



.....
سرشناسه :
عنوان و پدیدار آور :
مشخصات نشر : تهران : دعوت،
.۱۳۸۷
مشخصات ظاهري :
شابك :
وضعیت فهرست‌نویسی : فیپا .
موضوع :
موضوع :
شناسه افزوده :
رده بندی کنگره :
رده بندی دیویی :
شماره کتابخانه ملی :

.....

.....

شیمی در زندگی روزمره و کشف تقلب در مواد غذایی

جواد صفری

(عضو هیأت علمی دانشگاه کاشان)

مهندس سمیه عباسی





شیمی در زندگی روزمره
کشف تقلب در مواد غذایی

جواد صفری
مهندس سمیه عباسی

آماده‌سازی: زهره زرنگار
ناظر چاپ: محمدعلی حیدری
چاپ و صحافی: الهادی
چاپ اول: ۱۳۸۷
شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه
قیمت: ۳۵۰۰ تومان

شابك: ۸-۲۷-۲۹۰۹-۹۶۴-۹۷۸

© حقوق چاپ و نشر محفوظ است

نشر دعوت؛ تهران ۸۸۳۳۴۰۹۴ کاشان ۴۴۵۵۸۰۳ همراه
۰۹۱۳۲۷۶۳۶۶۸

www.davatpub.com Email: info@davatpub.com

فهرست

۱۷	پیش‌گفتار
	فصل اول: شیمی در زندگی روزمره
۲۱	مقدمه
۲۳	لکه‌زدایی از انواع پارچه و لباس
۲۳	لکه‌ی نوشابه
۲۳	لکه‌ی چای
۲۴	زردی اتو
۲۴	لکه‌ی سس
۲۵	سس گوجه‌فرنگی
۲۵	لکه‌ی شکلات
۲۵	لکه‌ی سبزی
۲۵	لکه‌ی آب میوه
۲۵	لکه‌ی شمع
۲۶	نوار چسب، آدامس و چسب مایع
۲۶	لکه‌ی جوهر
۲۷	پاک‌کردن اثر خودکار
۲۵	لکه‌ی خورش
۲۷	لکه‌ی چربی
۲۸	تخم‌مرغ
۲۸	خردل
۲۸	مرکورکروم

۲۹	لکه‌ی شیر خشک
۲۹	لوازم آرایشی
۲۹	دئودورانت و مواد ضد عرق
۲۹	رنگ پارچه
۲۹	لکه‌ی مواد نرم‌کننده‌ی پارچه
۲۹	تنباکو
۳۰	ید
۳۰	کپک
۳۰	لجن
۳۰	لکه‌ی قیر
۳۰	نقاشی
۳۱	عرق
۳۱	گرده‌ی گل و صمغ درخت
۳۱	واکس کفش
۳۱	لکه‌ی خون
۳۲	یقه‌ی پیراهن
۳۳	آثار زنگار
۳۳	لکه‌های چینی
۳۴	لکه‌ی چربی روی اجاق گاز و ...
۳۴	ادرار
۳۴	استفراغ
۳۴	لباس شویی با نوشابه
۵۳	لکه‌های روی فرش
۳۵	نکته‌های کوتاه و پرفایده در خانه‌داری
۳۶	نرم‌شدن دست‌ها در هنگام شستن ظروف
۳۶	شستن ظروف

۳۶	تمیز کردن ظرف‌های سوخته
۳۷	زدودن لکه‌های سرسخت از ظرف‌های نجسب
۳۷	از بین بردن لکه‌ی ظروف
۳۷	وسایل سفیدرنگ آشپزخانه
۳۸	گرد و غبار تهویه
۳۸	ظرف‌های پلاستیکی
۳۸	ظرف‌های طلایی
۳۸	جرم کتری
۳۹	تمیز کردن اتوبخار
۳۹	نظافت بطری و لیوان
۳۹	شستن فلاسک
۳۹	تمیز کردن شیشه‌ی عینک
۴۰	تمیز کردن سبد و بافته‌های حصیری
۴۰	تمیز کردن شیشه‌ی تلویزیون
۴۰	تمیز کردن تلفن و رایانه
۴۰	تظافت قاب عکس‌های طلایی و روکش‌های فلزی
۴۱	تابلوهای روغنی
۴۱	دکمه‌های درخشان
۴۱	از قهوه سود بجوید
۴۱	عکس برگردان‌های کهنه و قدیمی
۴۱	دود سیگار
۴۲	پرده‌ی روان
۴۲	تمیز کردن جواهرات
۴۲	پارچه‌های قدیمی
۴۳	نرم نگه‌دارنده‌ی پتو
۴۳	بایگانی صحیح پوشاک زمستانی

۴۵	جلوگیری از صابون زدگی
۴۵	از بین بردن بوی فاضلاب
۴۵	باز کردن لوله های گرفته
۴۶	جرم چاهک توالت
۴۶	لکه های کاشی
۴۶	شست و شوی گل های مصنوعی
۴۷	شمع فاقد اشک
۴۷	نوسازی چتر
۴۷	تمیز کردن لوسترهای بلورین
۴۸	کلید زنگ زده
۴۸	انباری نمناک
۴۸	درخشان کردن فرش
۴۹	تمیز کردن پنجره ها
۴۹	تمیز کردن ظرف های آلومینیمی
۴۹	تمیز کردن ظرف های مسی
۴۹	تمیز کردن ظرف های نقره
۵۰	جلای فلزات منزل
۵۰	تمیز کردن ظرف های کرومی
۵۰	مبارزه با زنگار
۵۱	جلادادن نیکل
۵۱	ظرف هایی از جنس روی
۵۱	چینی بی لعاب
۵۱	ظرف های ضد زنگ
۵۱	سفید کردن وسایل از جنس عاج
۵۲	جلادهنده ی میل های چوبی
۵۲	جدا کردن لیوان های به هم چسبیده

۵۲	سرامیک
۵۳	خارج کردن چوب‌پنبه از بطری
۵۳	مراقبت از ماشین لباس‌شویی
۵۳	نکته‌هایی آموزنده برای تمیزی حمام
۵۳	خوشبو کردن حمام
۵۳	لکه‌های شدید
۵۴	وان تمیز
۵۴	شستن پرده‌ی حمام
۵۴	زدودن کپرک از پرده‌ی حمام
۵۵	پاک کردن وسایل داخل حمام
۵۵	دوش حمام
۵۶	مطالعه در حمام
۵۶	چند نکته درباره‌ی شومینه
۵۷	فویل آلومینیمی
۵۸	کرفس تازه
۵۸	طول عمر موز
۵۸	اتو کردن آسان
۵۸	دکمه‌ی سالم
۵۸	تعمیر کیسه‌ی پلاستیکی
۵۹	روشنایی مضاعف
۵۹	پنجره‌ی شفاف
۵۹	فویل و آتش
۶۰	تعمیر ظرف‌های فلزی
۶۰	رنگ‌آمیزی
۶۰	از بین بردن بوهای نامطبوع
۶۰	سزیم‌جات

- ۶۱ از بین بردن بوی کلم
۶۱ از بین بردن بوی نفت
۶۱ از بین بردن بوی ماهی
۶۱ رفع بوی سیر و پیاز از دست‌ها
۶۲ ساده ولی مؤثر
۶۲ از بین بردن بوی داخل ماشین
۶۲ تابستان و یخچال
۶۳ چند نکته‌ی آشپزی
۶۳ نرم کردن گوشت و مرغ ناپز
۶۳ مرغ منجمد
۶۳ جلوگیری از متلاشی شدن ماهی آب‌پز
۶۴ ضدبو برای ماکیان
۶۴ آبگوشت بدون چربی
۶۴ برنج سفید یادآور گل یاس
۶۴ چرا مربای شما خراب می‌شود؟
۶۵ ترد و شکننده
۶۵ مربای شفاف و درخشان
۶۶ اگر شیر بسوزد
۶۶ تشخیص شیر خالص
۶۶ نگهداری پنیر
۶۶ نیمرو با آب
۶۷ کف کردن تخم‌مرغ
۶۷ ترک تخم‌مرغ
۶۷ نگهداری روغن زیتون
۶۸ ماهی‌تابه‌ی نجسب
۶۸ پیمان‌کردن مایعات چسبناک

۶۸	سیر و نمک
۶۸	سبزیجات رنگین
۶۹	کلم قرمز
۶۹	رنگ قرمز چغندر
۶۹	سیبزمینی تازه
۶۹	پختن لوبیا
۷۰	طراوت کاهو
۷۰	گلابی رسیده
۷۱	گردوی سالم
۷۱	آهن بیش‌تر
۷۱	یخ بلوری و شفاف
۷۲	یخ‌بستن سریع
۷۲	مزه‌ی غذا
۷۲	نکته‌هایی کلیدی برای نتایج طلایی
۷۲	موهای نرم و شفاف
۷۳	خوشبوکردن دهان
۷۳	دندان‌های سفید و شفاف
۷۴	از بین‌بردن لک‌های صورت
۷۴	ناخن نشکن
۷۴	ناخن پاکیزه
۷۴	تسکین سوزش
۷۵	گزیدگی حشرات
۷۵	درمان شوره‌ی سر
۷۶	تاول ممنوع
۷۶	محلول کشف‌کننده
۷۶	چسب‌زدایی

۷۶	رام کردن درجه‌ی سرکش
۷۷	از بین بردن کک و کنه
۷۷	مبارزه با مورچه
۷۷	حشره کش و سوسک کش
۷۸	زباله و سگ‌های ولگرد
۷۸	بیرون راندن حشرات از سبزیجات
۷۸	برطرف کردن چروک لباس بدون اتو
۷۹	نکته‌هایی در مورد ماشین و اتومبیل
۷۹	مراقبت از باطری
۷۹	شست‌وشوی بدنه‌ی اتومبیل
۸۰	شست‌وشوی فوری پنجره‌ی اتومبیل
۸۰	محلولی که یخ نمی‌بندد
۸۰	زیرسیگاری اتومبیل
۸۱	سپر اتومبیل و مواد چسبناک
۸۱	برچسب بی‌مصرف
۸۱	ساخت برف پاک‌کن

فصل دوم: کشف تقلب در مواد غذایی

۸۵	مقدمه
۸۷	تعریف‌ها و مفاهیم کاربردی
۸۷	تعریف بهداشت مواد غذایی
۸۷	تعریف غذای خوب
۸۷	تعریف غذای سالم
۸۷	شناسایی و کشف تقلب
۸۸	تقسیم‌بندی انواع تقلب
۸۹	چند نمونه از مهم‌ترین موارد تقلب
۹۱	تقلب در فراورده‌های غلات (نان و ماکارونی)

۹۲	پختن نان
۹۲	تقلب در نان
۹۳	اضافه کردن آردهای دیگر مانند آرد جو و ذرت
۹۳	استفاده از آردهای کهنه
۹۴	اضافه کردن زاج برای سفید کردن سطح نان
۹۵	اضافه کردن نشاسته به آرد
۹۵	اضافه کردن گچ ، پودر استخوان و تالک
۹۵	آزمایش‌های نان
۹۵	ماده‌ی خشک
۹۶	لوازم و دستگاه‌ها
۹۷	روش آزمون
۹۷	تقلب در ماکارونی و رشته
۹۷	افزودن مواد رنگی به خمیر ماکارونی
۹۸	ماندگی و کهنگی ماکارونی
۹۸	افزودن آردهای نامناسب
۹۹	انواع تقلب در شیر و فراورده‌های شیری
۹۹	مخلوط کردن شیر حیوانات مختلف
۹۹	اضافه کردن نشاسته به شیر
۱۰۰	افزودن آب به شیر جهت افزایش حجم آن
۱۰۰	افزودن جوش شیرین
۱۰۲	تقلب در کشک
۱۰۲	تقلب در کره
۱۰۲	اضافه کردن آب به کره
۱۰۳	اضافه کردن چربی‌های حیوانی یا نباتی
۱۰۳	اضافه کردن مواد رنگی
۱۰۳	تشخیص بی‌کرومات

۱۴ ■ کشف تقلب در مواد غذایی

۱۰۴	تقلب در فراورده‌های گوشتی
۱۰۴	تقلب در گوشت قرمز
۱۰۴	نگهداری گوشت
۱۰۵	تقلب در مرغ
۱۰۵	تقلب در فرآورده‌های گوشتی نیمه‌آماده
۱۰۶	تقلب در ماهی و آبزیان
۱۰۸	کنسرو
۱۰۹	عسل
۱۰۹	تقلب در عسل
۱۱۰	رنگ و طعم عسل طبیعی
۱۱۰	تشخیص عسل طبیعی
۱۱۰	عسل طبیعی
۱۱۱	راه‌های تشخیص عسل طبیعی
۱۱۱	فروشگاه‌های معتبر
۱۱۱	اندازه‌گیری رطوبت عسل
۱۱۲	میزان تخمیرشدن
۱۱۲	مزه کردن
۱۱۳	عطر و بوی طبیعی
۱۱۳	سرعت حل شدن در آب
۱۱۳	استانداردهای عسل
۱۱۴	عسل تقلبی
۱۱۵	روغن زیتون از دیروز تا امروز
۱۱۶	خاستگاه روغن زیتون
۱۱۶	انواع روغن زیتون
۱۱۸	تقلب در روغن زیتون
۱۱۸	تشخیص روغن زیتون

۱۱۸	روش آزمون
۱۱۹	طرز استفاده از روغن زیتون
۱۲۰	خواص درمانی زیتون
۱۲۰	روغن
۱۲۱	تخم‌مرغ
۱۲۲	افزودنی‌های مواد غذایی
۱۲۲	تقلب در رب گوجه‌فرنگی
۱۲۲	تقلب در رب انار
۱۲۲	تقلب در آب‌لیمو
۱۲۳	تقلب در آب‌غوره
۱۲۳	تقلب در سرکه
۱۲۳	تقلب در ادویه‌ها
۱۲۳	زعفران
۱۲۳	تقلب در خردل
۱۲۵	تقلب در فلفل
۱۲۵	تقلب در زردچوبه
۱۲۵	تقلب در سماق
۱۲۶	تقلب در چای و قهوه
۱۲۶	افزودنی‌های دیگر
۱۲۶	محافظ‌ها
۱۲۶	تثبیت‌کننده‌ها و استحکام‌دهنده‌ها
۱۲۷	مکمل‌های غذایی
۱۲۷	بی‌رنگ و سفیدکننده، اصلاح‌کننده و تعدیل‌کننده‌ی
۱۲۷	امولسیون‌کننده‌ها
۱۲۸	طعم‌دهنده‌ها
۱۲۸	عوامل اسیدی‌کننده

۱۲۸	رنگ‌ها
۱۲۸	برخی از فلزات موجود در مواد غذایی
۱۲۸	سرب
۱۲۹	مس
۱۲۹	قلع
۱۳۰	نگهداری مواد غذایی
۱۳۰	استفاده از سرما
۱۳۰	استفاده از یخچال
۱۳۱	استفاده از انجماد
۱۳۱	انجماد تند و کند
۱۳۲	سایر روش‌های نگهداری مواد غذایی
۱۳۲	جدول نگهداری مواد غذایی در یخچال و فریزر
۱۳۶	فهرست منابع

پیش‌گفتار

انسان بسان کودکی که بدون دستور زبان مادری‌اش، سخن‌گفتن را آغاز می‌کند، از همان بدو خلقت و شناخت خود و پیرامونش، بدون نیاز به آشنایی با علم شیمی، با جنبه‌های کاربردی آن سروکار پیدا کرده بود. اگر به جنبه‌های علمی و کاربردی شیمی، نگاهی دقیق و موشکافانه بیندازیم؛ شیمی علمی است که در تاروپود زندگی ما گسترده شده است.

این مجموعه شامل دو فصل است؛ در بخش اول، کاربردهایی از ترکیب‌های ساده‌ی شیمیایی در خانه‌داری عنوان شده است و در فصل دیگر، از دیدگاه دانش شیمی، به بررسی تقلب‌هایی که در فراورده‌های غذایی انجام می‌شود، می‌پردازد.

در پایان به رسم ادب، وظیفه‌ی خود می‌دانم از همه‌ی عزیزانی که در چاپ این کتاب همکاری کردند، دوستانه سپاسگزاری نمایم. از معاونت پژوهشی و فن‌آوری دانشگاه کاشان نیز که در چاپ این کتاب، مساعدت لازم را نمودند، تشکر و قدردانی می‌کنم.

خدایا چنان کن سرانجام کار تو خوشنود باشی و ما رستگار

جواد صفری

عضو هیأت علمی دانشگاه کاشان

فصل اول

شیمی

در زندگی روزمره

مقدمه

انسان از بدو خلقت که به ناچار پیوسته با اشیای محیط زیست خود سروکار پیدا کرد، با شناخت تدریجی نیازهای زندگی خویش و کسب اطلاعات بیش‌تری درباره‌ی ویژگی آن‌ها، آموخت که برای ادامه‌ی حیات خود به ناچار باید از آن‌ها استفاده کند. با گذشت زمان دریافت که برای استفاده‌ی هر چه بیش‌تر و بهتر از این مواد، باید در وضعیت و کیفیت آن‌ها تغییراتی وارد نماید. این کار با استفاده از گرما و به ویژه کشف آتش به صورت عملی درآمد.

آغاز دانش بشری را درواقع می‌توان همان آغاز استفاده از آتش دانست. زیرا گرم‌کردن، پختن مواد و ...، تغییرهای شیمیایی می‌باشد و نشان‌دهنده‌ی این واقعیت است که شیمی، علمی است که در ارتباط با اولین و حیاتی‌ترین نیازهای جامعه‌ی بشری به‌وجود آمده و برای برآورده‌کردن هر چه بیش‌تر این نیازها که روز به روز تنوع حاصل می‌کرد، توسعه و تکامل یافته است.

اگرچه انسان در روند روبه‌گسترش جهان‌بینی خود، در مراحل اولیه‌ی به‌کارگیری جنبه‌های علمی شیمی، به آهستگی گام برمی‌داشت، اما با گذشت زمان، این مسیر را با شتاب روزافزونی می‌پیمود. بشر اولیه قبل از هر نوع تفکر و نظریه‌پردازی در ساختار و چگونگی پیدایش مواد موجود در محیط زیست خود، در اندیشه‌ی حفظ خود از سرما و گرما، رفع گرسنگی و دفاع از هستی خویش بوده و در راه دسترسی به چگونگی تغییر و تبدیل آن‌ها، به منظور استفاده‌ی هر چه بهتر و بیش‌تر از آن‌ها قدم برمی‌داشت، بر همین

اساس بود که بخش شیمی نظری خیلی دیرتر از بخش کاربردی آن آغاز شد و پیشرفت کرد.

اما اهمیت کاربرد دانش شیمی در زندگی روزمره هنوز هم ناشناخته و دور از ذهن است. شاید شما نیز با این سؤال مواجه شده‌اید؛ شیمی چه کاربردی در زندگی روزمره دارد؟ در چه مواردی با علم شیمی سروکار داریم؟ این علم به چه چیزهایی مربوط می‌شود؟ گرچه در نخستین نگاه، کاربرد شیمی در زندگی مشخص نمی‌باشد؛ اما هر لحظه از زندگی ما با دانش شیمی آمیخته است. بنابراین می‌توان گفت، شیمی نقشی بنیادی در پیشرفت تمدن آدمی داشته و جایگاه آن در اقتصاد، سیاست و زندگی روزمره، روز به روز پررنگ‌تر می‌شود. به راستی علم لقمه برگرفتن از سفره‌ی طبیعت است.

۱-۱- لکه‌زدایی از انواع پارچه و لباس

۱- لکه‌ی نوشابه

اگر لباس یا ملحفه بر اثر ریختن انواع نوشابه لکه شود، برای برطرف کردن آن، بهترین راه، استفاده از آب اکسیژنه است. اگر لکه‌ی روی لباس از آشامیدنی‌هایی شامل انواع نوشیدنی‌های شیرین باشد، ابتدا در آب سرد بخیسانید. سپس آن را با ماده‌ی لکه‌زدا یا سفیدکننده بشویید. توجه داشته باشید اگر لکه‌ها قدیمی است، از مواد آنزیم‌دار استفاده کنید.

۲- لکه‌ی چای

۱) اگر روی پارچه‌ی نخی بر اثر ریختن چای لکه شود، در صورتی که بلافاصله با آب بشویید، برطرف خواهد شد؛ اما اگر مدتی بگذرد، برای تمیزکردن لکه باید از آب ژاول استفاده کرد.

۲) به طور کلی برای پاک کردن لکه‌های ناشی از قهوه، کاکائو و چای، پارچه را درون آب حاوی پودر لباس‌شویی قرار دهید و یا در آب گرم خیس کنید، یک قاشق غذاخوری بوراکس یا دو قاشق غذاخوری آمونیاک (برای هر نیم لیتر آب) به آن بیفزایید؛ پس از انجام این کار، پارچه را با پودر لباس‌شویی بشویید.

۳) اگر لکه‌ی قهوه‌ای چای به همراه مواد شیرین‌کننده باشد؛ آن را به سرعت با آب سرد شست‌وشو دهید. اگر لکه خشک است، نیم ساعت آن را در آب سرد بخیسانید، سپس آن را با مواد پاک‌کننده بشویید.

۴) اگر لکه‌ی قهوه‌ای چای به همراه خامه است؛ با آب داغ و مواد پاک‌کننده بشویید. البته می‌توان از مواد سفیدکننده هم استفاده کرد. چنانچه لکه‌ها قدیمی است، مواد آنزیم‌دار، کارایی بهتری خواهند داشت.

۳- زردی اتو

۱) اگر لباس یا پارچه در اثر داغ‌بودن اتو زرد شده باشد، می‌توان این زردی را با آب‌اکسیژنه یا محلول بوراکس برطرف کرد. نقاط سوخته را نیز با تکه‌ای پنبه‌ی آغشته به آب‌اکسیژنه تر کنید. نقاط زردرنگ ناپدید خواهد شد.

۲) مقداری آب پیاز تازه را روی قسمت لک‌شده یا برق‌افتاده ریخته و بعد آن را با آب سرد بشویید. لکه به سرعت ناپدید می‌شود.

۳) زردی پارچه‌های کتان سفید: ابتدا با آب داغ و مواد پاک‌کننده بشویید، سپس حدود نیم ساعت در آب داغ خیس کنید. بعد از این مدت، آن را دوباره بشویید و در صورت نیاز، این عمل را تکرار نمایید.

۴) زردی پارچه‌های سفیدرنگ نایلونی: یک شب پارچه‌های لکه‌دار را در محلول پاک‌کننده‌ی آنزیم‌دار یا سفیدکننده‌ی اکسیژنه قرار دهید تا خوب خیس بخورد. سپس آن را با آب داغ و مواد پاک‌کننده، بشویید و دوباره از سفیدکننده‌های اکسیژنه استفاده نمایید.

۴- لکه‌ی سس

برای پاک‌کردن لکه‌ی سس، پارچه‌ای را درون آب سرد فرو ببرید و محل لکه را تمیز کنید. در صورت لزوم مقدار کمی از محلول آب و کف پودر لباس‌شویی را به‌وسیله‌ی یک اسفنج به آرامی روی آن بمالید. سپس با پارچه‌ی تمیز و نم‌دار پاک کنید

۵- سس گوجه فرنگی

ابتدا پارچه‌ی لکه‌دار را، در آب سرد با ماده‌ی پاک‌کننده‌ی فراوان بخیسانید. سپس آن را با یک سفیدکننده شسته و آبکشی نمایید.

۶- لکه‌ی شکلات

روی لکه را مقداری پاک‌کننده بریزید. چنان‌چه لکه باقی ماند، با ماده‌ی سفیدکننده بشویید.

۷- لکه‌ی سبزی

پارچه را در یکی از مواد آنزیم‌دار بخیسانید. اگر لکه پاک نشد، از ماده‌ی سفیدکننده استفاده نمایید.

۸- لکه‌ی آب میوه

لکه‌های آب میوه به دو نوع تقسیم می‌شود:

(۱) لکه‌هایی که از میوه‌های رنگین هستند؛ مثل گیلان، انار، شاه‌توت و غیره. این لکه‌ها را می‌توان با محلول ۱۰٪ سدیم‌هیدروسولفیت برطرف کرد.

(۲) لکه‌هایی که از میوه‌های بی‌رنگ ایجاد می‌شود؛ مانند: سیب، گلابی، انگور و غیره که با شستن معمولی به‌وسیله‌ی آب و پودر لباس‌شویی برطرف می‌شود.

۹- لکه‌ی شمع

اگر بر اثر ریختن مواد شمعی لکه ایجاد شود، ابتدا موم یا مواد شمعی را با یخ سفت کنید. لایه‌ای از آن را که روی لباس به‌وجود آمده، با پشت‌کارد جدا نمایید. دو دستمال کاغذی تمیز را روی لکه و زیر آن قرار دهید و اتوی داغ روی آن بکشید. دستمال کاغذی‌ها را

چندبار عوض کنید تا موم بیش‌تری را به خود جذب کند. با این روش، از انتقال لک به قسمت‌های دیگر جلوگیری می‌شود. بعد از خشک‌شدن پارچه، آن را با آب داغ بشویید. اگر رنگی روی پارچه باقی ماند، آن را با مواد سفیدکننده شست‌وشو دهید یا برای پاک‌کردن از الکل استفاده کنید.

۱۰- نوارچسب، آدامس و چسب مایع

(۱) سطح ماده‌ی چسبنده را با مالش یک تکه یخ سفت کنید. سپس با پشت کارت بتراشید و با الکل پاک نمایید. درنهایت آن را با آب گرم بشویید.

(۲) پارچه‌ای را درون سرکه فرو برده، روی لکه‌ی چسب بگذارید، به طوری که آن را به طور کامل اشباع کند. به زودی چسب سفتی خود را از دست داده، جدا خواهد شد. استن هم برای این منظور مناسب است.

۱۱- لکه‌ی جوهر

(۱) ابتدا لکه را با محلول پتاسیم‌پرمنگنات ۲٪ بشویید. چند دقیقه فرصت دهید تا محل لکه به رنگ قهوه‌ای درآید. سپس روی آن، اندکی اگزالیک‌اسید ۱۰٪ بریزید تا بی‌رنگ شود. اگر پارچه‌ی رنگ‌شده نخی باشد، می‌توان آن را با آب ژاول پاک کرد.

(۲) لکه‌ی جوهر خودکار را روی یک دستمال کاغذی قرار داده، مواد پاک‌کننده را روی محل لک‌شده بمالید یا روی آن پاک‌کننده‌های حاوی الکل بپاشید. اگر آثاری از لکه‌ها باقی ماند، این عمل را تکرار کنید. محل لکه را شسته و آب‌کشی نمایید.

(۳) لکه‌های جوهر به سختی پاک می‌شود یا به طور معمول بی‌رنگ نمی‌شود. محل لکه‌ها را با آب چندین بار بشویید؛ این عمل را آن‌قدر

تکرار کنید تا اثری از لکه باقی نماند. چنانچه باز هم پاک نشد، آن را در مخلوطی از نصف استکان آمونیاک خانگی و دو لیتر آب گرم به مدت یک شب بخیسانید و دوباره با آب داغ بشویید.

۴) اگر جوهر خودنویس روی پیراهن یا لباس شما ریخته، آن را از قسمتی که جوهری شده به مدت پنج دقیقه در شیر قرار دهید. بعد بیرون بیاورید و با آب بشویید. لکه‌ی جوهر به کلی پاک می‌شود.

۱۲- پاک کردن اثر خودکار

برای پاک کردن خط‌های خودکار از روی مبیل چرمی، چند قطره الکل را روی پنبه بچکانید و با دقت روی خطوط بکشید. سپس محل مورد نظر را با پارچه پاک کنید.

