

www.okumayISEV.com

İNANÇ YAŞAYAN

PRATİK
BİLGİLER

DİJİTAL e-KÜTÜPHANE

isev.org.tr



YİYECEKLER

YANMIŞ SÜT

Bir tencerede süt kaynatırken dibi tutarsa, süt hiç hoş olmayan bir koku alır. Hemen kabı değiştirirseniz ve süt henüz çok sıcakken tencereyi tertemiz ve soğuk suya batırılarak ıslatılmış bir bezle sararsanız, bezi gerektiği kadar uzun süre kabın üzerinde tutarsanız, sütün kötü kokusu kaybolur.

YAPIŞMAMASI İÇİN

Makarna haşlarken suyuna atacağınız küçük bir parça tere yağ veya damlatacağınız az miktarda zeytinyağı fazla haşlanmayı ve makarnaları birbirine yapışmalarını önleyecektir.

KIZARTMA YAPARKEN

Kızartma yaptığınız tavayı yıkamadan önce mutlaka gazete kağıdı ile temizleyin, bazen de içinde iri tuz taneleri kaynatıp piç yağ kalmamasını sağlayın

BOL YAĞDA KIZARTIN

Kızartmaları bol yağda yapmak gerekir. Öylelikle hava ile teması önlenmiş ve vitaminleri de içinde kalması sağlanmış olur.

SALATA

Islak salataların taze kalmasını istiyorsanız bir salata kasesinin içine ters çevrilmiş sosluk koyun. Salatanın fazla suyu sosluğun altından süzülecek, salatalar da taze ve diri kalacaktır

- çeşitli salatalara lezzet katmak için, havucu kalın rende ile rendeleyin ve salatanızın üzerini bu havuç ile süsleyin.x
- yapmış olduğunuz salatanın içine biraz çekilmiş ceviz, peynir parçaları ve kereviz kökü de katarsanız, salatanızın daha lezzetli olduğunu görürsünüz.
- Yaz aylarının en sevilen salatasının başında çoban salatası gelir. Çoban salatasına koyacağınız ütün malzeme çok küçük parçalar halinde kesilmiş olmalıdır. Bu malzeme çukur bir kabın içine karışık olarak konulduktan sonra, üzerine bol miktarda sos dökülür. Zeytin taneleri, küçük peynir parçaları, taze soğan ve maydanoz çoban salatanızın daha da lezzetlendirecektir.

YEMEĞİN TUZU FAZLAYSA

Yemeğe dalgınlıkla iki defa tuz koydunuz. Veya yemeğe tuz koyarken miktarını fazlalaştırdınız. Yemeğin fazla tuzunu almak için birkaç basit kural geçerlidir:

Yemeğe biraz şeker ile az miktarda sirke ilave edin. Veya bir patatesin kabuğunu soyarak ikiye bölün ve yemeğin içine atarak birkaç dakika kaynatın.

Her ikisi de yemekteki fazla tuzu alacaktır.

SEBZE SULARINI ATMAYIN

Sebzeleri haşlarken ütün vitamini suyuna çıkar. U yüzden sebzeleri haşladığınız suları atmayın. Bunu kapların içinde buzdolabında muhafaza edebilir ve

istediğiniz zaman çorbalara ilave ederek, çorbalara lezzet katabilirsiniz

MEYVELER

- portakalı soymadan önce birkaç dakika kızgın fırında bekletirseniz, soyarken beyaz dokuların meyvelerin üzerinde kalmadığını göreceksiniz.
- Portakaldan da limon gibi daha fazla su elde etmek istiyorsanız limona yaptığınız gibi, 15 dakika sıcak suda bekletin
- Dövülmüş bir tablet C vitaminini bir kaseye koyduğunuz zaman suyun içinde eritip meyveleri buna batırın veya meyveleri yarım limon suyuna batırın.
- Çileklerin uzun süre bozulmadan kalması için bir süzgeç e koyup buzdolabında muhafaza edin. Her yönünde soğuk hava akımı olacağı için uzun süre dayanacaktır.
- Çilekleri yıkamadan önce sakın saplarını çıkarmayın. Aksi halde çok su çekip yumuşayacaktır.
- Bu sebze ve meyvelerin çabuk olgunlaşmasını istiyorsanız, olgun bir elma ile birlikte birkaç delik açılmış kahverengi kesekağına koyun. Ve serin gölge bir yerde bekletin. Olgun elma diğer meyvelerin çabuk olgunlaşmasını sağlayan etilen gazı çıkarmaktadır.
- rmeye yüz tutmuş muzları ezerek pre haline getirdikten sonra biraz limon suyu katarak doldurun. İleri bir tarihe pasta ve kekleri süslemede kullanabilirsiniz.

- Dutları plastik veya alimin yum kağıda sararak dondurun. Öylece rengini ve şeklini koruyacaktır.
- Haftanın bir gününü elma günü yapın. Şöyle ki, haftada bir defa bütün gün elma yiyin. Bir günde 1-1,5 kg. Elmayı 5 öğüne bölerek yiyebilirsiniz. Sağlığınız için çok faydalı olan elma kan dolaşımını da hızlandıracaktır. Elma pişirildiği zaman rengini kaybeder. Şekerli karışıma 2-3 dilim limon attığınız takdirde, elmanın açık rengini muhafaza ettiğini göreceksiniz. Sevilen bir meyve olan muzun kabuklarını atmayın. Deri eldivenlerinizi, bu kabukların iç kısımları ile ovduğunuz takdirde pırıl pırıl olacaktır.
- çeşitli meyvelerin karışımından hazırlayacağınız meyve salatalarının üzerine şeker döktükten sonra bir süre buzdolabında bekletin ve meyvelerin şekeri iyice emmesini bekleyin. Buzdolabından çıkardıktan sonra krem şantiy veya dondurma ilave ederek hemen servis yapabilirsiniz.
- Vişne, erik ve benzeri çekirdekli meyvelerden hazırlayacağınız komposto, marmelat ve reçelleri yaparken, meyvelerin çekirdeklerini mutlaka çıkartmalısınız. Satılmakta olan bu tip aletler çekirdekleri kolayca çıkarmanıza yardımcı olacaktır.
- Yaz aylarında hazırlayacağınız soğuk içkilerin görünümünü güzelleştirmek için, bu içkileri koyduğunuz kadehlerin kenarlarına birer meyve takabilirsiniz. Örneğin iki kiraz tanesi veya iki vişne tanesi veya bir dilim limon kadehleri güzel bir görünüm kazandıracaktır.

- Kabukları soyularak yenecek meyveleri de mutlaka yıkamalısınız.b önce yıkayın, sonra kabuklarını soyun.

- Yaz aylarında içkilere buz kullanılır. U uz parçalarına güzel bir görünüm kazandırmak için, buz kalıbının içine su doldurduktan sonra, her bölümün içine bir adet küçük meyve atın ve meyveleri su ile birlikte dondurun. U buzları kadehlerin içine koyduğunuz zaman, görünüşü çok güzel olacaktır.

Buz kaplarına koyacağınız meyveler küçük olmalıdır. Örneğin bir kiraz, vişne, veya çilek tanesi göze çok hoş görünecektir.

- çilek veya benzeri meyveleri pasta ve keklerinize koymak istediğiniz zaman meyveleri un ve şekerden hazırladığınız bir karışıma bulayın sonra bunları hamurun içine atın.

Meyveleri yıkarken uzun süre suda bırakmayın. Suda fazla kalan meyvelerin vitamin değerleri kaybolur. Meyveleri akar su altında da yıkamanız daha doğru olacaktır.

Yaz aylarında soğuk meyveleri tercih edilir. Eğer meyveniz buzdolabında durmuyorsa, meyveleri servis tabağına aldıktan sonra üzerlerine birkaç parça buz koyarak servis yapabilirsiniz. Buz parçaları meyveyi hemen soğutacaktır.

DÜZGÜN BİR SOFRA İŞTAH AÇAR

Sofraların çok güzel bir şekilde hazırlanması için, yemek takımlarının en iyi cins porselenden olması gerekmez.

Günlük sofralarınız için porselen veya seramik tabaklarla, kullanışlı temiz bir örtü veya servisler yeterlidir. Ancak örtü ve tabakların birbiri ile tam bir renk uyumu içinde olması yeterlidir.

Bardak, tabak ve çatal bıçağı yerleştiriliş şekli, sunulacak yemeklerin çeşidine bağlıdır.

Üç yemeğin servis yapılacağı bir sofrada tabaklar resimde gösterdiğimiz şekilde yerleştirilir. Bu malzeme çorba, baş yemek ve tatlı için düzenlenmiştir.

Çorba ve yemek tabağı üst üste konur. Tabağın üst kısmına çorba ve tatlı kaşığı enine olarak yerleştirilir. Bardak sağ tarafta ve bıçağın tam ucunda duracaktır. Peçeteyi tabağın üzerine yerleştirebilirsiniz.

Ziyafet sofralarında daha fazla yemek çeşidi bulunduğu için daha fazla malzemeye ihtiyaç vardır. Büyük bir tabak bütün yemek boyunca boş olarak sofrada kalacaktır. Ancak tatlı servisi yapılırken kaldırılacaktır. Her yemek için verilen diğer tabakla bunu üzerine konulacaktır. Çatal, bardak ve kadehler yemek aşlamadan önce sofraya yerleştirilmelidir. Tabağın sağına bıçaklar, soluna ise çatallar dizilir. Tabağın üst kısmına çorba, tatlı ve meyve için gerekli olan çatal, kaşık ve bıçaklar dizilir. Ütün bunlar kullanım sırasına göre dıştan içe doğru konur. Yani en son kullanılacak olan çatal ve kaşık iç kısımda bulunmalıdır. Sofralara mumlar ve çiçekler tamamıyla zevke göre sofranın belirli yerlerine konulabilir.

Artık eskimeye başlamış ve bıraktığınız düz renk kazaklara yeni bir görünüm kazandırabilirsiniz. Örneğin kazağın bir omzunun üzerine bir yaprak motifini aplike yapabilirsiniz.

Yanda verdiğimiz yaprağın karelerini 2 cm lik kareler haline getirerek motifi orijinal büyüklüğe getirin. Sonra bu motifi açık sarı veya yeşil renk kumaş ile kazağın üzerine aplike yapın.

MANTARLAR

Mantar topladığınız zaman yaşlı ve küçük olmamasına dikkat edin, çünkü bunları zehirli olanlardan ayırmak çok güçtür.

DAHA LEZZETLİ ERİŞTE

Yaptığınız eriştenin lezzetli olmasını istiyorsanız, içine tavuk yumurtasından aşka bir tane de kaz yumurtası ilave edin. Bir kere hamuru daha sertleştirecektir. İsterseniz, bir tutam da tuz atabilirsiniz. Hamurun daha kolay açıldığını ve daha lezzetli olduğunu göreceksiniz

DAHA LEZZETLİ BİR ÇORBA

Çorbanızın daha lezzetli olmasını istiyorsanız, iyice pişirmeden 15 dakika önce içine bir kaşık sirke eklemenizi tavsiye ederiz.

KAHVEYİ TEKRAR ISITMAYIN

Kahve pişirildikten sonra soğursa ve tekrar ısıtılırsa, kokusunu ve lezzetini kaybeder. Ancak cezveyi kaynar su içine oturtarak kahveyi tekrar ısıtmanız mümkündür

TURŞU VE REÇEL YAPARKEN

Turşu veya reçel yaparken en iyi cins meyve ve sebze kullanmaya çalışın. Ayrıca reçel ve turşu için

kullanacağınız kavanoz ve cam eşyaların çok iyi temizlenmiş olmalarına dikkat etmelisiniz.

KONSERVE BOZUK MU

Konservelerin bozuk olup olmadığını anlamak için kutunun görüntüsüne bakmak gerekir. Kutunun alt ve üstü içeriye doğru veya düz ise konserve bozuk değildir. Dışa doğru bombe yapıp kabarmışsa, konserve bozuktur. Ayrıca kutu açılırken ses yapıp hava çıkarsa o konserve de bozuk demektir.

RENKLİ YUMURTALAR

Sofralarınıza getirdiğiniz yumurtalara güzel bir görünüm kazandırmak için bu yumurtaları içinde soğan dilimleri bulunan suda haşlayın. Yumurta bu suyun içinde ne kadar uzun müddet kalırsa, rengi o kadar sarı olacaktır.

