

居家多一些细节

生活多一点舒适

□张保辰 文/摄

在居家生活中,我们常常习惯于一些看似普及的设计和工具。然而,细心审视,便可能察觉出一些设计缺陷或不合理之处。从浴室暖风机到可抛式马桶刷,再到硅藻土调料勺,这些新式居家用品展示了生活理念更新对居家生活的影响。同时,如何处理废油和合理储存调料也是社交平台上常见的热点话题。生活若是日复一日如“代码”般运行,不免单调。通过将这些日常细节一点点优化,我们或许就能解锁更为舒适的生活方式。

1 安装浴室暖风机

曾经,浴霸在浴室里“独领风骚”。不过,这一看似普及的浴室设备却隐藏着一些不合理之处。

浴霸主要依靠灯泡产生的热辐射来达到取暖的效果,而热辐射并不是一种高效的加热方式。这就导致了浴霸所使用的灯泡常因高温发热而受损,安装浴霸后免不了定期维修。想必此时,部分市民浴室天花板上的浴霸有一盏灯已经受损。而且,尽管浴霸在浴室内创造了明亮的光环境,或许明亮的环境给人一种温暖的错觉,但由于热辐射并没有高效地传递到人体表面,皮肤却依然感到寒冷,导致温度感受上

的不匹配。
“很多人新房装修卫生间还是会选浴霸,但装暖风机的人这几年越来越多。”延平区容声厨卫用品商城工作人员介绍,有些消费者介意浴霸的强光环境对幼儿眼睛不利,会选择浴室暖风机。
随着技术的进步和人们对舒适生活的追求,浴霸逐渐失去了其在浴室取暖的地位。浴室暖风机逐渐替代了传统的浴霸。这些暖风机采用更为先进的加热技术,既能提供更高效率的取暖效果,又避免了灯泡易损的问题。通过强制循环空气和更精准的温度调控,暖风机能够更好地满足取暖需要。

4 废油不倒进下水道

厨房油炸食物、火锅或是制作水煮鱼不可避免会产生废油。反复使用的食用油对健康不利,于是很多人习惯性地直接将废油倒入下水道,而这看似平常的行为并非最佳的处理方式。

若是火锅废油中牛油含量较高,油脂可能会在U型存水弯冷却凝结,导致下水管道堵塞,影响厨房废水槽的使用。长此以往,这些废油还会粘黏在下水管道壁,混合其他污垢后散发不愉快的气味。

正确的废油处理方式尤为重要。好在废油并非是棘手的污染物,对于火锅废油大部分都是动物油脂,在常温下会自然凝固。有一种简单易行的处理方式:待废油冷却后,将凝固的油

脂捞出,然后将其作为湿垃圾丢弃。而植物性的炸油在常温下并不会凝固,我们可以使用灭烟沙。不少家庭会在待客时准备吸水性高分子聚合物为原材料的“灭烟沙”,将灭烟沙倒入废油中,它能够吸附废油。这种方法在一些情景下可能更为便捷,且相对经济实惠。将“灭烟沙”投入残余废油中,可将残余废油吸附在灭烟沙上结成松散团块。

在环保意识不断提升的今天,科学处理废油已经不再只是个人责任,更是对创建文明城市的积极贡献。我们应该养成良好的废油处理习惯,为环境保护出一份微薄之力。在这个看似微不足道的小事中,我们也能营造家中清新的氛围添砖加瓦。

2 换成一次性马桶刷

马桶刷,在家庭卫生中扮演着不可或缺的角色,其实在种类繁多的外衣下,马桶刷本质上都是差不多的。无论是从外形、刷毛材质、柄的长短,还是存放方式等多个维度,马桶刷都以其“传统”的身份存在着。

然而,这些传统马桶刷也带来了尴尬的卫生问题。无论马桶刷是否有底座,都影响卫生间整体卫生美观。并且,放置于何

处都让人觉得“不太对劲”。
于是,一次性马桶刷应运而生,这不仅解决了放置何处的问题,而且将马桶刷头做成可更换的形式,避免了常见的异味困扰。刷头自带的清洁剂也省去了添加清洁剂的步骤,更为便捷、卫生的设计将清洁时间大大缩短。使用一次后,只需将刷头丢弃即可,给用户带来了更为便利、卫生的使用体验。