۱۳- لکه‌ی خورش

برای برطرف کردن لکه‌ی خورش، پارچه را با پودر لباس‌شویی بشویید. اگر رنگی روی پارچه باقی ماند، می‌توانید آن را با محلول پتاسیم‌پرمنگنات و اگزالیک‌اسید برطرف کنید.

۱۴- لکه‌ی چربی

۱) این نوع لکه‌ها با محلول آب گرم و پودر لباس‌شویی به آسانی برطرف می‌شود. لکه‌های چربی حیوانی، روغن سالاد، مایونز و روغن آشپزی را، افشان مخصوص لکه‌زدا بپاشید. سپس با یک ماده‌ی پاک‌کننده در بالاترین دمای آب که برای پارچه ضرری نداشته باشد، آن را شست‌وشو دهید.

۲) لکه‌ی چربی بر روی فرش: روی لکه‌ی چربی را با مقدار زیادی جوش شیرین بپوشانید؛ به طوری که پرزهای فرش به طور کامل به آن

آغشته شود. یک شب به همان حال بگذارید. روز بعد با جاروبرقی، جوش شیرین را جارو کنید.

۳) زدودن چربی از جیر: روی پارچه، سرکه یا نوشیدنی سودا (نوشیدنی گازدار بی‌رنگ و بی‌طعم) بریزید و با آن، جیر را پاک کنید. برای آن‌که پرز جیر به صورت طبیعی باشد، آن را به‌وسیله‌ی برس مخصوص جیر، برس بزنید.

لکه‌ی روغن بر روی چرم جیر در برابر سرکه رنگ می‌بازد. مقداری سرکه را به‌وسیله‌ی مسواک روی لکه بمالید، از بین خواهد رفت.

۱۵- تخم‌مرغ

محل مورد نظر را با یکی از ترکیب‌های آنزیم‌دار، به مدت چند ساعت بخیسانید و پس از آن بشویید. برای پاک کردن لکه‌های تخم‌مرغ، از قاشق‌های تخم‌مرغ‌خوری، آن‌ها را درون آبی که تخم‌مرغ‌ها را پخته‌اید، خیس کنید؛ لکه‌ها پاک خواهد شد.

۱۶- خردل

آن را با آب و صابون بشویید. اگر لکه پاک نشد، می‌توانید با مواد سفیدکننده‌ی کلردار، لکه را ناپدید کنید (به شرط آن‌که برای پارچه ضرر نداشته باشد).

۱۷- مرکورکروم

به مدت دو ساعت در محلول آب و آمونیاک یا آب و سرکه (دو قاشق غذاخوری سرکه و نیم‌لیتر آب) بخیسانید. بعد از شست‌وشو و خشک‌شدن، اگر لکه پاک نشد، از الکل برای تمیزکردن آن استفاده کنید و در آخرین مرحله با مواد پاک‌کننده و سفیدکننده بشویید.

۱۸- لکه‌ی شیر خشک

محل لکه را در یکی از مواد آنزیم‌دار چند ساعت بخیسانید. سپس به طور معمول بشویید.

۱۹- لوازم آرایشی

(۱) لکه را در یکی از مواد آنزیم‌دار بخیسانید. سپس با صابون بشویید تا زمانی که اثری از لکه باقی نماند.

(۲) زدودن لاک ناخن: پاک کردن برخی از لکه‌های لاک، بسیار سخت است. با احتیاط از استن استفاده نمایید.

(۳) پاک کردن لکه‌ی رژلب، ابتدا لکه را با یک اسفنج یا پنبه‌ی حاوی محلول پاک‌کننده تمیز کنید و سپس بشویید. در صورت باقی ماندن آثار لکه، این عمل را باز هم تکرار کنید.

۲۰- دئودورانت و مواد ضد عرق

پس از ۱۵ دقیقه خیساندن، از مواد سفیدکننده استفاده کنید.

۲۱- رنگ پارچه

منظور رنگی است که از پارچه‌های دیگر سرایت می‌کند؛ ابتدا با مواد آنزیم‌دار و سپس با سفیدکننده‌های کلردار شست‌وشو دهید.

۲۲- لکه‌ی مواد نرم‌کننده‌ی پارچه

لکه را خیس کنید و بعد از مدتی با آب و صابون بشویید. اگر باز هم لکه باقی ماند، الکل را برای پاک کردن کامل به کار ببرید.

۲۳- تنباکو

پارچه را در مواد پاک‌کننده بخیسانید، سپس با سفیدکننده‌های کلردار بشویید.

۲۴- ید

در محلولی از پاک‌کننده‌های کلردار بخیسانید و سپس با محلول سدیم تیوسولفات لکه را تمیز کنید. اگر بعد از شست‌وشو لکه پاک نشد، این عمل را دوباره تکرار نمایید. محلول سدیم تیوسولفات در داروخانه‌ها موجود است.

۲۵- کپک

در آب و مواد پاک‌کننده یا سفیدکننده بگذارید تا خیس بخورد. سپس با سفیدکننده‌های کلردار بشویید. اگر لکه برطرف نشد، دوباره با مواد پاک‌کننده یا سفیدکننده شست‌وشو دهید.

۲۶- لجن

ابتدا محل لکه را آب‌کشی کنید؛ بعد از خشک‌شدن، با برس یا مالیدن پارچه‌ها به هم، لکه برطرف می‌شود. بعد از این مراحل، از آب داغ و پودرهای لباس‌شویی استفاده نمایید.

۲۷- لکه‌ی قیر

با پشت کارت لایه‌ی قیر را از روی پارچه بردارید و سپس برای برطرف کردن کامل آن، از یکی از مواد زیر استفاده کنید:

- (۱) روغن اوکالیپتوس
- (۲) بنزین (به‌خصوص برای پارچه‌هایی که باید آن‌ها را فقط خشک‌شویی کرد).
- (۳) کره برای نرم کردن قیر

۲۸- نقاشی

این لکه‌ها به سختی تمیز می‌شوند. ابتدا با تینر لکه را پاک کنید و بعد از آن، با آب داغ و مواد پاک‌کننده بشویید.

۲۹- عرق

لکه‌های عرق را جدی بگیرید؛ چون باعث پوسیدگی و تخریب پارچه می‌شود. ابتدا یک ساعت در آب و مواد پاک‌کننده قرار دهید. سپس با آب داغ و مواد پاک‌کننده بشویید.

۳۰- گرده‌ی گل و صمغ درخت

ابتدا لکه را در آب و مواد پاک‌کننده بخیسانید؛ سپس با آب داغ و مواد پاک‌کننده بشویید.

۳۱- واکس کفش

ابتدا با پشت کارد، لکه را بردارید و بعد به مدت یک ساعت در آب و پودر پاک‌کننده بگذارید تا خیس بخورد. سپس طبق معمول شست‌وشو دهید.

۳۲- لکه‌ی خون

لکه‌ی خون را نباید با آب گرم شست، چون جای لکه می‌ماند. برای شستن لکه‌ی خون از آب سرد استفاده کنید.

(۱) روی لکه‌ی خون را با خمیری که از آب و نشاسته‌ی ذرت درست کرده‌اید، بپوشانید و به آرامی روی آن بمالید. پارچه را در مقابل آفتاب قرار دهید تا خشک شود. آفتاب خون را از پارچه خارج ساخته، به نشاسته جذب می‌کند. سپس با ماهوت پاک‌کن برس‌زده و پاک کنید. اگر لکه‌ی خون به طور کامل پاک نشد، این عمل را چندبار تکرار نمایید.

(۲) پارچه‌ی خونی را درون آب سرد آمیخته به نمک خیس کنید. آب را به طور مرتب عوض کنید تا لکه به کلی پاک شود. سپس آن را بشویید.

۳) بیش‌تر آقایان هنگام اصلاح صورت، آن را خون می‌اندازند و یقه‌ی پیراهن نو خود را لکه‌دار می‌کنند.
برای پاک‌کردن این‌گونه لکه‌ها، کافی است که چند قطره آب سرد روی هر لکه بریزید؛ سپس مقداری پودر نشاسته روی آن بپاشید. وقتی نشاسته خشک شود، می‌توان آن را به راحتی زدود.
۴) برخی از خانم‌های خانه‌دار معتقدند که برای شستن پارچه‌ی آغشته به خون، بهتر است به جای پودر لباس‌شویی از مایع ظرف‌شویی استفاده کرد. البته امتحان‌کردنش مجانی است.

۳۳- یقه‌ی پیراهن

اغلب در یقه‌ی پیراهن، حلقه‌ای از چرک تشکیل می‌شود که منظره‌ی ناپسندی ایجاد می‌کند و با شستن معمولی پیراهن از بین نمی‌رود. در این موارد یکی از روش‌های زیر را امتحان کنید:
۱) قبل از شستن، به‌وسیله‌ی یک قلم‌موی کوچک رنگ‌رزی، مقداری شامپو به یقه‌ی چرک پیراهن بمالید. شامپو همان‌گونه که چربی بدن را حل می‌کند، چربی یقه را نیز از بین می‌برد.
۲) مقدار زیادی گچ روی محل کثیف یقه بمالید؛ گچ چربی را جذب می‌کند. با از بین رفتن چربی، چرک یقه به آسانی پاک خواهد شد. اگر مشاهده کردید خط زرد دور یقه هنوز باقی مانده است، این روش را چندبار تکرار کنید. برای پیراهن نو همان یک‌بار کافی است.
۳) مقداری جوش شیرین و سرکه را با هم مخلوط کنید. خمیر حاصل را روی خط چرک یقه بگذارید؛ آن‌گاه بشویید. با این روش چرک و کپرک نیز از میان می‌رود.

۳۴- آثار زنگار

(۱) یک نسخه‌ی قدیمی که در عین حال هنوز هم مؤثر است، توصیه می‌کند که زنگار یا زنگ آهن بر روی لباس را با لیموترش از بین ببرید. لیموترش را از وسط به دو نیم کرده، فشار دهید تا آب آن بر روی لکه بچکد. آن‌گاه یک لایه‌ی نمک روی آن قرار دهید و در مقابل آفتاب آویزان کنید. البته می‌توانید نصف لیموترش را در نمک فرو برده، روی لکه بمالید.



(۲) روش دیگر برای از بین بردن آثار زنگ از روی پارچه‌های سفید، آن است که یک لیمو را از وسط نصف کنید و آب آن را روی لکه بمالید. سپس پارچه را روی بخار کتری در حال جوش نگه دارید. این عمل را تا پاک شدن کامل لکه‌ها ادامه دهید. البته اگر لکه شدید باشد، از مواد پاک‌کننده‌ی رنگ استفاده نمایید.

۳۵- لکه‌های چینی

لکه‌ی چای، قهوه و آثار سوختگی سیگار را از روی چینی‌های مرغوب، با یک دستمال که در جوش شیرین فرو برده‌اید، از بین ببرید.

۳۶- لکه‌ی چربی روی اجاق گاز و ...

برای پاک کردن لکه‌ی چربی روی اجاق گاز، یخچال و غیره، پارچه‌ای را در سرکه خیس کنید و روی وسایل چرب بمالید، بهتر و آسان‌تر تمیز می‌شود. سرکه و چربی دشمن یکدیگر هستند.

۳۷- ادرار

با پارچه‌ی تمیزی که در محلولی از آب نیم‌گرم و صابون فرو برده‌اید، محل مورد نظر را پاک کنید و آن را با آب سرد بشویید. سپس پارچه‌ی تمیزی را به محلول آب و آمونیاک (یک قسمت آمونیاک و پنج قسمت آب سرد) آغشته کنید و روی لکه بمالید. چند دقیقه فرصت دهید تا به همان حال باقی بماند. سپس آن را بشویید.

۳۸- استفراغ

اگر بعد از شست‌وشو با آب و صابون، احساس می‌کنید بوی آن هنوز باقی مانده است، پارچه‌ای را درون محلول جوش شیرین (نصف فنجان جوش شیرین در یک لیتر آب نیم‌گرم) فرو ببرید و محل مورد نظر را پاک کنید.

۳۹- لباس شویی با نوشابه

سال‌ها پیش خانمی را می‌شناختم که نوشابه را به جای آن‌که بنوشد، درون تشت لباس می‌ریخت. ابتدا از این موضوع سخت در شگفت شدم. تصور کردم که او آدمی اسراف‌کار است که نمی‌داند چه چیز را باید در کجا به کار برد. ولی با توضیح‌های او قانع شدم. او گفت: شوهرم کارگری زحمت‌کش است که هر وقت به خانه می‌آید، لباس کارش چرب و کثیف شده است و شستن چنین لباسی کار آسانی

نیست. برای آن که لکه‌های چربی از بین برود، ناگزیرم یک نوشابه‌ی گازدار را داخل تشت بریزم.

این زن به همراه پودر لباس‌شویی، یک شیشه نوشیدنی گازدار روی لباس‌های چرک و کثیف می‌ریخت. امروزه اثر لکه‌زدایی «سودا» انکارناپذیر است.

۴۰- لکه‌های روی فرش

۱) برای پاک کردن لکه‌ی قهوه، چای و مواد رنگی مثل آب میوه، با حوله‌ی کاغذی رطوبت محل مورد نظر را بگیرید. سپس مقداری آب معدنی یا سودا روی آن بریزید و پس از چند دقیقه، محل را با دستمال پاک کنید. آن قدر این کار را تکرار کنید تا لکه‌ای باقی نماند.

۲) برای رفع لکه‌ی کاکائو، چسب و بستنی، مواد ریخته‌شده روی فرش را، به سرعت جمع کنید تا پخش نشود. یک قاشق چای‌خوری مایع ظرف‌شویی را در یک فنجان آب حل کنید و این محلول را یا دستمال نرمی، روی محل لکه قرار دهید (بدون آن که، به محل لکه مالیده شود) و به آرامی تمیز کنید. با تکرار این عمل لکه محو می‌شود.

۳) برای تمیز کردن شمع، ابتدا لایه‌ی شمع را از روی فرش برداشته، یک کاغذ قهوه‌ای روی لکه بگذارید. با اتوی گرم روی کاغذ بکشید. این عمل را چندبار تکرار کنید تا لکه از بین برود.

۲-۱- نکته‌های کوتاه و پرفایده در خانه‌داری

با استفاده از چند ترکیب آشنا و ساده‌ی شیمیایی مانند: نمک طعام (NaCl)، سرکه یا محلول رقیق استیک‌اسید (CH_3COOH)، جوش شیرین (Na_2CO_3) و آمونیاک (NH_3) و ... نکته‌های کاربردی در خانه‌داری را بیان می‌کنیم.

۱- نرم شدن دست‌ها در هنگام شستن ظروف

وقتی برای شستن ظروف از مایع ظرف‌شویی استفاده می‌کنید، دست‌های شما خشک و زبر می‌شود. مقداری جوش شیرین به مایع ظرف‌شویی بیفزایید تا پس از شستن ظرف‌ها، پوست دست شما آسیب نبیند.

۲- شستن ظروف

۱) هنگام شستن ظروف، می‌توان از یک ترکیب آشنا و ساده‌ی شیمیایی برای از بین بردن چربی استفاده کرد. با اضافه کردن چند قاشق سرکه داخل آب، ظرف‌هایی شفاف و درخشان خواهید داشت.

۲) هرگاه هنگام شستن ظروف، چند قطره آمونیاک درون آن بریزید، هر نوع چربی از ظرف‌های چینی، بلور و فلزی پاک می‌شود. در ضمن آمونیاک به پوست دست شما در مقایسه با مواد پاک‌کننده و شیمیایی قوی، آسیبی نمی‌رساند.

۳- تمیز کردن ظرف‌های سوخته

برای پاک کردن ماهی‌تابه و یا قابلمه‌هایی که سوخته و ته گرفته است، هیچ‌گاه با قاشق یا دیگر وسایل فلزی به جان آن‌ها نیفتید؛ فرایند کار، چیزی جز خراشیده شدن ته ماهی‌تابه یا قابلمه نخواهد بود. از سوی دیگر، صدای ناهنجار برخورد و سایش دو فلز با یکدیگر، چون سوهان روح، اعصاب خسته را تحریک می‌کند. پس چگونه بی‌سروصدا می‌توان آثار سوختگی را از میان برد؟

۱) ته ظرف مقدار زیادی جوش شیرین بریزید و آن قدر آب اضافه کنید که فقط مرطوب شود. بگذارید تا چند ساعت بماند. با این روش می‌توانید قسمت‌های سوخته را بلند کرده و دور بیندازید.

۲) ظرف را از آب گرم پر کنید و مقداری نمک به آن بیفزایید. اگر غذا خیلی محکم به ته قابلمه چسبیده، مقداری سرکه در آن بریزید و بجوشانید تا سوخته‌ی غذاها به طور کامل از ظرف زدوده شود.

۴- زدودن لکه‌های سرسخت از ظرف‌های نجسب

لکه‌های سرسخت از ظرف‌هایی که به طور معمول غذا به ته آن‌ها نمی‌چسبند، با این روش از بین می‌رود. دو قاشق غذاخوری جوش شیرین، نصف فنجان سرکه و یک فنجان آب در آن ریخته، به مدت ۱۰ دقیقه بجوشانید.

۵- از بین بردن لکه‌ی ظروف

چنانچه درون قابلمه یا ماهی‌تابه‌ی شما لک شده، ریواس یا سیب خوراکی را بپزید؛ لکه‌های آن ناپدید می‌شود.

۶- وسایل سفیدرنگ آشپزخانه

برای رهایی از زردشدن وسایل سفیدرنگ آشپزخانه، روش‌های زیر را آزمایش کنید:

۱) نصف فنجان ماده‌ی سفیدکننده، یک‌چهارم فنجان جوش شیرین و چهار فنجان آب نیم‌گرم را مخلوط کرده، به‌وسیله‌ی یک اسفنج، قسمت‌های زردشده را با این مخلوط آغشته نمایید. بعد از ۱۰ دقیقه با آب بشویید و خشک کنید.

۲) برای پاک‌کردن سریع و فوری، آب و آمونیاک خانگی را به مقدار مساوی با هم مخلوط کرده، روی لکه‌ها بمالید.

۳) روش دیگر استفاده از سودا است. این نوشابه هم پاک می‌کند و هم صیقل می‌دهد.

۷- گرد و غبار تهویه

لایه‌های چربی و دود و غبار سفت‌شده، روی پره‌های گردش دستگاه‌های تهویه‌ی آشپزخانه‌ها قرار می‌گیرد که برای تمیز کردن آن‌ها از اسفنج آغشته به سرکه استفاده نمایید.

۸- ظرف‌های پلاستیکی

لکه‌ی قهوه یا چای بر روی فنجان‌های پلاستیکی را، با جوش شیرین پاک کنید.

۹- ظرف‌های طلایی

این نوع وسایل باید به طور مرتب گردگیری و با اسفنج تمیز شوند. چنانچه سینی یا ظرف شما لک شده، به میزان کافی نمک طعام را در آب‌لیمو حل کنید و به سرعت روی وسیله‌ی مورد نظر بکشید. سپس پارچه‌ای را به آرد آغشته کرده، ظرف را برق بیندازید.

۱۰- جرم کتری

(۱) کتری را با مقدار مساوی آب و سرکه پر کنید و محلول داخل کتری را به جوش آورید. شعله را خاموش کرده، اجازه دهید تمام شب به همان حال باقی بماند؛ املاح کتری با این روش، از بین می‌رود. لازم به ذکر است؛ رسوب‌هایی که بر روی شیر آب بسته می‌شود با سرکه‌ی سفید می‌توان تمیز کرد.

(۲) مقداری جوش شیرین را داخل آب سماور یا کتری ریخته، آن را بجوشانید تا جرم‌ها برطرف شود.

(۳) چند دانه گوش ماهی (صدف) را در سماور یا کتری قرار بدهید. آهک موجود در آب را جذب کرده، مانع از جرم‌گرفتگی می‌شود.

۱۱- تمیزکردن اتوبخار

برای زدودن رسوب مواد معدنی از محفظه‌ی داخل اتوی بخار، در آن مقدار مساوی آب و سرکه‌ی سفید بریزید تا پر شود. بگذارید چند دقیقه بخار کند. اتو را از برق کشیده، به مدت یک ساعت به همان حال قرار دهید. آن‌گاه محلول آب و سرکه را خالی کنید و با آب تمیز شست‌وشو دهید.

۱۲- نظافت بطری و لیوان

برای تمیزکردن بطری‌های خالی و ظرف‌های آب میوه و لیوان شیشه‌ای، شن نرم و یا سرکه و نمک را در داخل لیوان یا بطری پر از آب ریخته، آن را تکان دهید. خودبه‌خود پاک و براق می‌شود.

۱۳- شستن فلاسک

برای پاک‌کردن فلاسک، چند قاشق غذاخوری جوش شیرین داخل آن بریزید و با آب گرم پر کنید. بعد از ۱۵ دقیقه فلاسک را بشویید و از تمیزی و درخشان‌بودن آن لذت ببرید.

۱۴- تمیزکردن شیشه‌ی عینک

شیشه‌ی عینک نیز نیاز به تمیزکردن دارد. چون بعد از مدتی، چربی روی شیشه‌ها را می‌گیرد و موجب تارشدن آن‌ها می‌شود. در ضمن باید این کار را آن‌قدر ظریف و بادقت انجام داد تا روی شیشه‌ی عینک خط نیفتد.

روی هر شیشه، یک قطره سرکه یا الکل رقیق بچکانید و با دستمال کاغذی لطیف یا دستمال مخصوص عینک پاک کنید.

۱۵- تمیز کردن سبد و بافته‌های حصیری

سبد و بافته‌های حصیری را که کثیف شده‌اند، با آب نمک غلیظ تمیز کنید. به این ترتیب که آن‌ها را در ظرف بزرگی از آب و نمک فرو برده، با برس نرمی تمیز نمایید.

۱۶- تمیز کردن شیشه‌ی تلویزیون

شیشه‌ی تلویزیون را با مایعات مخصوص یا محلول آب و سرکه بشویید تا چرک و جرم، روی آن نماند و همیشه بدرخشند.

۱۷- تمیز کردن تلفن و رایانه

با الکل تلفن را پاک کنید و ببینید که جلای روز اول را به دست می‌آورد. برای پاک کردن دستگاه کنترل از راه دور تلویزیون یا ویدیو نیز، پس از آن که باطری‌هایش را خارج کردید، با یک قلم‌مو این کار را بکنید. پس از نیم‌ساعت دستگاه شما نو خواهد شد. برای تمیز کردن کلیدهای مابین صفحه‌ی کیبورد رایانه، از دکمه‌های کتانی استفاده نمایید و برای پاک کردن موس رایانه، دکمه‌ی کتانی را در الکل مرطوب کنید.

۱۸- تظافت قاب عکس‌های طلایی و روکش‌های فلزی

(۱) برای تمیز و براق شدن قاب عکس‌های طلایی و کلیه‌ی روکش‌های فلزی، می‌توان از مخلوط ماء‌الشعیر و الکل استفاده کرد.
(۲) قاب عکس را با اسفنج نرمی که به تربانتین آغشته کرده‌اید، پاک کنید. اگر قاب عکس پس از انجام این کار چسبناک به نظر می‌آید، به آن دست نزنید و بگذارید یکی دو روز بماند تا خشک شود. بعد از خشک شدن احساس چسبندگی نمی‌کنید.

۱۹- تابلوهای روغنی

برای پاک کردن تابلوهای رنگ روغن، سیبزمینی خام را برش داده، روی تابلو بمالید. چنانچه سطح سیبزمینی کثیف شد، یک لایه از آن را ببرید و از نو شروع کنید.

۲۰- دکمه‌های درخشان

دکمه‌های فلزی لباس، سگک و قلاب لباس را با سرکه تمیز کنید تا مثل روز اول درخشان و براق شود.

۲۱- از قهوه سود بجوید

برای پاک کردن اشیایی که بر روی آن‌ها لاک الکل وجود دارد، دستمالی را در قهوه‌ی سردشده، فرو ببرید و به تمام سطح بمالید.

۲۲- عکس برگردان‌های کهنه و قدیمی

می‌توان از سرکه کمک گرفت. برای این منظور روی آن‌ها را با لایه‌ای از سرکه‌ی سفید بپوشانید و بگذارید مدتی بماند تا خیس بخورد. سپس به آرامی آن را ساییده و پاک نمایید.

۲۳- دود سیگار

(۱) برای از بین بردن هرگونه دود، چهار ظرف کوچک حاوی سرکه را در چهارگوشه‌ی اتاقی که سیگاری‌ها جمع شده‌اند، قرار دهید.
(۲) سرکه را درون ظرفی بریزید و حرارت دهید تا به آرامی بخار شود.

(۳) یک شمع روشن نیز می‌تواند دودها را از بین ببرد.

۲۴- پرده‌ی روان

اگر به گیره‌های پرده و یا داخل ریل آهنی آن، مقداری پودر تالک بمالید، بسیار روان خواهد شد. این روش به‌خصوص در مورد گیره‌ها و ریل‌های آهنی پرده که اندکی زنگ زده است، بسیار مؤثر می‌باشد.

۲۵- تمیزکردن جواهرات

۱) برای درخشان کردن زینت‌آلات طلا، می‌توانید از یک مسواک کهنه و مقداری خمیر دندان استفاده کنید. سپس طلاها را شسته و خشک نمایید.

۲) با آب‌لیمو و یا کمی مایع ظرف‌شویی، طلاهای خود را جلا دهید.

۳) اگر گردن‌بند و انگشتر نقره‌ی شما کدر شده، آن را مدتی در آب‌لیمو بگذارید. سپس با آب گرم شسته و با تکه‌ای پارچه‌ی جیر آن را جلا بدهید.

۴) در مورد الماس، چند تکه صابون سفید و چند قطره‌ی آمونیاک را به ظرف آب جوش بیفزایید. انگشتری الماس خود را در یک صافی سیمی قرار داده، آن را مدت چند ثانیه به داخل این محلول فرو برید. بعد از بیرون‌آوردن از محلول، بگذارید تا سرد شود. سپس آن را آب بکشید و ۱۰ دقیقه در ظرف کوچکی حاوی الکل قرار دهید. در آخرین مرحله آن را خشک کنید.

۲۶- پارچه‌های قدیمی

اگر رومیزی یا پارچه‌ی قدیمی نفیس دارید، آن را به شکل مربع یا مثلث کوچک تا کرده، با نخ هم‌رنگ خود آن‌ها یا نخ‌ی که مطمئن هستید رنگ نمی‌دهد، چند کوک بزنید. سپس به همان شکل، در

محلول پودر صابون بخوابانید (مطمئن شوید که صابون به طور کامل در آب حل شده است). پارچه را یک شب در این محلول قرار دهید. روز بعد محلول را به آرامی خالی کرده و پارچه‌ی تاخوردۀ را بادقت به ته ظرف فشار دهید. ظرف را دوباره با آب ولرم یا سرد پر کرده و پارچه را آرام آب‌کشی کنید. مراقب باشید تا پارچه صاف باقی بماند. سپس آن را از ظرف خارج نموده، تا حد امکان آب اضافی آن را بگیرید، ولی نچلانید. کوک‌ها را باز کرده و پارچه را روی یک حوله پهن کنید تا خشک شود.

۲۷- نرم نگه‌دارنده‌ی پتو

پس از شست‌وشوی پتوهای پشمی و کتانی، نرم و پرزدار نگه‌داشتن آن‌ها، همیشه برای خانم‌ها دغدغه‌آفرین است. مشکل با افزایش دو قاشق سرکه‌ی سفید به آب مورد استفاده تا حد زیادی برطرف می‌شود. هرگز ماده‌ی شوینده‌ی بخاردار و سرکه را با هم به ظرف نیفزایید؛ چون گاز خطرناک کلر از آن متصاعد می‌شود و برای ریه‌ها مضر است.

