



6大洗衣误区 你中招了吗

■ 晓月

相关链接

7招教你正确洗衣

1. 先浸泡后洗涤。洗涤前,先将衣物在洗涤剂溶液中浸泡10~14分钟,让洗涤剂与衣服上的污垢起作用,然后再洗涤。这样,可使洗衣机的运转时间缩短一半左右,电耗也就相应减少了一半。

2. 分色洗涤,先浅后深。不同颜色的衣服分开洗,不仅洗得干净,而且洗得快,比混在一起洗可缩短1/3的时间。

3. 先薄后厚。一般质地薄软的化纤、丝绸织物,四五分钟就可洗干净,而质地较厚的棉、毛织品要十几分钟才能洗净。厚、薄衣物分开洗,比混在一起洗可有效地缩短洗衣机的运转时间。

4. 用水量适中。水量太多会增加洗衣机波盘的水压,加重电机的负担,增加电耗;水量太少则会影响洗涤时衣服的上下翻动,增加洗涤时间,使电耗增加。

5. 正确掌握洗涤时间,避免无效动作。衣服的洗净程度如何,主要与衣服上的污垢、洗涤剂的品种和浓度有关,而同洗涤时间并不成正比。超过规定的洗涤时间,洗净度也不会有大的提高,而电能则白白耗费了。

6. 程序合理。衣物洗后最好将衣物甩干,挤尽脏水,这样,漂洗的时候就能缩短时间,并能节水省电。

7. 洗衣最好用集中洗涤的办法。一盆兑好洗涤剂的水可以连续洗几批衣物,洗涤剂可适当增添。全部洗完后再逐一漂清。这样既可省电、省水,也能节省洗涤剂和洗衣时间。

误区4

增白即干净

很多洗涤剂产品中添加了荧光增白剂,使衣物在清洗后显得透亮干净,看上去很白。增光增白剂是一种吸收紫外线可呈现荧光的化学增白染料,它进入人体后,不像普通的化学成分那样容易被分解,而是和人体中的蛋白质迅速结合,很难排出体外,这样无疑加重了肝脏负担,而且荧光剂对人体皮肤极易产生刺激。有些人以为衣物增白后不但亮丽,而且干净无菌,这完全是一种误解。

误区5

洗涤剂放得越多效果越好

很多人以为洗涤剂放得越多,衣服洗得越干净,其实这是一种错误的观念,因为当水中的洗涤剂分量达到饱和时,多余的洗涤剂并不能增加清洁力。要高效、节省地使用洗涤剂,必须根据洗衣时的用水量,取用适当的分量使用。

误区6

力度越大清洁效能越高

很多人认为,在洗涤衣物的过程中,力度越大清洁效能就越高,这是个错误观念,因为力度太大会破坏衣物纤维。事实上,通过衣物洗涤剂中的表面活性剂等成分产生的化学效能,再配合适当的动力,就可以去除衣物纤维中的污垢了。

误区1

浸泡时间越长越容易清洗

这种说法很不科学,因为衣物浸泡时间过长,大部分织物会发生水解作用,从而降低衣物的寿命。一般来说,浸泡10~15分钟最为适宜。

误区2

各种衣物一起洗

有些人习惯把换下来的衣物,不论外衣、内衣还是袜子全部扔到洗衣机里或是泡在盆里,这样会使衣物变得更脏。穿过的衣物携带多种细菌,

如葡萄球菌、大肠杆菌等。暴露在灰尘中的外衣也有无数细菌,包括一些强力致病菌,如金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌等。据统计,每平方厘米的面积上有10~100个微生物,即使用洗涤剂清洗,也只能去除80%的细菌,漏网的细菌还会造成交叉感染。因此,在浸泡和洗涤衣物时,一定要内衣、外衣分开洗涤。

误区3

洗涤剂泡沫丰富去污力强

传统的洗衣观念认为,泡沫越多去污能力就越强,衣物才洗得干净。实际上,高泡沫的洗涤剂很难漂洗干净,漂洗时不仅费时、费水,而且洗涤后的衣物发硬,穿着时可能会刺激皮肤,引起瘙痒。另外,高泡沫的洗涤剂还会损坏滚筒洗衣机。现在很多品牌都推出了低泡沫的洗涤剂,不仅不影响去污力,而且容易漂洗干净。

生活小常识

如何泡好一杯柠檬水

■ 丁一

柠檬中含有丰富的维生素C以及柠檬酸及类黄酮等化合物,很多人平时喜欢用柠檬泡水喝,但你知道怎样才能泡出一杯优质的柠檬水吗?

要想泡出一杯优质柠檬水,必须选择新鲜的柠檬。新鲜的柠檬皮中含有更多的类黄酮物质,无论是橙皮甙还是柚皮甙等,这些物质更有益于我们的身体健康。

泡柠檬水时水温很重要。水温太低泡不出柠檬的独特香味;沸水泡会感觉到苦味,因为高温会导致更多的苦味物质溶出,综合考虑,建议选用60~70℃的白开水泡柠檬最为合适。

泡柠檬水的容器很重要。泡柠檬水时应选用玻璃杯,切勿用塑料杯。由于柠檬中含有大量柠檬酸,柠檬皮中还含有脂溶性精油,泡的过程中如果使用塑料杯,很容易发生酸溶解塑料的情况,对健康不利。

柠檬水一定要淡,不酸不涩,有着淡淡柠檬清香最为适宜,也可以加蜂蜜或少量糖中和酸味,降低对胃肠的刺激。

需要注意的是,不是所有人都适合喝柠檬水,这是因为柠檬中含有大量柠檬酸,多喝会伤胃,不注意的话还会腐蚀牙齿。柠檬水不能空腹喝,长期空腹食用会使脾胃受伤,对于胃病患者来说在饮用上要更加小心,注意用量,一般每天喝一杯就足够了。另外,柠檬水饮用完最好漱口,避免腐蚀牙齿。



生活厨房

四川名菜——樟茶鸭

樟茶鸭属熏鸭的一种,制作考究,要求严格,成菜色泽金红,外酥里嫩,带有樟木和茶叶的特殊香味,是四川的传统名肴之一。

主料:

洗净的鸭子1只(重1500克左右),花椒52克,味精1克,胡椒粉1.5克,绍酒、盐、醪糟汁各50克,芝麻油15克,熟菜油100克,锯木屑500克,柏树叶750克,樟树叶50克,茶叶、樟木屑各适量,葱花1.5克,甜面酱少许。

做法:

1. 将洗净的鸭子加上少量花椒和盐抹匀,腌制4小时左右捞出,再放入沸水中,鸭皮烫紧后取出,晾干水汽。

2. 取用锯木屑500克、柏树叶750克、樟树叶50克和剩余的花椒拌匀,放入熏炉内点燃起烟,以竹制熏笼罩上。把鸭子放入笼中,熏10分钟后翻面,熏料中再加茶叶和樟木屑,再熏10分钟,至鸭皮呈黄色时取出。

3. 将绍酒、醪糟汁、胡椒粉、味精调成汁,均匀抹在鸭皮及鸭腹中,将鸭子放入大蒸笼内,蒸2小时,取出晾凉。

4. 炒锅上旺火,下菜油烧至八成热,将鸭子放入炸至鸭皮酥香捞出,刷上芝麻油。

5. 将鸭子切成3厘米长、1.5厘米宽的小条装盘,鸭皮朝上盖在鸭颈上,摆成鸭形。上桌时将麻油与甜面酱调匀,撒上葱花,分装成两碟,围在鸭子的四边佐食。