3 使用硅藻土调料勺

在南方,潮湿的回南天年年让人头疼。这种湿度不仅让人感到不适,还经常让家中的盐、鸡精、糖等常用调味料遭受侵袭,在调料罐中板结成团块。

为了解决这个问题,一种巧妙的硅藻土调料勺应运而生,它以局部吸湿防潮的特性成为家庭厨房对抗湿气的“利器”。

硅藻土调料勺的设计灵感来自于硅藻土材料本身的出色吸湿防潮能力。硅藻土是一种天然的多孔材料,具有出色的吸湿和非湿能力。将这种特性的材料制作成调料勺,相当于在调料罐中放置了一包干燥剂,有效地防止了调料的结块现

象。无论是盐、鸡精还是糖,都在硅藻土的守护下保持着原本的干爽状态,让人在烹饪时省心不少。

不仅如此,硅藻土调料勺的应用范围不仅局限于调料。在家中,像奶粉罐、茶叶罐等各种储物容器中,都可以放一个硅藻土勺子。这种巧妙的设计不仅为家庭提供了实用的防潮工具,还为家居生活增添了一个贴心的小细节。

居家生活中,需要对常规设计和习惯进行不断地审视。在这个不断演变的科技时代,我们有可能会改变那些曾被认为理所当然的设计,迎来更舒适、更人性化的居家生活方式。

5 按要求储存调料

在日常烹饪中,我们习惯将调料一股脑地放在灶台边的调料架,很少有人特意去关注调料瓶上那些小字。然而,这些使用说明可能蕴含着关乎健康的信息,一旦忽略,错误的习惯可能导致食物变质,甚至危及我们舌尖上的安全。

“儿子,你来看看,这个还能吃吗?”

“当你怀疑能不能吃的时候,它肯定不能吃了。”

过完年回家,市民吴女士为家人炸荔枝肉,本想挤上番茄酱调味。积攒在袋口已经变色的残余酱汁,让她起疑。在家人的劝告下,最终这袋开封已久的番茄酱被丢弃进垃圾桶里。

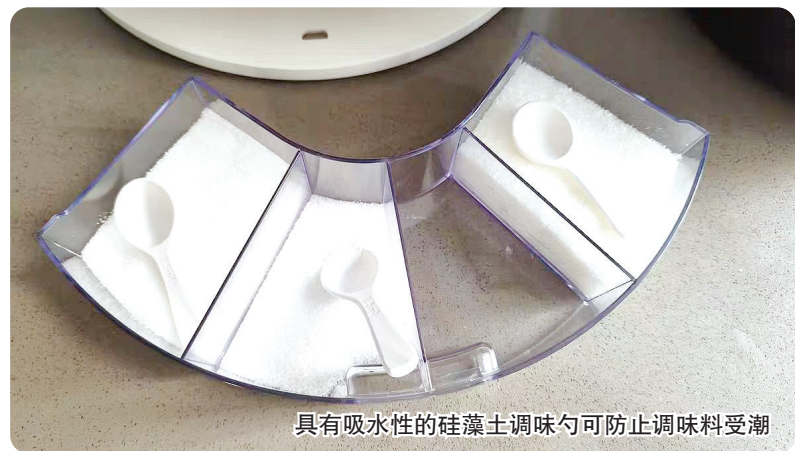
以蚝油为例,我们习惯性地将其放在厨房的调味料篮里,但你是否留意到蚝油瓶上明确标注着:“开启后请

冷藏”。这看似微小的提示却是极其重要的。蚝油如果不冷藏,轻则酸败变质,重则产生致癌物质——黄曲霉。

除了蚝油,其它常见调料如炼乳、番茄酱、黑椒酱也都有着各自的存储要求,但这些往往被我们忽略。番茄酱提示需要在0摄氏度以上保存,并且开封后尽快使用完。

这种不注意调料使用说明书的习惯可能让我们无意间病从口入,增加健康风险。正确地使用调料,不仅需要留意它们的口感和香味,更要辨别使用环境。特别是那些需要冷藏或避光存放的调料,一定要按照说明来使用,以保障家庭餐桌健康安全。

对待入口之物,我们需要更为细致入微,才能为我们的饮食生活带来更多的安心与舒适。



具有吸水性的硅藻土调料勺可防止调味料受潮



用外卖保温袋制作的纸巾盒

保温袋用途多

在现代生活中,保温袋并不少见。这些保温袋通常由无纺布和珍珠棉铝膜制成,具备保冷、保热、防水等多种功能。可重复利用的材质往往只在使用一次后就被丢弃,不免可惜。一起来看看,保温袋在家中有哪些意想不到的利用方法吧。