MAYDANOZUN YARARLARI

Maydanoz çok yararlı bir besin maddesidir. Böbrekleri temizlediği gibi vitamin değeri de çok yüksektir. Maydanozun aynı zamanda kanı da temizlediği söylenmektedir.

MANTAR AYIKLARKEN

Mantarları ayıklarken, renginin kararmamasını istiyorsanız, ayıkladığınız mantarları sirkeli su da muhafaza edin.

YUMURTA NEREDE ÇIRPILIR

Alimin yum kaplarda yumurta çırpmayın. Yumurtalar alimin yum kapta çırpılırsa siyahlaşır. Porselen veya cam kaplarda çırpılırsa daha iyi kabarır

MERCİMEK NASIL AYIKLANIR

Mercimeğin dostları olan iki düşmandan sakınmalısınız. Bunlardan birisi taş, diğeri ise

böceklerdir. Her ikisinden de kurtulmak pek o kadar zor değildir. Mercimekleri porselen bir kabın içine avuç avuç dökerseniz, taş olup olmadığını anlayabilirsiniz. Çünkü taş tok bir ses çıkaracaktır. Böceklerden kurtulmak için de mercimeği suya koyun. Mercimeğin içinde kemirilmiş olanları suyun yüzüne çıkacaktır. Çünkü mercimekler diğerlerinden daha hafiftir.

PASTANIZ İÇİN KOLAY BİR LİKÖR

Eğer yapacağınız tatlının içine likör koymanız gerekiyorsa ve evde o anda likör bulamadıysanız, bunun da kolayını bulabilirsiniz. Birkaç dakika kadar bir limonun veya bir portakalın kabuğunu biraz suyun içinde kaynatın. Sonra içine birkaç kaşık toz şeker ekleyin. İşte yapacağınız tatlı veya turta için likörünüz hazırdır.

KIZARMIŞ BADEMLER

Bademleri kızartırken tencereden dışarı fırlamasını önlemek için, önce toz şekere bulayın ve ondan sonra kızartın. Öylece bademler daha lezzetli ve gevrek olacaktır.

LİMON

Limon ve portakal kabuğunu rendeleyip doldurun. İhtiyacınız olduğu zaman kullanabilirsiniz.

Limonu kullanmadan önce masaya bastırarak elinizle ovalarsanız daha fazla suyu çıkacaktır. Limon suyunu hiç bir zaman plastik kaplarda muhafaza etmeyin.

Limonu sıkmadan ince bir süre sıcak suyun içinde bırakırsanız, sıktığınız zaman daha fazla suyunun çıktığını görürsünüz.

Kesilmiş limonun bozulmamasını istiyorsanız, limonu içine tuz dökülmüş bir taba ters çevirerek yatırın ve bu şekilde muhafaza edin.

Yine aynı şeyi sirke ile de yapabilirsiniz. Küçük bir tabağın üzerine biraz sirke damlatıp, limonu bunun üzerine kapattığınız takdirde, kesilmiş limonunuz bozulmadan uzun süre dayanacaktır.

Yemek kaplarındaki yemek ve balık kokularını bertaraf etmek için limon kabuğu ile ovun. Sıcak sirke ile yıkamak da aynı neticeyi verir. Veya sabunlu suyun içine katılacak bir kaşık kahve kokuları giderecektir.

YUMURTA AKINI VURURKEN

Yumurta akını vurduğunuz zaman kar halini almıyorsa, birkaç damla limon sıkın

YUMURTA AKINI ALMAK İÇİN

Yumurtanın sadece akını kullanmak istiyorsanız dıştan iğneyle ir kaç delik açıp akını alabilirsiniz.

DURMUŞ SÜTLER

Durmuş sütlerin kesilmesini önlemek için ateşin üzerine koymadan önce içine çok az miktarda karbonat atabilirsiniz.

JÖLE YAPARKEN

Çocuklarınız için yapacağınız tatlıyı veya jöleyi içi gözüken küçük lastik kaplara koyun. Renklerini gördükleri tatlıları yemek küçüklerin çok daha fazla hoşuna gidecektir

YUMURTA

- Haşladığınız yumurtanın sarılarının tam ortada olmasını istiyorsanız, yumurta pişerken suyu devamlı karıştırın.
- Çatlamış yumurtaları alimin yum kağıda sarıp iki ucunu bükün ve öyle kaynatın
- Haşlanmış yumurtanın kabuğunu iyice çatlatın. Islak küçük bir kaşığı kabuk zarıyla yumurtanın arasına sokup dolaştırın. Kaşığı döndürürken devamlı ıslak olmasını sağlayın. Her seferinde mükemmel soyulmuş yumurta temin edeceksiniz.
- Yağda yumurta kırarken özellikle buğularken suya katacağınız bir çorba kaşığı sirke akın dağılmasını önleyecektir.
- Yumurta akının katı sarılarının sulu olmasını istiyorsanız, (sahanda yumurta yaparken) kapak kullanın. Çok az su ilave edin. Buhar akların iyi pişmesini sağlar.
- Daha yumuşak omlet yapmak istiyorsanız, süt yerine çok az su ilave edin.

Yumurtayı daha kolay hazmetmek için alakok pişirmelidir. Taze yumurtanın sarısı şişmandır. Tabağa kırdığınız zaman dağılmaz. Beyazına gelince sıkı değil, elastiki olması lazımdır.

Yumurta haşlarken, çatlamamaları için, yumurtaları kabın içine dik olarak ve yavaş yavaş bırakın.

BAYAT VE TAZE YUMURTA NASIL AYIRT EDİLİR

1- Bir miktar suyun içine biraz tuz atın. Yumurtayı bu suyun içine koyduğunuz zaman, yumurta dibe giderse bu yumurta günlük, ortada

kalırsa 4,5 günlük, suyun üstüne çıkarsa bayat demektir.

2- Yumurtanın üst kısmını elinizle kapatarak ışığa tutun. Yumurta taze ise saydam görünür. Yumurtanın dip tarafında bir boşluk varsa, ayat demektir.

Taze yumurtanın kabukları bitkilerimiz için iyi gübre olur.

Taze yumurtaların kabuklarını soyduktan sonra, ufalayarak bir kabın içine koyun. Üzerine biraz su dökerek 3 hafta kadar bekletin. Bu karışımdan bitkilerinizin diplerine biraz koyun. Bitkileriniz için çok güzel bir gübre elde etmiş olacaksınız.

Yumurtalar haşlanırken çatlırsa, suyun içine hemen bir parça sirke atın. Yumurtanın çatlağından yumurtanın dışarı akmadığını göreceksiniz.

Haşlanmış yumurtaları keserken bıçağınızı soğuk su ile ıslattığınız takdirde yumurtalar parçalanmadan kesilecektir.

MERCİMEK PİŞİRİRKEN

Mercimek yemeği veya mercimek çorbası pişirirken, mercimek dibe çöktüğü için, kolay yanar. Ateş kısık da olsa, tencerenin dibini tuttuğunu görürüz. Buna engel olmak için, mercimeği pişirirken, tencereye bir dilim ekmek koymalısınız. Bir dilim ekmek mercimeğin dibe çökmesine engel olacaktır.

KIZARTMA YAPARKEN

Kızartma yapacağınız zaman tavadaki yağın etrafa sıçramasına mani olmak için, yağı tavaya koymadan önce, tavaya bir tutam tuz atın. Yine bir miktar karbonat atarak yiyeceğin tavanın dibine yapışmamasını sağlarsınız.

SALATAYA FAZLA SİRKE KONDUYSA

Bu takdirde salatınıza bir çorba kaşığı süt, bir çorba kaşığı zeytinyağı, bir kahve kaşığı da Şeker ilave edin. Sirke tadının geçtiğini göreceksiniz.

TEREYAĞ ACIMIŐSA

Tereyağı acı bir tat almıŐtır. Onun içinde 40 gram karbonat katılmış 1 litre su bulunan bir kaba koyun. Sonra soğuk ve temiz suyla yıkayın. Kötü koku kaybolacaktır

YUMURTA ÇIRPARKEN

Pasta ve kekleriniz için yumurta çırparken, yumurta ve Őekerin bulunduğu kabın çırpma yapılırken devamlı kaymasından Őikayet edersiniz. Oysa bu kabın altına bir bez yayıp, kabı bezin üzerine oturttuğunuz takdirde kabın hiç kaymadığını göreceksiniz

LEKELER**GÜMÜŞLERİ YIKADIKTAN SONRA HEMEN KURULAYIN**

Gümüş atal kaşık takımınızı lekesiz ve kusursuz saklayabilmek için kullandıktan hemen sonra yıkayın. Yumurta lekelerini çıkarmak için de tuzlu suya atırlmıŐ nemli bezle atal kaŐıklarınızı ovun.

LEKELENEN MOBİLYALAR

Eğer mobilyalarınız lekeliyse bunları temizlemek için sakın su ve sabun kullanmayın. Un ve bademyağından bir karışım yaparak mobilyanın üstüne unu sürün. Sonra yünlü bir bezle parlatın.

VAZOLARDAKİ LEKELER

Cam vazoların dibindeki lekeleri çıkarmak için, iki çay kaşığı sirke ve pirinci vazoya koyduğunuz kaynar suya katarak iyice sallayarak çalkalayın

ABAJURDAKİ LEKELER

Evimizde, özel kağıtlardan yapılmış, masa lambaları ve abajurlar bulunur. Unların üzerindeki lekeleri çıkarmak için önce çok yumuşak bir silgi ile silin. Sonra da pamuğu alkalimli bir solüsyona batırıp iyice üstünden geçin. Son olarak sade suyla silip yavaşça kuru bir bezle kurulayın.

MOBİLYALARDAKİ SU İZLERİ

Özellikle çocuklu ailelerde ev kadını için dert olan mobilya üzerindeki su veya benzeri lekeleri temizlemek için, çok kolay bir kolaylık öneriyoruz. İçki vs. şişelerinin tıpaları bu işlemde yardımcı olacaktır. Bu mantarları özenle saklayın. Mobilyanıza damlayan su taneciklerini yumuşak bezle yavaşça silin. Sonra bu kısmı mantar tıpa ile hafifçe ovun. İz kalmadığını göreceksiniz.

LEKESİZ AYNALAR

Aynaların üzerine direk güneş ışığı vurduğu takdirde, aynalar lekeli olacaktır.

PAS LEKELERİ

Mutfak bezlerindeki pas lekelerini hemen çıkartmak istiyorsanız bir miktar limon suyunu ısıtın ve lekeli kısımları bu sıcak limonlu su ile ovun.

LEKE ÇIKARMA

Lekeleri çıkarmak başlı başına bir problemdir. Ancak birkaç ana kurala dikkat ettiğiniz takdirde lekenin daha kolay çıkarılacağını göreceksiniz.

** lekeleri çıkarmadan önce lekenin cinsini tayin edin

** Leke mümkün olduğu kadar çabuk çıkarılmalıdır. Yani leke kumaş üzerinde kurumamalıdır.

ŞİMDİ DE BAZI LEKELERİN KOLAYLIKLA NASIL ÇIKARILDIĞINI BİRLİKTE GÖRELİM

RUJ LEKESİ: lekeli kısmı oksijenli su ile silin. Sonra ılık su ile durulayın. Bu arada renkli kumaşlarda oksijenin kumaşın rengini açmamasına dikkat etmelisiniz.

PAS LEKESİ: bütün kumaşlardan oksalit asitle çıkar. Lekeli kısım kaynar suyun buharına tutulur.

Bir parça oksalit asit lekenin üzerine sürülür. Leke çıktıktan sonra bu kısım ılık su ile yıkanmalıdır.

ŞEFTALİ LEKESİ: ıkarılması çok g lekedir. Basınç altında kaynayan suyla yıkanmalıdır. Bu da yararlı olmazsa, bir litre kaynak suya 3 gram kireç klorür katarak bununla yıkayın. Sonra hiposfitli suyla itilenmelidir.

LİKÖR, APERATİF VE ŞEKER LEKELERİ: nce şekeri gidermek için soğuk veya ılık suyla yıkayın. Leke yine çıkmazsa, sodyum bisfit eriyiği, yada çok hafif bir oksalik asit eriyiği denenebilir.

