم مرغ به جای چسب.....

۹۶..... امتحان کردن جرم خوب.....

۹۶..... رفع تنگی کفش.....

۹۶..... برای کردن کیف و کفش و دستکش چرمی.....

فصل هشتم

خیاطی

۸۳..... استفاده از آهن ربا در خیاطی.....

۸۳..... نخ کرمان سوزن.....

۸۳..... اگر چرخ شما کار نمی کند.....

۸۳..... راز دانه دوک بر روی چرخ.....

۸۴..... جا دانه آسان.....

۸۴..... راحت تر باز بسته شد ریپ ها.....

۸۴..... دوختن لباس های نازک.....

۸۴..... عیب چرخ خیاطی.....

۸۵..... آهار دادن رومیزیهای اریشم.....

۸۵..... در مورد دکمه.....

۸۵..... دوختن دکمه های صدفی.....

۸۶..... دوختن درز لباسهای ضخیم.....

۸۶..... سوراخ کردن کمر بند.....

فصل نهم

نگهداری و محافظت از وسایل

۸۹..... محافظت از ساعت دیواری.....

۸۹..... نگهداری ماهی عید نوروز.....

۸۹..... نگهداری ماهی قرمز برای مدت طولانی.....

۸۹..... گرفتن رطوبت کفش توسط روزنامه.....

۸۹..... روزنامه و نگهداری از بخاری.....

۹۰..... نگهداری کفشهای چرمی.....

۹۰..... دستکش بادوام.....

۹۰..... نگهداری دستکش پلاستیکی.....

۹۰..... رنگ کردن ساختمان.....

۹۱..... نگهداری از گیره های لباسی.....

۹۱..... راهی برای بادوام شدن صابون.....

۹۱..... جمع آوری ابزار فنی.....

۹۲..... از بین بردن بوی رنگ.....

۹۲..... یک نکته در مورد ظروف پیرکس.....