

Cooking-Home Tips-Gujarati

ઘર અને રસોઇ માટેની ટીપ્સ

-જો તમને વધુ પસીનાની સમસ્યા સતાવતી હોય, તો

-ચા-કોફીના બદલે પાણીમાં ગુલાબનાં પાંદડાંઉકાળી ઠંડા કરી તેને પીવાનું શરૂ કરો.

•ડાઈનિંગ ટેબલ પર માખીઓ આવતી અટકાવવા ભીના કપડા પર મીઠું છાંટી તેનાથી ડાઈનિંગ ટેબલ સાફ કરો.

•સલાઈડિંગ ડોર, વેન્ટિલેટર વગેરેની સફાઈ માટે વેક્યુમ ક્લીનર અને પેઈન્ટ બ્રશનો વપરાશ કરો.

•દૂથબ્રશ પર આખા પર ક્યારેય પેસ્ટ ન લગાવો. ફક્ત પા ઈંચ દૂથપેસ્ટની જ આવશ્યકતા હોય છે.

•ફેબ્રિક સોફ્ટનરના સ્થાને વસ્ત્રો ધોવા માટે વિનેગરનો વપરાશ કરો. વળી તે સાબુના આલ્કલીનીવસ્ત્રો પર થતી અસર દૂર કરશે.

•કલેન્ડિંગ કીમના સ્થાને બેબી ઓઈલ વાપરો, તમારું કામ અડધા ખર્ચમાં પૂરું થઈ જશે.

•જો ગરમ ચા-કોફી પીવાથી જીભ દાઝી જાય તો તે સ્થાને સાકરના દાણા મૂકી દો, તેથી રૂઝ આવી જશે.

•હાથના નખ સફેદ કરવા હાથને લીંબુના જ્યુસમાં બોળી રાખો.

•દરવાજાના મિજાગરા પર તેલ નાખવા કરતાં પેન્સિલ ઘસો, તેથી દરવાજાના મિજાગરા અવાજ નહીં કરે, કાટ પણ નહીં લાગે.

•તમારા બાળકનાં વસ્ત્રોમાં અંદરની તરફ એક નાનું ખિસસું રાખી તેમાં ફોન-કોલ કરવા માટે પૈસા એક કાગળ પર બધા નંબર લખી રાખો.

•રોજિંદી કોફીમાં કંઈક નવી ટ્રાઈ કરવી હોય તો ગરમાગરમ કોફીનો મગ પીરસતાં પહેલાં તેમાં થોડો કોકો પાઉડર ઉમેરી દો.

•તમારાં પુસ્તકોને જીવાતથી બચાવવામાં તેના પાનાંની વચ્ચે કેટલાંક લીમડાનાં પાન મૂકી દો. લીમડાના પાનની વાસથી જીવાત તેમાં પ્રવેશી નહીં શકે

.ગુલસ્તામાં ફૂલો ગોઠવતાં કોઈ તૂટેલી દાંડીવાળું ફૂલ હાથમાં આવે તો ફેંકી ન દેતાં તેને એક સ્ટ્રોમાં ભેરવી

ગુલસ્તામાં ગોઠવો. એમ કરતી વેળા ગુલસ્તામાં ફૂલની કુદરતી દાંડી સુધી પહોંચે તેટલું પાણી હોય તેનું ધ્યાન રાખવું.

•શાક બાફ્યું હોય તે પાણીને ફેંકી દેવા કરતાં તેને તમારા ઘરના છોડમાં રેડો. છોડને એ પાણીમાંથી જરૂરી પોષક તત્ત્વો મળી રહેશે.

•વગર આમંત્રો ગમે ત્યાં ઘરમાં ધૂસી આવતી સંખ્યાબંધ કીડીઓથી છુટકારો મેળવવા દર મહિને ઘરનાં

બારીબારણાં આગળ ચોકની લીટીઓ દોરો. કીડી માટે ચોકની લીટી લક્ષ્મણરેખાનું કામ કરશે.

•ફલાવર સમારતી વેળા તેમાં ભરાયેલી ઈયળો ઘણી વાર નાકે દમ આણી દેતી હોય છે. તેથી ફલાવર સમારતાં પહેલાં મીઠાના ગરમ પાણીમાં થોડીવાર ડૂબાડી રાખો. મીઠાનું પાણી તેમાં છુપાયેલી ઈયળોને બહાર આવવા મજબૂર કરી દેશે.

