

1. Đắp măng khô mau nở và giòn dẻo trong nồi u ngày

Hãy dùng nồi c vo gạo để ngâm, măng sọt rọt mau nở và khi nồi u sôi chóng nhừ. Nồi u đun lâu, cho măng vào nồi u sôi 30 phút, để lửa nhỏ, đun tiếp một lát rồi vớt ra, cắt bỏ những chỗ già, rửa sạch. Dùng nồi c gạo hoặc nồi c sôi ngâm ăn dần. Cứ 2-3 ngày thay nồi c mới lần. Lúc này măng sọt mềm và rọt ngon.

2. Giò lợn xúng nướng dẻo lâu

Đồ giò lợn xúng nướng dẻo lâu, bạn không nên cho vào tủ lạnh. Thay vào đó, bạn hãy chuần bỏ một cái rá hoặc hộp, khay... đặt một cốc nước vào trong và chính giò a, rồi xếp giò xúng xung quanh. Húng nướng u tía ra sẽ ngăn ruồi, muỗi, khiến rọt hi u qu, nhờ đó giò xúng sẽ trong và sau Tết vẫn rọt thơm ngon.

3. Bỏ quả bánh chưng, bánh tét

Vớt bánh chưng ra sau khi nồi u chín, bạn nên rửa lại bằng nước sạch rồi ép bằng vớt nướng để bánh ẹp chặt lại hơn. Cắt bánh nhỏ mát và thoáng gió. Nồi u sau vài ngày bánh có hiện tượng ỉu gạo (bánh cứng) bạn nên luộc, chiên hoặc phơi lại. 4. Làm sao để hoa quế tươi lâu?

- Cam, chanh, bưởi: Dùng vải quét lên để u cuống.
- Dưa chuột: Lấy một cái tờ giấy bọc, pha chút muối nhót, thêm một chút nước trái dưa xuống nước ngập đến 1/3 trái dưa, để nồi u thoáng mát hoặc ngăn mát tủ lạnh. Mỗi ngày nhét thay nước mới lần, để một bữa dưa sẽ ăn ngon.
- Táo, chuối, nôm, lê: Sẽ không bị ỉu màu nâu, nồi u tưới lên một chút nước chanh.
- Húng: Ngâm quế trong nước muối trong khoảng 5 phút (không ngâm lâu vì làm bị ỉu đi chắt trong quế). Dùng vải mềm rửa sạch phơi nôm quế vì đây là nồi u vi khuẩn, nôm mọt xâm nhập vào quế gây hỏng, thối s. Lau khô và gói quế thật kín trong túi nilông và cho vào ngăn mát tủ lạnh khoảng 150C.
- Dưa hấu: Ngâm cả quế vào dung dịch nước muối ăn có nồng độ 15% trong nồi u giờ. Lấy ra lau khô vỏ dưa và bỏ vào túi màng polyethylene bọc quế nồi u mát.

5. Cách giữ hoa tươi lâu

- Cho vào cốc một ít nước chè nguội.
- Nghiền nát viên aspirin cho vào nồi u lít nước, để cho tan, thêm hoa vào nồi u này.
- Cho một ít rượu hoặc bia vào bình nước cắm hoa. Chắt cón trong rượu có thể kháng khuẩn tiêu diệt vi khuẩn trong hoa để ng thời bổ sung một số thành phần dinh dưỡng khác làm hoa tươi lâu.
- Để vài mọt sợi bông hoa như đào, mai, bạn có thể áp dụng cách để t g c.

6. Cách rửa đông nhanh

Nồi u cần phải rửa đông gấp, bạn hãy để nước pha vào lò vi sóng. Cách này rọt t vì đun trong nước sôi nên nồi u ma sát trong nồi u thân nước pha, khiến nước pha nóng lên, tan đông nhanh không làm vỡ tế bào. Nồi u không có lò vi sóng hãy dùng nồi c lạnh pha thêm tí muối để rửa đông cho nhanh.

7. Bí quy t lu c gà cúng

C m i lít n c cho vào 20g hành tím đã đ c n ng s , l t v ngoài cùng 1 mu ng cà phê mu i. Hành s làm th m n c lu c gà. Cho gà vào lúc n c ngu i đ da gà không b n t v . Sau đó lu c gà trong n c sôi lăn tăn không s i b t. Đ t o cho gà có màu vàng óng, trông ngon m t, tránh tình tr ng lu c xong da b s m, x n màu thì khi gà v a chín t i, b n v t ra kh i n c sôi và ngâm ngay vào thau n c s ch, l nh. Ngâm đ n khi nào th t gà ngu i h n m i nh c ra đ gi màu da không b s m xu ng. Sau đó, đ th t ráo n c m t chút, dùng m gà đã th ng qu t m t l p lên da, da gà s có màu vàng bóng và căng m t.

