

ついて



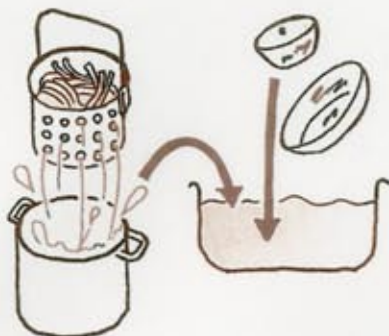
パスタのゆで汁で 食器の汚れを落とす

洗剤を使わず食器をキレイにしましょう。

パスタのゆで汁は捨てずにとっておき、食べ終わった食器はゆで汁を使って洗いましょう。ゆで汁が油汚れを吸着するため、洗剤を使わなくても油でベタついた食器がキレイになります。ゆで汁が熱いほうが汚れ落ちはいいですが、ヤケドには十分注意しましょう。

1 パスタのゆで汁を 取っておく

ゆで汁を捨ててしまわずに、大きめのボウルなどに取っておきます。食べ終わったお皿を、ゆで汁につけます。



2 ゆで汁で食器を洗う

食器洗い用のスポンジで、お皿を洗います。ゆで汁にふくまれるサポニンという成分が食器の油汚れを浮かせます。ベタつきがなくなったら、水で洗い流しましょう。

ついて



卵の殻を 口の狭い容器洗いに使う

洗にくいピンがキレイになります。

卵料理をしたときの卵の殻を、口が狭いピンや洗にくいペットボトルを洗うのに活用しましょう。水の量は、殻が隠れる程度にします。食器洗い用の液体石鹸を少量入れて、ピンをよくふりましょう。

1 卵の殻を砕く

卵の殻を細かく砕き、口の狭いピンなどの容器の中に入れます。水と液体石鹸は、卵の殻よりも少し多めがいいでしょう。



2 容器をふる

卵の殻と水、液体石鹸が入った容器をふります。泡立って汚れが落ちたら、容器をよく水洗いしましょう。