•કપડાં ધોતી વેળા શર્ટસના કોલર સાફ કરવા સૌથી મુશ્કેલ કામ હોય છે. ફરી જ્યારે તમે કોલર કોઈ જીદી ડાઘ દૂર કરવા મથામણ કરી રહ્યા હો ત્યારે સાબુની જગ્યાએ શેમ્પુનો પ્રયોગ કરી જોજો.

•કાચા શાક કે ફળને જલદી ખાવાલાયક બનાવવા તેમને ખાખી કાગળની થેલીમાં મૂકી અંધારું હોય એવી જગ્યાએ રહેવા દો. પરિણામ કલાકોમાં જોવા મળશે.

*પ્લાસ્ટિકનાં વાસણો ઉપર મીઠાનું પાણી ઘસવાથી ચમક આવશે.

*તાંબાનાં વાસણ ગરમ પાણીથી સાફ કરી, પછી રાખ ઘસવાથી ચમક આવશે.

*તાંબા- પિત્તળનાં વાસણ ઉપર આમળી કે બીજી ખટાશ ઘસતાં તે ચમકદાર થશે.

*બાફેલ બટાટાના પાણીમાં ચાંદી, સ્ટીલ કે પિત્તળનાં વાસણ સાફ કરવાથી તે ચમકદાર થશે.

*કાચનાં વાસણ ચાના ઉકાળેલ ફૂયાના પાણીથી સાફ કરશો, તે ચમકદાર થશે.

*એલ્યુમિનિયમનાં વાસણો માટે મીઠું-લીંબુના રસનો ઉપયોગ કરો.

*કૂકરમાં તળિયે લીંબુનો કટકો નાખવાથી અંદરનો ભાગ કાળો થશે નહિ.

*દાઝેલ વાસણમાં મીઠાના પાણીવાળો કટકો ઘસવાથી સાફ થશે.

*લીંબુનો રસ કાઢી લીધા પછીનાં છોડાં કૂકમાં નાખવાથી તે ચકચકિત બને છે.

*બળી ગયેલા વાસણને રાતે સોડાના પાણીમાં બોળી રાખવાથી બળેલ ડાઘ દૂર થશે.

*ફિજમાંથી તીવ્ર વાસ આવતી હોય તો થોડા કોલસાના કટકા મૂકવાથી તે દૂર થશે.

*કાંદાનો રસ ચોપડવાથી છરી-ચપ્પુનો કાટ દૂર થશે.

*છરીમાંથી કાંદા કે લસણની વાસ આવતી હોય તો છરીને થોડીવાર માટીમાં ખોસી દેવી.

*મિક્ષચરના બાઉલમાં કાંદા કે લસણની વાસ દૂર કરવા બટાટો ઘસી ધોઈ નાખો.

*ઘણા દિવસ પડી રહેલ ધીમાં નાગરવેલનું પાન નાખી, ગરમ કરવાથી વાસ દૂર થશે.

*તેલમાં ૧ તમાલપત્ર અને થોડી ખાંડ નાખી, ગરમ કરી, ગાળી લેવાથી વાસ દૂર થશે.

*ગેસના ચૂલાને કોપરેલવાળું કપડું ફેરવવાથી ચૂલો ચમકતો થશે.

*વોશબેશીન ઉપર ડાઘ પડી ગયા હોય તો એસિડનું પોતું ઘસો.

*અડદ કે મગની દાળમાં બજારમાં મળતી માટીની થેપલી રાખો જેથી લાંબા સમય સુધી તેમાં જીવાત નહી પડે.

*ગાંદા દેખાતાં મેટ અને કાર્પેટને ટર્પેટાઇન મિક્સ કરેલા ગરમ પાણીમાં ઘસીને સાફ કરવાથી ઊજળાં થઇ જશે.

*ચણાનો લોટ જો લાંબા સમય સુધી રહી ગયો હોય તો તેને ફેંકી ન દેતા, તેને ડિટર્જન્ટની જેમ વાસણ સાફ કરવા વાપરી શકાય.

*કીડી થતી હોય તે જગ્યા પર નિમકવાળું પાણી છાંટવાથી કીડીથી છુટકારો મળશે.

*લીંબુ અને સંતરાનાં બીને સૂકવીને ડિટર્જન્ટમાં મિક્સ કરવાથી કપડાં ઊજળાં બનશે.

