খাবার সংরক্ষণের সবচেয়ে সহজ উপায় হচ্ছে খাবার ফ্রিজে রাখা। নিত্যদিনের ব্যস্ততা কমাতে একসঙ্গে বেশকিছু বাজার করে কিংবা খাবার রান্না করে রাখেন অনেকেই। আর আইসক্রিম কিংবা অন্যান্য ঠান্ডা খাবার খাওয়ার ইচ্ছে তো রয়েছেই। কিন্তু নানারকম খাবার রাখার কারণে ফ্রিজে অনেকসময় দুর্গন্ধ হয়ে যেতে পারে। কদিন পরপর ফ্রিজ পরিষ্কার করাও সম্ভব নয়। তাই ফ্রিজের দুগন্ধ দূর করতে বেছে নিতে পারেন কিছু কৌশল।

ফ্রিজের দুর্গন্ধ দুর করতে সর্বশ্রেষ্ট উপাদান হচ্ছে বেকিং সোডা। তাছাড়া আপনি ফ্রিজের বিভিন্ন দাগ দূর করতেও ব্যবহার করতে পারেন বেকিং সোডা। এক কাপ পানিতে চার টেবিল চামচ বেকিং সোডা মিশিয়ে নিন। এরপর এই পানি দিয়ে পুরো ফ্রিজ মুছে নিন। দাগ যাবে, সাথে দুর্গন্ধও।

ভ্যানিলা এসেন্স আপনার ফ্রিজে নিয়ে আপতে পারে বেকারির মতো দারুণ সুঘ্রাণ। একটি বাটিতে দুই টেবিল চামচ পানি নিন। এতে দু-চার ফোঁটা ভ্যানিলা এসেন্স ঢেলে দিন। এবার বাটিটি ফ্রিজের এক কোণায় রেখে দিন। প্রতিবার ফ্রিজ খোলার সাথেই একটা মিষ্টি ঘ্রাণ পাবেন।

ফ্রিজের ভ্যাপসা গন্ধ দূর করতে আর কোনো ঝামেলাই করতে হবে না। ছোট এক টুকরো লেবু কেটে ফ্রিজে রেখে দিন। ফ্রিজে কোন বাজে গন্ধ থাকবে না আর।

ত্বকের যত্নে বা খাবারে আমরা অনেকসময় গোলাপজল ব্যবহার করে থাকি। কিন্তু ফ্রিজের দুর্গন্ধ দূর করতেও ব্যবহার করতে পারেন গোলাপজল। সবচেয়ে সহজ উপায় হচ্ছে একটি ফোমে গোলাপ জল নিয়ে ফ্রিজের ভেতর মুছে নেওয়া। অথবা একটি মুখ খোলা জারে সামান্য গোলাপ জল নিয়ে ফ্রিজে রেখে দিতে পারেন। গোলাপজলের পরিবর্তে আপনি অ্যাপেল সিডার ভিনেগারও ব্যবহার করতে পারেন।