YUMURTA LEKESİ: soğuk suyla yıkanmalıdır. Leke çıkmamışsa, amonyaklı az sabunlu suyla tampon yapılmalıdır. Sonra da talk pudrası serpilir

PARFÜM LEKESİ: mümkün olduğu kadar sıcak, %2-4'lk sodyum sülfat eriyiği

YAğLI BOYA LEKESİ: taze lekelerde yağlamalı, sonra sabunlu suyla yıkanmalıdır. Ynl ve ipeklilerde ise, hafif yağ sürmeli, sonra talk pudrası eklemeli, eterli yada asetonlu alkolle tamponlanmalıdır. Yeni lekelerde yağla ıslattıktan sonra terebentin veya klorlu bir eriyikle silinmelidir. Kalan izler eterle çıkarılır. Emici pudrayla temizlenir. Kurumuş boyalarda, sabunla yumuşatın, yağla ıslattıktan sonra terebentin ruhu veya klorlu bir eriyikle silin. Kalan izleri eterle çıkarın. Talk pudrası ile temizleyin

RUJ LEKESİ: sıcak fosfat trisodik solüsyonu kullanılmalıdır. Yünlü ve ipeklerde biraz tereyağı sürmeli, sonra ya sıcak sabunlu suyla ya da klorlu eriyikle yıkamalı, kalan izleri de oksijenli suyla çıkarmalıdır.

KAN LEKESİ: mümkün olduğu kadar tazeyken çıkarmaya çalışmalı, sıcak su kullanmamalıdır. Pamuklu kumaşlarda, amonyaklı suyla ıslattıktan sonra sabunlu suyla yıkayın. Yünlü ve ipeklilerde ise amonyak lanmış oksijenli su, yada oksalik asitli su kullanılmalıdır.

YAĞ LEKESİ: taze lekelerde her iki taraftan talk pudrası serpilir. Leke pudra ile kaplanır. Temiz bir kumaş arasına konduktan sonra üstünden orta sıcaklıkta ütü geçirilir. Gerekirse yeniden pudra serpilerek aynı işlem tekrarlanır. İtke ve hayvan asıllı yağlar, benzinle temizlenebilir. Madeni yağları temizlemek için ise lekenin üstüne gliserin sürdükten sonra bol sabunla yıkanmalı. Yıkanmayan kumaşlara ise gliserin sürdükten sonra, bu gliserini kurutma kağıdına emdirilmeli. Sürülen gliserin tamamen emilinceye kadar kurutma kağıtlarını değiştirin.

REÇEL LEKESİ: pamuklu kumaşlarda sabunlu suyla yıkamak kafidir. Yünlü ve ipeklilerde ise alkollü suyla yıkanmalıdır.

ÇİNİ MUREKKEBİ: 12 saat yağ banyosunda bırakın. Yumuşayan kısımları bir mektup açacağı ile sıyırın. Benzinli sabunlu suda yıkayın

MEYVE LEKELERİ: çok kaynak su kullanılmalıdır. Leke çıkmazsa oksijenli ya da çamaşır suyu katılmış suyla yıkanmalıdır. Yün ve ipeklilerde ise, amonyaklı suyla ıslattıktan sonra sodyum perboratlı suyla yıkanmalıdır.

CAMLARDAKİ KİREÇ LEKELERİ: evinizi badana yaptıktan sonra camlarda kireç lekelerini çıkarmak için sirkeyle silmeniz kafi gelecektir.

ÇAY LEKESİ: çay lekesini çıkarmak için lekenin üzerine 30cm yükseklikten kaynar su dökün. Yünlü ve ipekli kumaşları amonyak ve gliserinli suya koyun, birkaç saat bırakın.

KAHVE LEKESİ: kumaş yoğun bir tuz eriyiğiyle iyice yıkanıp bol suyla çalkalanarak çıkarıldığı gibi, dökülür dökülmez sıcak sabunlu suyla yıkanınca da çıkar. Ayrıca kumaş üzerine gliserin damlatıldıktan sonra içine biraz asitborik kalmış ılık suyla yıkayarak da leke çıkarılabilir.

MÜREKKEP LEKESİ: Mürekkep lekesi değişik usullerle çıkarılır

- Mürekkep dökülür dökülmez, sıcak sabunlu suyla yıkanır veya silinir
- Üzerine mürekkebi emmesi için bol miktarda tuz serpilir

- Kumaş süt içine birkaç kere sokulup çıkarılarak sıkılır
- Yarım tas su içine iki çorba kaşığı limon suyu konur. Kumaşın lekeli kısmı unun içine batırılıp bir süre bırakılır.
- Kumaş gergin olarak tutulur. Üstten amonyak dökülüp hafif hafif oğlarak lekenin akıp çıkması sağlanır. Sonra bol suyla iyice çalkalanır.
- Kumaşa şeker serpilir, üstüne limon sıkılır, ir süre bırakılır.
- Mürekkep lekesi eskimişse beyaz kumaşlara çamaşır suyu damlatılır. Bir süre sonra klor artıklarının giderilmesi için kumaş bol suyla iyice çalkalanmalıdır.

ÇİKOLATA LEKESİ: çikolata lekesini çıkarmak için pamuklu kumaşlarda sabun kullanmayın. Sodyum boratlı ılık suda ıslattıktan sonra yıkayın, kalan izler oksijenli suyla yıkanırsa çıkacaktır. Yün ve ipeklerde de yine sabun kullanmadan, alkollü ve birkaç damla asit asetikli suyla yada boratlı sıcak suyla yıkanmalıdır. Renkli kumaşlarda ve sentetiklerde ise alkollü suya birkaç damla asit asetik katılarak yıkanmalıdır.

ŞARAP LEKESİ: şarap lekesini çıkarmak için lekeli kısmı süte batırıp sonra iyice çalkalamalıdır.

OT VE ÇİMEN LEKESİ: ot ve çimen lekesini çıkarmak için alkollü bir pamukla silin. Eğer leke

tamamen kaybolmamışsa o zaman ılık oksijenli suyla silin.

ZAMK LEKESİ: elbisenizin üstüne zamk dökülmüşse, bu çok zor çıkar. Ilık suyla çıkmıyorsa, ipek eşyalarınızı yıkadığınız sabunu bir şişe alkolün içinde eritin. Yumuşak bir bezle lekenin üstüne tampon yapar gibi batırın ve sonra kurumaya bırakın. Lekenin çıktığını göreceksiniz.

CAMLARDAKİ LEKELER: camlarda bulunan lekelerden bazıları çıkmaz. Su ve deterjan bu lekeleri çıkarmaz. Oysa bunun çok kolay bir yolu vardır. Bir patatesi ortadan kesin. Bu çiğ patatesin iç kısmı ile bu lekeyi ovun. Sonra kuru bir bez ile patates lekelerini silin. Camdaki lekenin hemen çıktığını göreceksiniz.

KATRAN LEKESİ: leke yeni ise gaz, benzin veya terebantın esansı ile silinerek çıkarılır. Bu maddelerin bıraktığı leke petrol eteri ile uçurulur.

MUM LEKESİ: kabuk önce bıçakla hafifçe kaldırılır. Altı dikkatle fırçalanır. Leke yeni ise bu işlem yeterlidir. Ancak kabuk kalkınca altta belirli bir iz bırakmışsa bu kısım benzinle veya asetonla silinerek çıkarılır.

SOBA İSİ LEKESİ: kurumun bilemişi birkaç maddeden oluşmuştur. Bu yüzden leke bir tek madde ile çıkmaz. Önce lekeli kısmı sabunlu bez ile kaba kiri alınır. Sonra terebantın esansı ile silinerek

isli kısım eritilir. Geride kalan son leke pas lekesinde uyguladığımız usulle asit oksalikli su ile tamponlanarak çıkarılır. Bol su ile iyice çalkalanır.

TENTÜRDİYOT LEKESİ: Her cins kumaştan alkol veya sodyum iposulfit ile çıkarılır. Normal sıcaklıktaki suyun içine birkaç iposulfit taneciği atılır. Lekeli kısım bu suya batırılır. Leke hemen çıkar. Sonra bol su ile çalkalanır.

SİRKE LEKESİ: çatal ve bıçaklardaki sirke lekesini yok etmek için bir mantarın üzerine az miktarda ispirto dökün ve lekeli kısmı bu mantar ile ovun. Sonra sabunlu su ile yıkayabilirsiniz.

YUMURTA LEKESİ: eskimiş yumurta lekelerini gliserin ile yumuşatın ve sonra sabunlu su ile yıkayın. Hassas kumaşlardan yumurta lekelerini çıkartmak için, lekeli kısmı önce tuz ile ovun ve sonra sirkeli su ile durulayın. Bu kadife ve benzeri kumaşlar için de geçerlidir.

BİRA LEKESİ: yünlü ve pamuklu kumaşlardan bira lekesini çıkartmak için lekeli kısmı ılık su ile yıkayın. İpekli kumaşlardan bu lekeyi çıkartmak için inceltmiş ispirto kullanabilirsiniz.

SİGARA LEKESİ: sigaraların bıraktığı kahverengi lekeler porselen küllüklerden çok zor çıkar. Çıkmadığında da göze çok çirkin görünür. Bu lekeleri çıkarmak için tuzdan yararlanabilirsiniz. Bu

lekelerin üstüne tuzu dökün ve ir mantar ile bu lekeleri ovun.

DOMATES LEKESİ: sabunlu su ile yıkandığı takdirde çıkacaktır.

MUM LEKESİ: metal eşyaların üzerindeki mum lekelerini kazımayın. Unların üzerine önce kaynar su dökün. Sonra yumuşak bir bez ile parlatın. Kumaş eşyaların üzerindeki mum lekelerini çıkartmak için mum lekesini kazıyın. Sonra lekeyi iki kağıt arasına koyarak ütöleyin. Son olarak da ispiroto ile silebilirsiniz.

BEYAZ ŞARAP LEKESİ: üzerine birkaç damla kolonya damlattığınız takdirde, leke kolonya ile birlikte uçacaktır. Yıkanan kumaşlardan ılık su ile de çıkartılabilir.

YOĞURT LEKESİ: lekeyi önce kurutun. Sonra bu kısmı fırçalayın. Lekeli kısmı daha sonra ılık su ile yıkayın. Hafif bir leke kalırsa benzin ile fırçalayabilirsiniz.

KUŞ LEKESİ: beyaz kumaşlardan çıkartmak için sıcak suya iraz amonyak katın ve bu su ile silin. Sonra da yıkayın. Renkli kumaşlardan ise u leke benzin ile çıkarılabilecektir.

TER LEKESİ: ipekli yada yünlü kumaşlardaki ter lekelerini biraz amonyak katılmış suda ıslatıp sonra

temiz suya batırılmış bir süngerle silip kurumadan ütöleyin.

AYAKKABI BOYASI LEKESİ: ayakkabı boya lekesini çıkartmak için, eğer leke açık renk ise beze biraz eter döküp leke olan yeri iyice silin. Eğer boya siyah ise saf alkol ile çıkarabilirsiniz.

MEYVE LEKESİ: bütün meyve lekeleri henüz tazeyken üzerine az miktarda limon suyunu damlatıldığı takdirde ve sıcak su ile durulandığı zaman çıkacaktır.

ISPANAK LEKESİ: ıspanak lekesini çıkartmak için, lekeli kısmı taze patates ile hafifçe ovun. Sonra hafif sabunlu su ile durulayın.

ÇİMEN LEKESİ: ıspanak lekesi gibi temizlenecektir.

ANANAS LEKESİ: ipekli kumaştan ananas lekesini çıkartmak için önce lekeli kısmı ılık su ile yıkayın. Sonra biraz sabun ile ovun ve soğuk sudan geçirin. Lekeli kısmı iki havlu arasına koyarak kurutun.

BÖĞÜRTLEN LEKESİ: Bu meyvenin lekesini çıkartmak için lekeli kısmı önce süte batırın. Bir süre tutun ve yıkayın.

YAĞLIBOYA LEKESİ: taze lekeler tirebentin yağı ile ovulur. Sonra sabunlu su ile yıkanır. Eskimiş lekeler de bir süre trebentinde bekletilmesi gerekir.

FOTOĞRAFLARDAKİ LEKELER: bu lekeleri silmek için, bir pamuğa veya temiz bir bez parçasına birkaç damla ispirto damlatın. Fotoğrafların üzerindeki lekeleri bu bez ile silerek çıkartın.

TEMİZLİK

YALDIZLI ÇERÇEVELER:Yaldızlı çerçeveleri temizlemek istiyorsanız, süngeri sirkeye batırıp bu çerçevelerin üstünden geçin.