*પ્લાસ્ટિક બોટલનો ચેલો કલર થઈ ગયો હોય તો પાણીમાં લીંબુના રસનાં થોડાં ટીપાં નાખી બોટલમાં રાખવાથી મેલ નીકળી જશે.

*વિડિયોમાં ફૂગ ન થાય તે માટે રોજ એક વાર ટેપને રિવાઈંડ કરો.

*લીંબુના રસનાં 2-4 ટીપાં જ જોઈતા હોય તો આખું લીંબુ કાપવાને બદલે તેમા ટ્રથપીક નાખી લીંબુને નિચોવી લો. એનાથી લીંબુ સુકાશે નહીં.

*દહીં ખૂબ ખાટું થઈ ગયું હોય તો તેમાં ચાર કપ પાણી નાંખી અડધા કલાક બાદ પાણી નિતારી લો આમ કરવાથી ખટાશ ઓછી થઈ જશે.

*કપડાં પર તમાકુવાળા થૂંકનો ડાઘ પડ્યો હોય તો, ડાઘની બંને બાજુએ કળી ચૂનાનો લેપ કરી કપડાને થોડો સમય સૂકવ્યા પછી ચૂનો સાફ કરતા ડાઘ નીકળી જશે.

*ફલાવર પોટમાં રાખેલા ફૂલને વધારે દિવસ ખીલેલા રાખવા માટે ફલાવર પોટનાં પાણીમાં ન વપરાતી દવાની ટેબલેટ નાંખવાની ફૂલ વધારે દિવસ તાજા રહેશે.

*કુદીનાના પાનને તેલમાં તળીને બોટલમાં ભરી રાખવાથી તેનો ગમે ત્યારે ઉપયોગ કરી શકાય છે.

*ભજીયાનાં ખારામાં ખાવાનો સોડાને બદલે દૂધ અથવા લીંબુના ફુલ નાખવામાં આવે તો ભજીયા ફૂલે છે અને પૌષ્ટિક તત્ત્વો સચવાઈ રહેશે.

*ઘંઉના લોટમાં થોડો ચોખાનો લોટ મેળવી બાંધવાની રોટલી ખૂબ જ મુલાયમ અને સફેદ થશે.

મેથીની, પાલકની કે કોઈપણ લીલી ભાજીને સમારી તેને મીઠાઈના ખાલી બોક્સમાં ભરી ફ્રિઝમાં મૂકી રાખવાથી ઘણાં દિવસો સુધી તાજા રહે.

ખીલ પર મૂળાના પાનનો રસ લગાડવાથી અઠવાડિયામાં ખીલ મટે છે.

*મીઠા લીમડાં કે કુદીનાના પાનને તેલમાં તળીને બોટલમાં ભરી રાખવાથી તેનો ગમે ત્યારે ઉપયોગ કરી શકાય છે.

*ગરમ પાણી વડે લોટ બાંધવાથી રોટલી પોચી બને છે.

*હુંફાળા પાણીમાં નખને પાંચ મિનિટ બોળી રાખવાથી તે મુલાયમ બનશે.

*કોઈપણ વસ્તુ રાંધતી વખતે એની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી રાખવાથી તેમાં પૌષ્ટિક તત્ત્વો નાશ પામશે નહિ.

*વીજળીની સગડી કે ગેસના સ્ટવ પર ડાઘ પડી ગયા હોય તો એક ચોખ્ખું કપૂર એરંડાના તેલમાં પલાળી ડાઘ દૂર થાય છે.

*ઢોસા અને ઈંડલીના ચોખા પીસતી વખતે એમાં મેથીનાં થોડા દાણા નાખવાથી ઢોસા અને ઈંડલી સ્વાદિષ્ટ બનશે.

*નેલ પોલિશને છેલ્લા ટીપા સુધી બહાર લાવવા માટે ફ્રીજમાં મૂકો.

*ચામડીની વસ્તુ પર મીઠા તેલમાં સરકો મેળવી લગાડવાથી તેની પર લીસોટા પડશે નહિ.

*લીલા કાચા કેળાને પોલીથીન બેગમાં મૂકી રાખવાથી કેળા તરત પાકી જશે.

*ઝાંખા પડી ગયેલો સોનાના દાગીના ઉપર ટ્રથપેસ્ટ ઘસી પાણીથી ધોઈ નાંખો.દાગીના ચમકી ઉઠશે.