۲۸- بایگانی صحیح پوشاک زمستانی

اغلب مردم هنگامی که به علت تغییر فصل می‌خواهند لباس‌ها را جمع کرده، در محلی نگهداری و انبار کنند، برای جلوگیری از بیدزدگی لباس‌ها، از موادی استفاده می‌کنند که یا مضر بوده یا بوی زننده‌ی آن‌ها تا مدت‌ها در لباس باقی مانده و موجب ناراحتی می‌شود که یکی از مؤثرترین این مواد نفتالین است. شما هم با کاربرد و بوی زننده‌ی آن آشنا هستید. برای این منظور راه‌های گوناگونی علاوه بر کاربرد نفتالین، به شما پیشنهاد می‌شود:

- ۱) با این روش استفاده‌ی آسان از نفتالین را تجربه کنید. سنجاقی را به شکل قلاب خم کنید. انتهای سنجاق را حرارت دهید و آن را به درون گلوله‌ی نفتالین فرو برید. وقتی خنک شود، هم‌چون سیمانی سخت و محکم شده، سنجاق را در خود نگه می‌دارد. این گلوله‌های نفتالین را مانند سنجاق سینه به لباس‌های خود بیاویزید یا هنگام نگهداری مبل و کاناپه به آن‌ها متصل نمایید.
- ۲) پارادی کلروبنزن بلوری شکل را، از داروخانه‌ها تهیه کرده، در ظرفی بریزید که سرپوش آن سوراخدار باشد. وقتی لباس‌ها را در کمد قرار دادید، این ظرف را در گوشه‌ای از کمد بگذارید. بر اثر گازی که این ماده از خود متصاعد می‌کند، بیدها مسموم می‌شوند، ولی برای انسان بی‌خطر است.
- ۳) قبل از آن‌که پتوهای خود را انبار کنید، آن‌ها را بشویید و در هنگام آب‌کشی، دو لیوان آب نفتالین به آب آن بیفزایید. با فرارسیدن فصل سرما، پتوها را در هوای آزاد آویزان کنید تا بوی نفتالین از بین برود.
- ۴) مخلوطی از بوریک‌اسید و شکر را در مناطق آسیب‌پذیر بپاشید تا حشرات کوچکی مانند بید از آن‌جا دور شوند.
- ۵) درون جیب‌های البسه‌ی پشمی، میخک قرار دهید و یا این‌که میخک را درون کیسه‌ای گذاشته، کنار پلیور، گرمکن، ژاکت و غیره قرار دهید. در این صورت هم از بیدزدگی جلوگیری می‌شود و هم بوی معطری ایجاد خواهد شد.
- ۶) از یک وسیله‌ی ساده و ارزان مثل پوست لیموترش سود بجویید. پوست لیموترش را دور نریزید، بلکه آن‌ها را خشک کرده، در پاکت‌های کوچکی نگهداری کنید و سپس این پاکت‌ها را در قفسه‌ی لباس قرار دهید. علاوه بر فراری دادن حیوانات موذی، باعث خوشبوکردن لباس‌ها و کمد نیز می‌شود.

۲۹- جلوگیری از صابون زدگی

البسه‌ی پشمی به علت تجمع و تراکم صابون یا پودر لباس‌شویی، لزج و چسبنده می‌شوند. آن‌ها را به مدت ۱۰ دقیقه در محلول رقیق سرکه (یک قاشق چای‌خوری سرکه در هر نیم‌لیتر آب) بگذارید. سپس آن را با آبی که چند قطره‌ی آمونیاک به آن افزوده‌اید، آب بکشید. آن‌گاه در آب ساده و پاکیزه شست‌وشو دهید. برای جلوگیری از این امر، هر هفته لباس‌های پشمی را درون ماشین لباس‌شویی بیندازید.

۳۰- از بین بردن بوی فاضلاب

(۱) یک‌چهارم تا یک‌دوم پیمانه جوش شیرین را در فاضلاب بریزید. یک‌دوم پیمانه سرکه‌ی سفید نیز به آن بیفزایید و درپوش فاضلاب را بگذارید.
(۲) کمی قهوه داخل لوله بریزید تا بوی زننده‌ی آن از بین برود.

۳۱- بازکردن لوله‌های گرفته

برای این منظور برخی از خانم‌ها از مواد اسیدی که در بازار موجود است، استفاده می‌کنند. در حالی که برخی دیگر معتقدند که این‌گونه مواد اسیدی، هرچند چربی‌ها را حل کرده و لوله‌ها را باز می‌کنند، ولی به تدریج موجب پوسیدگی لوله‌ها می‌شوند و آن‌ها را از بین می‌برند. بنابراین باید به سراغ روش‌های سودمندتری رفت:
(۱) مقداری پودر لباس‌شویی داخل لوله ریخته، شیر آب داغ را باز کنید.

(۲) روش مفیدتر برای گشودن لوله‌ای که بر اثر تراکم چربی مسدود شده، آن است که یک فنجان نمک و یک فنجان جوش شیرین به داخل لوله ریخته، روی آن آب داغ بریزید. چربی‌ها به طور معمول با این روش حل‌شده و گرفتگی لوله برطرف خواهد شد.

۳۲- جرم چاهک توالت

چاهک توالت را به طور مرتب باید شست تا از تشکیل جرم‌های حلقوی جلوگیری شود. اگر چاهک توالت جرم بسته است، ابتدا با کشیدن سیفون یا به وسیله‌ی شیلنگ آب، خوب آن را خیس کنید. سپس خمیری را که از مخلوط بوراکس و آب‌لیمو تهیه کرده‌اید، روی آن قرار دهید. بگذارید دو ساعت بماند. آن‌گاه به وسیله‌ی برس مخصوص توالت یا وسیله‌ی مشابه آن، چاهک توالت را تمیز کنید.

۳۳- لکه‌های کاشی

برای پاک کردن معمولی کاشی‌ها، آن‌ها را با محلولی به شرح زیر بشویید:

- ۱) آمونیاک: نصف فنجان
- ۲) سرکه‌ی سفید: نصف فنجان
- ۳) جوش شیرین: یک‌چهارم فنجان
- ۴) آب گرم: ۴ لیتر

۳۴- شست‌وشوی گل‌های مصنوعی

گل‌های پلاستیکی را می‌توانید درون آب ولرمی که پودر لباس‌شویی به آن اضافه کرده‌اید، قرار داده و بعد از یک ساعت خارج کرده و آب‌کشی کنید. برای تمیز کردن گل‌های مصنوعی که ظریف‌تر هستند و امکان شست‌وشوی آن‌ها با آب وجود ندارد، مقداری نمک طعام را داخل پاکتی بریزید. گل‌ها را داخل آن بگذارید و پاکت را خوب تکان دهید. برای آن‌که از نتیجه‌ی کار خود مطمئن شوید، قدری آب، روی نمک‌های به ظاهر تمیز بریزید، متوجه خواهید شد که چه قدر کثیف و سیاه شده‌اند.

۳۵- شمع فاقد اشک

برخی از شمع‌ها زیاد اشک می‌ریزند و زود از بین می‌روند؛ ولی برخی دیگر فاقد اشک می‌باشند. شما هم می‌توانید به آسانی یک شمع معمولی را به شمع بدون اشک، تبدیل کنید:

شمع را در آب نمک خیس کنید. دو قاشق غذاخوری نمک برای هر شمع کافی است. در ضمن مقدار آب باید به اندازه‌ای باشد که شمع در آن غوطه‌ور گردد. البته اگر شمع را چند ساعت قبل از روش کردن، در یخچال بگذارید، بسیار آرام‌تر خواهد سوخت و اشک آن نیز به حداقل خواهد رسید.

برای پاک کردن شمع‌ها، از پنبه‌ی آغشته به الکل استفاده کنید.

۳۶- نوسازی چتر

اگر چتر شما از لحاظ فنی هیچ عیب و ایرادی ندارد ولی کهنه به نظر می‌رسد، لزومی ندارد آن را عوض کنید یا یک چتر نو بخرید. با محلولی از آب گرم و آمونیاک، آن را برس بزنید تا باور کنید مانند روز اول نو می‌شود.

۳۷- تمیز کردن لوستره‌های بلورین

برای تمیز کردن چلچراغ یا آویزهای بلوری، نیازی به جدا کردن و پیاده‌نمودن قطعه‌های آن نخواهید داشت. ابتدا زیر چراغ، سفره یا پارچه‌ای پهن کنید. سپس کاسه یا ظرف دهان‌گشادی را که حاوی یک قسمت الکل و سه قسمت آب است، بالا ببرید و زیر هر یک از آویزها بگیرید؛ به طوری که قطعه‌های بلورین آن‌ها، داخل مایع ظرف، غوطه‌ور شوند. آویزهای بلورین بدون آن‌که اثر انگشت و یا پرز پارچه روی آن‌ها باقی بماند، تمیز خواهند شد.

برای قطعه‌های بلورین که تمیزکردن آن‌ها به این روش امکان‌پذیر نیست، می‌توانید از پارچه‌ای که در مایع خیس کرده‌اید، استفاده کنید و به لوستر خود درخشش خاصی ببخشید.

۳۸- کلید زنگ‌زده

برای تمیز و نوشدن کلید زنگ‌زده، در یک بشقاب ته‌گود، یک قسمت آب و دو قسمت روغن خوراکی بریزید. کلیدها را به مدت چند ساعت در آن خیس کنید. آن‌گاه کلیدها را بیرون آورده، خشک نمایید. چنان‌چه لکه‌هایی از رنگ باقی ماند، با سمباده روی آن را بسایید و با پارچه‌ی خشکی تمیز کنید. در ضمن سوراخ قفل‌ها را روغن بزنید.

۳۹- انباری نمناک

۱) برای جلوگیری از رطوبت انباری، صندوق‌خانه، پستو، اطاق خلوت و نظایر آن، یک ظرف بلوری را که دارای در فلزی است (مانند قوطی‌های بلوری قهوه)، از خاکه‌ی زغال پر کنید و سوراخ‌هایی روی آن ایجاد نمایید. این قوطی‌ها را در گوشه‌ای روی زمین بگذارید تا رطوبت را جذب کند و باعث خشکی هوا شود. برای انبارهای بزرگ‌تر، از دو تا سه قوطی استفاده نمایید.

۲) راه دیگر برای کاهش رطوبت، استفاده از گچ است. ۱۲ قطعه گچ را به یک‌دیگر متصل کنید و در انباری آویزان نمایید. این کار باعث کم‌شدن رطوبت خواهد شد.

۴۰- درخشان کردن فرش

۱) برای درخشان کردن فرش یکی از این روش‌ها را امتحان کنید: مقدار زیادی نشاسته‌ی ذرت را روی فرش بپاشید و بگذارید یک ساعت بماند. سپس با جاروی برقی جارو بزنید. اثر اعجاب‌انگیزی دارد.

۲) نمک نیز به درخشندگی فرش کمک می‌کند. مانند روش اول عمل نمایید.

۴۱- تمیزکردن پنجره‌ها

برای تمیزکردن شیشه‌ی پنجره‌ها، به جای استفاده از ترکیب‌های فسفات‌ها که برای پوست دست مضر است و جزء آلاینده‌های محیط زیست به‌شمار می‌رود، از مخلوط آب و سرکه استفاده نمایید.

۴۲- تمیزکردن ظرف‌های آلومینیمی

۱) ظرف‌های آلومینیمی را با نمک جلا بدهید تا مثل روز اول نو شود.

۲) برای پاک‌کردن ظرف‌های آلومینیمی، از چند قاشق سرکه‌ی داغ استفاده کنید تا ظرف‌های شما نو و درخشان شود.

۴۳- تمیزکردن ظرف‌های مسی

برای پاک‌کردن این ظرف‌ها، از قبل برشی از لیموترش را در نمک قرار دهید و ظرف‌های مسی را با آن بسایید.

۴۴- تمیزکردن ظرف‌های نقره

آیا می‌دانید که تیرگی نقره چیزی نیست، جز نقره‌سولفات که روی آن تشکیل شده است. لذا با کاربرد فلزهای فعال‌تر از نقره، می‌توان این تیرگی را برطرف ساخت.

بهترین راه برای تمیزکردن ظرف‌های نقره به استثنای ظرف‌هایی که دارای نقوش تزیینی و زمینه‌ی تاریک هستند، استفاده از روش آلومینیم - نمک - جوش شیرین توصیه می‌شود.

یک لیتر آب را در یک ظرف آلومینیمی بزرگ بریزید و یک قاشق غذاخوری جوش شیرین و به همین مقدار نمک طعام به آن بیفزایید.

ظرفها را در آب قرار دهید تا دو تا سه دقیقه بجوشد. سپس آنها را بشویید. برای آنها که ظرفها تار نشود و براق بماند، آنها را خشک نمایید.

برای برطرف ساختن لکه‌های سفیدی که بر روی وسایل نقره پیدا می‌شود، مقداری نمک روی آنها بمالید تا لکه‌ها از بین برود.

۴۵- جلای فلزات منزل

چنانچه آرد را روی تکه‌ی پارچه‌ی نرمی بپاشید و آن را چندبار روی وسایل فلزی منزل مالش دهید، درخشنده و براق خواهند شد.

۴۶- تمیز کردن ظرفهای کرومی

هنگام پاک کردن اشیای فلزی که از جنس کروم ساخته شده‌اند یا به آنها آب کروم داده‌اند، دقت کنید آنها را خط نیندازید.

(۱) بهترین روش برای تمیز کردن این اشیای فلزی، استفاده از آمونیاک است. پارچه‌ای را در آمونیاک خیس نمایید و وسایل فلزی را با آن پاک کنید تا درخشنده و براق شوند.

(۲) برای پاک کردن (پرداخت) ظرفهایی که از جنس کروم هستند، از جوش شیرین استفاده نمایید. برای این منظور پارچه‌ی مرطوبی را در جوش شیرین بزنید؛ سپس آن را روی این وسایل بمالید و آب بکشید. بعد از آب‌کشی آنها را خشک کنید.

۴۷- مبارزه با زنگار

هنگامی که ظرفهای فلزی، رنگ سبز به خود می‌گیرد و زنگار می‌بندد، ناراحت نشوید. زیرا هر کاری چاره‌ای دارد. ماهوت‌پاکنی را به آمونیاک آغشته کرده، روی قسمت‌های زنگ‌زده بمالید. سپس محل لکه را با یک قطعه قیر مالش دهید تا زنگار برطرف شود.

۴۸- جلادادن نیکل

اگر اشیای فلزی از جنس نیکل، کهنه و بدمنظره شدند، پارچه‌ای را در آمونیاک فرو برده، روی آن‌ها بمالید. درخشندگی و جلای زیادی پیدا خواهد کرد.

۴۹- ظرف‌هایی از جنس روی

۱) ظرف‌هایی که از جنس فلز روی ساخته شده‌اند، قبل از استفاده، داخل ظرف را آب بریزید و چند قاشق سرکه به آن اضافه کنید. چند دقیقه فرصت دهید تا محلول بجوشد. آب آن را خالی کنید و از ظرف استفاده نمایید. مطمئن باشید هرگز سیاه نمی‌شود.

۲) اگر این ظرف‌ها سیاه شده، برای تمیزکردن آن، از سیم ظرف‌شویی و صابون استفاده کنید.

۳) اگر این ظروف بر اثر سرخ‌شدن یا پختن غذا سیاه شده، ظرف خالی را روی اجاق قرار دهید و شعله را روشن کنید. با این کار تمام قسمت‌های سیاه ظرف به صورت دود، خارج می‌گردد و ظرف سفید و تمیز می‌شود. به شرط این‌که بعد از خاموش کردن اجاق و تا قبل از سردشدن ظرف، به آن آب نپاشید؛ چون سوراخ می‌شود.

۵۰- چینی بی‌لعاب

اگر لعاب چینی ظرف‌های شما ریخت. ابتدا محل آسیب‌دیده را تمیز کنید و روی آن به‌وسیله‌ی قلم‌مو، مقداری سدیم‌سیلیکات بمالید. لعاب خوبی ایجاد شده و قسمت آسیب‌دیده پر می‌شود.

۵۱- ظرف‌های ضدزنگ

برای پاک‌کردن لکه‌های آهنی، از روی ظرف‌های ساخته‌شده از فولاد ضدزنگ، هیچ چیز مؤثرتر از سرکه‌ی سفید نیست.

۵۲- سفید کردن وسایل از جنس عاج

کارد و چنگال‌هایی که دسته‌ی استخوانی و عاج‌مانندی دارند، پس از مدتی سفیدیشان به زردی می‌گراید. یک عدد لیموترش را از وسط به دو نیم کنید. نیمی از آن را در نمک قرار دهید و روی دسته‌ی استخوانی بمالید تا سفید شود. وسایل عاجی دیگر نیز، با همین روش تمیز و سفید می‌شوند.

۵۳- جلادهنده‌ی مبل‌های چوبی

یک قاشق غذاخوری آب‌لیمو را در یک لیتر روغن مایع مخلوط کنید و از آن استفاده نمایید. این مقدار محلول را بر حسب نیاز، کم و زیاد کنید.

۵۴- جدا کردن لیوان‌های به هم چسبیده

لیوان بالایی را با آب سرد پر کنید و لیوان پایینی را در آب داغ فرو برید. بدون آن که لیوان‌ها بشکنند، از هم جدا خواهند شد.

۵۵- سرامیک

چنانچه به طور مرتب سرامیک‌ها را با اسفنج مرطوب تمیز کرده و با پارچه خشک نمایید، لک نمی‌شود. اگر به طور اتفاقی سرامیک‌ها لک شدند، چند قطره ماده‌ی شوینده در آب ریخته، با اسفنج به سطح سرامیک‌ها بمالید. سپس با پارچه‌ی نرمی خشک کنید. اگر سرامیک‌ها بسیار کثیف بودند، مقداری ماده‌ی سفیدکننده را با آب مخلوط کرده، با اسفنج به سطح سرامیک‌ها بمالید. بعد از بیست دقیقه، تمام سطح سرامیک را با دستمال خیس، بکشید و با پارچه‌ی دیگری خشک کنید.

۵۶- خارج کردن چوب‌پنبه از بطری

مقداری آمونیاک داخل بطری بریزید و آن را در مکانی که جریان هوای کافی وجود دارد، قرار دهید. چند روز بعد، چوب‌پنبه به‌وسیله‌ی آمونیاک خورده شده، به آسانی خارج می‌شود.

۵۷- مراقبت از ماشین لباس‌شویی

به کمک مقداری وازلین می‌توانید از ماشین لباس‌شویی خود مراقبت نمایید. ماهی یکی دو بار روی قسمت‌هایی که احتمال زنگ‌زدن آن می‌رود مانند لبه‌های داخلی و زیر لاستیک آن، قدری وازلین بمالید. سپس با پارچه‌ی نرم و لطیفی آن را مالش دهید. ماشین‌های لباس‌شویی هرچه قدیمی‌تر باشند، به مراقبت و نگهداری بیش‌تری نیاز دارند.

۵۸- نکته‌هایی آموزنده برای تمیزی حمام

۵۸-۱- خوشبوکردن حمام

برای خوشبوشدن حمام کمی عطر یا روغن معطر، روی حباب روشنایی داخل حمام بمالید. زمانی‌که چراغ را روشن می‌کنید، گرمای ناشی از لامپ، بوی عطر را در هوا پراکنده می‌کند.

۵۸-۲- لکه‌های شدید

اگر گاهی حمام شما به دلایلی خیلی کثیف شده است، مقداری جوش شیرین را با مایع سفیدکننده مخلوط کنید تا به شکل خمیر درآید. خمیر را به وسیله‌ی یک برس، اسکاچ یا نظایر آن روی کاشی‌ها بمالید و سطح مورد نظر را با آب بشویید.

۳-۵۸- وان تمیز

- ۱) اگر می‌خواهید وان حمام شما همیشه تمیز و درخشان بماند، هر بار پس از استحمام، وان حمام را بلافاصله بشویید و تمیز کنید.
- ۲) اگر اندکی پودر پاک‌کننده‌ی ضعیف (مانند پودرهای مخصوص لباس‌شویی) به آب وان حمام اضافه کنید، از تشکیل حلقه‌ی چرک در اطراف وان جلوگیری خواهد شد. بد نیست بدانید شامپوها و مایعاتی که مخصوص وان به بازار آمده، همه دارای همین ویژگی هستند.
- ۳) برای زدودن لکه‌های رقیق از جداره‌ی وان حمام و دست‌شویی، از یک لیموتروش که آن را از وسط دو نیم کرده‌اید، کمک بگیرید.
- ۴) برای پاک‌کردن لکه‌های غلیظ و تیره به ویژه زنگ‌زدگی، از بوراکس استفاده کنید. بوراکس را با آب‌لیمو مخلوط کرده، خمیر حاصل را روی لکه‌ها بمالید.
- ۵) برای تمیز و درخشان کردن وان حمام که زرد شده است، محلول نمک و تربانتین را به جداره‌ی وان بمالید.

۴-۵۸- شستن پرده‌ی حمام

برای شستن پرده‌های حمام، آن‌ها را همراه با سه عدد حوله‌ی بزرگ حمام، داخل ماشین لباس‌شویی قرار دهید. ۱٫۵ پیمانه پودر لباس‌شویی، ۱٫۵ پیمانه جوش شیرین را به آب گرم ماشین لباس‌شویی بیفزایید. پس از انجام یک دور کامل شست‌وشو، به آب مخصوص آب‌کشی، یک فنجان سرکه اضافه کنید. هیچ‌گاه آن را با حرکت دورانی ماشین خشک نکنید. همچنین به‌وسیله‌ی شستن، اثر سرکه را از بین نبرید. توجه داشته باشید که این روش، بدون وجود حوله‌ی حمام کاربردی ندارد. پرده‌ها را از داخل ماشین لباس‌شویی خارج ساخته، در حمام آویزان کنید. پس از خشک‌شدن پرده‌ها، چین و چروک آن نیز از بین خواهد رفت.

۵-۵۸- زدودن کپرک از پرده‌ی حمام

۱) پرده‌ی حمام پس از مدتی کپرک یا در اصطلاح عوام سفیدک می‌زند و منظره‌ی ناخوشایندی پیدا می‌کند. برای پیشگیری از این امر، پرده را قبل از آویختن، در آب نمک خیس کنید.

۲) اگر قسمت‌هایی از پرده‌ی حمام شما کپرک زده است، با استفاده از جوش شیرین، این پدیده‌ی بدمنظر را از میان بردارید.

۳) برای زدودن لکه‌های سمج از روی پرده‌های روشن (رنگ)، پرده را به روش بالا بشویید و پس از آن، آب‌لیمو روی پرده بمالید.

۶-۵۸- پاک‌کردن وسایل داخل حمام

پیش از آن‌که از حمام خارج شوید، وسایل ثابت داخل حمام را برق بیندازید. به منظور صرفه‌جویی در وقت و پول، بهتر است از نفت استفاده کنید. یک پارچه‌ی کهنه و مستعمل را درون نفت فرو برده، اشیای داخل حمام را با آن پاک نمایید. نفت آثار کف را به سرعت برطرف خواهد ساخت. نگران بوی بد آن نیز نباشید؛ این بوی ناخوشایند چند لحظه بیش‌تر نمی‌پاید و به زودی از میان می‌رود. در عوض وسایل داخل حمام مانند آینه خواهند درخشید.

۷-۵۸- دوش حمام

املاح موجود در آب، به تدریج در کلاhek دوش رسوب کرده، سوراخ‌های آن را مسدود می‌سازد و مانع از آن می‌شود که آب به راحتی جریان یابد.

اگر دوش حمام شما مسدود شده، مدت ۱۵ دقیقه آن را در محلولی که شامل نصف فنجان سرکه و یک لیتر آب است، بجوشانید. برای دوش‌های پلاستیکی، کلاhek دوش را در مقدار مساوی سرکه‌ی داغ و آب خیس کنید؛ سوراخ‌های آن باز خواهد شد.

۸-۵۸- مطالعه در حمام

اگر عینک به چشم دارید و آن قدر شیفته‌ی خواندن هستید که در حمام نیز به مطالعه می‌پردازید، ابتدا عینک خود را گرم کنید. به این ترتیب عینک شما دیگر بخار نخواهد کرد؛ البته افرادی هستند که به علت ضعف شدید چشم، مجبورند با عینک وارد حمام شوند.

۵۹- چند نکته درباره‌ی شومینه

شومینه به بخاری دیواری گفته می‌شود که به شکل‌های گوناگونی وجود دارد. طبیعی‌ترین و متداول‌ترین نوع آن، هیزمی است که با الوار می‌سوزد و افزون بر گرمای مطبوع، منظره‌ی شاعرانه‌ای را به سالن شما می‌بخشد.

استفاده از این بخاری قدیمی، در گذشته بسیار معمول بوده و امروزه در برخی خانه‌ها وجود دارد. اگرچه در تعدادی از خانه‌ها فقط نمای آن، موسوم به پیش‌بخاری برجای مانده است. نکته‌هایی را برای تمیز کردن شومینه به شما می‌آموزیم که بخشی از آن جنبه‌ی حرفه‌ای دارد:

- اگر گه‌گاه روی الوار داخل شومینه، نمک بپاشید، نیاز کم‌تری به دوده‌زدایی دارد. با این تدبیر میزان دوده را به دوسوم تقلیل می‌دهید.
- اگر قطعه‌ی فلزی مانند یک میخ یا توری سیمی و نظایر آن را داخل شومینه در میان شعله‌های الوار روشن قرار دهید، روشنایی خیره‌کننده‌ای به رنگ آبی یا زنگاری از خود ساطع خواهد کرد و به شومینه‌ی شما حالت زیبایی خواهد بخشید.
- آجر کاشی اطراف شومینه را، با سرکه پاک کنید. قلم‌مویی را با سرکه‌ی سفید آغشته کرده، به سرعت آجرها را تمیز نمایید و بلافاصله اسفنج خشکی را روی آن بکشید تا آب اضافی را جذب کند.

● مناطق دوده‌زده‌ی شومینه را می‌توان با یک پاک‌کننده‌ی صمغی^۱ زدود. این روش برای بخاری‌های سنگی و دارای خلل و فرج، مناسب و نتیجه‌بخش است.

● شومینه‌های آجری یا سنگی صاف را با یک محلول غلیظ سدیم‌تری‌فسفات (نصف فنجان در ۴ لیتر آب) بشویید. اسفنجی را به این محلول آغشته کرده، شومینه را تمیز کنید. این محلول را، پس از پاک‌کردن دوده‌های احتمالی طبق روش بالا، به کار برید.

● برای کارهای بزرگ به شرح زیر عمل کنید.

ابتدا تا جایی که می‌توانید جرم دوده را بزدایید. سپس ۱۵ گرم «صابون نفت»^۲ را به یک لیتر آب داغ اضافه کنید و آن را حرارت دهید تا صابون حل شود. آن‌گاه ۲۵۰ گرم پودر «سنگ خارا» و نصف فنجان آمونیاک را به آن بیفزایید و خوب بهم بزنید. مقداری محلول صابون را به‌وسیله‌ی یک قلم‌موی مخصوص رنگ‌رزی، روی قسمت‌های مورد نظر بمالید و بگذارید نیم‌ساعت بماند. سپس با برس مخصوص و آب گرم پاک کنید و با آب فراوان و اسفنج، آب‌کشی نمایید.

۶۰- از فویل آلومینیم چه استفاده‌هایی می‌توان کرد؟

هربار که در آلومینیمی شیر، بسته‌ی شکلات و ... را که با یک ورقه‌ی آلومینیم پوشیده شده، باز می‌کنید، به خاطر داشته باشید که با فلز بسیار ارزنده‌ای سروکار دارید. این ورقه‌ی نازک آلومینیمی به نام فویل مشهور است، فویل در خانه‌داری موارد استفاده‌ی گوناگونی دارد:

1 - Arlgum eraser

2 - Naphta Soap

۱-۶۰- کرفس تازه

اگر کرفس را پس از شستن، داخل فویل بیچید و آن را در یخچال بگذارید، مدت زیادی تروتازه باقی خواهد ماند.

