

ఈగలు, దోమల చిట్కాలు...

ఇంట్లో ఈగలు, చీమల బాధ- ఎక్కువగా ఉందా? అయితే- రెండు మూడు చోట్ల చిన్న చిన్న మగ్గుల్లో ఫినాయిల్ కలిపిన నీళ్లను పెట్టండి. చీమలు ఆ వాసనకు రావు. ఇక ఉప్పు కలిపిన నీటితో ఇళ్లు తడిబట్ట పెట్టండి. ఈగలు మటుమాయం ఉప్పునీటి శుభ్రతకు.

పాలు కాసేప్పుడు..

ముందుగా గిన్నెలో కొద్దిగా నీళ్లు పోసి అవి వేడెక్కిన తర్వాత, పాలుపోస్తే, పాలు కాచుకునేటప్పుడు, అడుగంటిన వాసన రావు, గిన్నెలు కూడా మాడవు.

సమ్మర్ చిట్కాలు...

వేసవిలో ఊరగాయలు తినక తప్పదు.. తినకుండా ఉండలేం కూడా, బాగా వేడి చేస్తుంది లేనిపోని కాంప్లికేషన్స్ వచ్చే ప్రమాదం కూడా ఉంది. అయినా భయపడకుండా అవన్నీ తిన్నా నీళ్లలా మజ్జిగను చేసుకుని కాస్త పులియనిచ్చి, అందులో నిమ్మరసం, ఉప్పు కొద్దిగా చక్కెర, నాలుగు దబ్బ ఆకులు వేసి కుండలో కులుపుకుంటే ఆర ఆరగా గ్లాసుడేసి పట్టించేస్తే పొట్టకి యింకేం వేడులు రోగాలు దరిదాపున రావు సరికద వడదెబ్బ కూడా సోకదు.

బట్టల చిట్కా..

బట్టలుతికే సబ్బులు చివరన ముక్కలు ముక్కలుగా మిగిలిపోతున్నాయని బాధపడకండి.. పారేయకండి! అవన్నీ పోగువేసి మరుసటి నెల సర్దు తేకుండా రోజూ బట్టలు నానేసుకునే ముందు ఈ ముక్కలు కొన్నింటిని నీళ్ల బకెట్లో వేసి ఓ అరగంట బట్టలు నానేసుకుంటే శుభ్రంగా, మురికి లేకుండా, సర్దుకొనే అవసరం రాకుండా ఉంటాయి. మరి ఆదా చేస్తూ మీరు ఇలాగే చేస్తారు కదు.

గంజి చిట్కా..

అస్తమానం బట్టలకి గంజి పెట్టాలంటే విసుగు కదా.. అందుకని రంగు బట్టలను తప్ప మిగతా బట్టలను నీళ్లలో ఉప్పువేసి బాగా కలిపి, ఈ బట్టలు పిండి ఆరేయండి. తెల్లగా, బట్టలు మడతలు పడకుండా గరగరా వస్తాయి. పాడవవు సుమా..!

మొక్కల చిట్కా..

1. కరివేపాకు మొక్కకి బియ్యం కడుగు నీళ్లు పోయాలి రోజూ.. మొదళ్లకి ఇంగువు చేరిస్తే ముద్దలా- కొమ్మలకు, ఆకులకు పురుగు పట్టదు.

2. కోడిగుడ్డు తినేవారు, ఆపై డొల్లను పారేయక చిదిపి చిన్నచిన్నగా, పూలకుండీల మొదట్లో ముఖ్యంగా గులాబీలకు వేస్తే పువ్వు బలంగా , దట్టంగా పెరుగుతుంది... మొక్కతోపాటు.

3. కరివేపాకు మొక్కకి టీ పొడి కాని, కాఫీ పొడి కాని, బియ్యపు కడుగు నీళ్లు కానీ పోస్తే చక్కగా నవనవలాడుతూ బలంగా ఏపుగా పెరుగుతుంది. టీ వడగట్టిన పొడి అలాగే కాఫీ వడగట్టిన పొడి వేయాలి, ఈ రెండూ గులబీ మొక్కకి కూడా వేయవచ్చు.

సౌందర్య చిట్కా..

శరీర మెరుపు- ఛాయా కావాలనుకునేవారి సబ్బులెప్పుడూ నిమ్మరసం కలిపి తయారు చేసే సబ్బులనే వాడాలి. సబ్బు రుద్దుకున్న అనంతరం మరోసారి పెసరపిండి, పసుపు కలిపిన సున్ని పిండిని వాడితే ఎలాంటి వారికైనా రంగు, పైనింగ్ అందం వస్తుంది.