花盆保温。考虑到植物的根系在不同季节都需要合适的温度。将保温袋包裹在花盆周围作为隔热膜,可以有效地防止花盆在夏天被过度暴晒后,高温灼伤根系导致植物枯死。在冬季,这种方法还能够防止植物遭受冻害,为植物提供了全年保护。

户外饭袋。将外卖保温袋改造成户外饭袋也是一项实用的创意。通过制作成保温饭袋,人们可以将饭盒、冷饮或热饮存放在里面,有效地保持食物的温度和口感。这不仅方便了携带食物,还减少了对一次性产品的依赖,符合环保和可持续发展的理念。

存放小物件。只需要剪掉提手,将外卖保温袋外沿多折几次,就可以

成为存放各种小物件的盒子。从洗脸巾盒、防水抽纸盒、冰箱保鲜盒到迷你桌面垃圾桶,这些都可以通过剪裁袋子巧妙改造而成,为人们的居家生活提供了更多的便利。

保护易碎物品。对于一些易碎物品,如陶瓷锅或陶瓷碗,保温袋也能够发挥保护作用。将这些物品放入保温袋内,然后将袋口向内折一下,并用胶带密封,可以减少冲击,有效防止在存放过程中因磕碰产生破损,延长它们的使用寿命。

遮阳隔热。炎热的夏季,保温袋还可以用于窗户遮阳防晒。贴在窗户或阳光房顶部,利用其保温隔热性能,阻挡阳光直射,降低室内温度,为居住环境创造一个更加凉爽的空间。

保护空调外机。将几个大保温袋剪开铺平,贴在空调外机上,可以起到遮阳、遮雨、防尘的作用。这种方法可以有效减少维护和清洁空调外机的频率,保护了空调外机,延长其使用寿命。

(林水鑫 整理/摄)

牙刷“裸”放脏不脏?

大部分人为了使用方便,都把牙刷杯常年放在潮湿不通风的卫生间。其实,卫生间可不是一个干净的地方。每次冲马桶时,都会产生气旋,将带有细菌的液滴喷到空气中,而这些液滴平均会在空气中停留0.5至2个小时,直到沾到洗手台、毛巾、马桶圈、地上、墙面等处。这些细菌也可能落在你放置在卫生间的牙刷上,可想而知,它们会沾上多少细菌。

我们再来看一下专业的研究数据:平均每30平方厘米的抽水马桶壁上就有320万个细菌,当你冲水时这些细菌就会呈烟雾状散开,落在牙刷上的细菌数量最高可达800万!

那么,被污染的牙刷有健康风险吗?如果家中干净,使用过的牙刷上,最主要的细菌是肠杆菌、微球菌、放线菌和链球菌。并且随着使用时间增长,细菌数量也越来越多。虽然听起来有这么多细菌好像很“脏”的样子,但这几种细菌基本上都是你口腔的“原住民”,是正常菌群的一部分。所以你吞口水不会生病的话,那么牙刷上的这些细菌也不会致病。

如果你洗漱的地方卫生状况比较糟糕,如果你家庭里卫生间空间较小,马桶和洗手台距离较近,或者多人共用卫生间时,这就是另一回事了。口腔内发生感染时的细菌、握牙刷时手上的细菌、冲马桶气旋带出的细菌,都可能对牙刷造成污染,让“外来户”在你的牙刷上安家扎寨。不过好在,这些细菌致病力都不算强,但是会给健康埋下隐患,在你身体抵抗力弱的时候可能就来乘虚而入。

既然细菌可能污染牙刷,是否要准备牙刷套呢?“裸放”牙刷条件下,细菌主要来自口腔正常菌群,且主要是致病力弱的细菌。环境恶劣,口腔卫生不佳会增加致病菌数量。装上牙刷套后,细菌来源与“裸放”基本一致。所以,牙刷套适合细菌生长,致病力强的细菌数量显著增加时使用。总的来说,用完牙刷,把水分尽量甩干,放在干净的地方就可以了,用牙刷套反而画蛇添足。如果出门,需要带上牙刷,也最好先把牙刷充分干燥后再装上牙刷套。

(来源:福建科普微信公众号)

厉行节约 反对浪费



适量用餐 切勿浪费食物
践行“光盘行动”