۲-۶۰- طول عمر موز

موز حتی در یخچال، خیلی زود طراوت و وشادابی خود را از دست می‌دهد. برای آن‌که تا حدی این مشکل را برطرف کنید، آن را در ورقه‌ی آلومینیمی بیچید.

۳-۶۰- اتوکردن آسان

یک ورقه‌ی فویل را زیر پوشش میز مخصوص اتوی خود بگذارید یا آن را زیر پتو و یا پارچه‌ای که زیر اتو می‌اندازید، قرار دهید؛ اتوکردن آسان می‌شود. زیرا فویل، حرارت را در خود نگه می‌دارد و لباس‌ها زودتر اتو می‌شود.

۴-۶۰- دکمه‌ی سالم

دکمه‌های چرمی لباس‌ها در اثر شست‌وشو خراب می‌شود؛ قبل از شستن این لباس‌ها، دور دکمه‌های چرمی مقداری فویل بیچید تا از خراب شدن آن‌ها بر اثر شستن جلوگیری شود.

۵-۶۰- تعمیر کیسه‌ی پلاستیکی

اگر درز کیسه‌ی پلاستیکی شما پاره شده، فویل را روی لبه‌های درز آن پهن کنید. اتوی گرمی را روی فویل گذاشته، محکم فشار دهید. گرمای اتو درز کیسه‌ی پلاستیکی را به هم می‌چسباند. پس از این کار، فویل را از روی کیسه‌ی پلاستیکی بردارید. فویل مانع از چسبیدن

کیسه‌ی پلاستیکی به اتو می‌شود. در ضمن با متعادل ساختن گرمای اتو، درز کیسه‌ی پلاستیکی را بدون آن‌که ذوب کند، به هم می‌چسباند.

۶-۶۰-۶- روشنایی مضاعف

اگر یک ورقه‌ی فویل را به فاصله‌ی چند سانتی‌متری، پشت یک شعله‌ی شمع قرار دهید، روشنایی شمع دو برابر خواهد شد. در این مورد به جای فویل، از آینه یا هر جسم انعکاس‌دهنده‌ی نور می‌توان استفاده کرد.

۷-۶۰-۶- پنجره‌ی شفاف

فویل، محافظ مناسبی برای پوشاندن دیوارها و سقف است. در زمان جنگ که احتمال حمله‌ی هوایی از سوی دشمن وجود داشت، مردم شیشه‌های پنجره‌ی اطاق خود را با کاغذ سیاه می‌پوشاندند تا روشنایی به خارج درز نکند. برخی از بانوان باسلیقه، پس از نصب کاغذ سیاه روی شیشه‌ی پنجره‌ها، طرف داخل پنجره را با فویل می‌پوشاندند تا از تاریک‌شدن اطاق جلوگیری نمایند. انعکاس نور در ورقه‌ی آلومینیوم، منظره‌ی زیبایی ایجاد می‌کرد و فضای اطاق را از سیاهی و دل‌تنگی نجات می‌داد.

۸-۶۰-۶- فویل و آتش

یک‌روز به همراه خانواده برای گردش به بیرون از منزل و دامان طبیعت می‌روید. برای آماده‌کردن غذا، نیاز به روشن‌کردن آتش دارید اما بارش باران زمین را خیس و مرطوب کرده است. با یک ورقه‌ی فویل از تفریح خود لذت ببرید و آتش را در زمین خیس و نمناک روشن کنید. فویل را زیر آتش بگذارید. اگر ورقه‌ی آلومینیوم را در کنار آتش قرار دهید، مانند یک بازتابنده یا

منعکس کننده عمل می کند و نور و حرارت آتش را متمرکز می سازد. اگر فویل را در بالای آتش بگذارید، می توانید از آن به طور موقت به عنوان ظرف مخصوص پخت و پز استفاده کنید.

۹-۶۰- تعمیر ظرف های فلزی

برای تعمیر کتری، قابلمه ی آلومینیومی یا کاسه ی مسی که سوراخ شده است، می توانید از فویل کمک بگیرید. لبه های سوراخ را با رنگ آلومینیم بپوشانید و در همان حال که چسبناک است، سوراخ را با تکه ای از فویل پر کنید و دوباره روی آن را رنگ بزنید. رنگ باید قبل از استفاده خشک شود.

۱۰-۶۰- رنگ آمیزی

هنگام رنگ آمیزی، اگر قلم مویی را که برای روز بعد مورد نیاز است، درون فویل بپیچید، روز بعد به راحتی کار ناتمام خود را ادامه دهید. چون فویل قلم مو را همچنان نرم نگه می دارد.

۳-۱- از بین بردن بوهای نامطبوع

۱- سبزیجات

سبزیجات به هنگام پختن، بوی ناخوشایندی را در فضای آشپزخانه پراکنده می سازند. به دو روش از بوی آن ها بکاهید:

(۱) هنگام پختن سبزیجات، ظرف کوچک سرکه را بالای چراغ گاز بگذارید. سرکه بوی نامطبوع را به خود جذب می کند. سرکه ی در حال جوشیدن، هرگونه بوی ناخوشایندی را از بین خواهد برد.

(۲) به آب سبزیجات در حال طبخ، مقداری سرکه بیفزایید.

۲- از بین بردن بوی کلم

برای کاهش بوی کلم، به هنگام طبخ یک فنجان کوچک سرکه را روی چراغ خوراک‌پزی بگذارید یا در هنگام پختن اندکی آب‌لیمو به آن بیفزایید.

۳- از بین بردن بوی نفت

اگر هنگام کارکردن با نفت، دستان شما بوی نفت را به خود گرفت، نگران نباشید؛ ابتدا مقداری روغن خوراکی را به دست‌های خود بمالید و بعد با صابون بشویید. بوی نفت از بین خواهد رفت.

۴- رفع بوی ماهی از دست

برای آن‌که بوی ماهی از دستان شما زدوده شود، دست‌های خود را با محلول سرکه و آب یا آب نمک بشویید.

۵- رفع بوی سیر و پیاز از دست‌ها

دست‌های خود را با مقداری خمیردندان حاوی فلوراید بشویید.

۶- از بین بردن بوی ماهی

بوی ماهی جزء آن بوهایی است که برخی از آن متنفردند. گاهی این بو روی قاشق‌ها و چنگال‌های نقره‌ای و ظرف‌های چینی می‌ماند. برای از بین بردن بوی زهم ماهی، در آبی که قاشق‌ها و چنگال‌های نقره‌ای خود را در آن می‌شوید، یک قاشق مرباخوری پودر خردل بریزید. در مورد ظرف‌های چینی نیز یک قاشق مرباخوری سرکه در آب، بوی ماهی را برطرف می‌سازد.

شما می‌توانید هم‌زمان با طبخ ماهی، در یک ظرف دیگر کمی سرکه داغ کنید تا بوی ماهی در فضا پخش نشود.

۷- ساده ولی مؤثر

شاید شما هم مشاهده کرده‌اید که اطفال پس از نوش جان کردن غذا، مقداری از آن را برگردانده، روی لباس خود می‌ریزند. شما به عنوان یک مادر مجبورید مرتب لباس او را عوض کنید تا طفل شما بوی نامطبوع نگیرد. برای حل این مشکل، روش زیر را آزمایش کنید: پارچه‌ای را با آب مرطوب کرده، درون جوش شیرین فرو برید و روی قسمت آلوده‌ی لباس طفل بزنید. بوی نامطبوع از بین خواهد رفت و نیازی به تعویض لباس نخواهید داشت.

۸- از بین بردن بوی داخل ماشین

چرا با وجود آن که پنجره‌های ماشین را باز می‌گذارید باز هم در هنگام سوارشدن، بوی نامطبوعی به مشام می‌رسد؟ بو در پارچه و صندلی ماشین نفوذ می‌کند و ماندگار می‌شود. برای حل این مشکل: (۱) از خاصیت بوگیری جوش شیرین استفاده کنید. مقداری جوش شیرین را روی صندلی‌های ماشین بپاشید و بعد از ۱۵ دقیقه صندلی‌ها را با جارو تمیز کنید. (۲) در ظرفی سرکه یا آمونیاک بریزید و یک شب در داخل ماشین بگذارید (پنجره‌ها را باز کنید). بو جذب آمونیاک یا سرکه می‌شود.

۹- تابستان و یخچال

می‌دانیم که هرچند وقت یک‌بار باید برفک‌های یخچال را ذوب کرد تا از کارایی یخچال کاسته نشود. برای تمیزکردن داخل یخچال، اندکی جوش شیرین به آب رقیق صابون‌دار بیفزایید تا بوهای نامطبوع یخچال را بگیرد. اما کپرک داخل یخچال را چگونه می‌توان از بین برد؟ برای این منظور از سرکه استفاده کنید و داخل یخچال را با آن بشویید. استیک‌اسید موجود در سرکه، قارچ کپرک را نابود می‌سازد.

۴-۱- چند نکته‌ی آشپزی

۱- نرم کردن گوشت و مرغ ناپز

۱) گوشت سفت و ناپز: برای ترد و لطیف شدن آن، یک قاشق شربت خوری سرکه به آب غذا اضافه کنید.

روش دیگر برای پختن آسان گوشت‌های سفت و مرغ‌های دیرپز آن است که گوشت را از قبل به مدت دو ساعت در مخلوطی از سرکه و روغن سالاد که به میزان مساوی مخلوط شده‌اند، قرار دهید. افزایش مقدار کمی جوش شیرین نیز این مشکل را حل می‌کند.

۲) گوشت‌های سفت و چغز: محلولی از مقدار مساوی سرکه و آب گوشت تهیه کنید. گوشت‌های ناپز را به مدت دو ساعت در آن بخوابانید.

۳) اشلیک یا بیفتک: فقط کافی است مخلوطی از سرکه و روغن را روی آن بمالید و بگذارید به مدت دو ساعت بماند.

۴) مرغ ناپز: قبل از پختن، آن را چند ساعت در سرکه قرار دهید. افزون بر آن که گوشت نرم خواهد شد، طعم یک جوجه‌ی تازه‌سال را خواهد گرفت.

۲- مرغ منجمد

هنگامی که می‌خواهید یخ مرغ منجمدی را ذوب کنید، مرغ را درون آب سردی که مقدار زیادی نمک در آن حل کرده‌اید، قرار دهید. با این شیوه، خون باقی‌مانده در مرغ خارج می‌شود و گوشت سینه‌ی مرغ، سفیدتر و پاکیزه‌تر می‌گردد.

۳- جلوگیری از متلاشی شدن ماهی آب‌پز

برخی از مردم اصلاً ماهی دوست ندارند و برخی دیگر فقط سرخ‌شده‌ی آن را دوست دارند. دسته‌ی سومی نیز ماهی را آب‌پز یا

بخارپز می‌خورند. این عده با یک مشکل اساسی روبه‌رو هستند؛ ممکن است ماهی هنگام پختن در آب متلاشی شود. برای جلوگیری از این پیشامد، مقداری سرکه در آب جوش بریزید و ماهی را در آن بپزید.

۴- ضدبو برای ماکیان

بوی ناخوشایند مرغ و دیگر پرندگان را به آسانی می‌توانید از بین ببرید. لیموترش را از وسط نصف کنید و با آب آن، مرغ را بشویید. سپس مرغ را به نمک و لیموترش آغشته کنید.

۵- آبگوشت بدون چربی

یکی از روش‌های خنثی کردن چربی، استفاده از سدیم‌بیکربنات یا جوش شیرین است (البته لازم است یادآوری کنیم، جوش شیرین برای دستگاه گوارش مضر است). افزودن مقدار کمی جوش شیرین (یک‌چهارم قاشق غذاخوری) به آبگوشت، چربی اضافی آن را می‌گیرد.

۶- برنج سفید یادآور گل یاس

اگر هنگام پختن چلو یا کته، یعنی زمانی که برنج‌ها داخل آب شروع به جوشیدن می‌کنند، مقدار کمی آب‌لیمو (گاهی تا نیم استکان) به آب برنج اضافه کنید. نه تنها پلو یا کته‌ی شما چون یاس سفید می‌شود، بلکه دانه‌های آن نیز از هم جدا شده، مانع له‌شدن برنج و چسبیدن آن‌ها به یک‌دیگر می‌گردد. به جای آب‌لیمو از سرکه نیز می‌توان استفاده کرد.

۷- چرا مربای شما خراب می‌شود؟

شاید برای همه پیش آمده باشد که، مربا هر قدر که جوشانده شود، باز رقیق و آبکی باقی می‌ماند و به اصطلاح جا نمی‌افتد. آیا می‌دانید چرا؟

امکان دارد میوه‌ای که برای این منظور انتخاب کرده‌اید، بیش از اندازه رسیده باشد. به هر حال میوه و آب باید به آهستگی بجوشد تا تمام پکتین (ماده‌ی ژلاتینی) و اسید موجود در میوه، در آب حل شود. بعد از این مرحله باید شکر به آن اضافه کنید.

حال اگر برای مربای شما این مشکل پیش آمد، ساده‌ترین راه آن است که مربا را دوباره بجوشانید و در ازای هر نیم‌کیلو مربا و آب، نصف یک لیموترش تازه به آن بیفزایید.

۸- ترد و شکننده

برای ترد و شکننده‌شدن مربا، از آب آهک استفاده کنید. البته آب آهک را نمی‌توان در مورد همه‌ی مرباها به کار برد؛ بلکه فقط در مورد میوه‌هایی مانند: بالنگ، هویج، ترب، کدو، خیار، خربزه، هندوانه و نظایر آن که نیاز به تردشدن دارند، قابل استفاده است.

برای این منظور یک قاشق مرباخوری آب آهک را در دو لیتر آب حل نمایید. سپس کدو، هویج و سایر سبزیجات مشابه را داخل آن بریزید و ۲۴ ساعت در آن محلول قرار دهید. میوه‌ها را از آب آهک بیرون بیاورید و ۲۴ ساعت در آب شیرین بگذارید. سپس آن‌ها را شسته، برای پختن مربا استفاده کنید. مربای شما بسیار ترد و شکننده خواهد شد.

۹- مربای شفاف و درخشان

برای آن‌که مربای شما شفاف و درخشان شود و شکرک نزند، هنگام پختن مربا (تقریباً نزدیک پایان کار) یک یا دو قاشق غذاخوری آب‌لیمو به آن اضافه کنید تا شکرک نزند. می‌توانید اندکی جوهر لیمو به آن بیفزایید تا مربای شما براق و تمیز به نظر برسد.

۱۰- اگر شیر بسوزد

اگر شیر شما روی اجاق ماند و ته گرفت و سوخت، به کم‌حواسی خود لعنت نفرستید و به زمین و زمان ناسزا نگویید. گاهی از این قبیل اشتباه‌ها پیش می‌آید. برای از بین بردن طعم سوختگی از شیر، ظرف آن را درون آب سرد بگذارید و به اندازه‌ی نوک انگشت (یک‌هشتم قاشق چای‌خوری یا مرباخوری) نمک درون شیر بریزید. طعم و بوی سوختگی برطرف خواهد شد.

۱۱- تشخیص شیر خالص

استکان را تا نیمه پر از شیر کنید. یک قطره تنتورید (مرکورکروم) در آن بریزید. اگر شیر ناخالص باشد (حاوی نشاسته)، بعد از افزایش تنتورید، آبی‌رنگ می‌شود. اگر تغییر رنگی مشاهده نشد، شیر، خالص و بدون مواد تقلبی است.

۱۲- نگهداری پنیر

برای جلوگیری از خشک‌شدن پنیر، دستمالی را که با سرکه مرطوب نموده‌اید، روی آن بپیچید.

۱۳- نیمرو با آب

۱) ساده‌ترین روش برای آن‌که تخم‌مرغ را به جای روغن در آب بپزید، آن است که ابتدا درون ظرف کم‌عمقی مقداری آب بریزید و آن را به جوش آورید. شعله‌ی چراغ را خاموش کنید و آب داخل ظرف را با یک قاشق به صورت دورانی هم بزنید. تخم‌مرغ را به داخل این آب که به منزله‌ی گرداب کوچکی است، بشکنید. در ظرف را ببندید و بگذارید مدت دو دقیقه یا بیش‌تر به همان حال بماند تا تخم‌مرغ، خود را بگیرد. یک قاشق مرباخوری سرکه و نمک نیز به آن بیفزایید.

۲) روش دیگر آن است که هنگام پختن محتویات تخم‌مرغ در آب، یک قاشق غذاخوری سرکه به آب بیفزایید تا سفیده‌ی آن پخش نشود.

۱۴- کف‌کردن تخم‌مرغ

برای آن که سفیده‌ی تخم‌مرغ زودتر و بهتر کف کند، مقداری نمک به آن بیفزایید. با هم‌زدن سفیده، خیلی زودتر از حد معمول کف خواهد کرد.

۱۵- ترک تخم‌مرغ

اگر داخل ظرفی که تخم‌مرغ را در آن می‌پزید، چند قطره سرکه یا مقداری نمک بریزید، چنان‌چه پوسته‌ی تخم‌مرغ ترک بردارد، سرکه باعث خواهد شد تا سفیده‌ی تخم‌مرغ از لای ترک‌ها بیرون نریزد.

۱۶- نگهداری روغن زیتون

در گذشته برای نگهداری روغن زیتون، در ظرف دهان‌تنگی، به ارتفاع پنج سانتی‌متر روی آن الکل می‌ریختند تا سطح روغن را فرا بگیرد و مانع نفوذ هوا شود. پس از آن، در بطری را می‌بستند و در جای خشک و تاریکی نگهداری می‌کردند. آن‌ها باور داشتند برای این منظور، ظرف‌های سفالی بهتر از ظرف‌های شیشه‌ای است. در غیر این صورت بهتر است از بطری‌های تیره‌رنگ و سیاه استفاده شود. روش ذکرشده اگر هم سودمند باشد، شاید در حال حاضر برای برخی مردم مناسب و یا مقرون به صرفه نباشد. بنابراین روش ساده‌تری را آزمایش کنید؛ برای آن‌که روغن زیتون شما دیرتر خراب شود، یک حبه‌ی قند داخل آن بیندازید.

۱۷- ماهی تابه‌ی نجسب

۱) اگر ماهی تابه‌ی شما نجسب نیست، قبل از استفاده برای سرخ کردن مواد غذایی، به‌وسیله‌ی یک تکه کاغذ، مقداری نمک، ته آن بمالید. با این روش ته ماهی تابه‌ی صاف و صیقلی می‌شود و غذا به آن نمی‌چسبد.

۲) یک تدبیر دیگر برای جلوگیری از چسبیدن غذا، استفاده از سرکه است. اگر مقداری سرکه درون ماهی تابه‌ی نویی که تازه خریده‌اید، بریزید و بگذارید به جوش آید، غذا به آن نخواهد چسبید.

۱۸- پیمانانه کردن مایعات چسبناک

اگر می‌خواهید مایعات چسبناک نظیر عسل، مربا و انواع شربت‌ها را پیمانانه کنید، فنجان اندازه‌گیری را از قبل با روغن خوراکی، چرب نمایید و در آب داغ، آبکشی کنید. به این ترتیب مایعات به بدنه‌ی داخل لیوان نخواهد چسبید و اندازه‌گیری شما دقیق خواهد بود.

۱۹- سیر و نمک

برای خواباندن سیر در نمک (نمک سود کردن)، آن را روی تخته‌ای قطعه قطعه کرده و یا آن را له کنید. سپس روی آن نمک بپاشید. نمک آب را به خود جذب خواهد کرد و بوی سیر را نیز کاهش خواهد داد. در ضمن اگر هنگام خرد کردن سیر، از نمک استفاده کنید، هیچ‌گاه به کارد نخواهد چسبید.

۲۰- سبزیجات رنگین

برای آن‌که هنگام پختن سبزیجات، رنگ سبز و طراوت آن‌ها هم‌چنان حفظ شود، مقدار بسیار کمی جوش شیرین (یک‌هشتم قاشق شربت‌خوری) به آب آن بیفزایید.

۲۱- کلم قرمز

برای آن که رنگ کلم قرمز ارغونی نشود، هنگام پختن آن، یک قاشق غذاخوری سرکه به آن بیفزایید

۲۲- رنگ قرمز چغندر

برای آن که چغندر به هنگام پختن، رنگ قرمز خود را حفظ کند، آن را به طور کامل و همراه با ۲٫۵ سانتی‌متر از ساقه بپزید (آب زیادی نمی‌خواهد). چند قاشق سرکه نیز به آب آن اضافه کنید.

۲۳- سیب‌زمینی تازه

۱) اگر بیش از اندازه‌ی لازم سیب‌زمینی پوست کنده‌اید، آن‌ها را در ظرفی که حاوی آب و چند قطره سرکه است، قرار دهید؛ به‌گونه‌ای که روی سیب‌زمینی‌ها را آب فرا بگیرد. ظرف را در یخچال بگذارید. سیب‌زمینی‌ها به مدت دو تا چهار روز تازه خواهد بود.

۲) هنگامی که سیب‌زمینی‌ها را خلال کرده، تصمیم دارید چند دقیقه پیش از کشیدن غذا، آن‌ها را سرخ کنید، برای آن‌که سیب‌زمینی‌های آماده، سیاه نشود و به اصطلاح رنگشان نپرد، آن‌ها را درون آب یا آبی که در آن چند قطره سرکه افزوده‌اید، قرار دهید. آب یا محلول آب و سرکه باید روی سیب‌زمینی‌ها را به طور کامل بپوشاند.

۲۴- پختن لوبیا

برای جلوگیری از له‌شدن و شکستن لوبیای خشک در هنگام پختن، مقدار خیلی کمی جوش شیرین (به اندازه‌ی یک نوک انگشت) به آب آن بیفزایید. تا وقتی که لوبیا نرم نشده، از نم‌زدن به آن خودداری کنید. در غیر این صورت ناپز خواهد شد.

۲۵- طراوت کاهو

اگر کاهوهای شما پلاسیده شده‌اند، می‌توانید تازگی و طراوت را به آن‌ها بازگردانید:

(۱) در یک ظرف آب سرد، مقداری آب‌لیمو بریزید و کاهو را در محلول تهیه‌شده قرار دهید تا خیس بخورد. سپس به مدت یک ساعت در یخچال بگذارید. کاهو تازگی و طراوت خود را باز خواهد یافت.

(۲) در این روش ابتدا کاهو را به سرعت در آب داغ فرو برید و سپس آن را بیرون آورده، درون آب یخ که مقداری سرکه‌ی سیب به آن افزوده‌اید، قرار دهید.

(۳) برای تروتازه کردن کاهو، حوله‌ای را درون آب سرد که با آب‌لیمو مخلوط کرده‌اید، خیس نموده، روی کاهو بپیچید و یک ساعت در یخچال بگذارید. پس از آن، کاهو را در آب داغ فرو برده و به سرعت بیرون بیاورید. آن‌گاه کاهو را در آب یخ که دارای مقداری سرکه (به‌خصوص سرکه‌ی سیب) است، بگذارید.

۲۶- گلابی رسیده

اگر می‌خواهید گلابی زودتر برسد، آن را در پاکت کاغذی قهوه‌ای‌رنگ (در میوه‌فروشی‌ها موجود است) بگذارید و روی پاکت، چند سوراخ کوچک ایجاد کنید. یک سیب رسیده را داخل پاکت در میان گلابی‌ها بگذارید و در مکان خشک و سایه‌ای قرار دهید.

سیب رسیده از خود گاز اتیلن خارج می‌سازد که باعث رسیدن میوه‌های دیگر می‌شود. از این روش می‌توان برای رسیدن هلو یا گوجه‌فرنگی نیز استفاده کرد.

۲۷- گردوی سالم

اگر می‌خواهید مغز گردو را به صورت کامل از داخل پوست آن خارج سازید، گردو را یک شب تمام در آب نمک خیس کنید. سپس به آرامی پوست آن را شکسته و مغز گردو را بیرون بیاورید. حال که از گردو حرف به میان آمد، جالب است بدانید خوردن گردو با پنیر چه مزیتی دارد.

در پنیر ماده‌ای به نام تیرامین وجود دارد که اگر در مغز جمع شود باعث کندی ذهن می‌شود. البته این ماده توسط یک نوع آنزیم موجود در بدن انسان می‌تواند سوخت‌وساز شود؛ ولی این آنزیم تا حد مشخصی فعال است. برای فعالیت این آنزیم، باید میزان مس را در بدن زیاد کرد. گردو مقدار زیادی مس دارد. به همین علت در متون دینی، خوردن گردو به همراه پنیر توصیه شده است.

۲۸- آهن بیش‌تر

آیا می‌دانید که غذا پختن در ظرف چدنی، جذب آهن را بیش‌تر می‌کند. سوپی که مدت چند ساعت به آرامی درون یک ظرف آهنی بجوشد، مقدار آهن آن به طور تقریبی ۳۰ برابر بیش‌تر از سوپی است که در ظرف‌های دیگر پخته می‌شود.

۲۹- یخ بلوری و شفاف

یخی که در یخچال منزل تشکیل می‌شود، به طور معمول سفیدرنگ و کدر است. شما با روشی ساده ولی باذوق و ابتکار خود، یخ بلوری و شفاف تهیه کنید:

آب را بجوشانید و آن را در یخچال بگذارید تا سرد شود. آن‌گاه در ظرف جایخی ریخته، در قسمت فریزر یخچال قرار دهید تا یخ ببندد.

۳۰- یخ بستن سریع

اگر از خیلی‌ها بپرسید که آب سرد زودتر یخ می‌بندد یا آب جوش؟ بی‌درنگ پاسخ خواهند داد: آب جوش. آیا می‌دانید که این‌طور نیست و برخلاف تصور، آب جوش زودتر یخ می‌بندد. در آب جوش اکسیژن کم‌تری وجود دارد و به همین جهت زودتر یخ می‌بندد.

۳۱- مزه‌ی غذا

اگر غذای شما بیش از اندازه شیرین شد، کمی نمک به آن بیفزایید و یا یک قاشق سرکه اضافه کنید. برای برطرف کردن شوری بیش از حد غذا، باید از خوراکی‌هایی مانند سیب‌زمینی، سرکه و قند کمک گرفت.

۱-۵- نکته‌هایی کلیدی برای نتایج طلایی

۱- موهای نرم و شفاف

۱) اگر موهای سیاه، سرخ و یا به طور کلی تیره دارید، پس از شستن موهای خود با شامپو، در پایان شست‌وشو، موهای خود را با آبی که در آن چند قاشق سرکه (به ویژه سرکه‌ی سیب) ریخته‌اید، آب‌کشی کنید.

۲) اگر موهای روشن و بور یا به اصطلاح بلوند دارید، به جای سرکه از آب‌لیمو استفاده نمایید. برای این منظور در آخرین مرحله‌ی شست‌وشو، موهای خود را با آبی که در آن چند قاشق غذاخوری آب‌لیمو ریخته‌اید، آب بکشید.

در هر دو مورد، غشای کدر و صابونی از موها زدوده شده، درخشش و شفافیت خاصی به موهای شما خواهد بخشید.

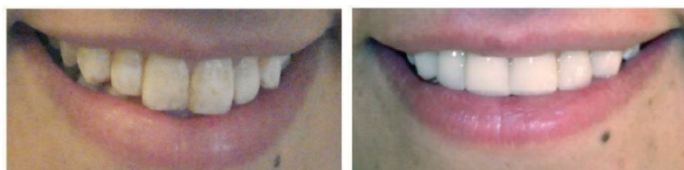
۲- خوشبو کردن دهان

جوش شیرین خاصیت بوزدایی دارد. یک قاشق جوش شیرین را در نصف لیوان آب گرم حل کنید و با این آب ولرم، دهان و دندان‌های خود را شست‌وشو دهید. بوی دهانتان از بین رفته، نفستان خوشبو خواهد شد.

