

# GODE RÅD

- indsamlet af Jens Voergaard

**Neglelak** tørrer hurtigere, hvis man stikker fingrene ind i fryseren et øjeblik eller dypper dem i meget koldt vand, når lakken er halvvejs størknet.



**Fryser- og køleskabslåger** skal altid slutte helt tæt for at virke effektive og forhindre store elforbrug. Gummilisterne skal holdes rene og smidige ved at gnide dem med lidt vegetabilsk olie. Herefter aftørres og drysses med kartoffelmel.



**Ben-håndtag** på knive, gaffler og lignende har det med at blive gule. De bliver som nye igen, hvis de



gnides med en flækket citron samt et par dråber sulfo.

**Perlatoren** er forsatsen eller udløbstuderen med en si på vandhaner og blandingsbatterier. Deres funktion er at blande luft i vandet, så dette føles ekstra blødt og så vi samtidig ikke bruger så meget af det. Sien indeni har det med at kalke til (udover den selvfølgelig opsamler små

urenheder i vandet), hvilket virker som om vandtrykket er faldet.



Skru perlatoren af og læg den i eddike natten over, skyl herefter og skru den på igen - så skulle "trykket" være fint igen.

**Snørrebånd** har det med at flosse, når "manchetterne" er faldet af. Dyp båndenderne i kontorlim eller i neglelak, så skulle de igen være nemme at få gennem hullerne.



**Mos**, f.eks. mellem fliser, fjernes enten med specielt mosfjerner (en væske, som formodentlig kan købes hos enhver materialist) eller med en hjemmelavet blanding af 2 liter eddike og 8 liter vand, som sprøjtes direkte på mosen. Lad midlet virke og skrub derefter med en stiv kost. Hvis man bruger den fabriksblandede, kan man sprøjte igen umiddelbart efter turen med kosten, da mosfjerner indeholder moshæmmende midler.

**Revner i glas** kan skjules ved at gnide revnen udvendigt med hvid tandpasta.

**Gas- og elgrill** er et "sundt" alternativ til

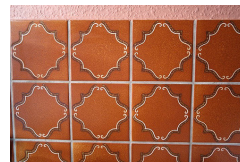


den velkendte trækulgrill. Når fedtet drypper ned på kullene, dannes der (desværre) stegemutagener, som godt nok giver kødet den velkendte røgede smag, men som desværre også kan være kræftfremkaldende. Det er især fedtet i kødet, der er årsag til, at stegemutagenerne dannes, og derfor kan man for at undgå dem, grille mindre fedtholdige madvarer (f.eks. fisk og kylling) eller i det hele taget ikke grille så ofte. Eller man kan benytte en el- eller gasgrill, da begge har den fordel, at de ikke danner stegemutagenerne. El-grillen har en bakke, som opsamler fedtet og forhindre, at fedtet flammer op og rammer kødet - og så kan den bruges indendørs. Gasgrillen er i de senere år blevet meget populær, måske fordi den er så nem og hurtig at tænde.

**Ovnlågen** på komfuret bør efter brug af ovnen stå lidt åben for at forhindre, at fugt i ovnrummet forårsager rustdannelser. De fleste ovnlåger har stoppaler til dette formål.



**Fliser** på badeværelser og køkkener kan med fordel males, hvis en udskiftning ikke er noget alternativ. Der startes med en grundig af-dækning og dernæst rensning af fliserne i eddikesyre (1 del 32% eddikesyre



til 4 dele vand). Brug en grov slibesvamp, skyl efter med koldt vand og vent 12 timer - fliserne skal være helt glatte og uden kalkaflejringer. Der grundes 1-2 gange med en hæftegrunder, og herefter males fliserne to gange med en slidstærk maling - enten olie- eller vandbaseret. Der skal gå 12 timer mellem første og anden påføring, og efter sidste er det vigtigt, at badeværelset i den følgende uge får så meget varme og ventilation som muligt. Malingen i brusenichen skal hærde i et døgn inden brug.

**Grill-risten** bliver sjældent renses samme dag/aften, den er brugt; arbejdet er ikke just foreneligt med den naturlige hygge, som følger i kølvandet på en middag omkring grillen. Men der er håb forude. Dagen derpå pakkes den tilsmudsede rist ind i avispapir, lægges på græsplænen og overhældes med vand, hvorpå den skal have lov til at trække i nogle timer. Herefter skulle det med en svamp være den letteste sag i verden at fjerne alle spor af gårsdagens madtilberedelse.

**Skruetrækkere**

har det med at blive flossede i kanten. Fil dem med en metalfil, varmt op til lige nær glødepunktet og stik den med det samme ned i koldt vand - det hærder skruetrækkerens klinge.

