

УХОД ЗА ПОСУДОЙ

- Для мытья эмалированной, стеклянной и фаянсовой посуды можно применять горячий раствор кальцинированной соды (25 г соды на 1 л воды), затем несколько раз сполоснуть посуду чистой водой и вытереть сухим полотенцем.
- Эмалированная посуда с пригоревшей пищей легко отмывается, если замочить ее в воде с добавлением небольшого количества питьевой соды. Можно обильно посыпать посуду солью и поставить на несколько часов.

- * Нельзя ставить на маленькую плитку или прямо на конфорку, без подставки, очень большую эмалированную кастрюлю: дно ее нагревается неравномерно, и эмаль может потрескаться.
- * Образовавшуюся на стенках алюминиевой посуды черноту можно удалить смоченной в уксусе ватой.
- * Алюминиевые кастрюли и сковородки будут блестеть как новые, если прокипятить их в следующем составе: на 1—1,5 ведра слегка подогретой воды взять 80—100 г конторского силикатного клея (предварительно растворенного в воде), затем добавить 100—125 г едкой кальцинированной соды. Смесь довести до кипения, опустить в нее посуду и кипятить 20—30 минут. После остывания затвердевший жировой слой с посуды легко снимается.
- * Алюминиевые кастрюли будут чистыми и блестящими, если в воду для мытья добавить несколько капель нашатырного спирта.
- * Пятна от пригоревшей пищи на алюминиевой посуде можно удалить, протерев их только что разрезанным яблоком или вскипятив в посуде воду с луком.
- * Во избежание потемнения полированной поверхности алюминиевой посуды нельзя протирать ее стиральным порошком, золой, содой, разведенным в воде мелом, а также наждачной бумагой, песком и другими твердыми материалами.
- * Чтобы удалить с внутренней поверхности алюминиевой полированной посуды темный налет, нужно прокипятить в ней воду с добавлением небольшого количества уксуса, после чего посуду несколько раз промыть чистой водой и досуха вытереть.
- * Блеск полированной поверхности алюминиевой посуды сохраняется, если ее периодически чистить сухим зубным порошком, затем протереть мягкой тряпкой.
- * Чугунную посуду моют горячей водой с мылом.
- * Для удаления пригоревших пищевых остатков в чугунной посуде нужно протереть ее наждачной бумагой или мелким песком.
- * Мельхиоровая посуда хорошо чистится горячим мыльным раствором, раствором гипосульфита. Для полировки мельхиоровых предметов применяют смесь мыла и очищенного мела (в равных количествах).
- * Новую сковороду нужно сначала прокалить с жиром, а затем протереть солью.
- * В новой эмалированной кастрюле необходимо прокипятить воду, а в алюминиевой — молоко.
- * Для удаления ржавчины с жестяной посуды (противень, форма) ее нужно протереть разрезанным зеленым помидором или разрезанным клубнем картофеля и песком.
- * Глазурованную глиняную посуду перед употреблением следует в течение 1/2 часа выварить в воде, добавив в нее примерно 1 стакан уксуса и 2 столовые ложки соли.

- После употребления глиняную посуду моют мыльной водой, а в случае необходимости протирают песком или древесной золой.
- Металлические листы из духовки сначала моют горячей водой, затем, сполоснув, протирают густой кашицей из питьевой соды и холодной воды, а потом сухой чистой тряпкой.
- Сито после просеивания муки нужно обязательно вычистить щеткой или подержать его несколько секунд над огнем.
- Кастрюлю, в которой подгорело молоко, легко отмыть, если налить в нее холодной воды, добавить немного питьевой соды и кипятить 2—3 минуты.
- Для удаления винного осадка в графине нужно налить в него теплую мыльную воду и поставить на 5—6 часов, затем добавить питьевой соды и хорошенько встряхнуть. Очищенный графин сполоснуть чистой водой с добавлением уксуса.
- Если фарфоровую посуду вымыть теплой водой с небольшим количеством нашатырного спирта, все пятна на ней исчезнут.
- Фарфоровая посуда хорошо чистится питьевой содой, солью, уксусом или же кусочком ткани, смоченной скипидаром.
- Потемневшую от длительного пользования эмалированную посуду можно отбелить персолью. В кастрюлю, наполненную горячей водой, положить одну чайную ложку персоли и кипятить около часа, затем тщательно вымыть горячей водой.
- Медную посуду чистят тряпкой, смоченной в уксусе (8%-ный раствор), а затем протирают мелом.
- Серебряные ложки будут блестеть, если сразу же после употребления опустить их в кипящую воду, в которую добавлено немного соды. Темные пятна от яичных желтков можно удалить, протирая вилки и ложки золой. Пятна сырости исчезнут, если мыть серебро в теплом уксусе.
- Чтобы удалить накипь в чайнике, следует прокипятить в нем крепкий раствор пищевой соды или уксуса. Можно также применять порошки «Антинакипин», «Уфа».
- Нельзя заливать ванну очень холодной или очень горячей водой, а только теплой. От резких колебаний температуры на эмали ванны появляются мелкие трещины и трудно смываемый желтый цвет.
- Краны будут блестеть, если их почистить цедрой лимона, затем вымыть мыльной водой и протереть сухой тряпкой.
- Фарфоровые вазы, статуэтки и т. д. моют холодной водой с добавлением лимонного сока.
- Чтобы удалить пятна на блюдечках-подставках под комнатными цветами, нужно подставки подержать час в слабом растворе уксуса, а затем сполоснуть.
- Чтобы вымыть чайник или кофейник, нужно налить в него доверху воды, добавить столовую ложку питьевой соды и дать закипеть, затем несколько раз сполоснуть теплой водой.