۳- دندان‌های سفید و شفاف

اثر معجزه‌آسای جوش شیرین را در بخش‌های قبل گفتیم. اما جوش شیرین یک کار بسیار عالی دیگر نیز انجام می‌دهد. اگر دندان‌های سفید و شفاف می‌خواهید، آن‌ها را با جوش شیرین مسواک کنید. رسانه‌های غربی از جوش شیرین به عنوان یک کشف جدید برای از بین بردن جرم دندان‌ها نام می‌برند؛ در حالی که در مشرق زمین و از آن جمله ایرانیان پاک‌نهاد، از قدیم به راز این ماده در شفافیت پی برده بودند.

مسواک کردن دندان‌ها به مدت ۶۰ ثانیه پس از هر غذا، نتیجه‌ی مطلوبی را به همراه خواهد داشت. مقدار کمی جوش شیرین را در کف دست خود بریزید. مسواک را خیس کرده، به جوش شیرین آغشته کنید و دندان‌های خود به ویژه خط لثه را مدت ۳۰ ثانیه (در صورتی که دندانپزشک به شما توصیه‌ی دیگری نکند) مسواک بزنید. تفاوت سفیدی و شفافیت دندان‌های خود را قبل و بعد از مسواک زدن، در آینه مشاهده نمایید.



۴- از بین بردن لک‌های صورت

سریع‌ترین راه برای از بین بردن لک‌های صورت و معایب چهره، استفاده از آبلیموی تازه است. روزی چندبار روی پوست صورت خود آبلیمو بزنید و اثر معجزه‌آسای آن را نظاره‌گر باشید.

۵- ناخن نشکن

ناخن بیش‌تر خانم‌ها به‌خصوص آنان که با خانه‌داری سروکار دارند، زود به زود می‌شکند و برایشان دردسر فراهم می‌سازد. با انجام این روش ساده، می‌توانید از این ناراحتی رهایی یابید. انگشتان دست خود را درون فنجان‌ی از آب گرم که داخل آن یک قاشق غذاخوری جوش شیرین ریخته‌اید، بگذارید تا خیس بخورد. سپس آن‌ها را خشک کنید و مقداری روغن بادام یا کرم دست به آن‌ها بمالید. ناخن‌هایتان سفت و محکم خواهد شد.

۶- ناخن‌های پاکیزه

برای آن‌که ناخن‌های شما پاکیزه و زیبا شود، آب نصف لیموترش را درون یک فنجان آب گرم بریزید و مخلوط کنید. نوک انگشتان خود را پنج دقیقه در آن خیس کنید. آن‌گاه پوست لیموترش را محکم به ناخن‌های خود بمالید و با حرکت‌های جلو و عقب، آن را مالش دهید. پس از آن ناخن‌های خود را با دستمال نرم و لطیفی خشک کنید.

۷- تسکین سوزش

برای تسکین درد و سوزش ناشی از تماس گیاهانی مانند گزنه یا پیچک‌های سمی، روی محل آسیب‌دیده سرکه بزنید. سپس روی آن، مقدار زیادی جوش شیرین بگذارید.

۸- گزیدگی حشرات

اگر آمونیاک یا داروهای مخصوص گزیدگی را در اختیار ندارید، محل گزیدگی را با ضماد نشاسته‌ی ذرت یا جوش شیرین مخلوط با سرکه یا آب‌لیموی تازه درمان کنید. برای درمان نیش زنبور ضمادی از جوش شیرین و آب را تهیه کنید و روی گزیدگی قرار دهید، مؤثر خواهد بود.



۹- درمان شوره‌ی سر

اگر از داروهای آماده‌ای که برای شوره‌ی سر در بازار وجود دارد، نتیجه‌ای نگرفتید، یک روش قدیمی ایرانی را که در عین حال خرج زیادی روی دستتان نمی‌گذارد، آزمایش کنید: مقدار مساوی آب و سرکه را با یکدیگر مخلوط نمایید؛ موهای خود را تقسیم کرده، به طور کامل از هم باز کنید. این مایع را به همه جای پوست سر خود بمالید. توجه داشته باشید که این کار را قبل از شامپو زدن انجام دهید.

۱۰- تاول ممنوع

برای جلوگیری از تاول زدن پا، پس از یک راه‌پیمایی طولانی، دست‌کم از یک هفته قبل، صبح و شب به پای خود الکل طبی بمالید و بگذارید تا خشک شود. پس از خشک‌شدن محل مورد نظر، روی آن پودر تالک بمالید. هنگام پیاده‌روی دو جوراب نازک بپوشید (بهتر است از جنس نایلون و مواد پلاستیکی نباشد) و قدری پودر تالک، داخل جوراب و در کفش‌های خود بریزید.

۱۱- محلول کشف‌کننده

اگر تراشه‌ی چوب به دست شما رفت، روی آن محلول «ید» بمالید. تراشه‌ی چوب ید را جذب کرده، سیاه‌رنگ خواهد شد. به این ترتیب به آسانی تراشه را تشخیص داده و آن را خارج خواهید ساخت. علاوه بر این با محلول ید، محل زخم ضدعفونی می‌شود.

۱۲- چسب‌زدایی

آثار و علائم باقی‌مانده از نوار چسب بر روی پوست بدن بیمار را می‌توان به آسانی با کمی استن پاک کرد.

۱۳- رام کردن درجه‌ی سرکش

هنگامی که جیوه، در لوله‌ی باریک دماسنج پزشکی یا همان درجه (وسیله‌ی مخصوص اندازه‌گیری دمای بدن بیمار) پخش شود، برای پیوستن جیوه‌های پراکنده، از یک آهن‌ربا کمک بگیرید. آهن‌ربا را نزدیک جیوه‌های پخش‌شده نگه دارید. جیوه یک فلز است که به وسیله‌ی آهن‌ربا جذب می‌شود. در این صورت جیوه‌ها به یک‌دیگر پیوسته می‌شوند و فضای خالی میان آن‌ها از بین می‌رود.

۱۴- از بین بردن کک و کنه

مخمر آب جو و یا سیر در غذای حیوان خانگی تان بریزید و مریم گلی یا برگ و دانه‌ی اوکالیپتوس را در جایی که فکر می‌کنید این حشرات وجود دارند، بپاشید.

۱۵- مبارزه با مورچه

اگر نمی‌خواهید در مقابله با مورچه‌ها از فرآورده‌های تجارتي و دارویی استفاده کنید، می‌توانید یکی از روش‌های زیر را به کار ببرید:

- ۱) در اطراف در، پنجره و یا هر مکان دیگری که مورچه‌ها از آن داخل می‌شوند، مقداری پودر تالک بپاشید. مورچه‌ها جرأت نخواهند کرد از این مرز تعیین شده عبور کنند.
- ۲) اگر مقداری نمک طعام را در محل پایه‌ها یا قفسه‌ها بریزید، مورچه‌ها را از حرکت یا دسترسی به دیگر قسمت‌ها باز می‌دارد.
- ۳) مقداری سرکه و آب را با هم مخلوط کنید. کابینت‌ها، کف آشپزخانه و هر جایی را که امکان دارد با این محلول بشویید تا مورچه‌ها از منزل شما دور شوند.
- ۴) قراردادن زغال خشک یا لیموترش در محل زندگی آن‌ها می‌تواند مؤثر باشد.

۱۶- حشره‌کش و سوسک‌کش

حشره‌ها و سوسک‌ها همیشه مزاحمت ایجاد می‌کنند. در این قسمت چند روش برای از بین بردن آن‌ها پیشنهاد می‌شود:

- ۱) با نیم کیلو بوریک‌اسید می‌توان خانه را تا یک سال از وجود سوسک پاک کرد. البته بوریک‌اسید مانند برخی از حشره‌کش‌ها یا مواد ضد آفت، سوسک را به سرعت از بین نمی‌برد؛ ولی اثر آن پایدار بوده، مدت زیادی دوام خواهد داشت.

اگر سوسک‌ها یک ماده‌ی سم را در برخورد اول نپسندند، می‌آموزند که از آن دوری کنند، مگر آن‌که به طور مستقیم روی آن‌ها پاشیده شود. ولی سوسک‌ها بوریک‌اسید را دوست دارند. بنابراین بارها و بارها به سراغ آن می‌روند تا جان خود را در این راه از دست بدهند!

فقط کافی است بوریک‌اسید را در شکاف‌ها، سوراخ‌ها، زیر چاهک‌ها و دیگر جاهای تاریک بریزید. بهتر است برای خلاص شدن فوری از شر سوسک، ابتدا روی آن‌ها حشره‌کش بپاشید و پس از چند روز از بوریک‌اسید استفاده کنید.

۲) درون توالت و فاضلاب، نفت بریزید. نفت دشمن شماره‌ی یک سوسک‌ها به‌شمار می‌رود.

۱۷- زباله و سگ‌های ولگرد

زباله‌هایی که در بیرون از خانه گذاشته می‌شود، اغلب با حمله‌ی سگ‌های ولگرد، کیسه‌ها پاره شده و زباله‌ها پخش و پراکنده می‌شوند و محیط را آلوده می‌سازند. برای رهایی از این مشکل، مقداری آمونیاک قوی روی کیسه‌ی زباله بمالید. سگ‌ها از بوی آمونیاک گریخته، کیسه‌ی زباله را پاره نخواهند کرد.

۱۸- بیرون‌راندن حشرات از سبزیجات

برای آن‌که حشرات را از سبزیجاتی مانند کلم، گل کلم و غیره بیرون برانید، مدت ۱۵ دقیقه سبزیجات را در آب سردی که چند قاشق چای‌خوری نمک یا سرکه به آن افزوده‌اید، قرار دهید.

۱۹- برطرف کردن چروک لباس بدون اتو

زمانی که لباس‌ها را از چمدان خارج می‌کنید، آن‌ها را به داخل حمام ببرید و به میله‌ی داخل حمام آویزان کنید. سپس شیر آب گرم

را باز کنید تا از دوش جاری شود. در حمام را ببندید و چند دقیقه صبر کنید. بخار آب به درون پارچه نفوذ کرده، چین و چروک آن را باز می‌کند.

۲۰- نکته‌هایی در مورد ماشین و اتومبیل

۲۰-۱- مراقبت از باتری

یکی از چیزهایی که در زمستان بسیار ارزشمند و عزیز می‌شود و لازم است دستی به سر و گوشش کشید، باتری اتومبیل است. به طور معمول بست باتری‌ها سفیدک می‌زند و به اصطلاح سولفاته می‌شود. در این هنگام، جریان برق به خوبی عبور نمی‌کند و گاهی حتی استارت هم نمی‌زند. بست باتری‌ها را باز کنید و درون آب جوش قرار دهید و با سمباده‌ی ضعیفی جرم اضافی آن‌ها را بگیرید. اما همیشه باید بهترین روش را برگزید.

بست و پایانه‌ی باتری‌ها را به وسیله‌ی محلول غلیظی که از جوش شیرین و آب تهیه کرده‌اید، تمیز نمایید. برای جلوگیری از سولفاته شدن مجدد، وازلین یا روغن‌های حاصل از نفت خام را به روی آن‌ها بمالید.

۲۰-۲- شست‌وشوی بدنه‌ی اتومبیل

به جای آن‌که اتومبیل خود را با آب و صابون و یا انواع پودرهای پاک‌کننده بشوید، سعی کنید آن را با سطلی از آب و یک فنجان نفت شست‌وشو دهید و با یک دستمال نرم تمیز نمایید. حسن چنین روشی در آن است که اتومبیل شما هر قدر هم که کثیف باشد، نیازی به خیس کردن یا آب‌کشیدن بعدی آن نخواهید داشت و از زنگ‌زدن اتومبیل جلوگیری خواهد شد. با این روش هیچ‌گونه واکسی برای صیقل دادن اتومبیل به کار نبرید.

۳-۲۰- شست‌وشوی فوری پنجره‌ی اتومبیل

۱) شیشه‌هایی را که بیرون ماشین است، می‌توانید از یک پارچه و آب نیم‌گرم تمیز کنید و با استفاده از روزنامه خشک نمایید. اگر شیشه‌ها خیلی کثیف شده است، مقداری پودر لباس‌شویی را با الکل سفید و مقداری آب گرم تمیز کرده، سپس آن را با روزنامه پاک کنید. اگر شیشه‌ی خودروتان پاک نشد، به آرامی با اسفنج روی شیشه بکشید. قسمت داخلی شیشه‌ی خودرو را که کدر شده است، با کمی سرکه‌ی سفید و ۱۰ برابر مقدار سرکه و آب نیم‌گرم تمیز نمایید.

۲) برای شستن پنجره‌ها از جوش شیرین استفاده کنید. جوش شیرین به سرعت آلودگی و گرد و غبار را از پنجره‌ها، شیشه‌ی جلو، چراغ‌های جلو و سپر اتومبیل پاک می‌کند. برای این کار جوش شیرین را روی یک اسفنج مرطوب بپاشید و محل مورد نظر را بشوید. سپس آن را آب بکشید.

۴-۲۰- محلولی که یخ نمی‌بندد

اگر در فصل زمستان قصد شستن شیشه‌های اتومبیل خود را دارید که به هر دلیلی کثیف شده و مانع دید شما می‌شود، از طرفی دیگر از ترس یخ‌بستن فوری از این کار چشم می‌پوشید، محلولی بسازید که در سرمای سخت هم منجمد نمی‌شود.

یک لیتر الکل را با یک فنجان آب و دو قاشق غذاخوری ماده‌ی پاک‌کننده‌ی مایع، مخلوط کنید. این محلول حتی در سرمای خیلی زیاد هم یخ نمی‌بندد.

۵-۲۰- زیرسیگاری اتومبیل

شما بارها ضررهای استعمال دخانیات را شنیده‌اید؛ چه رسد به این‌که ته سیگار را در زیرسیگاری اتومبیل خاموش کنید و هم‌چنان به

سوختن و دود کردن ادامه دهد! برای جلوگیری از این امر، به اندازه‌ی ۲٫۵ سانتی‌متر از کف زیرسیگاری اتومبیل، جوش شیرین بریزید. همه‌ی ته سیگارها خاموش شده، دود نخواهند کرد.

۶-۲۰- سپر اتومبیل و مواد چسبناک

اگر مواد چسبناکی به سپر اتومبیل شما چسبیده و با آب پاک نمی‌شود، از استن استفاده کنید. مقداری استن به آن بمالید و به‌وسیله‌ی یک تیغه یا لبه‌ی چاقو، به آرامی ماده‌ی چسبناک را از سپر اتومبیل بزدايید. مراقب باشید که سپر اتومبیل را خط نیندازید.

۷-۲۰- برچسب بی‌مصرف

اگر بر روی شیشه‌های اتومبیل یا مکان دیگری انواع برچسب‌ها چسبانده شده است. سرکه را در ظرفی بریزید و آن را گرم کنید. اسفنج را درون سرکه‌ی داغ فرو برده، روی برچسب‌ها بمالید. این کار را با اندکی فشار انجام دهید. سپس به آرامی شروع به تراشیدن آن‌ها کنید. در همان حال نیز اسفنج آغشته به سرکه را روی برچسب‌ها بزنید تا خیس بخورد. آب‌لیمو نیز همین ویژگی را دارد.

۸-۲۰- ساخت برف‌پاک‌کن

اگر در یک روز بارانی برف‌پاک‌کن ماشین از کار بیفتد، چه کار خواهید کرد؟ یک سیب‌زمینی جوانه‌زده و بی‌مصرف را از وسط نصف کنید و آن را به شیشه‌ی جلوی اتومبیل بمالید. بدین ترتیب قطره‌های باران از روی شیشه خواهد لغزید و مانع دید شما نخواهد شد. اما توصیه می‌کنیم در اسرع وقت ماشین را به یک تعمیرگاه ببرید.

فصل دوم
کشف تقلب
در مواد غذایی

مقدمه

به دلیل این که مواد غذایی دارای کاربرد عمومی هستند و همواره مورد نیاز مردم است، گاهی افراد سودجو و متقلب به فکر استفاده از بازار فروش و پروتئین آن می‌افتند و برای کم کردن هزینه‌های تولید و به دست آوردن ثروت‌های بادآورده، به تقلب‌های عجیب و غریب دست می‌زنند و از این راه سلامت مردم را به خطر می‌اندازند.

تقلب در مواد غذایی به شکل‌های گوناگونی صورت می‌گیرد که مهم‌ترین آن‌ها برابر قانون مواد خوردنی و آشامیدنی عبارتند از:

- عرضه یا فروش جنسی به جای جنسی دیگر.
 - مخلوط کردن مواد قلابی به مواد غذایی به قصد سوء استفاده.
 - عدم رعایت استاندارد یا فرمول ثبت شده در مواردی که تعیین فرمول و رعایت استاندارد الزامی است.
 - فروش و عرضه جنس فاسد یا عرضه جنسی که تاریخ مصرف آن گذشته باشد.
 - استفاده از رنگ‌ها و اسانس‌ها و سایر مواد افزودنی غیرمجاز.
 - کم و زیاد کردن ترکیب‌های یک ماده‌ی غذایی؛ مانند گرفتن چربی شیر و اضافه کردن آب به آن.
- برای حفظ سلامتی بدن، غذایی که می‌خوریم، باید سالم و مقوی باشد. غذای سالم و مغذی برای حفظ سلامتی ما لازم و ضروری است. ما نمی‌توانیم تمام خطرات موجود را از بین ببریم ولی می‌توانیم آن‌ها را به حداقل برسانیم. برای این منظور، باید مواد غذایی سالم را انتخاب و به روش بهداشتی و مناسب نگهداری کنیم.

مواد غذایی از هر دسته و گروهی باشند، چه به صورت مایع، نیمه جامد و خشک، با توجه به ویژگی‌های فسادپذیری که دارند، همیشه در معرض تهاجم رقبای خطرناکی مانند ریزارگانیسیم‌ها، حشرات و جوندگان و عواملی مانند رطوبت، حرارت، نور و ... هستند.

مواد غذایی در مراحل طولانی از تولید، تهیه، حمل و نقل، نگهداری، طبخ و مصرف، ممکن است در شرایط غیر بهداشتی قرار گرفته و آلوده شده و یا تغییر کیفیت داده و برای مصرف‌کننده خطرناک باشد.

مواد غذایی آلوده، باعث عوارض گوناگونی مانند مسمومیت خفیف، بیماری‌های مزمن و گاهی مرگ می‌شوند که بستگی به نوع ماده‌ی غذایی و میزان آلودگی دارد.

۲-۱- تعریف‌ها و مفاهیم کاربردی

۱- تعریف بهداشت مواد غذایی

بهداشت مواد غذایی علمی است که درباره‌ی غذای سالم، غیرآلوده، غیرتقلبی، تهیه و نگهداری و مصرف نمودن آن بحث و گفتگو می‌کند. متأسفانه بسیاری از مواد غذایی خوب و سالم، با دخالت انسان به غذایی آلوده، بی‌ارزش و زیان‌بخش تبدیل می‌شوند. این‌که چه عواملی باعث فساد و آلودگی مواد غذایی می‌شوند، روش‌های کنترل آن‌ها، طرز صحیح نگهداری مواد غذایی، روش درست پختن آن‌ها، شناسایی مسایل مربوط به سالم بودن مواد غذایی، در این علم مورد بحث و بررسی قرار می‌گیرد.

۲- تعریف غذای خوب

غذای خوب غذایی است که ترکیب آن موافق و متناسب با نیازهای بدن انسان باشد و در عین حال سالم و غیر آلوده به مصرف برسد.

۳- تعریف غذای سالم

غذای سالم غذایی است که از نظر بهداشتی در مقادیر مصرف معمولی در کوتاه یا درازمدت، زبانی متوجه‌ی بدن انسان نکند.

۲-۲- شناسایی و کشف تقلب

اساس کارشناسی، بررسی مواد غذایی در شکل طبیعی و بدون تقلب و مقایسه‌ی مواد غذایی مشکوک با مشخصات نمونه‌ی طبیعی می‌باشد. بنابراین برای مواد طبیعی یک‌سری از ویژگی‌های حداقل و

حداکثر تعیین می‌گردد، در آزمایشگاه مواد غذایی این مشخصات برای نمونه‌ی مشکوک به تقلب، اندازه‌گیری می‌شود و با ویژگی‌های نمونه‌ی طبیعی مقایسه می‌گردد؛ اگر متفاوت بود، احتمال تقلب وجود دارد.



۲-۳- تقسیم‌بندی انواع تقلب

تقسیم‌بندی انواع تقلب در مواد غذایی، بر اساس میزان خطر آن برای مصرف‌کننده می‌باشد. تقلب به دو صورت خطرناک و کم‌خطر تقسیم می‌شود. به عنوان مثال، افزایش نشاسته به ماست که به منظور قوام بیش‌تر آن انجام می‌شود، یک تقلب است؛ ولی خطری برای سلامت مصرف‌کننده نخواهد داشت. در صورتی که استفاده از یک رنگ سبز صنعتی برای زیباساختن محصولی مثل خیارشور، به طور مستقیم سلامت مصرف‌کننده را به خطر می‌اندازد.

می‌توان گفت؛ اگرچه به این شیوه‌های نادرست، نام تقلب در مواد غذایی داده می‌شود، ولی درواقع این‌گونه کارهای نادرست، یک تخلف است. این تخلف گاهی می‌تواند عواقب خطرناکی داشته باشد.

۲-۴- چند نمونه از مهم‌ترین موارد تقلب

- ۱- مخلوط نمودن انواع چای و فروش آن به عنوان چای مرغوب و گران قیمت.
- ۲- مخلوط کردن انواع روغن نباتی و حیوانی و فروش آن به عنوان روغن حیوانی.
- ۳- مخلوط کردن روغن‌های مایع با روغن زیتون و فروش آن به عنوان روغن زیتون.
- ۴- مخلوط کردن خاک و سنگ با حبوبات و غلات، جهت سنگین نمودن آن.
- ۵- استفاده از رنگ‌های غیرمجاز که به طور عمده، باعث بیماری و سرطان می‌شوند، به جای رنگ‌های مجاز در مواد غذایی.
- ۶- استفاده از مواد طبیعی و مصنوعی برای پوشاندن عیب محصول، مثل اضافه کردن اسید یا مواد معطر و یا افزودن جوش شیرین یا پتاسیم کرومات و پتاسیم بی کرومات به شیر کهنه برای جلوگیری از بریدن شیر.
- ۷- فرآورده‌های گوشتی مثل سوسیس و کالباس هر کدام دارای ترکیب‌های خاصی هستند که سودجویان با کاهش درصد گوشت و افزایش میزان سویا و آرد در این مواد تقلب می‌کنند. گاهی نیز از قسمت‌های نامرغوب لاشه به جای گوشت استفاده می‌شود.
- ۹- با قرار دادن مرغ ذبح شده در آب، باعث جذب آب و سنگین شدن وزن مرغ می‌شوند.
- ۱۰- در مواد غذایی تقلبی که دارای گوشت کم‌تر از حد استاندارد هستند، با استفاده از رنگ‌های قرمز غیر مجاز و یا رب گوجه‌فرنگی، رنگ آن‌ها را طبیعی نشان می‌دهند.

- ۱۱- برای تولید ماست‌هایی که از شیر کم‌چربی تهیه شده‌اند، برای کش‌آمدن و غلیظ‌شدن آن موادی نظیر نشاسته، کربوکسی‌متیل سلولز و... غیره اضافه می‌کنند.
- ۱۲- در تولید کیک و شیرینی که لازم است از تخم مرغ استفاده شود، افراد متقلب از تخم‌مرغ ضایعاتی استفاده می‌کنند. در این صورت آلودگی میکروبی محصول زیاد می‌شود.
- ۱۳- به علت گرانی سرکه‌ی طبیعی انگور، بعضی سودجویان از مخلوط کردن آب با استیک‌اسید به نسبت معین، سرکه درست می‌کنند و برای ایجاد عطر و طعم طبیعی از مواد معطر استفاده می‌نمایند.
- ۱۴- در تولید رب گوجه‌فرنگی تقلبی، مقداری پوره‌ی کدو یا کدوی پخته و له‌شده یا سیب‌زمینی پخته و له‌شده را با رب گوجه‌فرنگی مخلوط نموده و می‌جوشانند. برای تنظیم رنگ از مواد رنگی مصنوعی استفاده می‌کنند.
- ۱۵- برای غلیظ نشان دادن رب گوجه از نشاسته استفاده می‌نمایند. نشاسته آب موجود در رب را جذب کرده، در نتیجه رب حاصل، سفت شده و غلیظ‌تر به نظر می‌رسد.
- ۱۶- افزایش کربوکسی‌متیل سلولز که در مربا جهت ایجاد استحکام بافت و غلظت استفاده می‌شود.
- ۱۷- برای تقلب در زعفران، از پرچم گیاه گل‌رنگ و یا کاکل ذرت به همراه رنگ مصنوعی استفاده می‌کنند.
- ۱۸- گاهی با افزودن روغن نباتی به کره در آن تقلب می‌کنند.
- ۱۹- به علت متفاوت بودن قیمت آرد غلات مختلف، در مواردی آرد این غلات با یک‌دیگر مخلوط می‌گردد.
- ۲۰- در مخمر نانوايي که ماده‌ای با ارزش است، با افزودن سویا در آن تقلب می‌شود.

۲۱- با افزودن نخودچی یا جوی سوخته و یا آرد سوخته به قهوه، در آن تقلب می‌کنند.

۲۲- با افزودن خاک رس و اسانس به کاکائو، تقلب نموده و این تقلب را با افزودن مقداری نشاسته، آهن‌اکسید و رنگ غیر مجاز کامل می‌کنند.

۲۳- با مخلوط نمودن مقداری موم و شربت گلوکز، عسل تقلبی تهیه می‌کنند و برای طبیعی جلوه‌دادن آن از اسانس و گرده‌ی گل استفاده می‌شود.

۲۴- اضافه کردن مرکور کروم و یا پتاسیم پرمنگنات به تلفه‌های چای و یا چای درجه‌ی ۳ و ۴ و مواد معطر، چای تقلبی تهیه می‌کنند.

۲۵- دود دادن برنج‌های در حال فساد که قابلیت نگهداری در محیط مرطوب را ندارند، جهت پوشاندن عیوب تغییر رنگ و طعم و فروش آن به عنوان برنج دودی با قیمت گران‌تر.

۲۶- مخلوط نمودن انواع برنج مرغوب و غیر مرغوب و فروش آن به عنوان برنج مرغوب.

با توجه به موارد پیش‌بینی‌شده‌ی تقلب در مواد غذایی، به نمونه‌های عملی آن اشاره می‌شود:

۲-۵- تقلب در فراورده‌های غلات (نان و ماکارونی)

گندم یکی از جلوه‌های عظمت خلقت و نان یکی از لذیذترین، کامل‌ترین و متعادل‌ترین غذاهای شناخته‌شده توسط انسان است، شکل‌گیری و پایداری تمدن‌های تشکیل‌شده بر روی کره‌ی زمین، در هیچ‌جا بدون گندم مقدور نبوده است. مهم‌ترین فرآورده‌ی گندم یعنی نان، به قدری با سلول‌های بدن انسان عجین شده که هر یک از ما در طول حیات خود، روزانه به طور میانگین سه بار و گاه بیش‌تر، نان مصرف می‌کنیم و هر بار بیش‌تر و بیش‌تر از مصرف آن لذت می‌بریم.

۱- پختن نان

از روزگاران قدیم نان یکی از مظاهر اساسی تمدن بوده است. اجزای اصلی نان، مخمر، آرد، آب و نمک می‌باشد. هر یک از این اجزا در پختن نان نقش دارد.

