

“霉”雨淅沥沥 防潮祛湿总动员



【衣物防霉篇】

1. 如何防止霉菌生成？

将干燥剂置于衣柜中 ,可以吸收水分。干燥剂推荐使用除湿盒 ,其中主要放置木炭和竹炭 ,没有任何异味。

真空袋价格不高 ,且非常实用 ,特别是对冬天的衣物、棉被等易受潮物品效果奇佳。

吊挂防霉剂于衣物上方约10厘米处 ,这样其有效成分才能充分挥发。注意！不能将樟脑制品直接接触衣物 ,以免对面料造成损伤和导致衣物泛黄。可以利用一些身边的小物来做防霉剂 ,比如 ,将喝过的茶叶洗净晒干后装进小布袋里 ,然后放在衣柜的角落 ;把喝剩的咖啡渣放在纱布袋或旧袜子中 ,便可成为一个小型的除湿包。

2. 怎么去除霉味？

可以在清水中加入两勺白醋和半袋牛奶 ,把衣服放在这特制 洗衣液 里浸泡10分钟 ,让醋和牛奶吸附衣服上的霉味 ,搓揉后再用清水洗涤干净 ,霉味就没有啦！

如果家里有晒干的橘子皮 ,可用干净的纱布包好放置在衣柜里 ,即可快速简便去霉味。

3. 怎么擦去霉斑？

正常面料的衣服

把发霉的衣服放进淘米水中浸泡一夜 ,让剩余的蛋白质吸附霉菌。第二天 ,淘米水的颜色变深 ,就说明霉斑已被清除了不少。再用热肥皂水反复搓洗几遍 ,即可完全去除。

特殊面料的衣服

麻织物 :可用氯化钙液进行清洗。

毛织品 :在一桶水中加芥末二汤匙或硼砂二汤匙 ,进行清洗。

丝绸制品 :若白色丝绸衣服上出现霉点 ,可用50%的酒精溶液 ,反复擦洗几遍 ,就能很快除去霉斑。

梅雨是江南的专利 ,一般在每年的六月中下旬入梅。这不 ,即将入梅 ,老天爷的脸色又开始阴沉沉的了。时不时阵雨突来 ,蚊虫一夜之间集体 出动 ,行车路上玻璃满是雾气 ,地面、墙板挂满 泪珠 ,毛巾抹布黏黏糊糊 ,衣服无论怎么晾晒都干不透还带一股霉味 ,家具好似会 冒汗 ,因此 ,梅雨亦被人们戏称为 霉雨 。黄梅天该如何是好呢？

毋庸置疑 ,防潮防霉乃是头等大事。在此 ,小编根据生活中的常见霉变物 ,整理出这份防潮防霉攻略 ,陪你轻松度过梅雨天。

【家具防潮篇】

1. 为避免室外水汽侵入 ,梅雨期间应尽量少开门窗。可以把朝南或东南方向(即上风方向)的门窗关闭 ,只开启下风方向的门窗。注意！中午外面的空气湿度处在最高值 ,不宜开窗 ,应在下午或傍晚 ,气候相对干燥时开窗调节。

2. 梅雨期间尽量不用普通抹布擦拭墙面、壁纸 ,因为普通抹布极易沾染污渍 ,加之墙面、壁纸表面潮湿 ,黏附后就较难清除。建议等彻底出梅三日后 ,再用鸡毛掸子轻抚即可。

3. 实木、皮质材质的家具属于黄梅受灾严重者 ,最易受潮气侵袭。

用干布蘸取专用的家具清洁剂 ,将实木家具擦拭一遍。清洁剂可以在家具表面形成保护膜 ,一定程度上阻止水汽渗透入家具内部。

皮质家具过分潮湿会导致皮革快速老化 ,如果家里有皮质家具 ,最好在除尘后 ,在其表面抹上保养专用的貂油、绵羊油、皮革油等。

4. 金属材质的家用电器极受潮气 青睐 ,防潮工作很重要。

彩电可常处待机状态 ,还可用电吹风通过机背后小孔将机内潮气吹干。

洗衣机不要放在浴室等水汽密度大的地方 ,还应将洗衣机位置垫高。

电脑尤其要做好防潮 ,最好做法就是常开机 ,每天尽量开启1小时以保持干燥。即便是不频繁使用的电脑 ,也应打开机箱在内壁贴上几包食品袋里的干燥剂。

见习记者 马忆玲

【身体防湿篇】

饮食上应以清淡为重 ,避免进食煎炒油炸和寒冷的食物 ,如炸花生、烧鹅、烧乳猪、香蕉、大白菜(寒湿)、芒果等一类食物。不妨煮一碗热辣辣的姜汤 ,用姜的辛热、发散之性将体内湿气散逼出来。

建议洗澡前用吹风机先把衣物吹干 ,有条件的家庭还可买个烘干机。睡觉前也要记得检查被窝 ,如果太阴湿 ,对有风湿病的人会很不利。

加强运动可以促进身体器官运作 ,加速湿气排出体外。跑步、瑜伽、太极等运动有助于气血循环。

别忽略了日常防湿。在祛湿方面 ,最基本也最重要的一点就是要保持身体干爽。梅雨时节要留心 :不要直接睡地板 ,潮湿下雨天减少外出 ,洗完澡尽快吹干头发等。

注意！人体的脚底和私密部位如果防潮不力 ,最容易成为各种霉菌滋长的温床。特别是原来在人体皮肤上处于 休眠 状态的霉菌会 死灰复燃 ,在脚趾等部位蔓延 ,引起皮肤癣病。

【梅雨时节 食谱推荐】

荷叶茯苓粥

材料 :荷叶1张 ,茯苓50克 ,粳米或小米100克 ,白砂糖适量。

做法 :将荷叶煎汤去渣 ,把茯苓、洗净的粳米或小米加入去了荷叶渣的汤中 ,同煮成粥 ,出锅前加白砂糖调味即食。

功效 :荷叶有清心火、平肝火、泻脾火、降肺火以及清热养神、敛液止汗等功效 ,和茯苓搭配 ,可以去湿气。

竹笋银耳汤

材料 :竹笋300克 ,干银耳20克 ,鸡蛋1个 ,盐适量 ,水1000毫升。

做法 :先将竹笋洗净 ,干银耳用水泡发去蒂 ,鸡蛋打入碗中搅成糊 ;锅中放水煮沸 ,倒入鸡蛋糊 ,加入竹笋、银耳 ,用小火烧五分钟 ,加盐调味即可食用。

功效 :健脾胃 ,祛体内湿气。