TUZLUĞU İYİCE KURULAYIN:Tuzluğa koyduğunuz tuzun nemlenmemesi için, tuzluğu yıkadıktan sonra iyice kurulaysanız bile, bir süre kapağı açık olarak havalandırın. Böylece tuzluğun içindeki nem tamamıyla gidecek ve tuzluğa koyduğunuz tuz nemlenmeyecektir.

CAM EŞYALARI FIRINA BOŞ KOYMAYIN

Sıcağa dayanıklı cam eşyaları sıcak fırına boş olarak koymamalısınız. Bu kaplar sıcakken soğuk su ile de yıkanmamalıdır

GÜMÜŞLERİN TEMİZLİĞİ:Alimin yum bir tencereye su ve karbonat koyarak iyice ısıtın ve kararmıő gümüşleri buna batırın. Gümüşlerin alimin yuma temas etmesini sağlayın.

Gümüş parlaticısı kullanırken birkaç damla amonyak katarak neticeyi görün.

DEMİR EŞYALAR:Gıcırdayan demir eşyaları margarin veya tereyağı yerine zeytinyağı ile yağlamanız daha doğru olacaktır.

FIRIN TEMİZLİĞİ:Fırınınızın çıkabilen her bölümünü alıp naylon çöp torbasına koyduktan sonra içine 12 fincan amonyak dökün. Ağzını kapatarak birkaç saat bekletin. Daha sonra lavabonun içinde altını delerek amonyağı akıtıp süzün. Ağzını açıp, parçaları çıkarın ve bol suda iyice çalkalayın. Ne kazıma, ne ovma gerekecektir. Eğer bahçeniz varsa bu işi orada yapın ve bahçe hortumuyla çalkalayın.

Eğer ocak veya fırına bir şey taşıp dökülürse veya sıçrarsa hemen oraya tuz serpin. Fırın soğuduktan sonra burayı ilk önce kabaca alın. Sonra nemli bir bezle silin.

TAHTA EŞYALARIN TEMİZLİĞİ:Ahşap dolaplar ve kaşık, çatal, bıçakları temizlemek için 1 fincan yer cilasını 1 litre suyla karıştırarak yumuşak bir bezle silin veya yıkayın. Bu işlem ahşabı parmak izlerinden de koruyacaktır.

PİYANONUN TUŞLARINI BEYAZLAŞTIRIN

Piyanonun tuşlarının beyazlanmasını istiyorsanız, ispiertolu bir pamukla iyice silin, sonra yumuşak bir bezle veya yumuşak bir deri parçasıyla parlatın.

ÇAMURLANAN YAĞMURLUKLAR:Çamurlanmış yağmurluğunuzu temizlemek istiyorsanız, temiz bir bezi ılık ve sabunlu suyun içine batırın, sonra çamurlu yeri silin. Eğer deterjan kullanırsanız, yağmurluğunuz bozulabilir.

KRİSTALLERİ PARLATIN:Kristalleri parlatmak için sirkeli sıcak suya batırılmış bir bezle silmeniz kafi gelecektir. Sonra çalkalayıp kuruttuktan sonra pırıl pırıl olduğunu göreceksiniz.

MERMER TEMİZLİĞİ:Mermerlerin temizliğinde elmadan faydalanabilirsiniz. Elmayı soyduktan sonra, kabuklarından yararlanın. Kabukların iç kısımlarıyla mermerleri iyice ovalayın. Renginin eski halini aldığını göreceksiniz. Undan sonra da bir bezle tekrar parlatabilirsiniz

ANTİKA EŞYALARIN BAKIMI:Eğer evde antika eşyalarınız varsa, sık sık pencerenizi açmayı unutmayın. Bu şekilde içeri biraz da olsa rutubet girmesini sağlarsınız. Çünkü fazla kuru hava mobilyaların üstünde çatlaklar meydana getirebilir ve bunu tam anlamıyla onarmak imkansızdır

PİRİNÇ EŞYALARIN DAHA PARLAK OLMASI İÇİN:Evdeki pirinç eşyalarınızın daha parlak olmasını istiyorsanız, tuz ve limon suyuyla ovun. Sonra suyla çalkalayıp, yumuşak bir bezle kurulayın. Bakırları da bu şekilde parlatabilirsiniz.

YERLERİN TEMİZLİĞİ:½ fincan çamaşır suyu 1/ fincan arıtılmış sirke, ¼ fincan çamaşır sodasını 1

litre suya katın. Yer taşlarının çok güzel temizlendiğini göreceksiniz.

Yerdeki eski cilayı çıkarmak için, 1 litre ılık suya, 1 fincan çamaşır deterjanı ile 150 gr. Amonyak katın.

BULAŞIK BEZLERİ:Mutfak bulaşık ve el bezleri sık sık yıkanmak ister. Çok sık yıkanmasına rağmen, zamanla kötüleşir ve beğenilmeyen bir koku bırakır. Bu takdirde elbezlerini biraz sirkeli su ile kaynatın. Bu özellikle çok kireçli sularda kullanılan elbezleri için çok gereklidir.

ÇAMAŞIR SUYU İLE TEMİZLEYİN:Melamin tabakların, plastiklerin ve seramiklerin iç kısımları sararınca çamaşır suyu ile temizleyin. Yenilendiğini göreceksiniz.

MUTFAK EŞYALARI:Mutfak eşyalarınız eğer deterjanlardan dolayı bozulmuş, rengi ve parlaklığını kaybetmişse veya alimin yum tencereleriniz ovulmaktan dolayı parlaklığını kaybetmişse, bunun önünü alabilirsiniz.

Aynı ölçüde zeytinyağı ve alkol karışımını tencerelerin içine ve dışına sürün. Sonra yıkayın. Tencerelerin parladığını göreceksiniz.

EKMEK KUTUSU:Ekmek kutusunu ayda hiç olmazsa bir defa su ve sirkeye batırılmış süngerle temizleyin. Öylece kötü kokmasını önlersiniz.b

UCUZ DETERJANLAR:Ucuz bulaşık deterjanıyla bulaşık yıkarken bulaşık suyuna birkaç kaşık sirke

katarak hem tasarruf edersiniz, hem de sirke yağı kestiği için, tertemiz, pırlı pırlı tabaklara sahip olursunuz.

YAKA TEMİZLİĞİ:Kirlenen paltoların yakalarını temizlemek için, dokuz ölçü suya bir ölçü amonyak katın. Bu karışım ile paltoların yakalarını silin. Ancak çok fazla ovalamayın. Sonra koton bir bez ile ovalayabilirsiniz.

FAYANSLARI OVARKEN:Fayanslarınızı hiç bir zaman tuzruhu ile ovmayın. Tuzruhu fayansın parlaklığını giderir ve cilasını alır.

TELEFON BAKIMI:Telefonunuzun muhakkak ki her gün tozunu alıyorsunuz. Fakat bu kafi değildir. Haftada bir defa da kolonyalı bir pamukla ahizeyi iyice silip, dezenfekte etmeyi sakın unutmayın. Biraz düşünürseniz, ütün hafta boyunca elinizden, kulağınızdan ve ağzınızdan hiç düşmüyor ahize. Tabii ki öyle bir temizliğe ihtiyacı olacaktır.

PASLANAN BİSİKLETLER

Bisikletlerin paslanan metal kısımlarını beyaz çimento ile ovarak, bu kısımları eski, yeni haline getirebilirsiniz.

PERDELERİN TEMİZLİĞİ

Perdelerinizi tamamen yıkamak ve kuru temizlemeye vermekten korumak için, astarlarını yıkanabilir ve perdeden çıkarılabilir biçimde yapın.

BALMUMU**MOBİLYALARIN**

PARLATILMASI:Yazlık bambu mobilyalarınızı parlatmak için, az sabunlu ılık suyla yıkayın. Arkasından yumuşak bir bezle ovun. Ilık suyla durulayarak, kuruması için dışarı bırakın.

HALI TEMİZLİĞİ:Halılarınızı temizlemeyi ihmal ederseniz, çok yorulmanız gerekeceğinden, düzenli olarak sık sık temizlemeye gayret edin. Üzerlerinde herhangi bir leke gördüğünüzde halı şampuanına batırılmış süngerle silin. Sonra da mutlaka ılık duru suyla silip, havluyla kurulayın. Ancak halı şampuanınız olmadığı zaman benzer bir yol olarak şampuan köpüğünü kullanın. Halı kurumadıkça mobilyalarınızın yerlerini değiştirmeyin. Temizlemeyi de küçük alanlar halinde yapın.

KATRANI TEMİZLERKEN:Katranı mümkün olduğu kadar kazıyarak temizleyin. Lekeleri temiz bir bezle ve okaliptus yağlı bezle, yumuşakça ovun. Sonra da süngeri yumuşak deterjanlı suya batırarak tekrar temizlik yapın. En son da temiz bir suyla çalkalayın.

TÜYSÜZ HALILARIN TEMİZLİĞİ:Tüysüz halıların temizliği zannedildiğinden daha kolaydır. Bu tip halıları elektrikli süpürge ile süpürmek mümkündür. Lekeli kısımlar ise sert bir fırça ile fırçalandığı takdirde lekeler kolayca çıkacaktır.

BUZLU CAMLARINIZI KOLAYCA TEMİZLEYİN:

Buzlu camlarınızı sıcak suyla sirke karışımı bir sıvıyla silin. Sonra da kuru ve yumuşak bir bezle üstünden geçin.

TEKRAR PARLAYABİLİR: Eğer yün süveteriniz parlaklığını kaybetmişse, ufak bir tas suyun içine birkaç kaşık sirke ekleyin ve bir süre bu suyun içinde tutun. Çıkardığınızda renklerin daha canlandığını göreceksiniz.

CAM BUĞULANMAMASI İÇİN: Camların buğulanmaması için, gliserine batırılmış bir bezle camları silin. Buğulanmanın önüne geçmiş olursunuz.

YANIKLAR İÇİN: Yanıkların ilk tedavisinde sabun veya diş macunu buzdan daha tesirlidir. Domates salçası da faydalıdır. U tavsiye sadece basit yanıklar içindir.

YAPRAKLARDAKİ TOZ: Çiçeklerin yapraklarına konan tozlar hem bunların gelişmesine engel olur, hem de görüntülerini bozar. Bunun için çiçeklerin yapraklarını ıslak bir sünger ile silmelisiniz.

SİĞARA DUMANI YERLEŞEBİLİR: Bir odada birkaç kişinin sigara içmesi, odanın havasını bir anda kirletecektir. Evi ve odayı havalandırdıktan sonra da azı zamanlar sigara kokusunun geçmediğini ve odaya yerleştiğini fark ederiz. Fazla sigara içilen odaları iyice havalandırdıktan sonra az miktarda oda spreyi sıkarak odanıza hoş bir koku getirebilirsiniz. Bu spreylere istediğiniz çiçeğe ait olanı seçin.

TEMİZLİK MADDELERİ:Ev temizliğinde kullandığınız bütün temizleyici maddeleri bir dolabın içinde muhafaza etmelisiniz.

Deterjan veya benzeri maddelerin çocukların eline geçmemesini sağlamak için bu dolabınızı mutlaka kilitli olarak tutmanız gerekecektir.

İSKAMBİL KAĞITLARI:Kirlenen ve lekelenen iskambil kağıtlarını, ilk alındığı günkü kadar temiz ve pırıl pırıl yapmak için bir parça kolonyalı ir bezle hafifçe ovalayarak temizleyebilirsiniz.

KÜRKLER:Hepimiz eğer varsa kürklerimizden güzel kokmasını isteriz. Bunun için de kürklere esans veya benzeri kokular süreriz. Oysa bu hiç de doğru değildir. Kürklerin üzerine sürülen u kokular, kürklerin lekelenmesine ve kolay aşınmasına sebep olur. Kürklerin güzel kokmasını istiyorsanız, elinize biraz esans dökün ve bu elinizi kürkünüzün astarına sürün

FİLDİŞİ TARAKLAR:Fildişi tarağınız sarardıysa bunu limon suyu ile yıkayın. Bembeyaz olduğunu göreceksiniz.