8. Kh mùi hôi t l nh

- L y 500g quýt t i r a s ch, lau khô và đ t nhi u n i trong t l nh.
- C t chanh thành lát m ng đ t vào các t ng t l nh, mùi hôi s b hút h t.
- L y 50g chè p hao đ ng vào túi v i xô cho vào trong t l nh, mùi hôi cũng s đ c kh h t.
- L y ít d m đ ng vào l th y tinh m n p đ t trong t l nh, mùi hôi cũng s bay đi.

9. Làm s ch đ gia đ ng

- Phích đ ng n c dùng lâu cũng th ng có c n bám ru t phích, làm kh năng gi nhi t b gi m. Đ t y các c n đó, b n hãy rót 0,5 lít gi m đã đun nóng vào phích, đ y n p ngâm m t lúc r i đ đi, r a s ch, các c n bám trong phích s bong ra h t.
- Đ vi c r a chén tr nên d dàng h n, b n hãy thêm vài mu ng gi m vào n c r a chén. Gi m s giúp t y s ch đ u m nhanh h n, đ ng th i khi n chén đĩa trông sáng và s ch h n.
- Đ r a s ch nh ng v t đ c a đ ăn trong lò vi sóng, hãy r i m t chút mu i lên v t đ khi nó v a dính lên lò. Đ i đ n khi lò ngu i, dùng mi ng b t bi n m chùi s ch.
- Đ làm s ch nh ng v t t trên ly, tách ho c m n c, hãy cho vào m t ít gi m và đun sôi. Gi cho gi m sôi nh kho ng 10 phút r i r a s ch l i b ng n c s ch.

10. Kh mùi tanh c a cá

- Dùng n c mu i đ r a hay dùng mu i h t xát lên cá ho c ngâm cá đã làm s ch vào n c l nh có pha ít gi m, ho c tr n vào cá m t ít h t tiêu hay lá nguyệt qu . Nh th , khi n u n ng, cá không còn mùi tanh.
- Tr c khi rán, b n cho cá vào ngâm cùng m t ít s a bò, nh v y s làm cá h t mùi tanh và tăng thêm đ t i.
- Sau khi làm s ch cá n c ng t, b n cho cá vào ngâm v i r u n p kho ng 10-15 phút, sau đó t m b t đ rán, cá s th m và h t mùi tanh c a b n.
- Đ kh mùi tanh t tay sau khi làm cá, b n ch c n dùng m t ít kem đánh răng hay r u tr ng đ r a tay.
- Ngoài ra, n u b n mu n đánh v y cá đ c nhanh, s ch, tr c h t, cho cá vào ngâm n c l nh có pha gi m theo t l m t lít n c v i hai thìa gi m, kho ng hai gi . Nh th , khi b n đánh v y, v y cá s r i ra d dàng.

11. Giớ cá sằ ng lâu

Nằ u chặ a kặ p cho cá vào nằ c, có thặ lặ y mặ t miằ ng giặ y mằ ng thặ m nằ c dán vào mặ t cá. Làm vặ y có thặ giúp chúng sằ ng thêm đặ c 3-4 giờ nằ a. Mặ t cách hay khác là bằ n có thặ nhặ vào miằ ng cá 3-4 giờ tặ u trằ ng (cho thêm vài giờ tặ m càng tặ t), sau đó thặ cá vào nằ c đặ nặ i rằ m mát.

12. Đặ uằ ng rằ u không bằ say, cằ n chuằ n bằ trằ c khi đi uằ ng rằ u:

- Ăn lòng trằ ng trằ ng gà: Lòng trằ ng giàu loặ i protein khiằ n cằ n trong rằ u bằ kặ t tặ a lặ i, tặ đó giặ m bằ t lặ ng cằ n hặ p thu vào máu. Mặ t khác, nó còn giúp tránh hiằ n tặ ng bằ ng niêm mặ c đặ dày do rằ u.
- Ăn đặ u xanh hoặ c uằ ng nằ c vặ đặ u xanh: Đặ u xanh là loặ i thặ c phặ m có khặ năng phân hặ y các loặ i đặ c tặ rặ t tặ t. Theo Đông y, đặ u xanh bằ i bằ nguyên khí, làm mát gan, giặ i đặ c nhiằ u thặ đặ c.
- Uằ ng chút giặ m, nằ c chanh đặ ng hay ăn các loặ i quặ chua: Các axit này có thặ giúp trung hòa mặ t sặ alcohol trong rằ u.

