

# 

먹다 남은 피자 보관부터 바세린 립밤 만드는 방법까지. 생활 속 유용한 정보를 알아두면, 다양하게 활용할 수 있다.

#### ◈ 먹다 남은 피자 보관하기

피자 2조각을 엇갈려서 배치하면 사진처럼 직사 각형 모양으로 만들 수 있다. 조각마다 포장하기 귀 찮을 때 간단하게 사용할 수 있으며, 조금 더 확실 한 상태로 보관하는 것을 원한다면, 랩을 한번 싸서 지퍼백에 넣어 보관하면 완벽하다.



#### ◈ 통조림 뚜껑 안전하게 열기

통조림은 뚜껑을 잡아 당기는 과정에서 손이 다칠 수 있다. 숟가락이나 포크 등을 고리에 걸고 지렛대의 원리를 활용하면 쉽고 안전하게 뚜껑을 열수 있다.

## ◈ 컵 찌든 때 제거하는 방법

평소 커피와 차를 즐겨 마신다 보면, 컵 아래에 찌든 때가 껴서 잘 닦이지 않는 경우가 있다. 치약의 세 정력을 높여주는 주요 성분 중 하나인 연마제는 찌든 때를 제거하는 데 효과적이다. 치약을 활용하면, 욕실이나 주방, 컵 등의 찌든 때 제거에 좋다.





## ◈ 사과 껍질로 후라이팬 청소하기

사과 껍질을 활용하면 후라이팬의 그을린 부분이 나 이물질 제거, 기름때 제거 등을 손쉽게 할 수 있 다. 사과 껍질을 후라이팬에 넣고 꿇여주기만 하면 된다.

### ◈ 식초로 전자레인지 청소하기

식초를 활용하여 전자레인지를 깨끗하게 청소할 수 있다. 식초와 물을 1:4 비율로 섞은 후 전자레인 지에 4분이상 돌립니다. 그리고 행주나 키친타올로 내부를 깨끗하게 닦아주면 된다.



## ◈ 삶은 달걀 껍질 쉽게 까기

삶은 달걀은 아침 간편식으로도 좋은 건강 식품

이다. 몸속에서 소화-흡수되는 아미노산(단백질을 구성하는 기본 단위)의 양을 기준으로 평가할 때 계 란은 최고급 단백질 식품으로 손꼽힌다. 하지만 껍 질을 까기가 귀찮을 때가 있다. 이럴 땐 유리병에 물 과 함께 넣고 10초 정도 흔들어 주면 껍질이 쉽게 벗겨진다.

#### ◈ 바세린 립밤 만들기

쓰다 남은 립스틱과 바세린을 활용해서 바세린 립 밤을 만들어 작은 용기에 담아서 휴대하고 다니면서 사용할 수 있다. 용기에 바세린과 립스틱을 1:1 혹은 2:1 비율로 담고, 드라이기를 이용해 녹이면서서 어준다. 그 후 냉동실 안에 넣고 20분 정도 얼려주면 손쉽게 바세린 립밤을 만들 수 있다.



## ◈ 화장실 거울 김 서림 없애기

욕실 거울에 김 서림이 발생하는 이유는 바로 응 결 현상 때문이다. 종이 타월 등에 면도 크림을 묻 혀서 거울에 닦아주면 김 서림을 방지할 수 있다.