آرد شامل نشاسته و پروتئین است. آرد و آب با مخمر آمیخته می‌شوند تا خمیر به دست آید. در خمیر آمیخته، آب و پروتئین زنجیره‌های مولکول درهم پیچیده‌ای به نام گلوتن ایجاد می‌کنند. وقتی خمیر ورز داده شد، این زنجیره‌ها ردیف می‌شوند و خمیر صاف و یک‌دستی را به وجود می‌آورند. نشاسته‌ی موجود در خمیر هم با آب، ترکیب ژله‌مانندی ایجاد می‌کند و ساختار ویژه‌ای به خمیر می‌دهد.

مخمر، موجودی زنده و تک‌سلولی از نوع قارچ یا کپک است. وقتی مخمر با آب فعال می‌شود، نشاسته‌ی موجود در آرد را هضم می‌کند و با این عمل کربن‌دی‌اکسید و الکل آزاد می‌شود. در پختن نان، کربن‌دی‌اکسید به صورت حباب درمی‌آید و گلوتن موجود در خمیر، این حباب‌ها را محبوس می‌کند.

با تولید کربن‌دی‌اکسید به وسیله‌ی مخمر، خمیر پف می‌کند یا به اصطلاح ورمی‌آید. نمک، طعم نان را بهتر می‌کند و از فروپاشی گلوتن و ورآمدن بسیار سریع نان جلوگیری می‌نماید. بنابراین می‌توان گفت؛ نان خوب حاصل واکنش‌های شیمیایی است. به هنگام پخته شدن نان، گاز محبوس در حباب‌ها منبسط و سبب پشت‌روآمدن خمیر می‌شود؛ در این حال مخمر کشته و الکل تبخیر می‌گردد که رنگ و بوی فریبنده‌ای به نان می‌دهد.

۲- تقلب در نان

در کشور ایران به دلیل اعمال سیاست کمک‌بها (سوبسید) از طرف دولت برای برخی از فرآورده‌های غذایی (مثل نان)، قیمت نان که غذای

اصلی مردم را تشکیل می‌دهد، پایین بوده و کم‌تر کسی به فکر تقلب در این ماده‌ی غذایی می‌افتد. با این وجود گاهی افراد سودجو و متقلب در این ماده‌ی غذایی هم تقلب می‌کنند که به برخی از آن‌ها اشاره می‌کنیم:



۱-۲- اضافه کردن آردهای دیگر مانند آرد جو و ذرت به آرد گندم
قیمت آرد غلات مختلف، با یکدیگر متفاوت است. در مواردی آرد این غلات با یکدیگر مخلوط می‌گردد و به نام آرد گران‌تر به مردم عرضه می‌شود.

۲-۲- استفاده از آردهای کهنه
در مورد آردهای کهنه که به علت فساد چربی، دارای اسیدیتته‌ی بالایی هستند، سودجویان، مقداری سدیم‌کربنات با سدیم‌بی‌کربنات به آرد اضافه می‌کنند. این مواد، اسیدهای حاصل از فساد را خنثی کرده، عیب کهنگی و ماندگی آرد را می‌پوشانند. لازم به یادآوری است که برخی از این ترکیب‌ها، گاهی برای کمک به عمل‌آمدن خمیر به آن اضافه می‌شوند.

برای تشخیص کربنات، می‌توان مقداری از نان حاصل از آرد مشکوک را، در ظرفی ریخته، مقداری آب به آن افزود، به طوری که آب روی سطح نان را بپوشاند. بعد ۱-۲ میلی‌لیتر کلریدریک‌اسید اضافه نمود، چنان‌چه گاز کربن‌دی‌اکسید متصاعد شود، نشان‌دهنده‌ی وجود کربنات می‌باشد.

در مورد مس‌سولفات، می‌توان حدود پنج گرم نان مشکوک را، با مقداری کلریدریک‌اسید مخلوط کرد و حرارت داد، سپس مایع حاصل را صاف کرد و به آن مقداری آزمون یک اضافه کرد. در صورت وجود مس، مایع به رنگ آبی درمی‌آید.

۳-۲- اضافه کردن زاج برای سفید کردن سطح نان

نان سفید در برخی مناطق، دارای طرفداران بیش‌تری هست. افراد متقلب مقداری از زاج سفید یا مس‌سولفات یا بوراکس را به آردهای تیره اضافه می‌کنند.

درمورد شناسایی بوراکس، ۵۰ گرم نان را با ۵۰ میلی‌لیتر آب مقطر مخلوط کرده، به حال خود قرار می‌دهیم، پس از مدت کوتاهی مخلوط را صاف کرده و مایع صاف‌شده را تبخیر می‌نماییم. ترکیب به‌دست‌آمده را با ۵-۴ قطره سولفوریک‌اسید خالص و ۱۰ میلی‌لیتر الکل ۹۵ درجه، مجاور نموده و در تاریکی مخلوط را آتش می‌زنیم. در صورت وجود بوریک‌اسید، رنگ شعله سبز می‌شود.

برای جستجوی زاج، حدود ۵۰ گرم نان را با ۵۰ میلی‌لیتر آب، مخلوط کرده و ۳-۵ میلی‌لیتر استیک‌اسید برای اسیدی کردن محیط به آن بیفزایید. سپس یک سوزن فولادی را وارد محیط کنید، چنان‌چه یون مس در محیط وجود داشته باشد، روی سوزن فولادی رسوب کرده و تشخیص داده می‌شود.

۲-۴- اضافه کردن نشاسته به آرد

عده‌ای از افراد متقلب، مقداری نشاسته‌ی سیب‌زمینی و برنج به نان اضافه می‌کنند و در نتیجه خمیر، آب بیش‌تری جذب می‌کند.

۲-۵- اضافه کردن ترکیب‌هایی مانند گچ، پودر استخوان و تالک به آرد

برای تشخیص این تقلب، در یک لوله‌ی آزمایش، حدود ۲-۴ گرم آرد را با ۳۰-۴۰ میلی‌لیتر کلروفرم به خوبی مخلوط کرده، به حال خود قرار می‌دهیم. پس از مدتی ترکیب‌های بالا، در لوله‌ی آزمایش رسوب می‌نماید. از روی خاکستر نمونه هم می‌توان به این نوع تقلب پی برد.

۳- آزمایش‌های نان

ابتدا از نمونه‌ی مورد آزمایش، برای اندازه‌گیری رطوبت استفاده می‌شود. بقیه‌ی نمونه را به قطعه‌های کوچک تقسیم کرده، در هوای گرم خشک کنید. پس از خشک‌شدن نمونه، آن را در یک آسیاب آزمایشگاهی خرد و یکنواخت کرده، در شیشه‌ی دردار نگهداری نمایید. نسبت کاهش وزن را در نمونه‌ی خشک‌شده در معرض هوا تعیین کنید و در محاسبات بعدی جهت آزمایش‌های مختلف در نظر بگیرید.

۳-۱- ماده‌ی خشک

ابتدا وزن نمونه‌ی دریافتی را تعیین کنید (۲۰۰ گرم نان، نصف نان سنگک و یا نصف نان ماشینی و یا وزن مناسبی که در نظر می‌گیرید). سپس آن را به قطعه‌های کوچک تقسیم کرده، روی یک کاغذ صافی در معرض هوای گرم قرار دهید تا از نظر ظاهری خشک شده، هیچ‌گونه تبادل رطوبت در محیط انجام نشود. آن را دوباره وزن کنید. نمونه‌ی خشک‌شده را در آسیاب آزمایشگاهی به طور کامل خرد و یکنواخت کنید و روی پنچ گرم از نمونه‌ی یکنواخت‌شده، تعیین

رطوبت نمایید (در حرارت ۱۰۰ درجه‌ی سانتی‌گراد خشک نمایید) و درصد ماده‌ی خشک را از این رابطه محاسبه کنید.

$$\text{درصد ماده‌ی خشک} = \frac{100 \cdot B \times C}{A} = \frac{B \times C}{A}$$

A = وزن اولیه‌ی نان

B = وزن نان خشک‌شده در معرض هوا

C = درصد ماده‌ی خشک در نمونه‌ی خردشده

۲-۳- لوازم و دستگاه‌ها

- ۱- دستگاه استخراج سوکسله با بالن ۱۵۰ میلی‌لیتری.
- ۲- ارلن ۳۰۰ میلی‌لیتری.
- ۳- کارتوش که از کاغذ چربی‌گرفته درست شده باشد.
- ۴- حمام شنی، آبی یا برقی و یا دستگاه‌های مشابه دیگر.
- ۵- اتو برقی که حرارت آن در 103 ± 2 درجه‌ی سانتی‌گراد تنظیم شده باشد.
- ۶- دسیکاتور که حاوی ماده‌ی رطوبت‌گیر مؤثر باشد.
- ۷- ترازوی آزمایشگاهی با حساسیت یک‌دهم میلی‌گرم.

۳-۳- روش آزمون

۳-۵ گرم از نمونه‌ی آماده‌شده را برحسب تخمین مقدار چربی موجود در نمونه، به دقت یک میلی‌گرم وزن کرده، به ارلن ۳۰۰ میلی‌لیتری منتقل کنید.

بالن استخراج را که حاوی مقداری سنگ جوش است، به مدت یک ساعت در حرارت 103 ± 2 درجه‌ی سانتی‌گراد در اتو خشک کنید و به دسیکاتور منتقل نمایید و بگذارید تا درجه‌ی حرارت آزمایشگاه سرد شود. سپس به دقت میلی‌گرم آن را وزن کنید.

به نمونه‌ی مورد آزمایش ۵۰ میلی‌لیتر کلریدریک‌اسید اضافه کرده، ارلن را با شیشه‌ی ساعت بپوشانید و آن را روی توری سیمی نسوزی بگذارید و با شعله آن‌قدر حرارت دهید تا محتویات آن شروع به جوشیدن نماید. در حالی‌که ارلن را گاه‌گاهی تکان می‌دهید، به مدت یک ساعت و با شعله‌ی کم حرارت را ادامه داده و سپس ۱۵۰ میلی‌لیتر آب داغ به آن بیفزایید. کاغذ صافی را که در یک کیف جا داده‌اید، با آب مرطوب کنید و محتوی داغ ارلن را روی آن بریزید تا صاف شود. ارلن و شیشه‌ی ساعت را سه بار با آب داغ بشویید و خشک کنید. کاغذ صافی را با آب داغ بشویید تا این‌که آب شست‌وشو، رنگ کاغذ آبی تورنسل را تغییر ندهد. کاغذ صافی را روی شیشه‌ی ساعت قرار داده و مدت یک ساعت در اتو با دمای 103 ± 2 درجه‌ی سانتی‌گراد خشک کرده، سپس بگذارید سرد شود. کاغذ صافی را لوله کرده، به‌وسیله‌ی پنس در کارتوش استخراج فرو برید. آثار چربی روی شیشه‌ی ساعت را، به‌وسیله‌ی پنبه‌ی آغشته به حلال زدوده، سپس این پنبه را نیز به کارتوش منتقل کنید. کارتوش را در قسمت استخراج دستگاه قرار دهید. حلال را در بالن خشک دستگاه استخراج بریزید. ارلن و شیشه‌ی ساعت را با قسمتی از حلال بشویید و آن را به بالن استخراج اضافه نمایید.

۴- تقلب در ماکارونی و رشته

۴-۱- افزودن مواد رنگی به خمیر ماکارونی

ماکارونی زرد، طرفداران زیادی دارد که رنگ آن مربوط به مواد اولیه‌ی آن است. اما عده‌ای از افراد سودجو به جای استفاده از مواد اولیه‌ی مناسب، از مواد اولیه‌ی نامرغوب استفاده می‌کنند و برای پوشاندن این عیب، مقداری مواد رنگی به خمیر ماکارونی می‌افزایند.

برای شناسایی این تقلب، ۳۰ گرم از ماکارونی مشکوک را پودر کرده و مقداری الکل ۶۰ درجه به آن اضافه نموده، مخلوط را صاف می‌کنیم. چنانچه مخلوط صاف‌شده رنگی باشد، استفاده از مواد رنگی در ماکارونی تأیید می‌شود.



۲-۴- ماندگی و کهنگی ماکارونی

ماکارونی مانده و کهنه به علت فساد چربی هرچند اندک، دارای محیطی اسیدی می‌باشد. برای آزمون این کیفیت ۳۰ گرم ماکارونی را با ۱۰۰ میلی‌لیتر آب مقطر جوشانده، نیم ساعت بعد pH محیط را اندازه‌گیری می‌کنند.

۳-۴- افزودن آردهای نامناسب

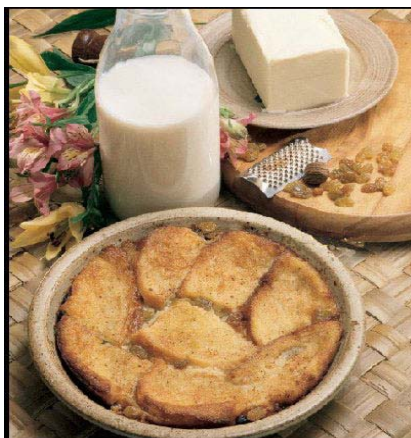
در مورد ماکارونی نیز، یکی از تقلب‌های متداول استفاده از آردهای نامناسب است.

۶-۲- انواع تقلب در شیر و فراورده‌های شیری

به دلیل اهمیت حیاتی این ماده‌ی غذایی، متأسفانه در پاره‌ای مواقع به‌وسیله‌ی افراد سودجو تقلب‌هایی صورت می‌گیرد که به مواردی از این تقلب‌ها و روش‌های تشخیص آن‌ها اشاره شده است:

۱- مخلوط کردن شیر حیوانات مختلف

شیر حیوانات مختلف در برخی از نقاط دنیا، دارای قیمت متفاوتی است. برای نمونه در مملکت ما شیر گوسفند مطلوب‌تر از شیر گاو است. به همین جهت افراد متقلب شیر گوسفند را با مقداری شیر بز یا گاو مخلوط می‌کنند و به فروش می‌رسانند.



۲- اضافه کردن نشاسته به شیر

برای این‌که شیر مخلوط‌شده با آب به سادگی تشخیص داده نشود، سودجویان مقداری نشاسته به شیر اضافه می‌کنند، به نحوی که غلظت آن در حد شیر طبیعی باشد.

شیوه‌ی تقلب افزودن نشاسته، برای افزایش قوام است که با اضافه کردن ید و با نشان دادن رنگ آبی، می‌توان در برخی موارد این تقلب را شناسایی کرد. استفاده از نشاسته، ماست را زودتر ترش می‌کند؛

برای جلوگیری از این عمل، به آن جوش شیرین اضافه می‌کنند. در این حالت ماست به علت افزایش pH (کاهش اسیدیته) زمینه‌ی مناسب برای رشد میکروب‌های بیماری‌زا را فراهم می‌آورد. گاهی اوقات هم، چنان‌چه شایع است برای نشان‌دادن چربی ماست، ممکن است از انداختن یک دستمال کاغذی بر روی سطح کاسه یا سطل ماست استفاده شود.

۳- افزودن آب به شیر جهت افزایش حجم آن

عرضه‌کنندگان این دسته، جهت بازگرداندن غلظت اولیه به شیر، مقداری نشاسته‌ی حل‌شده به شیر می‌افزایند تا غلظت را به حالت اولیه بازگردانند. این دسته از شیرها با حرارت‌دادن، لایه‌ی به نسبت ضخیمی ته ظرف بسته می‌شود؛ در حالی که لایه‌ی شیر طبیعی تکه‌تکه و نازک است.

راه تشخیص دیگر این است که یک میله‌ی فلزی تمیز (عاری از چربی و آلودگی) به صورت عمودی در شیر فرو برده و پس از بیرون آوردن آن، اگر قطره‌ی شیر در نوک میله باقی ماند، شیر طبیعی می‌باشد؛ ولی اگر چیزی باقی نمانده و سریع چکیده شد، به آن آب افزوده شده است. چنین شیری بی‌مزه است و شیرینی شیر در آن احساس نمی‌شود.

در آزمایشگاه کارخانجات مواد غذایی با افزودن مقداری ید و آبی شدن شیر، به‌وجود نشاسته در شیر پی می‌برند.

۴- افزودن جوش شیرین

شیر به عنوان یک ماده‌ی غذایی باارزش، خیلی زود فاسد می‌شود و شیر فاسد در اثر حرارت دیدن لخته شده و به قسمت مایع و دلمه تجزیه می‌گردد (بریده شدن). بریده شدن شیر به علت بالارفتن

اسیدیته‌ی شیر، بر اثر رشد ریزارگانیزم‌ها و تولید اسیدهای آلی توسط آن‌ها می‌باشد.

جهت برطرف کردن این نقص ظاهری، افراد متقلب، مقداری جوش شیرین به شیر فاسد می‌افزایند که محیط اسیدی شیر را خنثی کند و شیر، هنگام حرارت دادن دلمه نشود؛ ولی مواد مضر سمی در شیر فاسد، همچنان باقی می‌ماند. در صنعت با اندازه‌گیری pH شیر، به راحتی به این امر پی می‌برند. با احساس بوی نامطبوع، شاید بتوان فاسدبودن شیر را تشخیص داد، ولی متأسفانه روش مطمئنی نیست. البته استشمام بوی نامطبوع، همیشه دلیل بر فساد شیر نیست و گاهی در عین سالم بودن شیر، مزه یا بوی ناخوشایندی احساس می‌گردد که علت‌های متعدد آن می‌تواند:

قرارگرفتن شیر در برابر نور (ایجاد طعم سوخته)، اختلالاتی در مرحله‌ی تولید شیر صنعتی (طعم تندی)، بیماری ورم پستان در گاو (طعم نمکی)، حرارت دیدن بالای شیر (طعم پختگی)، اضافه شدن مواد خارجی به شیر (طعم مواد شوینده، ضدعفونی کننده، مواد بهداشتی)، ورود فلزهای زنگ زده به درون شیر (طعم کهنگی، ماهی و ...)، ایجاد لاکتیک اسید در شیر (طعم اسیدی یا ترشی)، تغییرهایی در ساختمان شیر در طی مراحل صنعتی (طعم گس)، وارد شدن بوی علوفه و آلودگی اصطبل از طریق تنفس گاو به درون شیر (ایجاد طعم گاو، اصطبل، علوفه و ...) به علت عدم بهداشت صحیح در اصطبل، وجود میکروب‌های سرمادوست در شیر (ایجاد طعم تلخی).

گاهی اوقات به جای جوش شیرین از پتاسیم کرومات و پتاسیم بی کرومات استفاده می‌کنند. برای شناسایی این تقلب، مقداری از نمونه‌ی مشکوک را در یک لوله‌ی آزمایش ریخته، ۲ قطره محلول نقره نترات به آن اضافه می‌نمایند. در صورت تقلب، رنگ قرمز خونی ظاهر می‌گردد که مربوط به تشکیل نقره کرومات و دلیل بر تقلب است.

۵- تقلب در کشک

کشک به صورت خشک و یا به صورت مایع عرضه می‌شود. تقلب اصلی کشک، اضافه کردن آرد به محصول می‌باشد که در چنین شرایطی کشک مایع تولیدشده، به اندازه‌ی کافی اسیدی نیست، یکی از عوامل اصلی ایجاد خطر مسمومیت‌های کشنده مانند بوتولیسم، مصرف این ماده‌ی غذایی به صورت سنتی و غیر پاستوریزه می‌باشد. در ضمن برای تولید کشک تقلبی از آرد، نمک، روغن نباتی و گل سفید و ... استفاده می‌کنند.

۶- تقلب در کره

کره محصولی است که از زدن خامه به دست می‌آید. چربی خامه را جدا کرده و پس از خارج ساختن آب زیادی، آن را به صورت یکنواخت در می‌آورند و گاهی مقداری رنگ و یا نمک به آن می‌افزایند. از نظر ساختمانی، کره عبارت است از: پخش ذرات آب در بین ذرات چربی که به طور ثابت قرار دارند و ترکیب کره شامل: ۱۵-۳ درصد آب، ۸۴-۸۰ درصد مواد جامد غیر چرب، شیر یک درصد که شامل کازئین، لاکتوز و املاح است. عامل مؤثر در طعم و عطر کره، دی‌استیل و به مقدار کم‌تر بوتیریک‌اسید، استیک‌اسید، فرمیک‌اسید و پروپیونیک‌اسید و استیک‌آلدئید است. جهت تهیه‌ی کره با طعم و عطر بهتر آن را از خامه‌ی ترش شده تهیه می‌نمایند.

۶-۱- اضافه کردن آب به کره

مقدار آب روغن حیوانی، حدود صفر درصد و مقدار آب موجود در کره، حدود ۲۵ - ۲۰ درصد است. عده‌ای از سودجویان برای افزودن وزن کره، مقداری آب با کازئین به آن می‌افزایند، بدین ترتیب که آب نیم‌گرم را با کره مالش می‌دهند و یا آب را در دستگاه‌های ویژه‌ای، به

صورت امولسیون درمی آورند، در نتیجه مقدار آب کره از حدود ۲۰ درصد گاهی تا ۴۰ درصد افزایش می یابد. برای سهولت جذب آب، مقداری کازئین، سدیم کازئینات و یا مواد جاذب رطوبت دیگری مانند سدیم کلرید به کره اضافه می کنند و بدین ترتیب وزن آب و کازئین به وزن کره اضافه می شود و از مقدار چربی آن کاسته می گردد.

۶-۲- اضافه کردن چربی های حیوانی یا نباتی

در این حالت، چون قیمت روغن نباتی و چربی ها از کره ارزان تر است، این عمل برای متقلب مقرون به صرفه است.

۶-۳- اضافه کردن مواد رنگی

رنگ زرد کره، گاهی مطلوب و مورد توجه مصرف کنندگان است؛ به همین جهت تولیدکنندگان کره آن را با مواد رنگی مخلوط می کنند که تعدادی از این مواد، از دسته ی مواد افزودنی مجاز مانند ویتامین های A و B است و یا از مواد افزودنی غیرمجاز و خطرناک می باشد.

۶-۴- تشخیص بی کرومات

برای جلوگیری از نشانه های تندی و ترشی کره، به آن، بی کرومات اضافه می کنند، می توان مقداری کره را با آب گرم مخلوط کرد تا در آن ذوب شود و به حالت مخلوط مایعی درآید، سپس مایع حاصل را، مورد آزمون جستجوی کرومات و بی کرومات قرار می دهند.

۷-۲- تقلب در فراوده‌های گوشتی

۱- تقلب در گوشت قرمز

گوشت و بیش‌تر فراوده‌های آن، گران‌قیمت هستند و امکان تقلب در آن‌ها زیاد است. از جمله تقلب‌هایی که در فراوده‌های گوشتی انجام می‌شود:

- افزودن مواد پروتئینی نیتروژن‌دار، به نحوی که در آزمون‌های کنترل، مقدار نیتروژن بالاتر به نظر برسد.
- افزودن پودر استخوان به فراوده‌های گوشتی، مانند سوسیس و کالباس.
- مخلوط کردن گوشت با گوشت حیوانات ارزان‌قیمت.
- افزودن پودر خون به همبرگر، سوسیس و کالباس.
- رعایت نکردن فرمول و استاندارد فراوده‌های گوشتی و افزودن مقدار زیاد مواد پرکننده.
- افزودن نیتريت و نیترات به مقدار بیش از حد، برای بهبود رنگ و جلوگیری از رشد ریزارگانیزم‌ها در موارد آلودگی شدید.

۱-۱- نگهداری گوشت

گوشت در اثر فساد میکروبی ممکن است باعث مسمومیت‌های شدید گردد؛ به این جهت باید از مصرف گوشت‌های مانده و مشکوک اجتناب کرد. گوشت‌هایی که دارای بوی ناخوشایند هستند، فاسد و غیر قابل مصرف می‌باشند؛ اما گاهی ممکن است با وجود فساد، بوی زیادی استشمام نگردد. گوشت پخته و چرخ‌کرده، بیش‌تر از گوشت معمولی در معرض فساد قرار دارد. مواد غذایی که گوشت خام در آن وجود دارد، نباید بیش‌تر از دو ساعت در هوای معمولی نگهداری شوند (مایه‌ی کباب کوبیده، کتلت و ...). توجه کنید:

- غذاهای گوشت‌داری را که در یخچال نگهداری می‌کنیم، باید قبل از مصرف حداقل ده دقیقه بجوشانیم.
- برای خارج کردن گوشت یا ماهی از حالت انجماد، بهترین روش، قرار دادن در پایین یخچال است.
- گوشت یا ماهی از انجماد خارج شده، خیلی سریع‌تر از گوشت و ماهی تازه، فاسد می‌شوند؛ بنابراین باید سریع مصرف گردند.
- برای نگهداری گوشت مورد مصرف به مدت دو یا سه روز، از بالاترین بخش یخچال استفاده شود.

۲- تقلب در مرغ

تعدادی از فروشندگان، مرغ کشته را در آب می‌اندازند تا مقداری آب به خود گرفته و سنگین‌تر شود. برخی سودجویان، جوجه‌هایی را که در حال مرگ هستند، ذبح نموده، به عنوان جوجه‌ی کبابی در بازار به فروش می‌رسانند. افراد متقلب با فشار دادن استخوان جناق سینه‌ی مرغ از قسمت داخل به بیرون توسط دست، مرغ‌ها را به مشتری چاق جلوه می‌دهند.

۳- تقلب در فرآورده‌های گوشتی نیمه‌آماده (سوسیس، کالباس و غیره)

برای تهیه‌ی این فرآورده‌های خمیری از گوشت، آرد، انواع ادویه و در برخی موارد شیر خشک استفاده می‌کنند. برای بهبود تولید از پلی‌فسفات‌ها و نیز به عنوان نگهدارنده از سولفیدانیدرید و سولفیت‌ها استفاده می‌شود. این خمیر در پوشش‌های طبیعی و یا مصنوعی نگهداری شده و به صورت خام یا پخته و محصول دودی، شور و غیره تهیه و عرضه می‌شود.

انواع سوسیس، کالباس و همبرگر از فرآورده‌های گوشتی رایج در کشور هستند. شاید صنایع گوشت بیش‌ترین امکان تقلب را در بین

گروه‌های مختلف مواد غذایی داشته باشد؛ زیرا از مخلوط گوشت و ترکیب‌های دیگر مثل آرد، شیر خشک و سویا و ... می‌توان محصولی تهیه کرد که علاوه بر انرژی زیادی که برای انجام فعالیت‌های روزمره به‌وجود می‌آورد، قیمت تمام‌شده‌ی کم‌تری نسبت به گوشت خالص و در کنار همه‌ی این موارد، طعم و مزه‌ی دلخواهی داشته باشد. تفاوت اصلی در کیفیت و قیمت فرآورده‌های گوشتی، در میزان گوشت استفاده شده در این محصولات و نوع گوشت از نظر تقسیم‌بندی است، بنابراین آسان‌ترین و باصرفه‌ترین تقلب، استفاده بیش‌تر از محصولات ارزان‌تر مثل آرد و سویا و ... است.

۴- تقلب در ماهی و آبزیان

از سؤالی شروع کنیم که پاسخش برای خیلی‌ها مهم است. آیا ماهی‌هایی که با تفاوت قیمت مختلف عرضه می‌شوند، از لحاظ درصد مواد مغذی متفاوت هستند؟

- در بین ماهی‌های مختلف، از لحاظ نوع مواد مغذی موجود در ماهی‌ها و کیفیت پروتئینی، تفاوت‌هایی دیده می‌شود، مثلاً ماهی‌های جنوب، از نظر میزان مواد معدنی و به‌خصوص ید، غنی‌تر از ماهی‌های دریای خزر هستند، هم‌چنین ماهی‌های پرچرب از نظر مقدار اسیدهای امگا-۳ غنی‌تر از ماهی‌های کم‌چرب می‌باشند. اما تمام گونه‌های ماهی، از نظر نوع و میزان ترکیب‌های بافت، دارای شاخصه‌های مناسب برای معرفی آن‌ها به عنوان غذای سلامت هستند، درواقع آن‌ها ویژگی‌های لازم برای ارتقای سطح سلامت افراد را دارا می‌باشند.