- *ચોખાના ઓસામણથી સુતરાઉ સાડીને આર કરવાથી તે એકદમ કડક બને છે.
- *વાનગી તળતી વખતે તેમાં એક ચમચી ચોખ્ખું ઘી નાખવાથી તે વાનગી લાંબો સમય સુધી સારી રહે છે.
- *આફુને તાજુ રાખવા માટે ભીની માટીમાં દાટી રાખવાથી સુકાશે નહિ.
- *તુવેરદાળ ઝડપથી ચડતી ન હોય તો તેમાં કાચી સોપારીનો એક ટુકડો નાંખી દેવો. જેથી દાળ ઝડપથી અને એકરસ થઈ જશે.
- *ચામાં ગુલાબની પાંદડીઓ નાખવાથી ચામાં ગુલાબની સુગંધથી ચા સ્વાદિષ્ટ બનશે.
- *ભાત બનાવતી વખતે તેમાં થોડું મીઠું- ચોખ્ખું ઘી અને થોડું લીંબુ નીચોવવાથી ભાતની સોડમ સરસ થશે અને ભાત છૂટો થશે.
- *ઢોકળામાં સોડાને બદલે ઈનો ફુટ સોલ્ટ નાખવાથી ઢોકળા ખૂબ પોચા બને છે.
- છાશમાં ગરમ કરેલા તેલમાં જીરૂ-રાઈ-હિંગનો વધાર કરવાથી છાશ વધારે સ્વાદિષ્ટ લાગે છે.
- પુરી બનાવતી વખતે તેમાં અડધી ચમચી ખાંડનું પાણી નાખવાથી પુરી ફૂલેલી જ રહેશે.
- *કાચનાં વાસણ ધોતી વખતે વોશબેસિનની નીચે જૂના જાડા ટુવાલનો ટુકડો પાથરી દો. તેનાથી કાચનાં વાસણ તૂટવાનો ભય ઓછો રહે છે.
- *અણીદાર ચપ્પુ, કાંટા વગેરેને રસોડાના અંદરના ખાનામાં ક્યારેય ન રાખો, પણ કોઈ ઊંચા સ્ટેન્ડ પર રાખો.
- ગેસની સગડી હંમેશા ગેસ સિલિન્ડરના ઉપરના ભાગમાં રાખો.
- *ગેસ સિલિન્ડર બદલતી વખતે બારી-બારણાં ખુલ્લાં રાખો. ગેસ લીક થવાની જરા પણ શંકા જાય, તો દીવાસળી અથવા લાઈટર લગાવશો નહી, સાથોસાથ વીજળીનું કોઈપણ સાધન ચાલુ- બંધ ન કરશો.
- *રસોઈ બનાવવાની શરૂઆત કરતાં પહેલાં બધી જ પૂર્વ તૈયારીઓ કરી લેવી જોઈએ, જેવી કે, શાકભાજી સમારેલાં હોય, મસાલા તૈયાર હોય, લોટ બાધ્યો હોય વગેરે. જેથી ઉતાવળે કંઈ કરવું ન પડે અને રઘવાટ ન થાય.
- *રસોડામાં પાણીની યોગ્ય વ્યવસ્થા હોવી જોઈએ. રસોઈ કરતાં દાઝી જવાય તો દાઝેલો ભાગ પાણીમાં બોળી દેવો અથવા તેના ઉપર ઠુંડું પાણી રેડવું. દાઝેલા ભાગને વધારે સમય સુધી પાણીમાં રાખવાથી બળતરા ઓછી થઈ જાય છે, પછી ડોક્ટરને બતાવો.
- *સોના-ચાંદીના દાગીનાને ચમકદાર બનાવવા તેને દસ મિનિટ અરીઠાના પાણીમાં ઉકાળો. ત્યાર બાદ તેને ઠંડા પાણીથી ધોઈ સાફ નરમ કપડાંથી લૂછી લેવાથી ફરક તરત જ ઊડીને આંખે વળગશે.
- *નેઈલપોલિશની બાટલીનું ઢાંકણ જામ થઈ ગયું હોય તો તેને ૩૦ થી ૪૫ સેકન્ડ હેરફાયરની સામે મૂકી રાખવાથી સરળતાથી ખૂલી જશે.
- *ચોખા ભરેલા ડબ્બામાં લસણની કેટલીક કળીઓ મૂકી રાખવાથી તેમાં ક્યારેય જીવાત નહીં થાય.
- *મરચાં સમાર્યા બાદ થતી બળતરા ઓછી કરવા હાથ પર થોડું દહીં અથવા હળદર ઘસવી.
- *પૂરીને વધુ સ્વાદિષ્ટ બનાવવા લોટ બાંધતી વખતે તેમાં ચારથી પાંચ સ્લાઈઝ પલાળેલા બ્રેડની પણ નાખવી.
- *બચેલા નાહવાના સાબુના નાના નાના ટુકડાને ભેગા કરી ગરમ પાણીમાં છૂંટી નાખો. હવે તેમાં થોડું ગ્લિસરીન નાખો. હાથ ધોવાનો સરળ અને સૌંદર્ય લિક્વિડ સોપ તૈયાર થઈ જશે.
- *તૂટેલા કાચના ટુકડાને ઉપાડવા બ્રેડનો ઉપયોગ કરવાથી હાથમાં ઈજા થવાની સંભાવના નહિવત્ થઈ જાય છે.
- *પ્લાસ્ટિકની ચીજો ગંદી થઈ જાય તો એને કેરોસીનથી સાફ કરવાથી એ નવા જેવી જ થઈ જશે.