ఈగలు చిట్కా..

నీళ్లలో ఉప్పు వేసి ఇళ్లు తడబట్ట పెడితే ఈగల బెడద ఉండదు.

ఇంటి చిట్కాలు..

1.శెనగలు, బియ్యం, పప్పులు త్వరగా నానాలంటే గోరువెచ్చటి నీటిలో నానేసి ఏ ఇనప అట్లకాడ కాని, చాకు నాని అందులో వేస్తే త్వరగా నానుతాయి. ఈ చిట్కా చేసి చూడండి మీకే తెలుస్తుంది.

2. కొండ చూపురు పెద్దగా ఉన్నా, చిన్నగా ఉన్నా మొండికేసి తుడవటం కష్టంగా ఉంటే కనుక పారేయక నీళ్లలో కాసేపు నాన్చి పొడుగ్గా సాగదీసి మరీ వంకర పోకుండా ఎండలో పెట్టండి. అంతే కుచ్చు చివరలు మెత్తగా, గుబ్బుగా వచ్చి తుడవటానికి సులువుగా వుండి మరికొన్ని రోజులు ఉపయోగపడుతుంది. ఖరీదు ఎక్కువయిన ఈ రోజుల్లో ఈ చిట్కా తప్పనిసరి సుమా..

3. గ్యాసకెట ఉన్నా కుక్కరలోంచి ఆవిరి బయటకు వస్తోందా? అయితే గ్యాసకెట్ ని సాగదీసి, లోపల భాగం చూట్టూ పిన్నీసుతో కానీ, చాకుతో కానీ రౌండ్ గా లోపల భాగమంతా గీయండి పొడుస్తూ. తర్వాత నీళ్ల బకెట్లో కానీ, ప్రిజ్ లో కానీ ఉంచండి. అతే మరో మూడు నాలుగు నెలలు మీకు అది ఉపయోగపడుతుంది. అంతేకానీ, పనికి రాదని పారేయకండి సుమా..?

4. రోజూ నూనే పెట్టి దేనవసరం లేకుండా, చల్లమిరపకాయలు, వడియాలు, చిప్స్ లాంటివి ఒకేసారి వేయించుకుని ఓ స్టీలు డబ్బాలో (చల్లారనిచ్చి) పోసకునుంచుకుంటే వారం రోజులు వరకు కూరల్లోకి, పప్పులోకి, హాయిగా నంజుకుతినవచ్చు. శ్రమ ఉండదు, ఆదా కూడా..!

