

洗发水还有这么多用处

梳子脏了?拉链卡住了?浴盆洗不净?地毯有污渍?这些问题你在生活中一定都遇到过,现在告诉你,有一个东西能解决所有这些问题,那就是:洗发水!

皮鞋磨损: 匆忙的时候,一点儿洗发水可以使你的皮鞋重新光亮起来。

你只需要在磨损的地方涂上洗发水,抹开,再抛光,就大功告成。要是有点污渍,这招也是屡试不爽。

衣物污渍: 对付衣物上的各种污渍,洗发水也有奇效。倒几滴上去,搓几下,泡一泡,之后一切步骤照旧。

拉链卡住: 如果你的

拉链突然卡住了,不要慌张。滴一滴洗发水到卡住的位置再拉,保证它顺滑如新。

清洁梳子: 梳子用过多,是否还没来得及清洗,或者本来清洗梳子对你来说就不是件容易的事——毕竟上面满是头发和皮屑。试着在热水里倒

上几滴洗发水,把梳子丢进去,泡几分钟,再冲冲清水,搞定。

植物上有灰尘: 家里的绿色植物摆放久了,是否会沾满灰尘?在一盆清水里滴上几滴洗发水,搅拌均匀,把抹布浸在里面再拧干,用来擦拭叶子。这可比用清水擦的效果

好了不知道多少倍。

清洁浴盆: 要想快速清洁浴盆、淋浴房或者是水槽,那就试试洗发水吧,它会让他们光亮如新。

清洁地毯污渍: 地毯的污渍是不是也很让你头疼?洗发水加水,轻轻拍在沾有污渍的地方,再用干毛巾吸干水分。这样反复

几次,污渍也就无踪无影了。

清洗爱车: 你是否觉得爱车还是自己打理得比较干净?现在,你有好帮手了。一桶温水加入四分之一杯洗发水,搅拌均匀之后就可以用了,效果和专业清洗剂不相上下。

文/萨仁

怎样煮出好喝又不太辣的姜茶?

春季天气多变、早晚温差大,让人一不小心就感冒。若觉得身体四肢寒流,不管哪个季节都可以喝杯姜茶暖暖身。过去喝姜茶觉得越浓越辣越有帮助,其实不然,喝太辣的姜茶反而让胃不舒服。想喝姜茶养生,有些小诀窍可以帮助你煮出不会太辣的姜茶。

做法:

1. 将适量的姜切碎,水烧开,姜若是放入冷水中再烧开,味道会较辛辣。若是直接使用开水,就不会太辣。

2. 把切碎的姜与干菊花放入滚水中闷15分钟以

上。

3. 最后加入适量黑糖就可以饮用。

小诀窍:

1. 姜皮有助于水分代谢,可不要把它削掉!

2. 是燥热体质的人,搭配凉润食材很不错,像是薄荷、菊花、黑糖、蜂蜜均适合。可依照体质与状况选择,比方熬夜用眼过度,就适合多放些菊花来搭配。

3. 一次用量不大的话,折一小段姜做姜茶即可。也可以把姜连皮打成姜泥后再熬煮,过滤渣后冻成小块冰砖,下次再用时直接加入煮开即可。 文/林瑞宁



巧用纸盒做桌上足球

◎变废为宝

小朋友们都喜欢玩具,不过家里的玩具可能都已经玩腻了,任由他们成天对着手机、电脑打发时间,不利于身心发展。领着小朋友展开有趣的玩乐,不一定非得要花钱买新玩意。今天教大家用废旧材料制作玩具,既能促进亲子关系,又能让孩子发挥创意,一举两得!

今天教大家做的玩具是“桌面足球”,可以用鞋盒之类的长方形纸盒来做,做成后再分成两队攻守对战,看哪一方能冲破防线把球踢进球门,一决高下,简单又好玩!

材料:

1. 鞋盒或长形大纸盒,高度在15~30厘米,大小根据球场的大小和细长的圆木棍或一次性筷子的长短来定。

2. 用木筷子或细长的圆木棍作为轴。

3. 强力黏胶。

4. 打孔器,用来钻孔。

5. 剪刀。

6. 尺、笔,用来定位。

7. 彩笔、油彩或贴纸,装饰用。

8. 木制或塑料衣夹子多个。

9. 乒乓球或小圆球。

做法:

1. 在盒子的长边先用尺和笔定位,接着在两端均匀地打上4个或者是双数倍数的圆洞。

2. 将筷子或细木棍插

进去,再将夹子涂上胶夹在木棍上,这样基本就完成了。想漂亮点的话,还可以用彩笔、油彩或贴纸做些装饰。

3. 要注意的是小圆洞到盒底的距离,不能钻得太低,一定要够高,让夹子有足够转动的空间,但是也不能太高,那会踢不到小足球,再放入一个小圆球当足球。

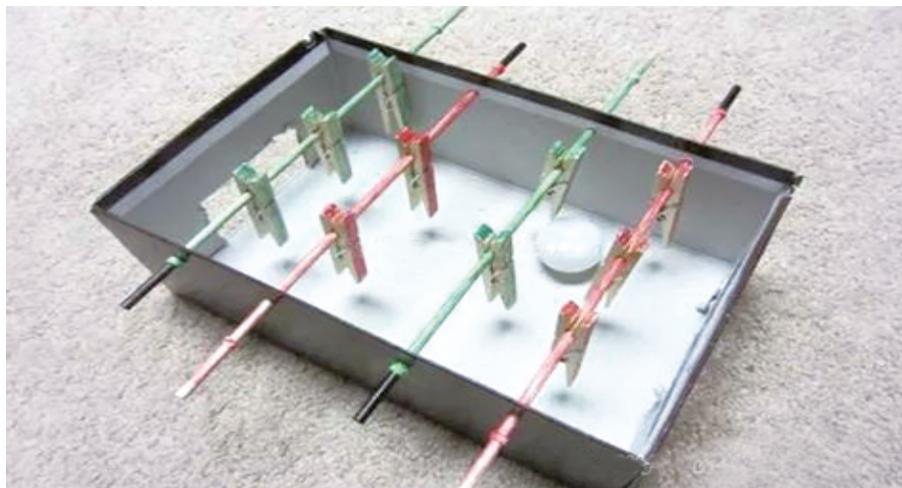
4. 在鞋盒相对的两侧短边,用剪刀剪出一个长

形缺口用来充当球门。

好了,可以开始对战了。把参赛孩子的角色稍作分配,体验当操控者,既可做优秀的前锋射手,又可做最佳的后卫、守门员。

每个人用双手操纵球杆,脑、眼、手敏捷配合,展现精彩的接球、停球、传球,射门等进攻、防守技能,身临其境地体验球场上的激情场面。

文/李楠



◎主妇手册

没用完的食材怎么办?

冰箱里总有一次没用完的食材:一截萝卜、一段蔬菜、一粒蒜头等等,还有平常切菜时产生的蒂头、果皮、较粗的纤维等等,丢了可惜,留下来除了当家庭菜园的肥料好像也没有其他用途?其实,它们是自制餐厅级咖喱的好材料呢!将没用完的洋葱切成小块、胡萝卜或是马铃薯切小块、将上次烹调没用完的肉类切小块,再准备一小块咖喱(口味重点的可以用两块)。

做法:

1. 将洋葱用油炒香,加入胡萝卜或马铃薯和适合炖煮的食材一起炒香。

2. 将其余的食材一起放进锅里加水煮沸,然后转小火熬10~20分钟。

3. 最后将煮出来的蔬果高汤倒入炒好的材料里,加入肉类及咖喱块,放入电饭锅蒸熟就完成啦!

文/温馨



西瓜鲨鱼果盘好吃又好玩

西瓜经常被做成果盘来招待客人。今天我就来教大家做出一款好吃又好玩的“西瓜鲨鱼”果盘!绝对能让客人眼前一亮,直竖大拇指!

做法:

1. 首先准备好西瓜和一把刀子。

2. 找一边适当的切下一个角度,这是为了让它能稳稳地立在桌上,然后拿出一支记号笔,画上一个类似椭圆形的形状,但两侧要画出尖角哦!

3. 然后拿刀子照着刚刚画的线把西瓜切开,用纸巾小心地把刚刚做记号的痕迹擦干净!

4. 再用小刀在侧面先划出一定的深度,从表面把绿色的外皮削掉,再把果肉划开并取出。

5. 用刀割出一个一个小三角形,就像鲨鱼牙齿一样!

6. 拿出刚刚第一步切掉的部分,同样把果肉取出,切出一个大的三角形,在底端插进牙签,这就是鱼鳍啦!

7. 把取出的西瓜果肉切成小块,再和其他的水果(比如草莓、葡萄等)一起放进鲨鱼的“嘴”里!

8. 拿出可以挖洞的器具,在眼睛的部分挖出一个小洞,然后把葡萄放进去,就完成眼睛部分的装饰了。

这个西瓜鲨鱼真是有趣又好吃啊,聚会时不妨试试看!

文/郝梓涵