قیمت ماهی در بازار، تابع کیفیت آن نیست؛ یعنی گران‌قیمت بودن یک ماهی، شرط لازم برای داشتن ویژگی‌های تغذیه‌ای بهتر نیست. می‌توان آبزیانی را یافت که با قیمت کم‌تر، ارزش غذایی بیش‌تری دارند.

برخی از افراد سودجو، شش ماهی‌های فاسد و مانده را با مرکورکروم یا خون حیوانات رنگ نموده و به نام ماهی تازه به فروش می‌رسانند.

روش‌های شناخت ماهی سالم چیست؟

برای شناسایی ماهی تازه، روش‌های زیادی وجود دارد، اما بهترین راه، شناسایی از طریق چشم و عضله‌ی ماهی است. چشم ماهی تازه باید معلوم بوده، به طور کامل براق و مردمک آن به رنگ سیاه و عاری از کدورت یا رنگ‌های شیری و سفید باشد.

با ماندن ماهی در شرایط نامناسب و یا در اثر کهنه‌شدن، حالت محدب چشم به تدریج از بین رفته و در شرایط فساد، به طور کامل در حدقه فرو رفته و حتی از بین می‌رود. مردمک از رنگ سیاه به رنگ شیری و سفید درآمده و براقیت و تلالو چشم نیز از میان می‌رود.

در مورد عضله نیز، عضله‌ی ماهی تازه، دارای خاصیت ارتجاعی بوده، بعد از واردکردن فشار انگشت و برداشتن آن، به سرعت جای انگشت را پر می‌کند و به حالت اول بر می‌گردد. در ماهی کهنه این خاصیت بسیار ضعیف شده یا اصلاً وجود ندارد.

به نظر شما بهترین مکان برای تهیه‌ی ماهی کجاست؟

به طور کلی هر مکانی که مجوز عرضه‌ی آبزیان را داشته باشد و اصول نگهداری آن‌ها را رعایت کند، برای تهیه‌ی آبزیان مناسب است. در حال حاضر مکان‌های دارای مجوز عرضه‌ی آبزیان، به طور مرتب به‌وسیله‌ی مسؤولین بهداشت و دامپزشکی کنترل می‌شوند. در مکان‌های عرضه، ماهی تازه در زیر پوشش مناسبی از یخ و ماهی منجمد در فریزر نگهداری می‌شوند.

آماده‌سازی ماهی پیش از درخواست مشتری، ممنوع بوده و تکه‌های باقی‌مانده‌ی ماهی‌های بزرگ مثل ماهی شیر که احتمال دارد در یک نوبت به فروش نرسد، نباید در معرض هوای آزاد قرار بگیرد.

خرید آبیان از فروشندگان دوره‌گرد و دست‌فروشان و خودروهای بدون سردخانه و مجوز عرضه نیز، توصیه نمی‌شود.

لازم به ذکر است که سازمان شیلات ایران با توجه به تغییر روند کار خود، از چند سال گذشته، هیچ فروشگاه عرضه یا توزیع محصولی در سطح کشور نداشته است و مواردی از عرضه آبیان که با نام شیلات در کشور صورت می‌گیرد، غیر مجاز بوده و پیگرد قانونی دارد.

چه طور باید از ماهی مراقبت کرد که خواص غذایی آن حفظ شود؟

- ماهی تازه باید زیر پوشش یخ نگهداری شود. هم‌چنین ماهی‌های منجمد باید در فریزر نگهداری و عرضه شوند و در هنگام طبخ، بدون هر نوع بوی بد و آزاردهنده باشند.

- خرید ماهی آغشته به شن و ماسه (در مورد ماهی کفال و سفید دیده می‌شود) توصیه نمی‌شود؛ این ماهی‌ها فاقد ویژگی‌های بهداشتی لازم هستند.

- مردمک چشم ماهی منجمدی که از ماهی با کیفیت مطلوب به‌دست آمده باشد، دارای یک نقطه‌ی سفیدرنگ است، در ماهی‌هایی با کیفیت نامناسب، چشم به طور کامل کدر یا شیری رنگ می‌شود.

- در مورد ماهی بسته‌بندی، باید ماهی‌هایی را خریداری کرد که دارای پروانه‌ی بهداشتی از دامپزشکی بوده و تاریخ تولید و انقضای مشخص داشته باشند.

۵- کنسرو

قوطی کنسروهایی که دارای سروته بادکرده هستند یا رنگ و مزه‌ی محتویات آن‌ها تغییر کرده و یا قوطی‌هایی که دارای منفذ و یا درز در محل لحیم‌کاری بدنه هستند، باید به عنوان قوطی‌های فاسد از مصرف آن‌ها خودداری شود. قوطی کنسرو ممکن است حاوی مواد فاسد باشد و در عین حال سروته آن بادکرده باشد؛ زیرا بعضی آلودگی‌ها توسط

میکروب‌های بی‌هوازی به‌وجود می‌آید؛ مانند آلودگی به بوتولیسم. کنسروها را در محل خشک و هوای معمولی نگهداری کنیم و از قراردادن قوطی بسته و یا باز روی شعله‌ی مستقیم خودداری شود؛ چون می‌ترکد یا مواد شیمیایی لاک داخل قوطی جدا و به محتویات اضافه می‌گردد. بهترین راه، قراردادن قوطی به مدت نیم ساعت در آب در حال جوشیدن است.

۸-۲- عسل

عسل یک واژه‌ی عربی است که در زبان فارسی انگبین نامیده می‌شود. اکسیری پرارزش که در تمام طول تاریخ مورد توجه قرار گرفته است. گذشتگان آن را مظهر پاکی و خلوص و هم‌چنین یک غذای خوش‌طعم و شفابخش می‌دانستند. زنبور شهد انواع گل‌ها را جمع‌آوری کرده، آن را در کیسه‌ی داخلی مخصوص خود ذخیره می‌کند. برای تهیه یک کیلو عسل، زنبور باید دو میلیون مرتبه روی گل‌ها بنشیند.

۱- تقلب در عسل

عسل به علت خواص بسیار زیاد و قیمت تقریباً بالایی که دارد، همواره مورد توجه سودجویان می‌باشد. چون با دست‌زدن به تقلب در عسل، درآمد زیادی نصیب آنان می‌شود. گاهی اوقات عسل را از تغذیه‌ی مصنوعی زنبوران با محلول آب و شکر و یا شیرهی انگور و توت تهیه می‌کنند و آن را به جای عسل طبیعی می‌فروشند. این عسل دارای هیچ عطر و طعمی نبوده، ویژگی عسل گل‌های مختلف را ندارد و استاندارد عسل، آن را جزء عسل‌های طبیعی نمی‌داند. در بعضی از کشورها، گاهی عسل را به روش‌های مختلف با شکر یا گلوکز مایع، مخلوط می‌کردند که این نیز یک نوع تقلب در عسل

محسوب می‌شده است. دولت آمریکا به ناچار در سال ۱۹۲۶ در فصل مقررات راجع به دارو و غذا عنوان کرد که مخلوط کردن عسل یا هر نوع ماده‌ی قندی دیگر برای فروشنده جرم محسوب می‌شود.

۲- رنگ و طعم عسل طبیعی

رنگ عسل نیز مانند سایر ویژگی‌های آن بسیار متغیر می‌باشد. عسل طبیعی تقریباً از بی‌رنگ، زرد نخودی تا قهوه‌ای تیره متغیر است. به طور کلی رنگ و مزه به یک‌دیگر وابسته‌اند؛ به طوری که عسل‌های روشن، طعم ملایم و عسل‌های تیره، مزه‌ی تند دارند. عسل بر حسب این‌که متعلق به کدام منطقه و کدام گل باشد، رنگش متفاوت است؛ به همین دلیل روی طعم عسل نیز تأثیر دارد. طعم عسل بیش‌تر قضاوتی نظری است؛ ممکن است بسیاری از طعم‌های عسل که در یک منطقه جالب و خوب تلقی می‌شوند، در منطقه‌ی دیگر ناپسند باشند.

۳- تشخیص عسل طبیعی

۳-۱- عسل طبیعی

عسل به شهد گل‌ها اطلاق می‌شود که زنبور عسل پس از تغذیه از گیاهان مختلف، آن را ساخته باشد. به بیان دیگر عسل، ماده‌ی شیرین و غلیظی است که توسط زنبوران عسل از شهد گل‌ها جمع‌آوری شده و تغییر شکل می‌یابد و سپس در داخل سلول‌های مومی کندو ذخیره می‌شود. زنبوران عسل دارای نیروی ذاتی هستند که گل‌های مفید را از غیر مفید تشخیص می‌دهند. آن‌ها با علاقه‌ی فراوان، سراغ تمام گیاهان طبی و گل‌های شغابخش می‌روند و عصاره‌ی آن‌ها را گرفته و به بهترین شکل در اختیار ما قرار می‌دهند.

عسل طبیعی، سرشار از مواد غذایی و حیات‌بخش بوده و تمام نیازهای غذایی را برطرف می‌کند؛ زیرا زنبور تمام املاح و ویتامین‌های موجود در گل را به شکل عسل می‌پروراند و آن را قابل جذب در خون می‌سازد. از طرفی کیفیت عسل طبیعی چندین برابر بیش‌تر از عسل مصنوعی است که زنبور با آب و شکر تغذیه می‌شود.



۲-۳- راه‌های تشخیص عسل طبیعی

الف) فروشگاه‌های معتبر

آسان‌ترین روش تشخیص عسل طبیعی، خرید از فروشگاه‌های معتبر و افراد قابل اعتماد می‌باشد که از سابقه‌ی فعالیت آن‌ها در زنبورداری و یا تهیه و فروش عسل مطلع هستند.

ب) اندازه‌گیری رطوبت عسل

برخی افراد، میزان رطوبت عسل را به‌وسیله‌ی برگرداندن شیشه‌ی عسل و سرعت بالا و پایین‌رفتن حباب داخل شیشه و برخی به‌وسیله‌ی میزان کش‌آمدن عسل اندازه‌گیری می‌کنند، ولی باید توجه داشت که این روش‌ها دقیق و مطمئن نیست.

چون عسل شامل مقدار زیادی سلولز است، در اثر حرارت‌های بالا تجزیه می‌گردد. از این رو برای اندازه‌گیری رطوبت عسل، از کوره‌ی الکتریکی با خلأ و حرارت ۶۰ تا ۷۰ درجه‌ی سانتی‌گراد استفاده می‌شود. فشار داخلی کوره‌ی الکتریکی نباید از ۵۰ میلی‌متر جیوه بیش‌تر باشد، از روش رفاکتومتری نیز می‌توان بدین منظور استفاده کرد. هم‌چنین مقدار رطوبت و مواد خشک عسل را با تعیین وزن مخصوص آن می‌توان اندازه‌گیری کرد.

ج) میزان تخمیرشدن

تمام عسل‌ها دارای مخمرهای خوراکی بی‌ضرر برای انسان می‌باشند. باید توجه کرد که عسل در زمستان به دلیل سرمای زیر ۱۱ درجه‌ی سانتی‌گراد تخمیر نمی‌شود. البته نگهداری عسل در دمای ۳۸ درجه‌ی سانتی‌گراد نیز می‌تواند از تخمیر آن جلوگیری کند، ولی در درازمدت به کیفیت عسل صدمه می‌زند، زیرا حرارت بالا کیفیت عسل را از بین می‌برد.

عسل با رطوبت بیش از ۱۷ درصد، بیش‌تر در معرض تخمیر می‌باشد. بعد از شکرک‌زدن^۱، درصد تخمیر عسل افزایش می‌یابد. تخمیرشدن مختص عسل‌های بسته‌بندی‌شده و صاف‌شده نیست، بلکه اگر شرایط مناسب باشد، عسل شان نیز تخمیر می‌شود.

د) مزه‌کردن

عسل طبیعی، علاوه بر شیرینی خاص، دارای مزه و طعم ویژه‌ای است که فقط در عسل وجود دارد و عسل‌های مصنوعی فاقد این نوع مزه می‌باشند. لذا افراد می‌توانند با مصرف زیاد و توجه دقیق به درجه‌ی خلوص عسل، حتی نوع عسل را از نظر گیاه مورد مصرف زنبور

1 - Granulation

تعیین کنند، زیرا هر گیاه، مزه‌ی ویژه‌ای به عسل می‌دهد. باید توجه داشت که عسل مصنوعی بیش‌تر مزه‌ی شیرینی شکر می‌دهد تا مزه خالص عسل.

ه) عطر و بوی طبیعی

اگر درپوش عسل مدتی بسته باشد، هنگام بازکردن درپوش بو و رایحه‌ی قوی و مطبوع عسل طبیعی را می‌توانید استشمام کنید.

ی) سرعت حل‌شدن در آب

اگر عسل را داخل لیوان محتوی آب بریزید، چنان‌چه به صورت عمودی وارد لیوان پر از آب شده و در ته آن جمع شود و به سرعت حل نگردد، عسل مطلوبی است. ولی اگر عسل هنگام ریختن در آب حل شود، از مطلوبیت و خلوص کم‌تر و رطوبت بالاتری برخوردار است. با این وجود، هر یک از این روش‌ها، به تنهایی نمی‌تواند خالص‌بودن عسل را ثابت کند.

عسل طبیعی در برابر آتش هیچ اتفاقی برایش نمی‌افتد، ولی عسل مصنوعی، می‌سوزد و سیاه می‌شود؛ چون شکر دارد و شکر می‌سوزد و به کربن تبدیل می‌شود. می‌توانید با یک کبریت آزمایش کنید.

شکرک‌زدن عسل طبیعی در سرما، در حد چند بلور هست؛ ولی عسل تقلبی در حد چند لایه شکرک می‌زند. فعل و انفعالات شیمیایی که در عسل طبیعی رخ می‌دهد (دیاستاز) به اصطلاح باعث شکلاتی‌شدن عسل می‌شود و این حالت، مخصوص عسل طبیعی است. شایان ذکر است که عسل فسادناپذیر است.

۴- استانداردهای عسل

استانداردهای عسل از کشوری به کشور دیگر متفاوت است. آن‌ها را می‌توان در استخراج، عسل شکرک‌زده، عسل شان، شان با قاب کم‌عمق، بریده‌شده و یا کل شان عسل در نظر گرفت. سایر مواردی که

در تهیه و تولید عسل اهمیت دارند، میزان قند، میزان رطوبت، طعم، رنگ و عطر عسل می‌باشد. در توزیع و فروش عسل مواردی مانند: یکنواختی رنگ، پاکیزگی برش، ظاهر شان و نحوه چینش و یکنواختی وزن نیز ذکر شده است.

۵-۸- عسل قلبی

هرگونه تغییری در عسل، مانند افزودن یک‌سری مواد به آن، تقلب در نظر گرفته می‌شود. به طور کلی عسل قلبی به دو روش تهیه و در سطح جامعه توزیع می‌شود:

الف) بخشی از عسل، تقلب است.

- با کمک زنبور

- بدون کمک زنبور

به طور مثال، به عسل شکر اضافه می‌کنند و به نام عسل خالص می‌فروشند، برای پی‌بردن به چنین تقلبی، می‌توان با ریختن چند قطره از محلولی شامل یک گرم ید و سه گرم پتاسیم‌یدید (البته در ۵۰ میلی‌لیتر آب حل شود) آن را ثابت کرد. اگر عسل ناخالص باشد، رنگش قرمز یا ارغوانی می‌شود و در صورت خالص بودن تغییری نخواهد کرد.

ب) عسل صددرصد قلبی است.

عسل صددرصد مصنوعی، از شیرهای میوه‌هایی مانند خرما، توت و غیره یا از مواد گلوکزی (شربت قند)، مواد نشاسته‌ای و ... ساخته می‌شود که این عسل‌ها به هیچ‌وجه عطر و طعم عسل واقعی را ندارند. عسل‌های مصنوعی تهیه‌شده از شیرهای میوه‌ها، دارای مواد و ترکیب‌هایی مشابه عسل طبیعی هستند که از تغلیظ آب میوه‌ها به روش مصنوعی و صنعتی به دست آمده‌اند. این نوع عسل، بدون دخالت زنبور، از قند، نیشکر و میوه‌هایی شیرین مانند خربزه، هندوانه، کدوتنبیل و خرما تولید می‌شوند. این روش در ایران متداول نبوده، ولی در بعضی از کشورها مرسوم است.

۹-۲- روغن زیتون از دیروز تا امروز

می‌گویند هنگامی که خشم خداوند که در توفان نوح ظاهر شده بود، فروکش کرد، کبوتری که شاخه زیتونی به منقار داشت، پدیدار گشت و همه جا را صلح و آرامش فراگرفت. شاید به همین دلیل است که روغن برآمده از این درخت نیز دعوت‌کننده‌ی بدن به آرامش است. هزاران هزار سال است که انسان از میوه‌های درخت زیتون روغنی استخراج می‌کند که به سلطان روغن‌های گیاهی موسوم است و علاوه بر پخت‌وپز، در تهیه‌ی مواد آرایشی و بهداشتی، صابون، صنایع دارویی و حتی به عنوان سوخت برای چراغ‌های قدیمی استفاده می‌شود. ویژگی‌های جادویی نهفته در روغن زیتون به حدی است که تنها گذر زمان و پیشرفت هرچه بیش‌تر علم می‌تواند از آن پرده بردارد. شاید شگفت‌آورترین نکته‌ی این روغن آن است که می‌گویند خوردن یک قاشق روغن زیتون در روز، از بروز بسیاری از مشکلات جسمی جلوگیری می‌کند. به طوری که حتی در روایتی از پیامبر گرامی اسلام نیز آمده است که زیتون بخورید و روغن آن را به بدن بمالید که هفتاد درد را شفا می‌بخشد.



۱- خاستگاه روغن زیتون

درخت زیتون، بومی ناحیه‌ی مدیترانه است. درختی به ارتفاع ۳ متر که در شرایط مساعد رشد می‌کند، طولش به ۱۲ متر و قطر تنه‌اش به ۳ متر هم می‌رسد. در فصل بهار گل داده و میوه‌ی آن در اواخر تابستان می‌رسد که در این زمان، رنگ آن سبز و به تدریج بنفش، قهوه‌ای و سپس سیاه می‌شود؛ به طوری که در اواخر پاییز (زمان برداشت میوه) رنگ آن به کل تیره است.

شواهد نشان می‌دهد که در زمان نوسنگی در حدود ۸۰۰۰ سال قبل از میلاد مسیح، مردم میوه‌های زیتون وحشی را برای خوردن می‌چیدند.

۲- انواع روغن زیتون

روغن زیتون را برحسب چگونگی تولید، ویژگی‌های شیمیایی و طعم، به چند دسته تقسیم می‌کنند. روغن زیتون خام^۱، روغنی است که فقط با روش مکانیکی و یا سایر روش‌های فیزیکی تهیه می‌شود. این نوع روغن زیتون، تحت شرایط خاص حرارتی که باعث تغییر در ساختار تری‌گلیسریدهای روغن نشود، انجام می‌گیرد و به جز عملیات شست‌وشو، جداسازی، سانتریفوژ و صاف‌کردن، نباید تحت فرآیند دیگری قرار گیرد. این نوع روغن بر حسب اسیدیته و عطر و طعم به چند گروه تقسیم می‌شود:

۱- گروه اول، روغن زیتون خام ممتاز^۲ که عطر و طعم میوه‌ای بسیار دلپذیر دارد و میزان اسیدی بودن آن حداکثر یک درصد برحسب اولنیک‌اسید است.

1 - virgin

2 - Extra viring

۲- گروه دوم، روغن خام خوب^۱ که طعم و مزه‌ی آن کمی از روغن زیتون نوع اول ممتاز کم‌تر بوده و میزان اسیدیته‌ی آن بر حسب اولنیک‌اسید حداکثر ۲ درصد است.

۳- گروه سوم همان روغن زیتون خام معمولی است که میزان اسیدیته‌ی آن حداکثر ۳٫۳ درصد برحسب اولنیک‌اسید است. محاسبه‌ی این مقادیر اسیدیته، برای مسؤولان آزمایشگاه‌ها راه حل ساده‌ای برای شناسایی تقلب در روغن زیتون می‌باشد.

۴- روغن زیتون تصفیه‌شده^۲ که از تصفیه‌ی روغن زیتون خام به‌دست می‌آید. باید دارای حداکثر اسیدیته‌ی نیم‌درصد باشد. طعم و بوی این نوع روغن تحت فرآیندهای شیمیایی به‌طور کامل خنثی شده و مناسب کسانی است که طعم روغن زیتون خام را دوست ندارند؛ اما به دلیل استفاده از فرآیند تصفیه، بعضی از ترکیب‌های سودمند زیتون از بین می‌رود.

به همین دلیل کیفیت آن به مراتب پایین‌تر از روغن‌های خام است. اگر روغن تصفیه‌شده با یکی از روغن‌های ذکرشده در بالا مثل روغن خام ترکیب شود، روغن مخلوط به‌دست می‌آید که عطر و طعم ملایم‌تری نسبت به روغن خام دارد.

از تفاله‌ی زیتون باقی‌مانده از روغن‌کشی هم می‌توان با استفاده از هگزان و یا دیگر حلال‌های رایج، روغنی به‌دست آورد که در اصطلاح به آن روغن زیتون گوگردی می‌گویند که پس از تصفیه‌شدن، آماده‌ی مصرف خوراکی می‌شود، اما به دلیل کیفیت بسیار پایین، بیش‌تر در رستوران‌ها و برای پخت غذاهای خاص استفاده می‌شود و به ندرت در مغازه‌ها به فروش می‌رسد.

1 - Fine viring

2 - Refined

لازم به یادآوری است که بعضی از روغن‌های زیتون خارجی که با بسته‌بندی زیبا و با نام روغن زیتون خام ممتاز به فروش می‌رسند، چیزی جز روغن گوگردی نیست.

۳- تقلب در روغن زیتون

روغن زیتون به دلیل قیمت و ارزش بالای تغذیه‌ای، گاه به صورت تقلبی با روغن‌های معمولی و کم‌ارزش مخلوط و به بازار عرضه می‌شود. به همین منظور در طول سال‌های طولانی پژوهش‌های قابل توجهی در هر یک از زمینه‌های ممکن در مورد روغن زیتون انجام شده است. با این حال تشخیص روغن اضافه‌شده به روغن زیتون، به آسانی انجام نمی‌شود؛ گاهی روغن اضافی را طوری انتخاب می‌کنند که هیچ تغییری در شاخص‌ها (عدد یدی، عدد صابونی، تغییر ضریب شکست نور) به وجود نیاید.

افزودن روغن‌های ارزان‌تر مانند روغن ذرت، روغن‌های هیدروژن‌دار و جامد، هم‌چنین روغن زیتون تصفیه‌شده (که مصرف خوراکی ندارد) و روغن تفاله‌ی زیتون به روغن زیتون خام، به عنوان تقلب در روغن زیتون محسوب می‌شوند.

۴- تشخیص روغن زیتون

روغن زیتون در مجاورت مخلوط نیتریک‌اسید و سولفوریک‌اسید رنگ مخصوصی به غیر از رنگ روغن‌های دیگر به خود می‌گیرد.

۴-۱- روش آزمون

در یک لوله‌ی آزمایش ۲۰ گرم روغن زیتون مورد آزمایش را بریزید و در حالی‌که آن را مرتب و به شدت به هم می‌زنید، ۶ قطره سولفوریک‌اسید خالص و در مرحله‌ی بعد، ۹ قطره نیتریک‌اسید خالص

به آن بیفزایید. لوله‌ی آزمایش را داخل حمام آب جوش قرار داده، پس از پنج دقیقه به رنگ مخلوط دقت کنید.

در صورتی که روغن زیتون خالص باشد، مخلوط به رنگ زرد روشن و یا زرد مایل به سبز در خواهد آمد و اگر روغن دانه‌های دیگر وجود داشته باشد، مخلوط به رنگ زرد قهوه‌ای مایل به قرمز تغییر خواهد یافت.

۵- طرز استفاده از روغن زیتون

بسیاری از مردم تصور می‌کنند که این روغن را فقط می‌توان همراه با سالاد مصرف کرد، اما باید گفت که در صورت درست استفاده کردن از این روغن، دامنه‌ی استفاده از آن به مراتب بیش‌تر از این خواهد شد. اگر قصد دارید مواد غذایی را با روغن زیتون سرخ کنید، بهتر است از نوع تصفیه‌شده‌ی آن استفاده کنید؛ زیرا نقطه‌ی دود روغن زیتون تصفیه‌شده، ۲۱۰ درجه‌ی سانتی‌گراد است که بالاتر از بسیاری از روغن‌های معمول بوده، به راحتی دود نکرده و نمی‌سوزد. بنا بر توصیه‌ی مجمع بین‌المللی، مناسب‌ترین نوع روغن زیتون برای سرخ کردن، انواع نیمه‌تصفیه‌شده‌ی آن است.

از آنجایی که حرارت زیاد باعث تبخیر الکل‌ها و استرهای موجود در روغن خام می‌شود (عامل طعم و بوی زیتون)، اگر در غذاهای سرد یا پخت با حرارت کم و متوسط به کار رود، بهتر است.

اگر مجبور هستید برای پختن غذا از حرارت بالا استفاده کنید و در ضمن می‌خواهید هم‌چنان از طعم خوش‌آیند روغن زیتون در هنگام خوردن بهره‌مند شوید، به شما توصیه می‌شود، ابتدا غذا را با نوع تصفیه‌شده بپزید و سپس در هنگام مصرف غذا، روی آن روغن زیتون خام بریزید.

مطمئن باشید در این حالت از تمام ویژگی‌های ارزنده‌ی آن به بهترین شکل برخوردار خواهید شد. هم‌چنین به همه‌ی کسانی که از مالیدن کره به نان داغ خود در هنگام صبح لذت می‌برند، توصیه می‌شود برای آن‌که بدن شما هم از فایده‌های کافی بهره‌مند شود، داخل یک ظرف پلاستیکی کوچک کمی روغن زیتون بریزید و آن را داخل فریزر بگذارید تا سفت شود. اکنون به جای مالیدن کره، روغن زیتون مشابه با آن را به نان خود زده و با عسل یا مربا نوش جان کنید.

۶- خواص درمانی زیتون

- * روغن زیتون، سلامت شریان‌ها را تأمین می‌کند.
- * مانع آسیب‌رساندن رادیکال‌های آزاد حاصل از چربی‌ها و روغن‌ها به سیستم قلبی-عروقی می‌شود.
- * کلسترول خون نوع بد (LDL) را کاهش می‌دهد، بدون این‌که نوع خوب آن یعنی (HDL) کاهش پیدا کند.
- * مانع رسوب پلاک‌ها در دیواره‌ی رگ‌ها شده و در نتیجه مانع تنگ‌شدن رگ‌ها می‌شود.
- * قند خون را تنظیم می‌نماید.
- * روغن زیتون دارای ضداکسایش‌های قوی مثل پلی‌فنل‌ها و فلاونوئیدها می‌باشد که این ضداکسایش‌ها باعث کاهش پراکسایش چربی‌ها در بدن می‌شود. در نتیجه بدن را از صدمه‌ی رادیکال‌های آزاد حفظ می‌کند و با این روش سبب کاهش ابتلا به انواع سرطان، به‌خصوص سرطان پوست و روده می‌شود.