KADİFE KOLTUKLAR:Kadife koltuk takımlarının üzerindeki toz ve kül lekelerini silmek pek kolay sayılmaz. U konuda sizlere bir tavsiyemiz var. Kül ve toz lekelerini kadife üzerinden çıkarabilmek için bir bardak suya bir kaşık amonyak karıştırın ve temiz bir bezi bu suda ıslatarak bu koltukları silmelidir. Sonra başka temiz bir bezi terebetin

ruhuna batırın ve kadifeleri silerek parlatın. Terebetin ruhunu ve amonyağı eczanelerden temin edebilirsiniz.

YALDIZLI PORSELENLER:Kenar kısımları yaldızlı veya ortaları el işi boyanmış porselen tabaklar hiç bir zaman sodalı su ile yıkanmamalıdır. Sodalı su ile yakındığı zaman Motiflerin ve yaldızların üzerinde meydana gelecek lekeler hiç bir zaman çıkmayacaktır. Bu tip porselenleri ılık su ile yıkamak doğru olur. Yumuşak bir sabun ile ılık suyu köpürtmek ve bu porselenleri bu suda yıkamak gereklidir

ŞEMSIYELER:Şemsiyeleriniz çok ıslak olduğu zaman bunları kesinlikle kapalı olarak kurutmamalısınız. Şemsiyelerin kumaşları tamamıyla bozulacaktır. Islak şemsiyeleri açtıktan sonra banyo küvetinin içinde, veya balkonlarda kurutun. Kuruturken soba veya kalorifer yanına da koymamalısınız.

DİŞ FIRÇALARI:Diş fırçalarınızın daha kolay kurummasını istiyorsanız, ardak ve kapların içine

koyarken, sapları aŖađıya gelecek Ŗekilde koyun. Fırça kısmı yukarıya gelmelidir. Ayrıca fırçalar kullanıldıktan sonra sallayarak üzerindeki su damlalarını atın.

DiŖ fırçalarımızı yenilemenin yanı sıra ayda bir de temizlemek gerekir. U temizleme mikropları öldürmek amacıyla, fırçaları bir bardak tuzlu veya karbonatlı suda yarım saat bırakarak olur.

DiŖlerimizi fırçalarken, fırçayı ağzınızın içinde sağa ve sola doğru getirip, götürmeyin. Fırça aŖađıdan yukarıya ve yukarıdan aŖađıya doğru hareket etmelidir. Bu arada diŖlerimizin arka kısımlarını da fırçalamayı ihmal etmemeliyiz. Bu kısımlarda da yemek artıkları bulunduğunu unutmamalısınız.

Eğer yeni bir diŖ fırçası almıŖsanız, bunu kullanmadan önce mutlaka dezenfekte etmelisiniz. Bir bardağın içine 1 kaŖık tuz atın ve fırçanızı 24 saat bu suyun içinde bırakın.

TIRNAK FIRÇALARI:Tırnak fırçalarının sık sık temizlenmesi lazımdır. Bunun içinde sirkeli suda bırakmak kafidir.

ÇİVİLERİ YAğLAYIN:çok sert tahtalara akacağınız çivileri daha önceden yağladığınız takdirde, bu çivilerin sert tahtaya çakılması kolaylaŖacaktır.

SPOR AYAKKABILARIN TEMİZLİĞİ:ocukların spor ayakkabıları çok sık kirlenir. U kirleri temizlemek de nemli bir bez ile silmeyle mümkün olmaz. Spor ayakkabıları ıslak ve sabunlu fırça ile

fırçalayarak temizleyebilirsiniz. Islak ayakkabıları da bağlarından bir ipe asarak kurutabilirsiniz

KAPILARIN TEMİZLİĞİ:Kapıları temizlemek için patatesi ortadan kesin. Kapıların kirlenen yerlerini ovalayın. İşe devam etmek, ancak patatesin kirli yerini bir bıçakla kesip atmakla mümkün olur.

DOLMA KALEMİ TEMİZLEMEK İÇİN:Mürekkep birikintilerinden kirlenen dolma kalemı temizlemek için içindeki mürekkebi boşaltarak kalemin ucunu bir fincan içinde sirkeye batırın ve üç dört dakika mürekkep konulacak yeri açıp kapamalıdır. Bu suretle uç tamamen temizlenmiş olur.

SÜT KAPLARI:Süt kaplarının ve süt şişelerinin önce soğuk su ile sonra sıcak su ile yıkanması gerekir. Bunun tersi yapıldığı takdirde, sütün yağı yapışacak ve şişe ve kapların temizliği iki misli vaktinizi alacaktır.

DUŞ PERDELERİ:Duşların etrafına astığınız perdeleri çamaşır makinelerinde yıkayabilirsiniz. Bunları yıkadıktan sonra sıkmadan asın. Yeniliklerini kaybetmeyecektir.

BOYA FIRÇALARINI TEMİZLEYİN:Boya fırçalarımızı kullandıktan sonra iyice temizlememize rağmen yeniden kullanmak istediğimizde biraz sertleşmiş buluruz. Unun için fırçanın kıllarını sabunla yumuşatıp arkadan iyice yıkayın.

ALİMİNYUM TEMİZLİĞİ:Zamanla kararan aliminyum kapları yeniden parlatmak için su doldurun ve biraz sirke ilave ederek kaynatın. Yünlü bir kumaş ile parlattığınız zaman pırıl pırıl olacaktır.

TEMİZLİK DETERJANLARI:Temizlik için kullandığınız bütün deterjanları, bezleri ve fırçaları bir sepetin içinde bulundurun. iş yaparken bu sepeti yanınızda odadan odaya taşıyabilirsiniz.

TIKANMIŞ LAVABOLAR:Bazı lavabolarda vidalı u bölümü yoktur. O zaman u kıvrımını çıkış borusuna ve lavabonun borusuna bağlayan contalar tutmaktadır. Bu irtibat yerlerinden u borusunu ayırın. Sonra bu kısmı da temizleyin.

Lavabo tıkandığı zaman önce bir pompayla açmayı deneyin. Üstte bulunan taşma deliğine bir bez parçasıyla iyice tıkayın. Bu suretle pampayı kullanırken su ve hava boruya giremez. Lavabodaki fazla suyu boşaltın. 8-9 cm. derinliğinde bir su kalsın.

Modern lavabolarda ve evyelerde süzgeçler bulunduğu halde küçük parçacıklar ve kirler süzgeçlerden geçerek boruyu tıkayabilir. Ev işlerinizi yaparken çaydanlığı ve tabakalarda kalan artıkları lavabonun içinde yıkamaya kalkmayın. Eğer sıcak yağı buraya boşaltmaya mecbur kalırsanız, onun hemen arkasından sıcak sodalı su dökerek yağın, borunun içinde donmasını engelleyebilirsiniz. Bir nalbura uğrayıp lavabo açacak pompalardan bir tane alın. Hani şu tahta saplı, lastikten bir emici

kısmı olanlardan. Buna vereceğiniz para, sonra olabilecek masrafları kat kat karşılayacaktır.

Pompanın ağzını lavabonun deliği üzerine sıkıca bastırın ve sapı tutarak aşağı yukarı sert sert pompalayın. Tıkanıklık açılınca, su gayet rahat gidecektir.

Taşma deliğine tıkamış olduğunuz bezi de çıkarın ve musluğu bir dakika kadar akıtın.

Şayet pompa işi halletmediyse, borunun u kıvrımındaki tıkanıklığı açmak gerekecektir. Pis su borularının çoğunda bu maksat için konulmuş vidalar vardır. U kıvrımının tam altına bir kova koyun. Vidayı açın. Vidayı açmak için bir metal alet gerekebilir. Bundan sonra, borudan içeri bükülebilen bir tel sokun. Tel u kıvrımına eriştiği zaman tıkanmaya sebep olan maddeleri çekip çıkarabilirsiniz. Sonra vidayı tekrar sıkıştırıp, musluğu açın. Su ir müddet aksın. Eğer tıkanıklık u kıvrımından daha da derindeyse, o zaman teli u kıvrımına biraz daha sokup, borunun düzeldiği kısma kadar itmелisiniz. Oradaki pisliği de telle temizleyebilirsiniz.

MUTFAK LAVABOLARI:Lavabonun dibine kağıt havlu yayıp bir miktar çamaşır suyu dökün ve bir saat bu şekilde bekletin. Lavabonuzun tertemiz olduğunu göreceksiniz.

Nemli bir beze biraz krem tartar koyarak porselen kısımlarını ovun bu şekilde pası da giderir.

Eğer çelik evyelerde paslanma görülürse hafif sıvı deterjanla ovun.

CAMLARIN TEMİZLİĞİ:

- $\frac{1}{2}$ fincan amonyak, $\frac{1}{2}$ fincan ılıtılmış sirke ve 2 çorba kaşığı mısır nişastasını bir miktar sıcak suya katarak silin.
- Mutfak tezgahındaki meyve suyu, kahve veya çay lekeleri için, karbonatla biraz suyu karıştırarak bu lekeler üzerinde yarım saat bekletin. Daha sonra ıslak bir süngerle silerek sonucu görün.

PARLAKLIĞI GİDERMEK İÇİN:Pantolonlardaki parlaklığı veya herhangi bir yünlü kumaştaki parlaklığı almak için: $\frac{1}{2}$ ölçü su, $\frac{1}{4}$ ölçü tuz, $\frac{1}{4}$ ölçü amonyak karışımına fırçayı batırın ve kumaştaki parlak olan kısmı iyice fırçalayın. Kumaşın eski yeniliğine kavuştuğunu göreceksiniz.

SOĞAN KOKUSU:Bir çok kimse soğan kokusundan çekindiği için soğan yemez. En iyisi soğan yedikten sonra ağızda biraz ekmek kabuğu veya maydanoz çiğnemektir. Soğan doğrarken elleriniz kokuyorsa elleri tuz ile ovma suretiyle kokuyu giderebilirsiniz.

SEDEFİ PARLATMAK İÇİN:Sedefi parlatmak için kireç ve su karışımı ile silmek kafidir.

ÇÖP SEPETLERİNİN TEMİZLİĞİ:Plastikten çöp sepetleri kullanmanızı tavsiye edeceğiz mutfağınızda. Bu plastik sepetlerin yıkanması daha kolaydır. Her çöp döküşten sonra çöp sepetinizi bir

defa yıkarsanız, mutfağınızda koku ve böcek olmasını önlersiniz.

KURULAMA BEZLERİ:Bulaşıklarınızı kurulamak için iki ayrı veya üç kurulama bezi kullanmalısınız. Biri bardaklar için, biri tabaklar için, biri de tencereler için olmalıdır.

TUZUN RUTUBETLENMEMESİ İÇİN:Tuzluklardaki tuzun rutubetlenmesini önlemek için kış aylarında tuzlukların içine birkaç pirinç tanesi atabilirsiniz. Pirinç taneleri rutubetlenmeyi önler.

DİBİ TUTAN YEMEKLER:Yemeklerin dibi biraz yandığı zaman, yemeğin dibini karıştırmadan üstten yemeği alın. Aşka bir tencereye geçirin ve içine birkaç dilim limon atarak yine bir süre pişirin. Yanık kokusu gidecektir.

SIKIŞMIŞ VEYA PASLANMIŞ VİDALAR:Sıkışmış veya paslanmış vidaları açmak için, vidanın aşını ısıtmak yeterlidir. Unun için demir bir çubuk veya masa ateşte kızdırılıp iki üç dakika kadar paslanmış vidanın üzerine tutulursa vida tornovida ile kolayca açılır. Vidanın kenarlarına bir çöple bir iki damla zeytinyağı akıtmanın da yararı vardır.

FİLDİŞİ EŞYALAR:Fildişi eşyaların pırıl pırıl olmasını istiyorsanız, bunları süt ile temizlemelisiniz. Sabunlu su da fildişi eşyalarınızı temizleyecektir.

Süt veya sabunlu su ile fildişi eşyalarınızı iyice ovun.

KİLİTLERİ YAĞLAYIN:Kilitlerin kolay açılması için deliklere biraz zeytinyağı aktarabilirsiniz. Kilitlerin çok kolay açıldığını göreceksiniz.

ÇAYDANLIK TEMİZLİĞİ:Porselen ve madeni çaydanlıkların diplerinde zamanla bir zar meydana gelir. Bunu gidermek için bu çaydanlıkların içine su doldurun. İr miktarda sirke atın. Çaydanlıkların diplerinin temizlendiğini göreceksiniz.

TÜLLERİN PARLAMASI İÇİN:Ağ şeklinde olan tüllerin eski halini alıp parlaması için ılık suyun içine biraz çay döküp bu suda yıkayın.