- *પાલકનું શાક બનાવતી અખતે એમાં ચપટી ખાંડ ભેળવો. પાલકનો રંગ જળવાઈ રહેશે.
- *મીઠાઈ ઠંડી થાય એ પછી જ એલચી કે અન્ય કોઈપણ સુગંધીદાર પદાર્થ એમાં ભેળવો.
- *હેરહેરબ્રશને ગરમ પાણી કે ફટકડીના પાણીમાં સાફ કરવાથી એ નવા જેવું જ દેખાશે.
- *પોપકોર્ન બનાવતી વખતે તેલમાં થોડું મીઠું અને ગરમ મસાલો નાખવાથી એ સ્વાદિષ્ટ બનશે.
- વિનેગરની એલર્જી હોય તો એને બદલે લીંબુનો રસ વાપરી શકાય.
- *માંકડ તથા વંદાના ઉપદ્રવથી છુટકારો મેળવવા એ જગ્યાએ કપૂરનું તેલ લગાવાવું.
- *કપડાં પર તેલ-ઘીના ડાઘ પડી ગયા હોય તો એના પર બ્લોટિંગ પેપર રાખીને પછી પાતળું કપડું મૂકીને ઈસ્ટ્રી ફેરવવાથી ડાઘ દૂર થઈ જશે.
- *વાંદા, કીડ, માખી જેવી જીવાત દૂર કરવા માટે પાણીમાં ફટકડી ઓગાળીને એમાં કેરોસીનનાં બે – ત્રણ ટીપાં નાંખીને પોતું કરવું.
- *જરીવાળી સાડી પર ન્યુઝ પેપર મૂકીને ઈસ્ટ્રી કરવાથી જરી કાળી નથી પડતી.
- *પનીરને લાંબા સમય સુધી તાજુ રાખવા માટે તેમાં વિનેગરના થોડાં ટીપાં મેળવીને રાખો.
- *લીંબુનો રસ કાઢ્યા પછીની છાલને નાખ પર ઘસવાથી નાખ મજબૂત અને સુંદર બને છે.
- *લીંબુના રસમાં મીઠું નાંખીને કોગળા કરવાથી મોની દુર્ગંધ દૂર થાય છે.
- *બટાકાવડાના પુરણમાં અડદની દાળનો વઘાર કરવાથી વડા સ્વાદિષ્ટ બનશે.
- *દૂધપાક બનાવતી વખતે તપેલીમાં ઉંધી રકાબી મૂકવાથી દૂધ તળિયે ચોંટશે નહીં.
- *હોઠ પર લીંબુ – મીઠું ઘસવાથી કાળા પડી ગયેલા હોઠ ચમકદાર બનશે.
- *હોઠને ચમકીલા અને ભરાવદાર રાખવા માટે મધ લગાવવાથી ઘણો જ ફાયદો થશે.