13. Xặ lý sau khi uằ ng rằ u say

Bằ n tặ mình phặ c vặ hoặ c nằ u quá say thì nhặ ngặ i nhặ áp đặ ng mặ t sặ biằ n pháp đặ n giằ n sau:

- Rau cằ n mặ t nằ m rặ a sặ ch, giặ nát rặ i vặ t lặ y nằ c cặ t, pha chút đặ ng uằ ng tặ t. Nằ c cặ t rau cằ n không chặ làm tặ nh rằ u mà còn giúp ngặ i say không bằ đau đặ u vắ ng vặ t sau khi tặ nh.
- Lá dong (dùng đặ gói bánh chằ ng) 100-200 g, rặ a thặ sặ ch, giặ nát vặ t lặ y nằ c cặ t pha đặ ng uằ ng.
- Trà búp 5 g, quặ t khô (có thặ dùng mặ t quặ t hoặ c quặ t tặ i cũ ng đặ c) 16 g, thái vặ n. Hai thặ hặ m vặ i nằ c sôi uằ ng.
- Pha mặ t cặ c bằ t sằ n dây có vặ t chanh đặ uằ ng, mặ t lúc sau sặ tặ nh tắ trặ lặ i. Sằ n dây cũ ng giúp cho gan tham gia đào thặ i đặ c tặ .
- Giặ nát mặ t ít cặ c i trằ ng, vặ t lặ y nằ c cặ t, thêm chút đặ ng rặ i uằ ng làm nhiằ u lặ n.
- Ăn các sằ n phặ m chặ t đặ u xanh (khoằ ng 10-30 g), hoặ c giặ 5-10 g đặ u xanh cặ vặ , pha đặ ng uằ ng.
- Giặ m ăn 60 g, đặ ng 15 g, gặ ng 3 lát, giặ nát, hòa lặ n vặ i nhau rặ i uằ ng.
- Chanh tặ i mặ t quặ , vặ t nằ c cho uằ ng hoặ c thái mặ ng ăn cặ quặ càng tặ t.
- Vặ quýt phặ i khô (đặ lâu năm càng tặ t) 30 g, có thặ sao thặ m; mặ chua 2 quặ , cho vào khặ ang 300 ml nằ c, sặ nhặ lặ a 20-30 phút rặ i uằ ng, thêm chút nằ c gặ ng hoặ c trà gặ ng thì càng tặ t.

Các biằ n pháp trên chặ có tác đặ ng giặ m bằ t phặ n nào tác hặ i cặ a rằ u. Điằ u quan trằ ng nhặ t là bằ n cằ n biằ t làm chặ bằ n thân đặ không uằ ng quá nhiằ u.

14. Thặ t đông

Thặ t đông nằ u nằ u đứ ng cách thì không phặ i bằ vào tặ lặ nh mặ i đông. Ngay cặ i miằ n Nam, thặ i tặ t se lặ nh, món thặ t đông đã đông cặ ng. Muằ n nhặ thặ phặ i đặ m bằ o đặ lặ ng bì trong thặ t (khoằ ng 1/3 so vặ i thặ t). Nằ u cho bì nhặ ra nhặ a thì sặ tặ o phặ n thặ ch trong thặ t đông và thặ t sặ có đặ kặ t dính tặ t. Nằ u thặ t đông mà thêm mặ t phặ n thặ t gà thì cũ ng đặ đông hặ n. Có thặ thặ y rõ khi luặ c thặ t gà, nằ c tặ thặ t gà luặ c ra đặ ngoà i trặ i cũ ng tặ đông lặ i tặ ng tặ thặ t

đông. Th t đông khi n u ph i đ a v a và th i gian n u ph i dài đ th t ra nh a , đ ng th i n c th t khi đông l i s trong ch không đ c. Khi lu c th t xong l n đ u không t n đ ng n c lu c th t đó đ n u th t đông, vì nh th th t s không trong. Khi n u nh v t b t liên t c, n c th t đông s trong h n.

15. Th t kho tàu

Mu n cho th t m trong, nh mà không nát thì ngay sau khi r a th t ó ráo, b n p th t v i đ đ ng, xóc cho đ u đ khoáng 20 phút - 30 phút r i m i p n c m m và các gia v khác. p đ đ ng tr c nh th ph n th t n c s luôn có màu h ng đ p m t, dù có h m t i, h m l i hi u l n, th t cũng không b đen. Ph n th t m s trong, nh mà v n không b nát, khi ăn s tan ra trong mi ng ăn r t ngon. Tuy t đ i không cho n c màu khi n u món này. Cũng không dùng n c đ h m th t mà ph i dùng n c đ a t i, khi kho n c đ a s t o n c vàng r t đ p. Còn tr ng thì r a th t s ch, lu c r i b c v cho vào n i kho cùng v i th t, ăn t i đầu l t b v t i đó, lòng tr ng không b c ng và đen vì h m nhi u l n mà tr ng v n th m r t ngon.

16. Giò xào

Làm giò th thì khi đ khuôn, b n ph i ép th t k cho th t sát vào nhau không có kho ng tr ng và ra h t m . N u không có khuôn, b n có th dùng các v t dùng có s n trong nhà nh lon nh a đ ng n c su i cũ. M t cách r t hay là b n dùng c p l ng, đ t hai s i ni -lon ho c s i l t đan chéo đ i đ y, lót lá rong ho c lá chu i lên r i xúc giò nóng đ vào. Ép th t ch t, bu c 4 s i dây l t l i, đ ngu i r i cho vào t l nh. Khi c n ăn thì n m l y đ u s i l t còn đ út lên, x t ra s đ p nh có khuôn.
(S u t m)