TOZU ÇEKMEK İÇİN:Eğer elektrik süpürgenizin duvar ve koltuklarınızın tozunu çekmek için fırçası yoksa, normal toz çekici borunun ucuna bir tül parçası koyup bağlamak kafidir. Bu şekilde koltukların en derin köşelerindeki tozu bile çekecektir.

ÇAMAŞIRLARINIZ MİS GİBİ KOKABİLİR:Çamaşırlarınıza güzel bir koku vermek sizin elinizdedir. Bunu çamaşırların arasına lavanta çiçeği koyarak temin edebilirsiniz. İr aşka usul de şudur:

Evinizde kullanmadığınız ağır kokulu bir kolonya varsa, bundan yararlanabilirsiniz. Bu kolonyadan çamaşırlarınızın son suyuna birkaç damla damlatın.

O ağır kokunun birkaç damlasının iç açıcı bir koku verdiğini göreceksiniz.

PLAKLAR:

- Plakları asla tertipsizce üst üste bırakmayın. Her zaman muhafazalarının içinde durmalıdırlar
- Lamba veya kalorifer yanında durmamalarına dikkat edin. Zira sıcaktan deforme olabilirler.
- Tutuluş tarzına önem verin. Tırnaklarınızı üstüne deydirmeyin. Aksi halde üstünde olabilecek çizikler, çalarken cızırtı veya çok kötü sesler çıkarabilir
- Tozlanmamaları için pikabın üstünde açıkta bırakmayın veya üstlerini kadife bir bezle silin. Plakları toz olmayan bir köşede ve üstüne hiç bir şey koymadan muhafaza etmelidir.
- Plakları kendi kanton muhafazaları içinde saklayın veya plakçıdan plastik muhafaza alın.
- Plakları asla üst üste koymayın. Albüm içinde veya vertikal bir şekilde, sanki kütüphaneye kitap yerleştirir gibi yerine koyun.

TABLULARIN BAKIMI VE

TEMİZLENMESİ:Duvarlarınızı süsleyen tablolar zamanla tozlanır, kirlenir ve renkleri solar. unları temizlemek ve eski güzelliklerini kazandırmak için işte size pratik ir reçete veriyoruz.

Tablonuz sadece kirlenmişse bir soğanı ortasından ikiye ölererek bununla tablonuzu güzelce silin. Öylece hem temizlenmiş, Hem de eski rengini almış olur.

Resminiz vernikli değilse ince bir süngerini ıslatarak silin. Sonra aşağıya yazılı olduğu şekilde hazırlayacağınız suyu dikkatle resmin üzerine sürün

3 gram nebat şekeri

200 gram rakı

1 yumurtanın akı

bu tertip telle dövölerek iyice karıştırılmalıdır.

Tablonuz kararmış, sigara veya soba isiyle kararmışsa bir tölbenti rakıya batırarak silin. Sonra yumuşak bir süngerini suya atırıp resmi çizmemeye dikkat ederek temizleyin. Kuru bir tölbentle kurularıp resmi yeniden vernikleyin.

DAHA KOLAY TOZ ALMAK İÇİN:Toz bezlerini yıkarken son suyuna birkaç damla gliserin damlattığınız takdirde, kuruduktan sonra toz alırken, tozu daha kolay aldığını göreceksiniz

AÇIK RENK AYAKKABILARIN BAKIMI:Açık renk ayakkabılar çok çabuk kirlenir. Bunları temizlemek için, bir silgiyle lekeleri iyice silin, sonra şeffaf ayakkabı cilası sürün ve yumuşak bir bezle parlatın.

GEREKİNİMLER

BANYOYA GÜZEL BİR GÖRÜNÜM

KAZANDIRIN:Banyolarınıza güzel bir görünüm kazandırabilmek için, banyolarınızı da bazı çiçek ve yapraklarla süsleyebilirsiniz.

Banyolara saksılar içinde koyacağınız bitkilerin çok dayanıklı ve güneş istemeyen cins bitkiler olmasına dikkat etmelisiniz.

Lavabonun üzerine yapacağınız iki küçük raftan üstekine küçük saksılarınızı sıra ile dizin. Alttaki rafın üzerine ise dış fırçalarınızı veya şampuan ve benzeri şişelerinizi koyabilirsiniz

RAFLAR İÇİN KAĞITLAR:

Her şeyi birbirine uydurmaya çalışın. Örneğin duvarlarınızı kağıtla kapladınız. Kalan kağıtları da gardırobunuzun raflarını kaplamak için kullanın. Ne kadar güzel olduklarını görünce şaşıracaksınız.

KÜÇÜK MUTFAKLAR İÇİN BİR FİKİR:

Mutfağınız küçük olduğu için, azı malzemelerinizi koyabileceğiniz raf ve dolaplar koyamıyor musunuz. O halde duvarlardan yararlanabilirsiniz.

Mutfağınızın boş duvarlarına koyabileceğiniz rafların üzerine çeşitli kavanozlarınızı yerleştirebilirsiniz.

Mutfak tavanının yüksekliğine göre bu raflar iki veya üç sıra olarak hazırlanabilecektir

SARARMIŞ DANTELLER:

Sararmış eski fisto ve dantelleri satın aldığınız günkü hale getirmek için, danteli gergin bir şekilde temiz bir şişenin üzerine sarın. Birkaç saat sıcak sabunlu su içinde bırakın. Bu suyun içine biraz da tuz ilave ettiğiniz taktirde

dantel eski temiz rengini kazanacak ve ayrıca hafifçe kolalı olarak sudan çıkacaktır. Danteli bu sudan çıkardıktan sonra birkaç defa duru su ile çalkalayın. Fazla suyunu havlu içinde alın ve hafif nemli iken üzerine kuru bir tülbent yayarak ılık ütü ile ütöleyin.

ZARFLARI VE KAĞITLARI SÜSLEYİN:Renk renk kağıtlardan keseceğiniz kalp motifleri ile zarf ve kağıtları süsleyebilirsiniz. Yakın arkadaşlarınıza, akrabalarınıza ve sevdiklerinize bu tip zarf ve kağıtlar içinde yollayacağınız mektuplar onları çok memnun edecektir. Kalp motifleri için değişik desenlerde kağıtlar temin edin.

KALP ŞEKLİNDE İĞNEDENLİKLER:Dikiş dikmesini seven yakınlarınıza kendi elinizle hazırlayarak hediye edebileceğiniz iğnedenlik modelleri. Bu iğnedenliklerin orta kısımlarında desenli kumaşlar kullanılmaktadır. Kenar kısımları ise düz kırmızı kumaş ile süslenmiştir. Kalp motiflerinin tam orta kısımlarına küçük birer brit ile minik askılar yaptığınız takdirde, bu kısımlardan iğnedenlikler istenilen yere asılabilecektir.

CAM ARDAĞIN SICAKTAN ÇATLAMAMASI İÇİN:Cam bardaklara sıcak su koymadan önce içine bir metal kaşık koyarsanız, cam sıcak suyun etkisi ile çatlamayacaktır.

İĞNE VE BROŞLARINIZ İÇİN DEĞİŞİK İĞNEDENLİKLER:Çeşitli giyim eşyalarınızın

yakalarına iğneler takmak hoşunuza gidiyorsa ve bir çok çeşitte iğneniz mevcutsa, bu iğneleri tuvalet masanızın üzerine asacağınız bir iğnedenliğin üzerine tutturabilirsiniz. Gözünüzün önünde bulunacak olan bu iğnelere birini kıyafetinize göre seçmeniz de daha kolaylaşacaktır.

Bunun için çeşitli şekillerde iğnedenlikler hazırlayabilirsiniz.

İğnedenliklerin üzerlerini de çeşitli motiflerle süsleyebilirsiniz.

KUMAŞ PARÇALARI İÇİN TORBA:Çeşitli giyim eşyalarından artakalan kumaşları saklamanız daha doğru olur. İlerde unlarla belirsiz yamalar yapar bu giyim eşyalarını yepyeni bir hale getirebilirsiniz.

Bu kumaş parçalarını saklayabileceğiniz kullanışlı bir torbayı ise şu şekilde hazırlayabilirsiniz.

Eşinizin eskiyen gömleğinin kolunu çıkartın. Unun alt ve üst kısmını kesin. Kestiğiniz kısımları kıvrıp, içeri doğru bastırın. Bu torbanın içini doldurduktan sonra her iki tarafına büyük renkli kurdeleler bağlayarak kapatın. Renkli kurdeleler aynı zamanda parça kumaş torbalarınızı da süsleyecektir.

BARDAKTAN KALEM KUTULARI:Çocuklarınızın çalışma masalarında kalem kutuları yoksa, onlara çok masrafsız kalem kutuları temin edebilirsiniz.

Bu kalem kutuları renk renk ve boy boy melamin ardaklardan hazırlanmaktadır.

Bu bardakların birkaç boyunu temin ettiğiniz takdirde, kalemlerin görünümü daha da güzel olacaktır.

İstedığınız takdirde bu bardakların üzerlerine renkli çıkartmalar da yapıştırabilirsiniz.

Yine melamin küçük bir tabak, ataçlar için güzel bir kutu meydana getirecektir

HEDİYE VERİRKEN:Vereceğimiz hediyein paket edilmiş şekli, hediyein göze daha hoş görünmesini sağlayacaktır. Örneğin küçük bir hediye paketini bir demet çiçeğin arasına yerleştirerek, verebilirsiniz

MODASI GEÇMİŞ FULARLAR:Modası geçmiş ve lekelenmiş fularlarınızı atmayın. Tozlanmaması için çekmedeki çamaşırlarınızın üstüne örtebilirsiniz.

KILIFLAR:Koltukların kılıflarının yıkandıktan sonra eski şeklini almasını istiyorsanız, nemliyen koltukların üstüne geçirin.

CAM EŞYALAR:Artık mutfağınızın en güzel ve sevilen eşyalarından biri olan cam eşyaları çok dikkatli kullanmamız gerekir. Isıya tahammüllü cam eşyaları ani ısı değişikliğine uğratmak doğru değildir. Örneğin fırına koyacağınız cam bir kaseyi önceden ısıtılmış olan fırına sokmayın. Cam tencereyi fırına koyduktan sonra fırının ısısını yavaş yavaş arttırın. Cam çaydanlıkları da ocağın üzerinden indirdikten sonra soğuk fayansa koymak doğru olmaz.b ani ısı değişikliği yüzünden bütün bu cam eşyalar çatlayabilir.

Ayrıca bu cam tencere ve çaydanlıkları ıslak olarak ateşe koymak da doğru değildir.

KONSERVE KUTULARINI ATMAYIN:Boşalan konserve tenekelerini atmayın. boyayarak veya üzerlerine küçük motifler çıkararak bunların içinde çeşitli bitkiler yetiştirebilirsiniz. Ancak içine toprak doldurmadan önce atından bir delik açmanız gerekir.

MANTAR KAPAKLAR:Eğer mantar kapakların içine su geçirmemesini istiyorsanız, kapağın üstüne balmumu yapıştırmanız kafi gelecektir.

ESKİYEN TUTACAKLAR:Mutfağınızda kullanacağınız tutacaklar zamanla eskiyebilir. Ve hassasiyetini kaybeder. Bu eskimiş tutacakların içine birer kalın eldiven dikerek bunları yine kullanışlı bir hale getirebilirsiniz.

BAZI SEBZELERİ MUTFAK CAMINIZDA YETİŞTİRİN:Çeşitli otlar ve baharatlar mutfaklarımızda bir çok yemeklerde kullanılır. Bu tip otların her dakika elinizin altında olmasını istiyorsanız, mutfağınızın camında maydanoz, deri otu veya benzeri sebzeleri saksılar içinde yetiştirebilirsiniz.

Mutfağınızda geniş bir cam varsa, veya evinizde bir çiçeklik bulunuyorsa, çeşitli sebzelerin tohumlarını küçük saksılar içine dikiin. Bunlar kısa zamanda büyüyecek ve yeşerecektir. İstedığınız zaman bu bitkilerden kopararak yemeklerinize katabilirsiniz.

Değişik bir fikir:

Birkaç saksının içine tohumları diktikten sonra bunları yan yana dizecekseniz, hangi saksıya hangi tohumu ektiğinizi unutabilirsiniz.

