**清洁小妙招**

武进区漕桥小学 蒋丽

生活中，很多的人清洁一些东西的时候总是会有这样那样的烦恼，比如说地永远拖不干净，总是有污渍，水果怎么洗感觉都不掉细菌，很多的小死角老是有灰尘，总之，关于清洁的一些问题，总是萦绕在我们的身边，今天，小编就带大家来学习几个关于清洁的一些小妙招，收藏起来一定很实用。

厨房里因为天天都要做饭，所以油渍很大，不管是墙上还是地板上都会有油渍，但是去清理的时候总是清理不干净，这时候我们只需要在清洗前将抹布上抹上一点醋，然后清洗一遍后再次用清水清洗抹布，然后再擦一下就好了。厨房的地板也是一样，将醋倒在拖把上，拖完之后，再用清洗过的拖把拖一遍，油渍就不见了。

吃青椒一定要注意，不要再按照之前的习惯，清洗的时候只是将它掰成两半或者直接去洗。这样其实是洗不干净的。因为青椒的长相和他的形状导致它所接收的农药基本上都会累积在凹陷的果蒂上，所以再次清理青椒的时候一定要讲过蒂清理掉再清洗，这样才吃得更健康。

很多怀孕的人吃水果是非常的讲究的，但是也很担忧水果上的细菌到底有没有清洗掉。为了孩子，一定不要怕麻烦，为了健康，更不要怕麻烦，清理水果的时候你可以先冲洗表面，然后往手里挤一些牙膏在手上搓匀，把水果放在手中，轻轻的搓揉，然后再过一下清水，就能够放心的去吃了。

买回来的东西很多都带标签，用手去抠的时候总是会抠不干净，这时候你有两种方法，一种是冷方法，你可以把这些带有标签的东西放到冰箱内，冰一段时间后，再拿出来这样就会很轻松的撕下来。还有一种方法就是热方法，就是用吹风机吹热一下再撕，这样就会一点痕迹都没有了。

很多的家庭用的都是不锈钢的锅，用这种锅很容易沾污垢，而且一旦沾上了污垢就很难清洗，这时你就可以把你吃过的菠萝，削下来的皮放到锅中，再加上一些清水，打开或煮到沸腾，大约烧了近20分钟左右，就可以关火了，然后再冷却到适合的温度，拿出来就可以了，污垢基本上就没有了