- *બરફની ટ્રેમાંથી બરફ કાઢતી વખતે એકાદ બે ગાંગડા રહેવા દઈ બાકીનામાં પાણી ભરી મૂકતાં, બરફ જલદી બનશે.
- *કપડાં પર પડેલ પાનના ડાઘા કાઢવા માટે ચૂનો ઘસી, પછી બ્લીચીંગ પાવડર ઘસો, ડાઘ દૂર થશે.
- *તકીયામાં રૂ ભરતા પહેલાં, તેમાં બે ત્રણ કપૂરની ગોળીઓ મૂકવાથી માંકડ થશે નહીં, ઠંડક રહેશે.
- *સરસવનું તેલ માથે ઘસવાથી આંખોની જ્યોતિ વધે છે અને અકાળે વાળ સફેદ થતા નથી.
- *પીવાના પાણીમાં ફટકડીની પાંચ – છ ચક્કર ફેરવવાથી પાણીનો ડોળ નીચે બેસી જશે ને પાણી શુદ્ધ થઈ જશે.
- *સાંકડા મોં વાળી બાટલીને સાફ કરવા માટે તેમાં ચોખાના દાણા, ડિટજન્ટ પાવડર અને પાણી નાંખી વ્યવસ્થિત હલાવવાથી બ્રશ વગર જ બાટલી સાફ થઈ જશે.
- *મેઈક અપની ૩૦ મિનિટ પહેલાં, મુલતાની માટી, ચંદન પાવડર, ગુલાબજળ, લીંબુનો રસ મિક્સ કરી લગાડો, સૂકાવા દો, પછી ઘોઈ નાંખો, કાંતિ આવશે.
- *પનીરને લાંબા સમય સુધી તાજુ રાખવા માટે તેમાં વિનેગરના થોડાં ટીપાં મેળવીને રાખો.
- *બે ફોટાઓની વચ્ચે ટેલકમ પાવડર છાંટવાથી બંને ફોટા એકબીજા સાથે ચોંટશે નહીં.
- *વીજળીના બલ્બ – લાઈટ પર અત્તરનું પૂમડું ફેરવી દો, આખા રૂમમાં સુગંધ – સુગંધ થઈ જશે.
- *ગુલાબજાંબુ બનાવતી વેળા, તેના માવામાં થોડું પનીર નાંખવામાં આવે તો એ વધુ પોચાં અને સ્વાદિષ્ટ બને છે.
- *સંતરાની છાલને સૂકવીને, તેનો પાઉડર બનાવીને કેક કે બિસ્કીટમાં નાંખવામાં આવે તો તે સ્વાદિષ્ટ બનશે.
- *દૂધીનું શાક સ્વાદિષ્ટ બનાવવા તેમાં થોડો ચણાનો લોટ તેલમાં કે ઘીમાં શેકી શાકમાં નાખો.
- લીંબુનું શરબત સ્વાદિષ્ટ બનાવવા તેમાં આદુનો રસ અથવા શેકીને વાટેલું જીરું નાખો.

