



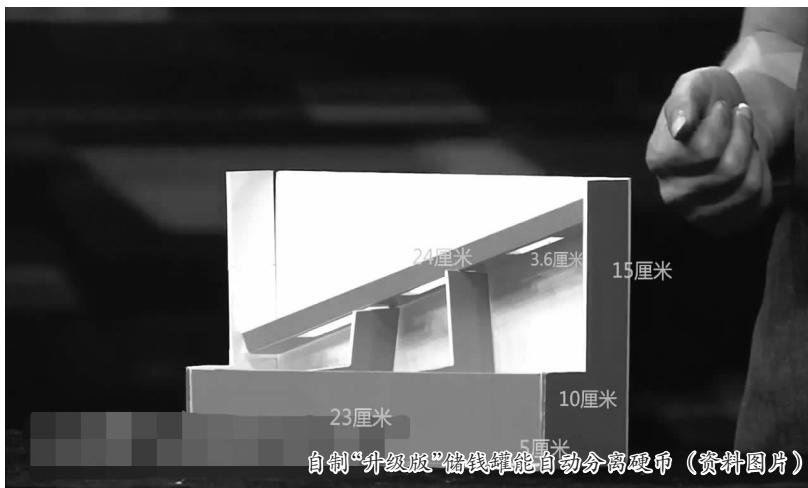
@ 小曼微生活

关注生活点滴,倡导健康生活。你有疑问我来解答,欢迎@小曼微生活。微博网址为http://t.qq.com/hyy088。

## 用纸板就能让硬币自动分类

大家通常会把零散的硬币放在存钱罐里,每当需要用硬币的时候,基本上是全部倒出来再一个一个挑拣。但有读者称,用纸板就能自动将硬币分类储存,这是真的吗?

记者决定用实验验证。按照读者的方法,首先,准备一块硬纸板和一元、五角、一角硬币各1枚。将纸板剪裁成一个L形的盒子。盒子长23厘米,宽10厘米,盒子前面高5厘米,后面高15厘米;再用纸板裁出2个高度不同的L形隔段,将盒内分成3个区域,用来分别存放一元、五角和一角的硬币;然后,剪出一个长方形的纸板,长24厘米,宽3.6厘米。纸板依次按着一元、五角和一角3个硬币的直径大小,画出3个方块,用刀将这3个方块切割下来,留下3个不同大小的长方形洞;接着,裁剪一根长24厘米,宽1厘米的长方条,把这个长条板垂直黏在之前的板子一边的边缘上作为挡板。斜着搭在盒内的隔段上;最后,在盒子最上面的隔板上,按一块钱硬币大小挖出一个投币口,再做一个装饰板挡住盒子前面,硬币分类器就做好了。



自制“升级版”储钱罐能自动分离硬币(资料图片)

这时,记者把一元硬币从投币口投了进去,结果一元硬币直接就掉进了相对应的盒子里。记者继续尝试了五角和一角硬币,硬币也分别掉进相对应的盒子里,非常好用。

这种“升级版”存钱罐仅仅用了一块硬纸板就将硬币自动进行分类储存,这是什么原理呢?其实很简单,只是利用了硬币的直径大小不同的特性。当

们从投币口放入一元的硬币时,因为前面一角的洞和五角的洞的直径都比一元硬币本身小,它就会沿着这个边往下滑落,直到落入与它匹配的洞口时,它才会直接落入。五角硬币也是如此。建议家长可以陪孩子在家自己做一个,寓教于乐,既能锻炼孩子们的动手能力,还能帮助他们养成勤俭节约的好习惯。

□本报记者 黄盈盈

【用醋精巧冲马桶】马桶极容易藏污纳垢,而要让马桶长时间保持干净、无异味,只需一个秘密武器——醋精(相较普通白醋浓度较高、价格低廉)。这是因为马桶上的污垢主要是水垢、尿渍,其成分大多是碳酸钙和氢氧化镁,遇到酸性物质会发生化学反应,变成一些可溶性的盐溶液。具体做法是:首先把醋精和水以1:5的比例混合,搅拌均匀后装入一个矿泉水瓶中,然后用小刀在瓶子的底部两侧戳两个小孔,并放入水箱里,每次冲厕所的时候,瓶子里的醋就会流进水箱,从而有效去除马桶异味。

【微信一键连接WiFi】很多公共场所的免费WiFi想要获取都需要很麻烦的验证,譬如输入手机号码接收验证码、下载特定的APP等。而微信新推出的“WiFi一键连”小程序可以帮您省掉这些繁琐的程序。在微信主页面点击“发现”,进入小程序,搜索“WiFi一键连”,点击后会显示附近所有可连的免费WiFi,点一下即可连接。小程序启动后,会自动搜索周边的免费WiFi,并进行安全监测,保障用户的网络安全。