۱۰-۲- روغن

روغن خوب در حرارت طبیعی بدن باید مایع باشد؛ بنابراین انواعی از روغن‌های نباتی که نقطه‌ی ذوب بالاتر از ۳۷ درجه‌ی سانتی‌گراد دارند، از نظر تغذیه مناسب نیستند. تابش نور به بطری‌های روغن

به‌خصوص روغن‌های مایع مانند زیتون، موجب اکسیدشدن آن می‌شود. روغن‌های سوخته و قهوه‌ای‌شده، ممکن است سرطان‌زا باشند. روغن‌های مایع، زمانی که حرارت زیاد دیده باشند و حالت کشدار پیدا کنند، بسیار مضر و از عوامل سرطان دستگاه گوارش هستند. هر نوع روغن وقتی که زیاد داغ شود، ماده‌ی سمی به نام آکرولین در آن به‌وجود می‌آید. روغن مصرف‌شده را در داخل ظرف اصلی خالی نکنید، در ظرف روغن را سریع ببندید. آزمایش ساده برای پی‌بردن به تقلب یا کهنگی روغن، چشیدن آن و احساس سوزش در ابتدای گلو است؛ البته بهتر است هیچ ماده‌ی غذایی مشکوک را با چشیدن آزمایش نکنیم.

۱۱-۲- تخم‌مرغ

تخم‌مرغ تازه در ته آب به صورت افقی قرار می‌گیرد ولی اگر روی آب قرار گرفت یا زاویه‌ای با ته ظرف ساخت، به طوری که قسمت پهن آن بالا باشد، کهنه است.

این آزمایش را می‌توان با آب نمک ۱۲۵ گرم در لیتر (یک قاشق مریخوری در یک لیوان آب) نیز انجام داد. اگر تخم‌مرغ تازه باشد، در ته ظرف و اگر کهنه باشد، در بالای آب نمک قرار می‌گیرد. در ضمن تخم‌مرغ تازه در برابر نور شفاف و تخم‌مرغ کهنه، کدر به نظر می‌رسد. زرده‌ی تخم‌مرغ تازه اگر شکسته شود، به طور کامل کروی و در میان سفیده مشاهده می‌شود؛ ولی تخم‌مرغ کهنه، زرده‌ی از هم باز شده و یا با سفیده مخلوط می‌گردد.

تخم‌مرغ را نباید با شانه‌ی مقوایی در یخچال قرار داد، از خرید تخم‌مرغ در شانه‌های رنگی و بدون تاریخ تولید خودداری شود. مدت نگهداری تخم‌مرغ در یخچال معمولی چهار هفته است.

۱۲-۲- افزودنی‌های مواد غذایی

۱- تقلب در رب گوجه‌فرنگی

در مواردی که رب گوجه‌فرنگی گران باشد، برخی از افراد سودجو آن را با مقداری پوره‌ی کدو یا کدوی پخته و له‌شده مخلوط می‌کنند و همراه با رب گوجه‌فرنگی می‌جوشانند. به علاوه افراد متقلب، مقداری نشاسته به رب گوجه‌فرنگی اضافه می‌کنند تا نشاسته مقداری از آب رب را جذب کند، در نتیجه رب سفت و غلیظ به نظر می‌رسد.

۲- تقلب در رب انار

برای تولید رب انار تقلبی، برخی از افراد گوجه‌فرنگی‌های ترش را پس از خیس نمودن، با رب انار مخلوط نموده، به عنوان رب انار باکیفیت به فروش می‌رسانند.

۳- تقلب در آب‌لیمو

یک نوع آب‌لیموی تقلبی به این روش تهیه می‌شود که مقداری کاه زبر را با آب ولرم مخلوط کرده، مدتی به حال خود قرار می‌دهند. در این صورت پس از زمان کوتاهی مایع زردرنگی به‌دست می‌آید که آن را مدتی روی لیموی آب‌گرفته و گاه چرخ‌شده قرار می‌دهند. سپس پوست لیموها را جدا کرده، مقداری استیک‌اسید یا جوهر لیمو به آن اضافه می‌کنند.

در پاره‌ای از موارد فقط مقداری آب، به لیموی آب‌گرفته و چرخ‌شده اضافه می‌کنند و پس از مدتی مخلوط را به‌هم زده و قسمت مایع را جدا کرده، مقداری جوهر لیمو به آن می‌افزایند.

۴- تقلب در آب غوره

برای تقلب در آب غوره، برخی از فروشندگان، جوهر لیمو را با آب و کمی آب غوره مخلوط کرده، به نام آب غوره به فروش می‌رسانند.

۵- تقلب در سرکه

با توجه به این که سرکه‌ی طبیعی به ویژه سرکه‌ی انگور تا حدی گران‌قیمت است، تعدادی از افراد برای سودجویی در این ماده و تهیه‌ی سرکه‌ی ارزان‌قیمت، مقداری استیک‌اسید تجارتي را با آب به نسبتی تهیه می‌کنند که مقدار استیک‌اسید آن، معادل سرکه‌ی طبیعی باشد و برای ایجاد مزه‌ی ویژه‌ی سرکه، از مواد معطر ساختگی یا موادی مانند فلفل، ریشه‌ی گیاه بابونه، فلفل‌فرنگی و خردل استفاده می‌نمایند.

گاهی نیز سرکه‌ی طبیعی را با مقداری آب مخلوط می‌کنند و برای تعدیل وزن مخصوص آن، مقداری زاج یا سدیم‌استات را به آن می‌افزایند.

۱۳-۲- تقلب در ادویه‌ها

۱- زعفران

قیمت بالای زعفران، سبب تقلب‌های زیادی در تهیه‌ی آن می‌شود. زعفران از پرچم گل‌های گیاه زعفران تهیه می‌شود که به طور معمول رنگ گرده‌های آن زرد، قرمز ارغوانی و قرمز نارنجی است و به سادگی از پرچم جدا می‌شود؛ این ویژگی کم‌تر در سایر گیاهان مشاهده می‌گردد.

برای تقلب در زعفران برخی از سودجویان، از پرچم گیاه گلرنگ و گیاهان مشابه استفاده می‌کنند و آن را برای تقلب با زعفران مخلوط می‌نمایند. برخی دیگر از ریشک‌های اطراف ذرت استفاده کرده، آن را با رنگ‌های مصنوعی متمایل به رنگ زعفرانی رنگ می‌کنند؛ در این

تقلب چون ریشه‌ی بلال مستقیم و پرچم زعفران انحناء دارد، می‌توان به راحتی آن را تشخیص داد.

در مورد پودر زعفران نیز از پودر گلرنگ استفاده می‌شود و چون این پودر تقریباً قرمز رنگ است، آن را با گرده‌ی ذرت مخلوط می‌کنند تا به رنگ زعفران نمایان شود. در ضمن این امکان وجود دارد که تکه‌های زعفران را روی شعله آزمایش کنند؛ زعفران تقلبی رنگ زرد ایجاد می‌کند. نوع دیگر تقلب در زعفران، با رنگ کردن ریشه‌های گوشت صورت می‌گیرد.



۲- تقلب در خردل

پودر خردل از نرم کردن دانه‌ی خردل سیاه، سفید یا مخلوط این دو به دست می‌آید و گاهی آن را با آب‌غوره یا سرکه مخلوط کرده، خردل خمیری به دست می‌آورند.

در مورد خردل، افراد متقلب از نشاسته‌ی آرد غلات استفاده می‌کنند و برای ایجاد رنگ مورد نظر مقداری پودر زردچوبه به آن اضافه می‌نمایند. برای تشخیص این تقلب، آزمون میکروسکوپی مناسب است؛ با این آزمون ذرات نشاسته‌ی اضافه‌شده به خوبی قابل تشخیص است.

۳- تقلب در فلفل

برای تقلب در فلفل، از موادی مانند خاک اره‌ی نرم، نرم‌کرده‌ی پوست گردو و فندق، آرد نخودچی، نرم‌شده‌ی هسته‌ی خرما، تفاله‌ی زیتون و مواد مشابه به عنوان پایه استفاده کرده، برای ایجاد تندی و رنگ و مزه، آن را با پودر فلفل‌فرنگی یا خردل سیاه مخلوط می‌کنند. برای تشخیص تفاله‌ی زیتون در فلفل، آب و گلیسیرین را به نسبت مساوی مخلوط کرده، مقداری از پودر فلفل مشکوک را به آن افزوده و به خوبی مخلوط می‌کنند. در این حالت تفاله‌ی زیتون ته‌نشین می‌شود؛ اما ذرات پودر فلفل روی سطح مایع می‌ماند.

برای شناسایی فلفل‌فرنگی که گاهی به عنوان تقلب به پودر فلفل اضافه می‌شود، می‌توان مقدار ۵ گرم از پودر فلفل مشکوک را با ۱۰ میلی‌لیتر الکل ۹۰ درجه مخلوط کرده، مدت نیم ساعت به حال خود گذاشت. بعد آن را صاف کرده و باقی‌مانده‌ی الکل را با دما تبخیر نمود، در این صورت اگر فلفل‌فرنگی به پودر فلفل اضافه شده باشد، به رنگ قرمز دیده می‌شود.

۴- تقلب در زردچوبه

برای تولید زردچوبه‌ی تقلبی، موادی نظیر آرد یا نان خشک، پوسته پسته و کمی زردچوبه را با یک‌دیگر مخلوط کرده، به نام زردچوبه به فروش می‌رسانند.

۵- تقلب در سماق

عده‌ای از سودجویان تفاله‌ی غوره و زرشک را با گل اخدی و آب شاه‌توت مخلوط نموده، به عنوان سماق به فروش می‌رسانند.

۱۴-۲- تقلب در چای و قهوه

چای از نظر مواد رنگ‌دهنده و طعم‌دهنده‌ی تقلبی، همواره مورد استفاده سودجویان قرار گرفته است. حتی تفاله‌های خشک‌شده‌ی چای، از قهوه‌خانه و ... جمع‌آوری شده و با رنگ و طعم مصنوعی و غیر مجاز تغییر و به نام چای مرغوب به مصرف‌کننده‌ی بی‌اطلاع عرضه می‌شود. بهترین آزمون برای تشخیص چای تقلبی، ریختن مقداری از آن در آب سرد است، چای طبیعی و مرغوب در آب سرد، رنگ نداده و طعم آب سرد را چندان تغییر نمی‌دهد.

قهوه: برخی از افراد سودجو، نخودچی سوخته‌شده را پودر کرده همراه با پودر جو به خاطر زبری آن همراه با پودر قهوه مخلوط کرده و به عنوان قهوه خالص به فروش می‌رسانند.

۱۵-۲- افزودنی‌های دیگر

۱- محافظ‌ها

نگهدارنده‌ها، موادی شیمیایی هستند که با جلوگیری از رشد ریزارگانیزم‌ها و اکسیدشدن مواد اکسیدشونده و کنترل فعالیت آنزیم‌ها، فساد مواد غذایی را به تأخیر انداخته، مدت نگهداری آن‌ها را طولانی می‌نمایند.

۲- تثبیت‌کننده‌ها و استحکام‌دهنده‌ها

شامل موادی مانند صمغ، نشاسته، دکسترین و ژلاتین و برخی ترکیب‌های پروتئینی و غیره می‌باشند که در اثر ترکیب آن‌ها با آب موجود در مواد غذایی، خاصیت چسبندگی به ماده‌ی غذایی داده، حالت ژله‌ای شکل تولید می‌کنند و در بیش‌تر سس‌های سالاد، انواع ژله و غیره استفاده می‌شود.

۳- مکمل‌های غذایی

مکمل‌های غذایی، موادی هستند که به عنوان کامل‌کننده و تقویت‌کننده، به مواد غذایی اضافه می‌شوند. ویتامین D به شیر، ویتامین‌های گروه B به محصولات غلات، ویتامین A یا بتاکاروتن به مارگارین و روغن‌های گیاهی، ویتامین C به آب میوه‌های کنسرو شده و مصنوعی که از اسانس، شکر و رنگ تهیه می‌شوند، افزوده می‌گردند.



۴- بی‌رنگ و سفیدکننده، اصلاح‌کننده و تعدیل‌کننده‌ی نشاسته
مواد اکسیدانی مانند هیدروژن پراکسید، جهت سفیدکردن شیری که جهت تهیه نوع خاصی از پنیر است، استفاده می‌شود.

۵- امولسیون‌کننده‌ها

امولسیون‌کننده‌ها، موادی هستند که به عنوان استحکام‌دهنده و ایجاد امولسیون برای روغن در آب، آب در روغن، گاز در مایعات و گاز در جامدات به کار می‌روند که یا از امولسیون‌کننده‌های طبیعی مانند لستین و یا از نوع مصنوعی مانند مونو یا دی‌گلیسریدها و اسیدهای چرب و مشتق‌های آن‌ها استفاده می‌کنند.

۶- طعم‌دهنده‌ها

برای تغییر و اصلاح طعم غذا، از طعم‌دهنده‌های طبیعی مانند ادویه‌جات و اسانس‌های طبیعی و یا از طعم‌دهنده‌های مصنوعی مانند اسانس‌ها استفاده می‌شود. اسانس‌های طبیعی را توسط تقطیر در خلأ از میوه، گل، برگ و قسمت‌های دیگر گیاهان به دست می‌آورند. برخی از اسانس‌های مصنوعی عبارتند از: بنزآلدئید با طعم گیلاس، اتیل‌بوتیرات با طعم آناناس، متیل‌آنترانیلات با طعم انگور و

۷- عوامل اسیدی‌کننده

موادی هستند که جهت پایین آوردن pH به مواد غذایی افزوده می‌شوند که ضمن اصلاح مزه، به طور غیر مستقیم از رشد باکتری‌ها جلوگیری نموده، مدت زمان استریل محصولات کنسرو را کم‌تر می‌کند. همچنین باعث جلوگیری از شکرک‌زدن مربا در غلظت‌های زیاد می‌شوند. این مواد عبارتند از: سیتریک‌اسید، استیک‌اسید، مالیک‌اسید.

۸- رنگ‌ها

رنگ‌ها، انواع مواد رنگی می‌باشند که به صورت طبیعی و یا مصنوعی تهیه شده، جهت خوش‌منظرکردن و یا یکنواخت (همسان) کردن و گاهی هم برای مخفی کردن و نامحسوس جلوه‌دادن عیب‌ها و تقلب در فراورده‌های غذایی به کار می‌روند.

۱۶-۲- برخی از فلزات موجود در مواد غذایی

۱- سرب

سرب یکی از فلزات سنگین است که به روش‌های گوناگونی سبب آلودگی محیط و ایجاد عوارض مسمومیت حاد یا مزمن در انسان می‌شود. تماس درازمدت با این فلز، سبب تجمع آن در بدن شده و یکی از مواد سرطان‌زا به حساب می‌آید. آلودگی مزارع و گیاهان

به واسطه‌ی راه‌یابی پساب‌های کارخانه‌هایی که با ترکیب‌های سرب سروکار دارند، باعث افزایش میزان سرب در شیر و گوشت دام‌هایی که در مراتع چرا می‌کنند و به طور مستقیم یا غیر مستقیم، سبب آلودگی غذای انسان می‌شوند.

حداکثر میزان سرب برحسب استانداردهای موجود در کشورهای مختلف، در آب آشامیدنی ۵۰ میکروگرم در لیتر (ppb) و در مواد غذایی، ۲ میلی‌گرم در کیلوگرم (ppm) می‌باشد. همچنین لحیم قوطی‌های کنسرو دارای سرب است و نگهداری غذا در این قوطی‌ها به‌خصوص در مورد مواد غذایی اسیدی، سبب پیدایش سرب در ماده‌ی غذایی می‌شود.

۲- مس

مس یکی از عنصرهای لازم در تغذیه انسان و دام است و به مقادیر کم، در تولید هموگلوبین خون مؤثر است. مقدار زیاد آن در مواد غذایی، ایجاد عوارض و مسمومیت می‌نماید. استاندارد مس در بیش‌تر کشورها، ۲۰ ppm در بیش‌تر مواد غذایی است و در نوشابه‌ها و آب میوه، این مقدار به ۲ ppm می‌رسد.

وجود مس در شیر به عنوان کاتالیزگر برای اکسیدشدن سریع‌تر چربی و تغییر طعم شیر مؤثر است. میزان ۲ ppm مس در شیر و یا کره، مدت نگهداری این مواد را افزایش می‌دهد. همچنین وجود مس در میوه‌ها و سبزی‌های بسته‌بندی‌شده در قوطی‌ها، ویتامین C موجود را کاهش می‌دهد.

۳- قلع

مواد غذایی حاوی قلع در انسان ایجاد مسمومیت می‌نماید. مسمویت ناشی از مصرف آب میوه و یا مشروبات نگهداری‌شده در قوطی‌ها، در گزارش‌های گوناگونی مشاهده می‌شود. در صنایع غذایی،

قوطی‌ها به وسیله‌ی یک ورقه‌ی قلع پوشیده می‌شوند. انواع مواد غذایی به‌خصوص اغذیه‌ی اسیدی و هم‌چنین اغذیه‌ی گوگرددار مانند ماهی و گوشت، در مدت نگهداری، با سطح فلز قوطی واکنش داده، قسمتی از فلز در آن حل می‌شود. حداکثر مجاز قلع در مواد غذایی در بیش‌تر کشورها ppm ۲۵۰ است.

۱۷-۲- نگهداری مواد غذایی

۱- استفاده از سرما

چون میکروب‌ها، قارچ‌ها، آنزیم‌ها، حشرات و مانند این‌ها، در حضور گرما بر فعالیت خود می‌افزایند، از سرما به عنوان عامل کاهش‌دهنده‌ی امکان فعالیت عوامل فساد و درواقع به تأخیرانداختن فساد مواد غذایی استفاده می‌شود. مواد غذایی فسادپذیر مانند گوشت، شیر و میوه‌ها را می‌توان برای مدت طولانی در سرمای یخچال حفظ کرد. اما برای نگهداری درازمدت، باید از آن‌ها در حالت انجماد نگهداری شود.

۲- استفاده از یخچال

یخچال به طور معمول، دارای حرارت ۴-۱۰ درجه‌ی سانتی‌گراد است. هر چه باز و بسته‌شدن در یخچال به‌خصوص در فصل گرما بیش‌تر باشد، تغییرهای درجه‌ی حرارت بیش‌تر و رسیدن به سرمای مطلوب، کندتر و درواقع امکان استفاده از سرمای لازم کم‌تر خواهد بود.

قراردادن مواد غذایی گرم که محیط محدود داخل یخچال را برای مدت زمانی تحت تأثیر خود قرار داده و حرارت داخل یخچال را بالا می‌برد، قراردادن مواد غذایی در شکل انبوده و متراکم، به طوری که نفوذ و گردش سرما را سخت‌تر می‌کند و نیز برفک‌زدن زیاد قسمت سرمازای یخچال که نفوذ سرما را دشوار می‌نماید، از جمله عواملی

هستند که مانع بهره‌برداری صحیح از یخچال خواهد شد. نکته‌ی دیگر چکیده‌شدن بخارهای یخچال از طبقه‌های مختلف آن، به‌خصوص هنگامی که ظروف غذا در حالی که هنوز گرم است و امکان خارج‌شدن بخار از آن‌ها می‌رود، شایسته دقت و توجه است. قراردادن مواد خام و پخته نیز در کنار یک‌دیگر باید رعایت شود.

۳- استفاده از انجماد

به کمک این روش می‌توان مواد غذایی را به مدت طولانی‌تری نگه‌داشت. در این حالت که درجه‌ی حرارت حداقل ۱۸- درجه‌ی سانتی‌گراد است، باید سرما بتواند به طور سریع و یکنواخت، هم‌زمان مواد غذایی را منجمد کند؛ پس باید مواد غذایی در ضخامت کم، در یخچال و فریزر قرار داده شود.

۳-۱- انجماد تند و کند و ویژگی آن‌ها

عمل انجماد در فریزرهای خانگی و معمولی بین ۱۰- تا ۸- ساعت صورت می‌گیرد در حالی که در انجماد تند و صنعتی، انجماد در دمای ۶۰- درجه‌ی سانتی‌گراد و به مدت چند ثانیه انجام می‌شود. در انجماد کند، بلورهای یخ تشکیل‌شده، در بافت گوشت چرخ‌کرده و مرغ و ماهی درشت بوده، هنگام خارج‌شدن از حالت انجماد، به علت پارگی سلول‌ها، خونابه‌ی گوشت و مرغ و ماهی که حاوی آهن، آمینواسیدها و املاح ضروری است، خارج شده، این خونابه دور ریخته می‌شود و از ارزش ماده‌ی غذایی کاسته می‌گردد. ولی در انجماد سریع، به علت ریزبودن بلورهای یخ تشکیل‌شده، این فرایند اتفاق نمی‌افتد. بنابراین از انجماد مرغ گرم، ماهی گرم، گوشت چرخ‌کرده‌ی ریز و درشت به طور جدی جلوگیری شود. در ضمن این کار غیرقانونی می‌باشد (در غذاخوری‌های عمومی).

۲- سایر روش‌های نگهداری مواد غذایی

- کنسروکردن (انواع کنسرو تن ماهی و کمپوت)
- نیم‌کنسروکردن (سوسیس و کالباس)
- خشک کردن (سبزیجات و میوه‌جات خشک)
- در نمک خواباندن (نمک سودکردن)
- استفاده از سرکه (ترشیجات)
- تغلیظ با افزایش فشار اسمزی (شورجات، مرباجات)
- دودی کردن (ماهی دودی)
- استفاده از اشعه
- استفاده از مواد شیمیایی (مواد نگهدارنده‌ی مجاز در مواد غذایی)
- تخمیر (ماست، پنیر، خیارشور)

۳- جدول نگهداری مواد غذایی در یخچال و فریزر

ردیف	نام محصول	مدت زمان نگهداری	دمای نگهداری	محل نگهداری
۱	شیر استریلیزه	حداکثر ۶ ماه	دمای محیط	خارج و داخل یخچال
۲	شیر پاستوریزه	حداکثر ۳ روز	۱-۴ C°	داخل یخچال
۳	خامه‌ی استریلیزه	حداکثر ۳ ماه	۱-۴ C°	داخل یخچال
۴	کره‌ی پاستوریزه	حداکثر یک‌سال	زیر صفر	داخل فریزر
۵	کشک مایع	حداکثر یک‌سال	۱-۴ C°	داخل یخچال
۶	دوغ	۳ ماه	۱-۶ C°	داخل یخچال
۷	ماست	۳۰ روز	۱-۴ C°	داخل یخچال
۸	پنیر	۶ ماه	۱-۴ C°	داخل یخچال
۹	پنیر پیتزا	۶ ماه	زیر صفر	داخل فریزر
۱۰	کشک	۴۰ روز	۱-۶ C°	داخل یخچال
۱۱	پنیر خامه‌ای	۴۰ روز	۱-۶ C°	داخل یخچال

۱۲	رشته و ماکارونی	۲ سال	دمای محیط	در محیط خشک و خنک
۱۳	آرد گندم، برنج، غلات و حبوبات	۸-۱۲ ماه	دمای محیط	در محیط خشک و خنک
۱۴	پودر کاکائو - قهوه	یک سال	دمای محیط	در محیط خشک و خنک
۱۵	پفک	۶ ماه	دمای محیط	در محیط خشک و خنک
۱۶	همبرگر	۶ ماه	-18°C	داخل فریزر
۱۷	گوشت چرخ شده	۱۲ ساعت	$0-4^{\circ}\text{C}$	داخل یخچال
۱۸	گوشت چرخ شده	۳ ماه	-18°C	داخل فریزر
۱۹	گوشت گاو	۲ تا ۳ روز	$0-4^{\circ}\text{C}$	داخل یخچال
۲۰	گوشت گاو	۳ ماه	-18°C	داخل فریزر
۲۱	گوشت مرغ تازه	۳ روز	$0-4^{\circ}\text{C}$	داخل یخچال
۲۲	ماهی تازه	۱ تا ۲ روز	$0-2^{\circ}\text{C}$	داخل یخچال
۲۳	ماهی پرچرب	۳ ماه	-18°C	داخل فریزر
۲۴	ماهی کم چرب	۴ تا ۵ ماه	-18°C	داخل فریزر
۲۵	سوسیس و کالباس	یک ماه	$0-4^{\circ}\text{C}$	داخل یخچال
۲۶	کمپوت و کنسرو	۲ سال	دمای محیط	دمای محیط
۲۷	نوشابه‌های گازدار	۶ ماه	دمای محیط و یخچال	دور از تابش مستقیم آفتاب
۲۸	گلاب و عرقیات	۲ سال	دمای محیط	در جای خشک
۲۹	آب میوه‌جات	یک سال	دمای محیط و یخچال	دمای محیط و یخچال
۳۰	بستنی	۶ ماه	-18°C	داخل فریزر
۳۱	انواع سس	۶ ماه	دمای محیط	دمای محیط
۳۲	سرکه	۲ سال	دمای محیط	دمای محیط

۱۳۴ ■ کشف تقلب در مواد غذایی

دما ی محیط و پس از باز کردن داخل یخچال	۱۵ تا ۲ سال	ترشیجات و شورجات	۳۳
دما ی محیط و پس از باز کردن داخل یخچال	۲ سال	رب انار	۳۴
دما ی محیط و پس از باز کردن داخل یخچال	۲ سال	رب گوجه فرنگی کنسرو	۳۵
در محیط خشک و خنک	دما ی محیط	۲ سال	۳۶ ادویه جات
در محیط خشک و خنک	دما ی محیط	۲ سال	۳۷ چای
در محیط خشک و خنک	دما ی محیط	یک سال	۳۸ حبوبات
در محیط خشک و خنک	۱-۶ C°	یک سال	۳۹ پودر نارگیل، گردو، بادام
داخل یخچال	دما ی محیط	۵-۳ روز	۴۰ سبزی خام و بسته بندی
در محیط خشک و خنک	دما ی محیط	۳-۲ سال	۴۱ عسل
در محیط خشک و خنک	دما ی محیط	یک سال	۴۲ خشکبار
در محیط خشک و خنک	دما ی محیط	۶ تا ۱۲ ماه	۴۳ بیسکویت و بیسکویت کرم دار
در محیط خشک و خنک	دما ی محیط	یک سال	۴۴ شکلات
در محیط خشک و خنک	دما ی محیط	یک سال	۴۵ گندم، جو و ذرت
داخل یخچال	۲-۶ C°	۳ تا ۴ هفته	۴۶ تخم مرغ
خارج یخچال	۱۸-۲۰ C°	۱ هفته	۴۷ تخم مرغ

فصل دوم ■ ۱۳۵

در محیط خشک و خنک	دمای محیط	۲ سال	روغن جامد	۴۸
دور از تابش آفتاب	دمای محیط	یک سال	روغن مایع	۴۹
داخل فریزر	-18°C	یک سال	سبزی آش منجمد (سرخ نشده)	۵۰
داخل فریزر	-18°C	یک سال	سبزی سرخ شده	۵۱
داخل فریزر	-18°C	۶ ماه	پیتزا منجمد	۵۲

فهرست منابع

- ۱) حکیمی، محمود. هنر زندگی، چاپ اول، سال ۱۳۸۳.
- ۲) دیلمقانی، فیروزه. نکات ریز خانه‌داری برای همه، چاپ اول، تهران، ۱۳۸۷.
- ۳) جدائی، اصغر. راه و رسم خانه‌داری (الف-ج)، چاپ چهارم، ۱۳۸۳.

منابع اینترنتی

- 1) <http://jjtvn.ir>
- 2) www.daneshju.ir
- 3) tabriz-chemists.com
- 4) <http://fdo.mui.ac.ir>
- 5) <http://www.pezeshk.us>
- 6) <http://www.tebyan.net>
- 7) <http://forum.p30world.com>
- 8) <http://www.parsiteb.com>
- 9) <https://www.aftab.ir>
- 10) <http://www.persiandiet.com>
- 11) <http://main.piho.ir>
- 12) www.webmakers.ir
- 13) motaharehighschool.blogfa.com
- 14) www.ashpazonline.com
- 15) etu.isfedu.org6
- 16) www.irche.com
- 17) www.hamvatansalam.com
- 18) www.seminarnews.ir
- 19) www.tebyan.net
- 20) www.greendecorations.com
- 21) kadbanoo2006.blogfa.com
- 22) forum.tehrandata.com
- 23) www.nedatech.ir
- 24) www.forum.love30t.com