- ચાસણીનો મેલ કાઢવા માટે ચાસણી બનાવતી વખતે તેમાં થોડું દૂધ ઉમેરો. મેલ ઉપર આવી જશે.
 - કચોરી બનાવતી વખતે મેંદામાં એક ચમચી રવો અથવા સોજી નાખવાથી કચોરી સ્વાદિષ્ટ બનશે.
 - મિક્સ શાક બનાવતી વખતે એમાં થોડા મગફળીનાં દાણા કે તલ નાખવાથી શાક વધુ સ્વાદિષ્ટ બનશે.
 - શાકની ગ્રેવી ઘટ્ટ કરવા માટે મસાલાની સાથે થોડું કોપરાનું છીણ નાખો અથવા બાફેલા બટાટાનો છૂંદો નાખો.
 - ઘરમાં આઈસક્રીમ બનાવતી વખતે આઈસક્રીમની સામગ્રીમાં એક કે બે પીસ બ્રેડના ભેળવી તેને ફેંટી લો.
 - ઘઉંના ફાડાની ખીચડી બનાવતી વખતે એમાં મિક્સ વેજીટેબલનાં ઝીણાં ટુકડા તેમાં ઉમેરો સાથે લીલા વટાણા અને લીલી તુવેરનાં દાણા, ડુંગળી અને નાનું ટામેટું ઉમેરો. ફાડાની ખીચડી સ્વાદિષ્ટ બનશે.
 - શાકભાજી બાફતી વખતે તેમાં રહેલાં વિટામિન પાણીમાં ભળી જતાં હોય છે માટે તે પાણી ફેંકી દેતા તેને ઉપયોગમાં લઈ શકાય.
 - કોઈપણ કઠોળને ફણગાવવાથી તેમાં વિટામિન 'સી'નું પ્રમાણ વધી જાય છે તેથી તેનો ખાવામાં છૂટથી ઉપયોગ કરો.
 - બટાટાની ક્રીસ્પી બનાવવા ચીપ્સ કાપીને એક કલાક ઠંડા પાણીમાં રાખો. ત્યારબાદ તેને પાણીમાંથી કાઢી કપડામાં સૂકી કરી પછી તળો.
 - નવા બટાટા બાફતી વખતે તેમાં થોડાંક ફૂદીનાના પાન ઉમેરવાથી કાદવની ગંધ જતી રહેશે અને શાકમાં ફૂદીનાની સુગંધ ભળશે.
 - લીલા મરચાને વાટી તેમાં થોડીક હળદર ભેળવી એરટાઈટ ડબ્બામાં મૂકવાથી મરચાં લાંબો સમય તાજ રહેશે.
 - છોલેલા બટાટાને સાચવવા પાણીમાં 1 કે 2 ટીપાં સરકાના ભેળવી ફ્રિજમાં મૂકવાથી બટાટા બગડશે નહીં.
- *માખણમાંથી ધી બનાવીએ તે પછી ધી કાઢી લીધા પછી વઘેલા કિટામાં એક ગ્લાસ પાણી રેડી તેને ગરમ કરવું તે ઠંડુ પડે પછી ફ્રિજમાં મૂકી દેવું ઉપર ધીનું પંડ બાઝી જશે.
- *ડુંગર પર્વત ઉપર ચડતી વખતે કોસમાં ચડતા થાક લાગતો નથી. જલદી ચડાય છે.
- *રોટલીનો લોટ વહેલો બાંધીને ફ્રીટ ડબ્બામાં મૂકી રાખવો પછી લોટ કાઢીને રોટલી બનાવતા તે સરસ વણાય છે અને પોચી થાય છે.
- *વઘેલા જાડા અટામણના લોટથી અથવા જુવાર કે ચોખાનો લોટ પ્લેટફોર્મ ઉપર અથવા જે જગાએ તેલ ઢોળાયું હોય ત્યાં નાખીને ઘસી કાઢવાથી ચીકાશ જલ્દીથી નીકળી જાય છે અને ચોખ્ખું થાય છે.
- *બરણી તથા ડબ્બામાંથી ગોળ કાઢતી વખતે હાથ ભીનો કરીને કાઢવાથી હાથ પર ગોળ લાગતો નથી.
- *થાળીમાં લોટ બાંધતી વખતે તેની નીચે નેપકીન અથવા જાડો કટકો મૂકવાથી લોટ બાંધવામાં સરળતા રહે છે.
- *અથાણાના મસાલામાં 500 ગ્રામ મેથીના મસાલામાં એક વાડકી લગભગ 200 ગ્રામ ખાંડ નાખવાથી કેરી ઝાંખી નથી પડતી અને કડક રહે છે.
- *ઢોકળાનું કે આથાવાળું ખીરું વઘેલું હોય તેને પ્લાસ્ટીકના ડબ્બામાં ભરીને ફ્રિજમાં મૂકવાથી ખટાશ પડતી નથી.
- *ચાંદીની વસ્તુ સાફ કરવા માટે કોસ્ટીક સોડાનો ઉપયોગ કરવાથી સરસ થાય છે.