- * Посуду из-под сырых яиц, теста, молока, рыбы, сельди, варенья нужно мыть сначала в холодной, а затем в горячей воде.
- * Ржавчину с ножей и вилок можно снять луковичей или же лимонным соком, после чего протереть их мягкой шерстяной тряпочкой.
- * Ножи и вилки будут блестеть, если натереть их разрезанным сырым картофелем.
- * Ножи хорошо чистятся пробкой.
- * Серебряные и мельхиоровые столовые приборы будут блестеть, если протереть их смесью нашатырного спирта с мелом или положить на 10—15 минут в воду, в которой варился картофель.
- * Нельзя оставлять ножи на горячей плите, так как от этого они тупятся и теряют свою упругость.
- * Столовые ножи хорошо наточатся, если опустить их на полчаса в слабый раствор поваренной соли.
- * Ножи надо держать отдельно от других металлических предметов: соприкасаясь с вилками и другими приборами, лезвия ножей быстро тупятся.
- * Мясорубку лучше всего смазывать глицерином — он не оставляет постороннего запаха и привкуса.
- * Мясорубка станет чистой, если пропустить через нее сухой хлеб, сухари или белую бумагу.
- * Чтобы удалить накипь с алюминиевой посуды, нужно прокипятить в ней воду с картофельными очистками, затем налить в нее уксуса и дать постоять двое-трое суток.
- * Чтобы закалить стаканы, нужно положить их в кастрюлю с водой, постелив между ними бумагу, и поставить на огонь. Когда вода закипит, снять кастрюлю, но стаканы не вынимать до тех пор, пока вода не остынет.
- * Если стаканы застряли, их легко можно отделить, опустив нижний стакан в теплую воду, а верхний наполнив холодной водой.
- * Чтобы стакан не лопнул при наполнении его горячим чаем, нужно опустить в него чайную ложку.
- * Посуду, покрытую золоченым рисунком, нельзя мыть содовым раствором. Ее нужно мыть в горячей мыльной воде.
- * Стекланые рюмки, бокалы, фужеры с золотыми ободками моют в теплой воде, в которую добавлено немного нашатырного спирта, после чего их споласкивают чистой холодной водой.
- * Стекланые и хрустальные рюмки, бокалы и фужеры нужно вытирать после мытья бумажными салфетками, так как обычное полотенце оставляет на этой посуде мелкие ворсинки.

- Протирая рюмки или бокалы на высоких ножках, нужно держать их не за низ (основание) ножки, а повыше, иначе они могут сломаться.
- Стекланные бутылки хорошо моют измельченной яичной скорлупой или крупой, мелко нарезанным картофелем или песком.
- Бутылки из-под растительного масла, спирта, уксуса моют в воде с добавлением стирального порошка.
- Чтобы стекланные и хрустальные вазы всегда блестели, их надо мыть только холодной водой. Белый налет исчезнет, если протереть вазу ваткой, смоченной столовым уксусом.
- Изделия из хрусталя будут блестеть, если протереть их сначала тряпочкой, смоченной в спирте, а затем вытереть сухой льняной салфеткой.
- Плохо отмывающуюся пепельницу нужно сначала протереть тряпочкой с солью, а потом вымыть водой.
- Сургуч легко удаляется, если горлышко бутылки подержать несколько минут в горячем растворе кальцинированной соды.
- При очистке холодильника ото льда ни в коем случае нельзя пользоваться металлическими предметами, нужно дать ему постепенно оттаять.
- При длительном выключении холодильника не следует плотно закрывать его дверцу.
- Клеенка очень портится от нашатырного спирта и соды. Мыть ее нужно теплой водой с мылом, а затем, сполоснув холодной водой, насухо вытереть мягкой тряпкой.
- Чтобы клеенка не трескалась, надо протирать ее время от времени смесью из равных частей растительного масла и уксуса.
- Жирная посуда легко вымоется теплой водой, если насыпать в нее немного сухой горчицы.
- Жирные пятна на кухонной плите можно вычистить, если обильно посыпать горячую плиту солью и протереть бумагой.
- Ржавчина на раковинах легко снимается горячим уксусом.
- Во избежание засорения раковины рекомендуется над отверстием в ней поместить густую проволочную сетку или постелить капроновую решетку.
- Чтобы раковина и ванна всегда блестели, нужно протирать их «зеркальным порошком» (1 столовая ложка порошка на 0,5 л горячей воды) или жидкостью «Ванинол».
- Никелированные краны в ванной можно освежить, протерев их уксусом с солью.
- Если в раковине плохо стекает вода, нужно всыпать в горловину слива горсточку кальцинированной соды. Когда сода растворится, влить в раковину полстакана уксуса, затем промыть водой.
- Из старых капроновых чулок можно сделать удобную мочалку для мытья посуды.