【洗澡水加点淀粉更润肤】皮肤干燥,最常见的就是老年人。建议冬天洗澡以3~5天洗1次为宜,水温不宜过高,以35℃~40℃为佳,时间以10~20分钟为宜。另外,在浴水中加点米汤、淀粉,既可使皮肤滋润,又能减轻瘙痒症状。沐浴后,可在瘙痒部位涂抹润肤乳。

## 一招让食物的保质期延长

生活中,很多食材并不能一次性吃完。同时,食材被切开后,营养很容易流失,时间长了甚至会腐败变质。这时,您不妨试试泉州家政服务人士杭密峰提供的几个小妙招,延长食材的保质期。

### 柠檬切口涂蜂蜜

柠檬一般每次只吃一两片,很多人会把剩下的柠檬裹上一层保鲜膜就放入冰箱。杭密峰建议,不妨在切口处涂上一层蜂蜜,再封上保鲜膜。这样等于给柠檬穿了两层“保护衣”,不但能够有效防止细菌入侵,还可以防止水分和营养的流失。这样,柠檬的保存时间

可达3~5天。

### 南瓜先把瓢掏空

切开以后的南瓜不易储藏,容易从“心”开始变质,因为瓜瓤含糖量较高,切开后可长时间储存,但瓜瓤会因为含有氧解,进而使瓜体发霉变烂,瓜味变臭。“切开的南瓜最好先把瓜瓤掏空,再用保鲜膜包好后放入冰箱冷藏,这样可以短时间存放,但最好在1~2天内吃完,以免变质。”杭密峰建议。

### 冬瓜切口盖张纸

冬瓜的个头比较大,一次性很难吃

完。切开后的冬瓜表面有一层液体,很容易孳生细菌导致变质,所以最好在切口处盖一张洁净的白纸吸附液体,然后包上保鲜膜放到冰箱冷藏。这样可以保存3天左右。

### 姜片用锡纸包好

姜片中的水分含量直接影响它们的品质,如果放在阳台会变干萎缩,而放在冰箱又会发芽、长毛,所以保持适宜的水分是关键。杭密峰建议,将锡纸剪成合适的尺寸,然后将姜片包装起来,包裹时尽量将锡纸紧贴切口,然后放在室内阴凉通风的地方即可。

□本报记者 黄盈盈

## 创意生活



### 仿真面包拖鞋

这是一双创意仿真面包软底防滑棉拖鞋,光看着就好像能闻到面包的香味,不知道穿上这款拖鞋去散步会不会有小狗把它当成食物,与你大战一个回合呢?

□本报记者 黄盈盈/综合整理

## 节能灯致癌? 不科学!

近日,一篇宣称节能灯致癌的文章在微信朋友圈中流传。文章提到节能灯会释放紫外线引发癌症、致盲,在使用时会释放毒素,还可能造成汞中毒。

对此,专家表示,这一观点不科学。首先,节能灯中放电激发汞会产生不同波段的紫外线。其中,能量较大的“工作紫外线”,绝大部分被荧光粉最大限度地吸收和阻挡了。其次,节能灯照明的强度相当于太阳光的百分之一,在节能灯照明下会得皮肤癌纯属无稽之谈。另外,1只节能灯中被封在灯玻璃管里的汞可能只有几毫克,节能灯工作时汞转化为蒸气,即使真的灯管被打破造成汞泄漏,人体吸入的量也十分有限。

□本报记者 黄盈盈/综合整理

## 肉类冷冻后也有保质期

怕食物变质,于是把它们统统放进冰箱里冷冻,这样就可以高枕无忧了吗?营养专家指出,食物即便冷冻也有保质期,而且各不相同,并没有人们所想的那么长。

高级厨师、国家三级公共营养师林朝曦介绍,一般而言,冷冻温度在-18℃左右。在这种温度条件下,一般细菌都会被抑

制生长或杀死,但这并不等于能完全杀菌。有些抗冻能力较强的细菌依然能存活下来,还是存在有微生物污染食物的风险。

据介绍,在-18℃以下条件下,一般猪肉可冷冻保存4个月;牛羊肉冷冻保质期在8~12个月;鸡、鸭等禽类的保存时间更短一些,为3~8个月。而一些加工肉制品会更短,最长为3个月。培根片、腌肉别

超过3个月,火腿和培根块别超过4个月。

“一旦超过保质期,肉类在冷冻室内也会变质,最好在放入冷冻室前贴个标签,注明放入时间和食用期限。肉类从冷冻室取出并解冻后,应该马上吃掉,不建议再次放入冰箱冷冻。”林朝曦建议。

□本报记者 黄盈盈