

家里采光不好怎么办? 用这五招来弥补

大多数人对于家的向往是建立在舒适度的基础上的,其中采光好是提升生活舒适度和幸福感的重要因素。但是如果家里刚好买到户型采光不足的房子,那应该怎样增加采光呢?下面教大家几个小技巧,不用花多少钱,也不用拆墙打洞,就能增加家里的亮度,改善采光不足的问题。

1. 最大限度保留自然光

自然光比人造光源更为舒适也更明亮,因此,一定要最大限度保留自然光。比如书房与走廊、厨房与餐厅之间、甚至卧室与走廊用玻璃+窗帘来改善采光。

当窗户面积有限,不能扩大时,可以减少光源旁边的家具,减弱对光源的阻挡。阳台是采光的“主力军”,如果阳台与客厅之间多了一道推门会损失光线,若房子采光差的,建议把阳台与客厅打通为一体,采光效果会大大增强。

2. 以浅色为室内基调

浅色系具有后退性,视觉上能让空间看上去更轻盈。天花板可以选择纯白色,再对吊顶进行抛光处理,让天花板反射更多光线。家具和地面也可以选择浅色,不会显得杂乱,营造一个轻松舒适的居住空间。

3. 减少大家具投影,采用低矮小家具

空间越开阔,光线的透入感越强烈,如果无法拓宽空间面积,那就试试从家具的大小着手。一

般来说,家具体积越大,投影也越大,显得空间越小,进而制造出光线阴暗的效果。选择小家具,能够有效减少投影,另一方面,也能够让光线充分照射到屋内。

4. 选择质感通透的家具

质感通透的家具,包括玻璃质感的家具,或者抛光的、有光泽感的家具,能够反射光线,减少空间里的昏暗感。除此之外,装饰用透明隔板或大面积使用镜面也能够增加采光,让空间通透感十足。

5. 合理布局人工光源

补光,是通过电灯照明系统来让室内环境更加通透明亮,一定要合理布局,重点布置亮度不足的地方。另外,灯光的好坏也很重要,显色性好的人工光源可以像自然光一样真实地展现环境、人和物的缤纷色彩。通过光源营造层次感,在主灯外增添一些辅光也能接近于自然光的效果。如果不喜欢筒灯,可选择旋转的吊灯,满足不同角度的灯光需求。反正能让房屋变得自然明亮,自己住起来舒服就好。



如何选购芝麻油

芝麻油是以芝麻为原料制取的油脂。按榨取方法一般分为压榨法、压滤法和水代法,小磨芝麻油为传统工艺水代法制作的香油。选购芝麻油要注意以下几个要点。

1. 选择正规渠道购买

建议到有食品经营许可证(或食品销售备案号)的正规售卖场所(如超市等),购买持证生产企业生产的预包装芝麻油产品。若通过电商平台等线上途径购买,应索要清晰的产品资料,保留产品信息截图,必要时要求卖家提供资质证明材料、产品出厂合格证明文件等。不要购买流动摊点上的“现榨”“土榨”芝麻油,这些产品可能存在食品安全隐患,产品品质和售后也得不到保障。

2. 细读产品标签



首先,要注意查看配料表。纯芝麻油应以芝麻油为配料,或以芝麻为原料进行标示,不能包含其他油料或其他品种植物油。其次,还应查看油脂等级、执行标准、生产厂家、生产许可证号、生产日期和保质期等标识信息。需要提醒的是,市面上还有使用芝麻油和其他植物油脂调配的食用油,其配料表中除芝麻油外,还可能含有菜籽油和棉籽油等。该产品名称应为“食用植物调和油”,且该产品标签上还要注明不同油的比例。

3. 观察油的颜色

纯芝麻油呈淡红色或红中带黄,如掺入其他油,色就不同。掺菜籽油呈深黄色,掺棉籽油呈黑红色。对于掺有其他植物油的产品,也可采用水试法:用筷子蘸一滴香油滴到平静的水面上,纯香油会呈现出无色透明的薄薄的大油花,掺假的则会出现较厚较小的油花。

4. 辨闻油的气味

芝麻油香味纯正、浓郁,而含有芝麻油的食用植物调和油香味较淡,并带有其他油脂的气味。此外,建议消费者尽量购买小包装芝麻油,以方便短时间内吃完。存放时,应密封芝麻油包装,并将其置于低温、避光和干燥的环境中,以避免油脂氧化导致芝麻油品质降低。需要注意的是,若芝麻油出现异味,则不要食用。

杨毅

干货泡发小窍门

木耳、银耳、腐竹:冷水泡发

用热水泡木耳和银耳,不仅不易充分泡开,口感还会绵软发黏,其中不少营养成分都被溶解而损失掉了。用冷水泡发的木耳,吃起来鲜嫩脆爽。泡发腐竹时,不妨在上面扣压一个盘子,使腐竹能够完全浸泡在水里。

香菇:温水泡发

干香菇的特别味道来自其所含的蘑菇香精和鸟苷酸两种成分。尤其是鸟苷酸,它的鲜味强度是普通味精的几十倍。泡干香菇的时候,最好用20~35℃左右的温水,这样既能使香菇更容易吸水变软膨胀,又能使鸟苷酸充分分解,散发出鲜味。

竹荪:淡盐水泡发

将清洗好的竹荪放入淡盐水中,浸泡10分钟左右,将竹荪泡软之后剪掉小白圈,洗净即可。

海带:蒸汽泡发

海带含有褐藻胶、海藻酸,这些物质不溶于水,却都具有极强的吸水膨胀性能,一经吸水,海带表面就会出现黏稠胶体,能阻止水进一步浸入,因此海带很难泡透。同时海带中所含的碘质大部分在表面,过久浸泡会使碘流失。因此,最好的办法是干蒸。即把海带散开,放在蒸笼里蒸半个小时,再用水冲洗,就既嫩又脆了。海带泡发好后,食用时可加一点食醋,使之更柔软有弹性。

张杰