Bunun için saksıların üzerlerine küçük etiketler yapıştırın ve bu etiketlerin üzerlerine saksıya diktüğünüz sebzelerin isimlerini yazın. Etiketin üzerini naylon ile kapladığınız takdirde, saksılar ıslak kalsa bile etiket uzun süre bozulmayacaktır.

Ancak bitkilerin iyi yetişmesini istiyorsanız, saksıların ışık ve güneş alan bir yerde kalmasına dikkat etmelisiniz.

BASİT BİR DİKİŞ KUTUSU:Günlük dikişlerinizi yaparken kullanabileceğiniz basit bir dikiş kutusunu çok kolay bir şekilde hazırlayabilirsiniz.

Bu kutuyu hazırlamak için yuvarlak bir tahta temin edin ve bunu boyayın. Bu tahtanın üzerine belirli yerlere boyanmış çiviler çakın. Bu çivilere renk renk makaralarınızı koyabilirsiniz. Tam orta kısma ise iğnedenliğinizi yerleştirin ve bunun üzerine de çeşitli boylarda iğneler ve toplu iğneler takın.

RENK RENK RAKETLER:Çocuklarınız ping pong oynamaktan hoşlanıyorsa, onların raketlerinin üst kısımları zamanla aşınır. U raketleri yepyeni bir hale getirmek istiyorsanız, onların üst kısımlarına desenli duvar kağıtları kaplayabilirsiniz.

Duvar kağıdını yine kendi yapıştırıcı ise raketin üzerine tam olarak yapıştırın. Kağıdın hiç bir tarafında boşluk kalmamasına özellikle dikkat etmelisiniz.

MINİK SAKSILAR:Tahta duvar süslerinin içine minik saksılar ve bitkiler yerleştirerek evinizin dekorunu tamamlayabilirsiniz. ancak saksının içindeki suyun akması ve tahtanın cilasını bozmaması için, saksının altına bir tabak veya kalın bir naylon yerleştirmeniz gerekecektir.

BEBEK BAŞINDAN KİTAP TUTACAĞI:Kız çocuklarının eski bebeklerinin başlarından yararlanarak hazırlanmış olan u kitap tutacağı her masanın üzerine konulabilecektir.

Önce kare kartonları kumaş ile kaplayın. Sonra bu kartonların birer yüzüne bebeklerin başlarını birbirine doğru iterek kitapları sıkıştırın.

Bebeklerin oyun kısımları bozulmuşsa ve çirkin bir görünümü varsa, oyun kısımlarına küçük birer yaka da dikebilirsiniz.

GÜZEL GÖRÜNÜMLÜ KİBRİT KUTULARI:Kibrit kutularının güzel bir görünüm kazandırmak istiyorsanız, kibrit kutularınızın üzerlerine renkli resimler yapıştırabilirsiniz. Beğendiğiniz herhangi bir motifi düzgün bir şekilde keserek çıkartın ve bunu iyi bir yapıştırıcı ile kibrit kutularının üzerlerine yapıştırın. Birkaç kibrit kutusunun bir araya yapıştırarak, büyük kibrit kutuları da meydana getirebilirsiniz.

ÇOCUKLARINIZIN ASKILARINI BOYAYIN:Çocuklarınızın düz renk olan askılarını renk renk boyalarla boyayarak onlara yepyeni bir görünüm kazandırabilirsiniz.

Veya bu askıların üzerlerine renkli kağıt yapıştırmanız da mümkündür.

Ancak bu arada çok kuvvetli bir yapıştırıcı kullanmaya çalışın ve kağıt ile tahta arasında boşluk bırakmayın.

KAVANOZLARDAN YARARLANIN:Kavanozlardan düğme ve iplik kutuları meydana getirebilirsiniz. Kavanozların kapaklarının üst kısımlarına da birer küçük iğnedenlik yerleştirin. İşte sizlere tam bir dikiş kutusu

iğnedenliğin hazırlanışı:

Kapağın ebadında iki yuvarlak parça keserek unları kenarlarından birbiri ile dikin. Ters çevirin ve içine pamuk veya sünger doldurun. Kenarını bir kurdele ve fisto ile süsleyerek kapağın üzerine bu iğnedenliği oturtun.

Kavanozların içlerine çeşitli düğmeler veya küçük makaralar koyabilirsiniz.

Kapak kısmındaki iğnedenliklerde kullanacağınız kumaş renklerinin birbirine uymasına dikkat etmelisiniz. Örneğin desenli kumaşların kenarlarına konulan düz renk kurdeleler ve fistolar, desenli kumaşların renklerine uymalıdır.

SAKSILAR İÇİN ELBİSELER:Evde yetiştirmekte olduğunuz bitkilerin saksılarına güzel bir görünüm kazandırmak istiyorsanız bu saksıların üzerlerine renkli kağıt ile kaplayabilirsiniz.

Su ile ısladığında zarar görmeyen cinste kağıtlar piyasada satılmaktadır. Bu kağıtlardan beğendiğiniz

renk ve desende olanlarından seçin ve küçük, büyük saksılarınızı bu kağıt ile kaplayın.

Bu arada kullandığınız kağıtların evinizin dekoruna uymasına dikkat etmelisiniz.

Eğer bu kağıtlardan temin edemezseniz, desenli normal kağıt da kullanabilirsiniz. Ancak bitkileri sularken, kağıtları ıslatmamaya özellikle dikkat etmeniz gerekecektir.

MUTFAK MAKASI:Muhtelif işlerde kullanmak için mutfağınız için özel bir makas temin edebilirsiniz. Bu makasla küçük balıkların aşılarını kesebileceğiniz gibi, makas balıkların içlerini temizlemede de sizlere yardımcı olacaktır. Ancak makası sadece mutfakta ve yiyecek maddeleri için kullanmanız da şart tabii.

KUŞ KAFESLERİ İÇİN BİR FİKİR:Kuş kafeslerinde kuşların tüneyebilmeleri için çeşitli sopaların bulunması gerekir. Ancak bu sopalar demirlerin arasında durmadıkları için zaman zaman yere düşerler. Bu sopaların düşmesine engel olmak için sopaların uçlarına birer mantar geçirin. U mantarları da tellerin arasına sıkıştırın.

OYUNCAK TORBASİ:Çocuklarınızın odaları için mutlaka bir oyuncak torbası hazırlamanız gerekir. Bu oyuncak torbasının içine çeşitli oyuncaklar gelişi güzel konulabilecektir. Torbayı mümkün olduğu kadar çok renkli kumaştan hazırlamaya çalışın.

Eğer torba için düz renk kumaşı tercih ediyorsanız, u kumaşın üzerine çeşitli motifler applike yapmalısınız.

Oyuncak torbasının ağız kısmı açık olarak bırakılmakta ve kenar kısmı büyük mandallarla duvarda bulunan bir tahtaya veya kancaya tutturulmaktadır

DESENLİ KETEN AYAKKABILAR:Geçen seneden kalan ve kumaş kısımları iyice eskimiş olan keten ayakkabılarınıza yeni bir görünüm kazandırmak istiyorsanız; yıpranan yerlerin üzerlerine hazır olarak satılmakta olan çeşitli motiflerden dikebilirsiniz. Bu motiflerin renklerinin ve şekillerinin kıyafetlerinize uymasına dikkat etmelisiniz.

YÜN VE DİKİŞ İŞLERİNİZ İÇİN PRATİK BİR ÇANTA:Artık kullanmadığınız eski ve büyük bir el çantasından yararlanarak kendinize bir yün ve dikiş çantası hazırlayabilirsiniz.

Önce çantanın kirli kısımlarını iyice silerek temizleyin.

Eğer çantanızın resimde gördüğünüz türde bir çanta ise bunun çeşitli fermuarlı gözlerinden rahatlıkla yararlanabilirsiniz.

Örneğin yan kısımlardaki gözlere lastik ile küçük biritler yapın ve bunların aralarına tığları, çeşitli

renklerdeki iplikleri, makasınızı ve mezürünüzü takabilirsiniz.

Çantanın orta kısmına birkaç yumak ile örmekte olduğunuz yün eşyaları doldurun. Bu çanta için ayrıca bir de şiş torbasına ihtiyacınız olacaktır.

Bunun içinde çantanın rengine uygun bir renk kumaş ile dikdörtgen şeklinde bir torba hazırlayın. Ütün şişlerinizi bu torbanın içine doldurun. Bu torbayı da çantanın en alt kısmına yerleştirin.

Yün ve dikiş malzemelerinizin tümünü içine alacak olan öyle bir çanta çok kullanışlı olacaktır sanırım. Ayrıca çantanın kapak kısmına dikeceğiniz birkaç lastik bandın arasına bu yün işi için kullandığınız mecmuayı da yerleştirebilirsiniz.

DUVAR KAĞITLARINDAKİ YIRTIKLAR:Duvar kağıtlarında meydana gelen küçük yırtıkları onarmanız mümkündür. Aynı duvar kağıdından arta kalan küçük parçaları bu yırtıkların üzerine yapıştırabilirsiniz.

Önce baklava şeklinde bir karton kesin. Yırtık kısmın üzerine bu şablonu yerleştirerek, duvarda bunu işaretleyin. Sonra elde bulunan kağıttan aynı şablonun şeklinde bir parça kesin. Kestiğiniz bu parçayı duvarda işaretli olan kısmın üzerine yapıştırın.

Eğer mümkünse yırtık olan kısmı bu şablonun ebadına tam olarak keserek çıkartabilirsiniz.

Duvar kağıtlarında meydana gelen küçük lekeler silinince çıkmıyorsa, onların üzerine de aynı duvar kağıdından kalan parçaları yapıştırabilirsiniz.

Desenli kağıtlarda desenlerin tam üste gelmesine dikkat etmelisiniz.

KÜÇÜK HALILAR:Küçük seccade halılarınızın ve yolluklarınızın alt kısımları zamanla aşınırlar. Buna da yer tahtasına sürünmesi sebep olabilir. Buna mani olmak için halıyı yere yaymadan altına birkaç gazete kağıdı yayabilirsiniz.

TUZ DOLDURURKEN:Tuzluk ve biberliğinizi doldurmak için bir huniniz yoksa bir zarfın köşesinden yararlanın. Köşesinin ucunu hafifçe keserek kağıt bir huni elde edebilirsiniz.

SAÇ ÖRGÜSÜ:Yazlık kıyafetlerinizi çok basit kemerlerle süsleyebilirsiniz.

Saç örgüsü şeklinde hazırlanmış olan bu kemerleri merserize, floş veya rafyadan hazırlayabilirsiniz.

Bunun için birkaç kat ipliği üç ayrı bölümde tutun ve bunları birbiri ile örün. Kemerin ön kısmını ise basit bir kanca ile süsleyin.

YATAĞINIZ İÇİN KENARI İÇİN BİR

ÇANTA:Yatakta kitap okumasını seviyorsanız, yatağınızın kenarına içine gözlük, kitap ve gazetelerinizi koyabileceğiniz küçük bir çanta koyabilirsiniz. Resimde de gördüğünüz gibi bu çanta desenli basma veya poplinden hazırlanmaktadır. Bu çantanın iç kısmına düz renk kumaş duble edilmektedir.

Çantanın ön parçasının kenarına ince bir fisko dikilmiş, bu fistonun arasından geçirilen bir kurdele ile çantanın ağız kısmı büzülmüştür.

TAHTA ÇAYDANLIK ALTI:Cilalı tahtadan hazırlanmış olan bu çaydanlık altları sofralarınızı süslediği gibi, çaydanlığın sıcaklığının masaya geçmesine de engel olacaktır.

Bu tip tahta çaydanlık altları için kalın tahta gereklidir. Bu tip bir tahtayı bir marangoza kestirebilirsiniz.

KAĞIT PEÇETELERİNİZ İÇİN:Kağıt peçetelerin sofrada veya dolaplarda düzgün bir şekilde durmasını istiyorsanız, basit bir kutudan yararlanabilirsiniz.

Bu kutu çocuklarınıza ait bir bebek karyolası da olabilir. Veya iki tahta parçasını bir alt tahtaya yapıştırarak ortasından bir tahta çubuk geçirin ve peçeteleri bu tahtanın üzerine yerleştirin.

PARFÜMLERİN AĞZI AÇIK KALMASIN:Parfüm ve kolonya şişelerinizin kapaklarının çok iyi kapanması gerekir.hava ile temas eden parfüm veya kolonyanın kokusu değişecek ve eski güzel kokusu kalmayacaktır.

