

Wenke Wat Werk.

Aartappels - Aartappels kan in koel grond begrawe word om langer te hou.

Eiers - Rou eiers kan in meel gehou word waar dit met 'n konstante temperatuur en feitlik geen lug tot 3 weke goed sal hou. (indien rou en gaar eiers deurmekaar raak, kan dit uitgesorteer word deur dit tussen die voorvinger en duim to laat tol. Die wat swenk is rou. Die wat mooi tol, is gaar.)

Geskenk-Wenk

As jy sonder geskenkpapier vir 'n klein geskenkie sit, onthou dat 'n mooi veelkleurige papier-servet as plaasvervanger kan dien.

Geur teen goggas

As jy snags gepla word deur muskiete of deur muggies in die veld, smeer laventelolie aan jou arms en bene. Dit ruik nie so onaangenaam soos sommige insekweerders nie - en dit werk.

Grasvlekke

'n Grasvlek kan verwyder word deur dit liggies met bloekomolie te vryf.

Kamp kunsie

Gebruik leë plastiek-filmhouertjies vir sout en peper as jy gaan kampeer. Druk gaatjies in die dekseltjies met 'n warm breinaald. Jy kan ekstra dekseltjies sonder gaatjies gebruik om die houers te vervoer - veral in 'n rugsak.

Kits-braaihoender

As jy hoenderporsies wil braai, voorkom dat dit uitdroog deur dit eers gedeeltelik in die mikro-golfoond gaar te maak. Daarna is dit nie nodig om dit so lank op die kole te braai nie.

Kleur en geur

Maak jou volgende sponskoek geuriger en met meer kleur deur 'n eetlepel vlapoeier by die koekmeel te voeg.

Koek sonder krake

Voeg 'n teelepel margarien by jou kooksjokolade as jy 'n koek daarmee versier. Dit sal voorkom dat die sjokoladelaag kraak wanneer jy die koek sny.

Kryt roes uit

Hou 'n stafie bordkryt in jou juwelekissie om vogtigheid te absorbeer wat die metaal voorwerpe laat aanslaan veral as jy naby die see woon.

Lastige lipstif merk

Raak ontslae van 'n lipstifmerk op 'n kledingstuk deur die kol met petroleumjellie te vryf voordat jy dit was.

Maklike melkskommel

Maak twee piesangs fyn in 'n voedselverwerker saam met melk en voeg dan vanieljroomys by vir 'n heerlike melkskommel.

Maklike omskakelings

250 ml - 1 k

180 ml - 3/4k

125 ml - 1/2 k

60 ml - 1/4 k
15 ml - 1e
5 ml - 1 t
2 ml - 1/2 t
1 ml - 1/4 t

Netjiese naalde

Hou jou breinaalde netjies bymekaar deur elke paar in 'n aparte koeldrankstrooitjie te glip.

Opgekikker met kerrie

Verleen 'n tikkie kleur en geur aan gewone wit rys deur twee teelepels kerriepoeier by die kookwater te voeg. Dit lyk en smaak heerlijk anders.

Plan met die pan

As jy weer sjokolade in 'n pan wil smelt, smeer eers die bodem met 'n lagie botter of margarien. Sodra die sjokolade gesmelt het, sal dit makliker uit die pan vloei sonder dat 'n klomp aan die bodem vaskleef.

Reg in 'n oogwenk

As jou oogmaskara begin klonterig word, laat staan die potjie in 'n koppie warm water vir 'n paar minute om dit weer bruikbaar te maak.

Semels teen slakke

Hou slakke weg van jou kosbaarste plant deur semels rondom die plant te strooi.

Smaaklike sampioene

Vir 'n smaaklike bykos as jy braai, smeer knoffelbotter oor heel sampioene, draai toe in foelie en bak oor die kole.

Sop - Sop kan weer lewe kry deur 'n bietjie rooibos tee by te voeg om dit 'n meer rooi kleur te gee. Maak 'n rooibos konsentraat deur stadig te kook, 3 sakkies of rooibos tee in 'n koppie water, vir ongeveer 20 minute. Verkoel, sif en hou in die yskas tot benodig.

Staan stewig

'n Plastiek-patootafel wat maklik rondskuif, kan stewiger gemaak word indien die pote hol is. Haal die blad af en gooi droë sand in die hol pote.

Taai probleem

Koek of bolletjies wat met taai stroop of versiersuiker bedek is, is geneig om vas te kleef aan die papiersak waarin hulle geplaas word. As jy hulle sonder sukkel wil uithaal, maak die papier met 'n bietjie warm water nat aan die buitekant. Die versiersuiker bly dan aan die koek of bolletjie kleef waar dit hoort.

Tee/koffie vlekke

Tee- en koffievlekkie kan van koppies en bekere verwyder word deur die merke met tandepasta to vryf en dan deeglik of te spoel.

Vaas-vlekke

Raak ontslae van watervlekke in 'n glas-blomvaas met hierdie goedkoop wenk. Frommel klam koerantpapier op en druk dit lossies in die vaas. Laat oornag staan en spoel net die volgende oggend met seepwater uit. Die vlekke het verdwyn.

Van kop tot tone

Hou skoongewaste tekkies langer skoon deur hulle met 'n dun lagie haarsproei te bedek sodra hulle droog is. Die sproei beskerm die skoene teen vlekke en kolle en bly so langer skoon.

Vars soos 'n komkommer

Hou 'n komkommer komkommervars nadat jy dit gesny het. Bedek die snykant met aluminium-foelie, steek die ongeskonde punt in 'n glas water en hou in die yskas.

Viesige visreuk

Om ontslae te raak van 'n visreuk aan skottelgoed, voeg 'n halwe teelepel mosterd by jou skottelgoedwater.

Voedsel kleursel - Gekonsentreerde Rooibos maak 'n uitstekende, natuurlike voedsel kleursel. Maak 'n rooibos konsentraat deur stadig te kook, 3 sakkies of rooibos tee in 'n koppie water, vir ongeveer 20 minute. Verkoel, sif en hou in die yskas tot benodig.

Vrieskas - Wanneer die vrieskas buite werking is as gevolg van bv. 'n kragonderbreking en vleis begin ontdooi, spoel dit so gou moontlik in asyn en maak dit gaar. In of voor 'n noodtoestand is dit raadsaam om net gaar vleis te bevries aangesien dit langer as rou vleis goed hou. Sulke vleis behoort ook net op die basiese manier gaar gemaak te word soos met kook, stowe, braai en potbraai, sonder bykomstige groente, en veral nie sampioene nie.

Wondergom - Werk weer met Vaseline

Wondergom wat begin hard word, kan weer bruikbaar gemaak word deur 'n klein bietjie petroleumjellie daardeur te knie. Die oorspronklike kleefbaarheid en soepelheid sal terugkeer.