- *નાહવાના સાબુની વઘેલી નાની ચપતરીને મોજાની અંદર મૂકી તેને શરીર પર ઘસવાથી મેલ સારા પ્રમાણમાં દૂર થાય છે અને ચામડી ચોખ્ખી થાય છે. ખાસ કરીને પગની પાની તથા આંગળીઓને તેનાથી સાફ કરવી જોઈએ.
- *ભારે મોંઘી સાડી જેવી કે પ્યોર સીલ્કની અથવા ચાલુ સીલ્કની સાડીને જો ઘેર ધોવાની હોય તો કપડાં ધોવાને બદલે નાહવાના સાબૂથી ધોવાથી સાયનીંગ ઝાંખી થતી નથી અને સરસ રહે છે.
- કાંદા સમારતી વખતે આંખમાંથી પાણી ન નીકળે એ માટે તેને પાણી ભરેલા બાઉલમાં ડૂબાડી રાખવા.
- ફલાવરવાઝમાં સજાવેલાં ફૂલને મધમાખી કે અન્ય જીવતાથી બચાવવા તેના પર કાંદા ડૂબાડવા વપરાયેલું પાણી છાંટવું.
- ફલાવર સમારતી વેળા તેમાં ભરાયેલી ઈંચળો ઘણી વાર નાકે દમ આણી દેતી હોય છે. તેથી ફલાવર સમારતાં પહેલાં મીઠાના ગરમ પાણીમાં થોડી વાર ડૂબાડી રાખો. મીઠાનું પાણી તેમાં છુપાયેલી ઈંચળોને બહાર આવવા મજબૂર કરી દેશે.
- *પુલાવ કે બિરયાની બનાવતા ભાતનો એકેક દાણો છૂટો રહે તે માટે ભાત બનાવતી વખતે તેમાં થોડું લીંબુ નીચોવી દેવું.
- દીવાલ પર લાગેલા શાહીના ડાઘ દૂર કરવા તેના પર કોલગેટ ટૂથપેસ્ટ લગાડી બ્રશથી ઘસવું.
- સમારેલી મેથીની ભાજીમાં થોડું તેલ નાખી એર ટાઇટ કન્ટેનરમાં ફિઝરમાં મૂકી દેવાથી તે લાંબો સમય તાજી રહે છે.
- ડબ્બામાં મૂકી રાખેલા ઈલાસ્ટિક રબર બેન્ડ ગરમીથી ઓગળીને એકબીજા સાથે ચોટી ન જાય એ માટે ડબ્બામાં થોડો ટેલુકમ પાઉડર છાંટવો.
- કોઈ પણ વસ્તુ પર લાગેલા કાટના ડાઘ દૂર કરવા તેને કોકા કોલામાં ડૂબાડેલા ખરબચડા સ્પન્ડ્યથી ઘસવી. કોકા કોલામાં રહેલું ફોસ્ફોરિક એસિડ કાટને સરળતાથી દૂર કરી દે છે.
- *અથાણાની બરણીને પાણીમાં પલાળેલી માટીનો થર અંદર અને બહાર લગાડવો અને તડકામાં બે-ત્રણ દિવસ બરણી રાખવી. પછી સાબુથી ધોવાથી જૂના અથાણાની વાસ જતી રહેશે.
- *ડુંગળી કાપેલી છરીની વાસ દૂર કરવા કાચા બટાકાનું અડધિયું ફેરવવું. આથી વાસ જતી રહેશે.
- *તવો, પેણી જેવા લોખંડના વાસણોને ભાતના ઓસામણમાં ચાર-પાંચ કલાક પલાળી રાખવાં અને પછી ઘસવાથી કાટ નીકળી જશે અને સ્વચ્છ થશે.
- *ત્રણથી ચાર ચમચી રાઈનું તેલ પાણી ભરેલા બાઉલમાં નાંખી એ બાઉલ રૂમમાં રાખવાથી મચ્છરનો ઉપદ્રવ નહિ થાય.
- *પેપર ભીનું કરીને તેમાં ભાજી વીંટાળી રાખવાથી ભાજી 1-2 દિવસ સુધી સારી રહે છે.
- *સમારેલા રીંગણાં મીઠાના પાણીમાં રાખવાથી કાળાં નહિ પડે.
- *સફરજનના કટકા ઉપર લીંબુનો રસ નાંખવાથી રંગ બદલાતો નથી અથવા થોડું દૂધ ભેળવેલા પાણીમાં રાખવાથી બ્રાઉન થતાં નથી.
- *ટામેટાં, મૂળા, બીટ, ગાજરને મીઠાના પાણીમાં રાખવાથી તાજા રહેશે.
- *ભાત ઢીલો હોય તો ઉપર બ્રેડની સ્લાઈસ મૂકવી, પાણી ચૂસાઈ જશે.
- *ચોખા જૂના હોય અને મીઠાશ જતી રહી હોય તો ચોખા બફાય પછી 1 ચમચી ખાંડ અને 1 ચમચી ઘી નાંખી સીજવા મૂકવા. આથી મીઠાશ આવી જશે.
- *સીંગદાણા શેકતા પહેલાં પાણીનો હાથ લગાડી પછી શેકવાથી કડક શેકાશે.
- *રોટલીના ફૂલકા બનાવતી વખતે 1 કપ ઘઉંના લોટમાં 1 ચમચી ચોખાનો લોટ ભેળવવાથી ફૂલકા પોચા થશે.