YAPIŞAN OJE KAPAKLARI:Oje şişelerinin kapaklarının zamanla yapışmaması için, ojenin kenar kısmını hiç bir zaman ojeli olarak bırakmayın. Şişenin kenar kısmına oje bulaştığı zaman, bu kısmı asetonlu bir pamuk ile silerek temizleyin. Ayrıca kapağı sıkışmış oje şişelerini, baş aşağı kaynar suya batırırsanız veya bir süre ateşe tutarsanız, kapağın kolayca açıldığını görürsünüz.

RENKLİ PLASTİK KAPLARDAN

YARARLANIN:Buzdolabınızı açtığınız zaman çeşitli renkte kaplar görünmesi göz zevkinizi bozabilir. Bunun için buzdolabınızda aynı renkte piyasada ucuz fiyata satılan plastik kaplardan alabilirsiniz. Kapların rengini buzdolabınızın rengine de uydurursanız, dolabınız daha derli toplu duracaktır.

BANYODA KAYMAMAK İÇİN:Küçük küvetlerin içinde yıkanırken düşmemek için, bu küvetlerin alt kısmına naylon bir paspas yerleştirebilirsiniz. Alt ve üst kısımları pütürlü olan bu paspaslar sabunlu zemin üzerinde kaymanıza engel olacaktır. Ayrıca banyolarınızda kullandığınız tuvalet takımlarının alt kısımları da kaymayan bir madde ile double edilmiş olmalıdır.

MİNİK PANO:Sevdiklerinize verebileceğiniz çok güzel bir hediye.

Bu minicik panonun üzerine yaz aylarının en sevilen meyvelerinden biri olan iki çilek motifi işlenmiştir.

Çilek motifi goblen işi yapılmaktadır. Bunun içinde çok küçük kareli etamin kumaş kullanılmaktadır.

Motifin şemasını aşağıda, renklerini ise yanda görüyorsunuz.

Dikdörtgen şeklinde hazırlanmış olan panonun zemin kısmı ir kaç renk sarı ve beyaz iplik ile doldurulmuş.

Kenar kısmı için renkli bir tahta çerçeveden yararlanabilirsiniz.

Şemadaki renkler:

Y- Sarı

W- beyaz

R- kırmızı

B- kahverengi

Aslan motifi sarı kalın kumaştan kesilmektedir.

Yelesi ve kuyruğu için de sarı renkte kalın yün kullanılmıştır.

Bütün motifin kenar kısmına bir sıra siyah yün ile sap işi yapılmaktadır.

ÇOCUK ODALARI İÇİN PANO:Çocuklarınızın odalarının duvarlarını süsleyecek olan bu sevimli aslan kumaştan hazırlanmakta ve yine düz renk bir kumaşın üzerine dikilerek, duvara pano olarak asılmaktadır.

Aslan motifinin küçük şemasını yanda görüyorsunuz.

Yanda verdiğimiz şemanın karelerini 2,5 cmlik kareler haline getirerek büyütün. Orijinal büyüklükte kalıpları elde etmiş olursunuz.

İLİKLERİ TEĞELLEYİN:Yün giyim eşyalarındaki ilikler yıkandığı zaman deforme olup daha da büyüyebilir. Onun için ilikleri yıkamadan önce beyaz bir iplikle teğel şeklinde dikilmelidir.

DEKORATİF VE KOLAY HAZIRLANAN RAFLAR:Üzerine hafif eşyalar koyacağınız rafları duvarlarınıza birer çivi ile çakabilirsiniz.

Ancak üzerine kıymetli eşyaları ve ağır şeyleri koyacağınız raflar için duvara mutlaka bir takoz yaptırmanız gerekecektir.

Duvara yapacağınız takoz için kalın tahta veya plastik kullanın. Bu arada vida şeklinde çiviler kullanmayı da ihmal etmemelisiniz.

MIKNATISIN FAYDALARI:Dikiş diktikten sonra iğnelerin yerlere düşüp düşmediğini görmek çok zor olur. Oysa dikiş dikerken oturduğunuz yere bir mıknatis gezdirdiğiniz takdirde yerde bulunan bütün iğne ve toplu iğneleri mıknatis çekerek toplayacaktır.

KIRILAN PORSELENLER NASIL YAPIŞTIRILIR:Porselenlerden yapılmış eşyanın kırık yerlerini yapıştırmak için aşağıda reçetesini verdiğimiz çimentoyu kullanabilirsiniz.

Beyaz bir cam parçasını berrak bir su içinde beş altı dakika kaynatın. Sonra camı sudan çıkararak bir havanda iyice dövün. İnce bir elekten geçirdikten sonra bir yumurtanın akı ile hamur haline getirin. Elde edeceğiniz macunu bir mermerin üzerine koyup ağaç bir tokmakla iyice dövün. Bu hazırlayacağınız macunla yapıştıracağınız porselen bir daha kırılmayacaktır

EVİNİZDE KEDİ VE KÖPEKLER İÇİN:Evlerinde kedi veya köpek besleyenler bu hayvanlar için bir de tuvalet bulundurmalarıdır. Bu tuvalet nasıl bir maddeden hazırlanmış olursa olsun, en az haftada iki kez temizlenmelidir. Kedi ve köpek tuvaleti için +10 cm. yüksekliğinde kenarları olan 40-50 cm. uzunluğunda, 30cm. genişliğinde bir plastik kap en

uygundur. Bu kabın içine kedi veya köpek sığabilmeli ve rahat hareket edebilmelidir.

ESKİ KEMERLERİNİZİ ATMAYIN

Eskimiş kemerlerden hem sağlam, hem de süslü bir kağıt havlu asacağı yapabilirsiniz. Hele kemer zincirli cinstense çok daha güzel duracaktır.

MUTFAĞINIZDA BİR DİNLENME KÖŞESİ:

Mutfağınız ister küçük olsun, ister büyük, burada kendiniz için bir dinlenme köşesi yapmalısınız. Masa yerine kullanabileceğiniz küçük bir raf ve bir tabure sizin için yeterli olacaktır. Çok yorulduğunuz zaman buraya oturup bir kahve içebilirsiniz. İsteddiğiniz zaman burayı oturarak sebze ayıklarsınız, yada burada günlük masraflarınızı hesaplayabilirsiniz.

SICAK EKMEĞİ KOLAY KESMEK İÇİN:Sıcak ekmeği kolayca kesebilmek için bıçağı kaynar suya batırıp çıkarın, silin ve ekmeği sonra kesin.

HARDALIN BOZULMAMASI İÇİN:Hardalın bozulmamasını sağlamak için üzerine bir dilim limon koymanız yeterlidir

UCU KIVRILMIŞ BADANA FIRÇALARI NASIL DÜZELTİLİR:Evde yaptığınız badana ve boyadan sonra azı fırçalar bir tarafta unutulur ve zamanla unların uçları kıvrılmaya aşlar. U fırçaları tekrar kullanmak istediğiniz zaman uçları kıvrık olduğu için işe yaramayacağını zannedersiniz. Fakat bu

fırçaları yine eski haline getirerek kullanmanız da mümkündür. Bu fırçaları nasıl tamir edeceğinizi size anlatıyoruz:

Bir çaydanlığın içine ağzına kadar su doldurun. Çaydanlığın ağzını da kapatın. Su iyice kaynasın. Uçları dönük olan fırçaları kaynamakta olan çaydanlığın ibriğine tutun. Buradan çıkmakta olan buhar fırçanın kıl tarafını yumuşatacaktır. Buhar ile nemlenmiş olan fırçanın uçlarını bir bez ile düzeltin. Tekrar buhara tutun. Birkaç dakika sonra fırçanın ucunun eski halini almış olduğunu göreceksiniz.

KOKULARI GİDERMEK İÇİN

KAVANOZDAKİ KOKULARI GİDERİN:Kavanoz ve şişelerinizi yeniden kullanmak istediğiniz zaman garip bir kokuları olduğunu fark edersiniz. Bu kokuları yok etmek için, yarısına kadar soğuk su koyun. Suyun içine de bir çorba kaşığı hardal atın. Hardallı suyu iyice çalkalayın. Sonra da birkaç saat şişeyi içindeki hardallı suyla bırakın. İyice çalkaladıktan sonra, şişeleriniz ve kavanozlarınız kullanmaya hazırdır

BUZDOLABINIZI TEMİZLERKEN:Buzdolabınızı temizlemek ve kokusunu gidermek için sabunlu temizleme suyuna biraz karbonat atın.

LAVABOLARINIZ KÖTÜ KOKUYORSA:Mutfak lavabosunun kötü kokmaması için kaynar su ve arkadan da çok keskin sirke dökün.

Ceviz masanızın parlamasını istiyorsanız, zeytinyağı ve sirke karışımı bir sıvı yapın. Sonra yünlü bezi bu sıvıya batırıp masanızın üstüne sürüp bırakın. Sonra başka bir bez ile parlatın

BALIK KOKUSUNU GİDERMEK İÇİN:Balık pişirdikten sonra mutfaklarda kalan kötü kokuyu gidermek için, yarım limonu kesin. Ocağınızı yakın ve çok kısık avara getirin. Limonu ateşin üzerine oturtun. Yavaş yavaş yanacak olan limon hem balık kokusunu yok edecek, hem de mutfağınıza hoş bir koku getirecektir.

BOYA KOKUSUNU GİDERMEK:Yeni boyanmış bir odanın boya kokusunu yirmi dört saat içinde tamamıyla geçirmek mümkündür. Odanın orta yerine, içinde kireç kaymağı bulunan bir tabak koyun. Pencere ve kapıları sıkı sıkı kapayın ve yirmi dört saat böylece bırakın. U müddetten sonra kapı ve pencereleri açarak odayı havalandırın. Odalara içi dolu bir iki küvet veya tepsi koymak suretiyle de boya kokusu giderilir.

HAŞERELER İÇİN

SİNEKLERDEN KURTULMAK İÇİN:Bahar ve yaz aylarında sinek ve sivrisineklerden en kolay kurtulmanın yolu, karanlık bastırıldığı an, pencerenin önüne kuvvetli bir el feneri veya gece lambası koyarak, camları açmaktır. Ütün sinekler ışığa

geleceğinden, pencereden dışarı çıkacaklardır. Arkasından da hemen pencereyi kapatırsınız.

HAMAM BÖCEKLERİNE KARŞI:Hamam böceklerinden kurtulmak için temizliğe itina etmelidir. Böceklerin en çok bulunduğu mutfaktaki dolapları boşaltıp, sodalı sularla silinmeli ve dolabın içine ve banyoya fincan tabakları içinde aynı miktarda un, toz şeker, asitborik ve su ile hazırlanan karışımdan koyun. Böcekler un ve şekeri sevdiklerinden unları yerler. İçindeki asitborik onları öldürür. Zamanla kuruyan u karışıma su ilave ederek sulandırmak kabildir. Bunlardan daha kolay bir usul de doğrudan doğruya mat olarak asitboriği lüzum görülen yerlere serpmektir

PIRELERLE MÜCADELE:Evde pirenin bulunmaması için temizliğe çok dikkat etmek gereklidir. Ayrıca yerleri haftada bir defa sirkeli su ile silmek de pirelerin yok olmasını sağlar.

Bazı evlerde odaların döşemelerinin aralarına pireler yuva yaparlar. Bu döşemelerin aralarında boşluk varsa bu boşluklar macun ile kapatmak çok doğru olur.

Ayrıca pireler nane kokusundan da hiç hoşlanmazlar. Bu nane yapraklarını evinizin belirli yerlerine koyarak pirelerin evinize girmesine de mani olabilirsiniz.

GÜVELERDEN KURTULMAK İÇİN:Güvelerden kurtulmanın tek yolu, 80 derecelik 400 gr. İspirto içine 50 gr. Kafuru ile 5/0 gr. Karabiber karıştırıp sonra bunu dolapların veya sandıkların iç

kisimlarına sürmektir. Ancak bu karışımı yaptıktan sonra 10 gün kadar bekletin. Bunu sonra sürün.

BİTKİLERDEKİ BÖCEKLER:Bitkilerdeki yaprak böceklerini öldürmek için, bitkilerin toprağına sigara tütünü veya sigara külü koyabilirsiniz.

KARINÇALARDAN KORUNMAK İÇİN:Eğer karıncalar duvardan tırmanarak evinize giriyorlarsa, duvarın ortasına bir selobanttan hat çekin. Karıncalar daha fazla tırmanamayıp bandın hizasında kalırlar.