



整版圖片：FOTOLIA

# 蛋殼妙用多

文 | 黃詩錚

雞蛋是家中最常用到的料理食材，營養價值非常高，深受大眾喜愛。然而，常常隨手即丟的雞蛋殼，却被浪費了。其實，如果將雞蛋殼「廢物利用」，您會發現生活中很多小問題，它都可以輕易解決。

## 植物肥料

蛋殼含有豐富鈣和磷，對植物來說可是非常營養的肥料。只要做完雞蛋料理，將蛋殼丟在盆栽裡，可以幫助植物長得更茂盛。

## 保溫杯清洗

日常生活常用到的保溫杯，有時候因為泡茶，而留下難洗的茶漬。一般刷子由於角度問題，很難清洗乾淨。此時，我們可以利用碎的蛋殼放入保溫杯裡，在加入一點清水，將杯蓋鎖緊，將保溫杯搖晃三分鐘之後，就可以輕鬆將茶漬或水垢清除掉。



碎蛋殼可以輕鬆將茶漬或水垢清除掉。



碎蛋殼用來鍋具清洗，也非常合適。



## 鍋具清洗

碎蛋殼由於細小且尖銳，用於鍋具清洗也是非常合適。只要將碎蛋殼放入鍋具，再用鋼絲球來清洗，不管是鍋內壁或是鍋外壁的污垢都可以輕鬆去除。

## 陶瓷器皿

將蛋殼研磨成粉，可以用來當去汙粉，專門清潔陶瓷器皿。

## 漏斗

當身邊沒有漏斗時，可利用蛋殼來完成，將蛋殼戳一個小洞，就可成為一個小漏斗。

## 防蟲粉

將蛋殼放入烤箱烘烤至燒焦，研磨成粉末，撒在居家四周的牆角、排水口、蟲子出沒的地方，可以達到驅蟲的效果。原理是因為蛋殼中的鈣與磷燃燒後會產生一種氣味，是蟲子害怕的氣味。

## 生火材料

將蛋殼搗碎，再用紙包好，可以替代火種。

## 清理水管

將碎蛋殼放在排水孔上，能有效降低水管被異物阻塞的機率，並且蛋殼能自行分解與清潔水管內的污垢。

## 淡化咖啡苦味

將咖啡過濾紙放入一個蛋殼，能有效減少咖啡苦澀滋味。再利用使用過的咖啡渣、蛋殼及濾紙，作為堆肥原料，形成綠色循環。

## 蛋殼薄膜療法

在廚房為家人準備晚餐時，如果不小心被切傷或燙傷，也不要著急，對於切傷、燙傷等皮膚外傷，可用蛋殼內側的薄膜敷在傷口處，大約十天時間就會癒合。除此之外，還可以止痛。

## 自製清潔液

將蛋殼放入水中煮五分鐘，再將蛋殼撈掉，這種蛋殼水能將衣服洗的非常乾淨。



## 廚房去除異味小訣竅



文 | 黃詩錚

冰箱裡如果經常堆放很多食物，容易造成異味產生，更令人困擾的是，這些異味還會附著在其他食物上。如何有效去除冰箱異味，這裡有三個方法。

### 白醋

白醋是去除異味的廚房用品。將白醋倒在容器裡，用保鮮膜封住容器口，再用牙籤戳上一點小洞。直接將容器放入冰箱，可以長達一個月的時間讓冰箱不會再有異味產生。

### 茶葉

將泡過的茶葉放在烤箱或微波爐烘乾，再放入冰箱內部出風口，約4天更換一次，能有效去除冰箱異味。

### 檸檬皮、鳳梨皮、橘子皮

天然的最好！利用水果的芳香來去除冰箱異味。將榨汁完的檸檬皮直接放入冰箱，就是天然的除臭劑。將鳳梨皮曬乾，放入冰箱冷藏區，冰箱內就會充滿鳳梨的芳香氣息。夏天使用鳳梨皮，冬天使用橘子皮，一年四季都有可替換的天然除臭劑。

## VISION TIMES

一杯咖啡，  
跟隨著濃濃的香氣，  
與我們一同進入閱讀時光。



全球電子報 e-paper.kanzhongguo.com  
全球網站 中文 www.secretchina.com | 英文 www.visiontimes.com

看中國