5. ముందు రోజు రాత్రే ఏం వండుకోవాలో ఆలోచించుకోవాలి, మరునాడు ఉదయం, గ్యాస్ వెలిగించే కన్నా ముందే వంటకు అన్నీ సిద్ధం చేసుకోవాలి పోపుతో సహా, అలా చెయ్యడం వల్ల గ్యాస్ ఆదే చేసినవారవుతారు. అంతేకాదు, టైం.. శ్రమా కూడా వృధా కాదు. అనుకున్న వేళ కంటే ముందుగానే మీ వంట పూర్తవుతుంది.
6. రోజూ వేసే తాలింపుకు గడీగడీకి పోపుల డబ్బ తడుముకోటం కన్నా, అన్నీ లెక్కగా కలిపి మిర్చి ముక్కలతోసహా, ఓ సీసాలో పోసి ఉంచుకుంటే సులువుగా ఉంటుంది. టైం ఆదా కూడా.
7. ఇడ్లీ రవ్వ చేత్తో పిండటం కన్నా గిన్నెలో వాసనగట్టి బోర్లిస్తే నీరంతా పోయి, మీరు పిండి రుబ్బుకునే లోపల రవ్వ పొడిపొడిగా తయారవుతుంది. రవ్వలో ఉప్పేసి కడిగి మీర వార్చండి. తెల్లగా దూదుల్లా వస్తాయి ఇడ్లీలు.
8. రోజూ రాత్రి సమయంలో సాంబ్రాణి పొగ ఇంటి నిండా, అన్ని గదుల్లోను మంచాల కిందా వేసి, తలుపులు మూసేస్తే కనక పురుగులు, దోమలు, లైట్ పురుగులు వంటివి రాకుండా, ఇళ్లు శుభ్రంగా మంచి సువాసనగా ఉంటుంది. నిద్ర బాగా పడుతుంది. రాత్రిపూట పిల్లలకీ మంచిది.
9. వేసవికాలం వచ్చిందంటే బల్లల బాధ ఎక్కువవుతుంది. ఇళ్లలో వాటి బాధ నివారించాలంటే ప్రతీ గదిలోనూ.. నాలుగు గోడలకూ నెమలిపించాలను వేళాడదీయండి. నెమలి పించం అంటే బల్లికి భయం. అందువలన అవి లోపలకి రావు. చేసి చూస్తారుగా ఈ చిట్కా..
10. కత్తిపీటకు, చాకుకు మీకు మీరే పదును పెట్టుకోవచ్చు. ఎలాగంటారా.. నిమ్మకాయ డిప్పితో కాసేపు రుద్దండి. అంతే.. మెరుపు, పదునూ రెండూ వస్తాయి.
11. బెండకాయ కానీ దొండకాయ కానీ ఏవైనా జిగురు కూరలు కానీ వండేటప్పుడు అది సాగకుండా జిగురు లేకుండా ఉండలంటే.. ఓ టేబుల స్పూన చింతపండు రసం పోయండి ఉడికేటప్పుడు. మీ సమస్య తీరుతుంది.
12. ఒకటి మినపప్పు, మూడు ఇడ్లీ రవ్వ, ఒక చెంచాడు మెంతులు కలిపి నానేసి రుబ్బండి. ఇడ్లీలు హోటల్ మాదిరిగా తెల్లగా వస్తాయి.
13. కొబ్బరి చిప్పలు బాగా మిగిలిపోతున్నాయని దిగులు పడక, కొబ్బరి కోరి కొద్దిగా ఉప్పు కలిపి బాగా ఎండనిచ్చి సీసాలో పోసి ఉంచుకోండి కూరల్లోకి, సాంబారులోకి పనికివస్తుంది.
14. కూరలు ఏవైనా సరే కడిగేటప్పుడు తరిగేటప్పుడు, ఉప్పు నీటినే వాడండి. ఫ్రైప్ గా బిరుసుగా చకచకా తరిగేందుకు ఉడికేందుకు ఉపయోగపడుతుంది.
15. యాలకులు, లవంగాలు ప్యాకెట్లను ఎప్పుడూ పంచదార డబ్బాలోనే దచండి. వాటి వాసన మూలంగా పంచదార డబ్బాలోకి చీమలు రావు.

16. పెద్ద పెద్ద నిమ్మకాయలు కొన్నా.. చెక్కలుగా కోసి, కొద్ది రసం మాత్రం అప్పటికప్పుడు వాడి ఆ మిగతావి అలా పెట్టెయ్యడమే.. పారేయడమే చేయటం కంటే నిమ్మకాయకి రంధ్రం పొడిచి కావాల్సినంత మేర రసం పిండుకుని, మిగతాది ఓ చిన్న కప్పులో రంధ్రం పైకి వచ్చేలా పెట్టి ఫ్రిజ్ లో ఉంచుకుంటే ఆదా. అవసరానికి మళ్ళీ రసం రెడీ. పైగా ఫ్రిజ్ లో మంచి స్మెల్ . కాబట్టి చేసి చూడండి ఇలా.

17. ఉప్పు నీళ్లలో బియ్య కడిగినా, ఇడ్లీ రవ్వ కడిగినా తెల్లగా వచ్చి పువ్వులా అన్నం దూదిలా ఇడ్లీలు వస్తాయి.

18. మిగిలిన టీ డికాఫిన్ లో రెండు యాలకుల పొడి చేసి. ఆ పొడి, ఓ చెంచాడు పంచదార కలిపి ఉంచితే ఒకవేళ మిగిలిపోయిన ఆ టీ డికాఫిన్ మురనాటికి ఉపయోగపడుతుంది.

పిప్పళ్ల చిట్కా..

పిప్పిపళ్లు ఉన్నవారు రోజూ రాత్రి పూట పడుకునే ముందు ఉప్పు నీటిని ఓ పదిసార్లు పుక్కిలించి ఉమ్ముతూ చేస్తుంటే పిప్పిపళ్లు నివారణే కాక, శుభ్రంగా, మరేపళ్లకూ సోకకుండా నెప్పి పుట్టకుండా ఉంటుంది. మామూలు వాళ్లు చేసినా పళ్ల ఆరోగ్యానికి మంచిది.