**Aklınızda Bulunsun**

**Tıkalı Lavabolar**

Mutfakta karşılaşabileceğimiz küçük aksaklıklardan birisi de tıkalı lavabodur. Elimizde lastik pompa, dakikalarca açmak için uğraşırız ya da pahalı kimyasal ürünlerden almak zorundayız. Fakat bu işin kolay bir yöntemi var: Kaynar sodalı suyu tıkalı delikten dökerseniz hemen açıldığını göreceksiniz.

**Kavanozun kapağı açılmıyorsa**

Evde cam kavanozları reçel, konserve yaptığımızda kullanırız. Hatta daha sağlıklı olduğu için çoğu gıdayı cam kavanozda saklarız. Kolayca kapattığımız kapaklar bazen sıkışır ve açılmazlar. Oysa kapağı biraz ocak ateşine tutarsanız kolayca açılır. Kaynar su dolu bir kabın içine kavanozu koyarak da aynı sonucu elde edebilirsiniz. Bazen kavanozun altına elimizle kuvvetlice vurmak da işe yarayabilir.

**Vitamin deposu karnabahar**

Az kalori, bol mineral ve vitamin içeren karnabahar, kış sebzelerinden biridir. Bu güzel görünümlü sebzelerde saç ve cildin dostu olan A vitamini, C ve E vitaminleri ile selenium bulunur. Ayrıca bağırsakları yumuşatıcı etkisinin yanında iltihap giderici, kanı temizleyici, romatizma ağrılarını giderici özelliğe de sahiptir. Çok sağlıklı olduğu gibi çok kokulu olan karnabaharı pişirirken, beyaz rengini korumak ve kokusunu gidermek için bir önerimiz var: 2 kaşık un ve yarım limon suyunu ilave ederek karnabaharlarınızı kokusuz pişirin.

**Tavuk haşlarken**

Tavukla hazırlanan yemeklerde farklı lezzetler arayanlar için birkaç önerimiz olacak: Tavuğu haşlarken içine 1-2 defne yaprağı birkaç tane çekilmemiş karabiber ve yarım limonu, suyuna ilave edin. Limonun kabuğunu da içine atın. Limon suyu tavuğun hem çabuk pişmesini hem de suyun bembeyaz olmasını sağlayacaktır. Karabiber ve defne yaprağı ise hoş bir koku verecektir.