

## 20 актуальных ретро-советов 100-летней давности на все случаи жизни

### 1. Достаем занозу



Вам понадобится обыкновенная баночкой или бутылка с широким горлом. Сначала налейте в нее горячую воду, а потом плотно зажмите ладонью. Занозу “высосет” без посторонней помощи.

### 2. Масло или маргарин



Отличить хорошее сливочное масло от его более дешевого аналога поможет обыкновенная бумажка. Натрите ее маслом и подожгите. Маргарин будет пахнуть жиром, а масло — приятно.

### 3. Вымыть бутылку изнутри



Если рука не пролезает в бутылку, а ёршика нет, возьмите песок. Насыпьте немного песка в емкость, влейте туда воды и заткните пробкой. А теперь хорошенько потрясти!

### 4. Возрождаем цветы



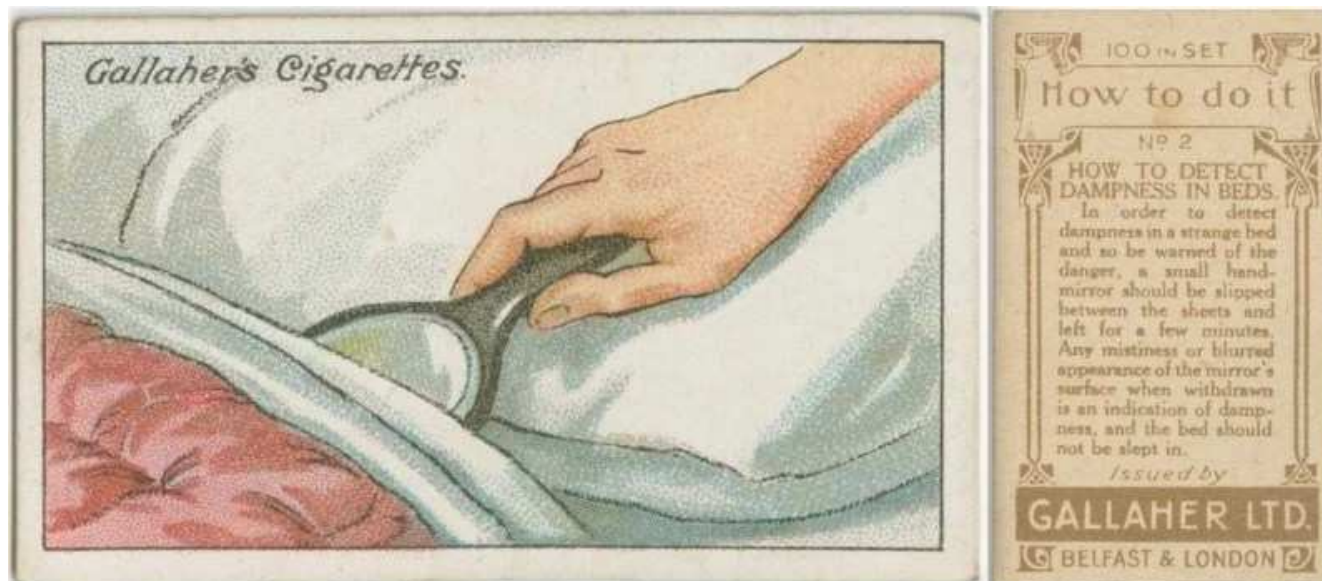
Если букет немного подвял, не переживайте. Поставьте цветы в горячую воду, пока вода не остынет, потом срежьте кончики стеблей и — в холодную. Контрастный душ возвращает молодость!

## 5. Удаляем чернила



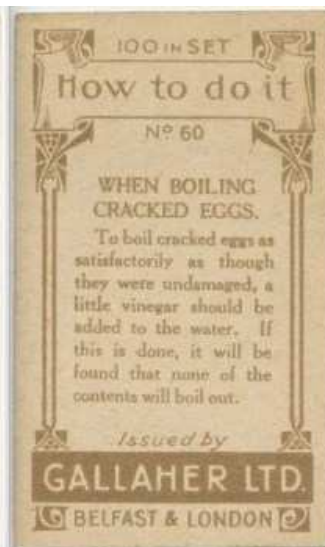
Поместите ткань с чернильным пятном в молоко на 15–20 минут. Пятно сойдет на глазах!

## 6. Зеркало под одеялом



Этот удивительный трюк поможет проверить наличие сырости в постели. Дома, как правило, это не актуально, а вот в отеле — очень важно! Если на зеркальном стекле появилась испарина, смело можете требовать другой номер или кровать.

## 7. Треснуло яйцо



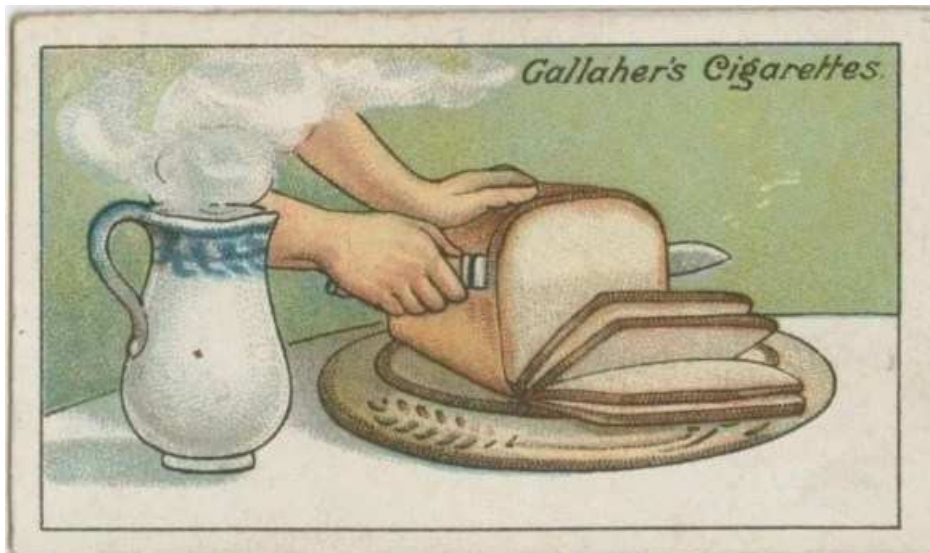
А вам его нужно сварить... Что делать? Добавьте в воду для варки немного уксуса, и ни одно из треснувших яиц не вытечет.

## 8. Спичка на ветру



Каждый хотя бы раз в жизни пытался зажечь спичку в ветреную погоду. Все, что вам нужно сделать — “начесать” спичку, чтобы получились деревянные засечки.

## 9. Режем свежий хлеб



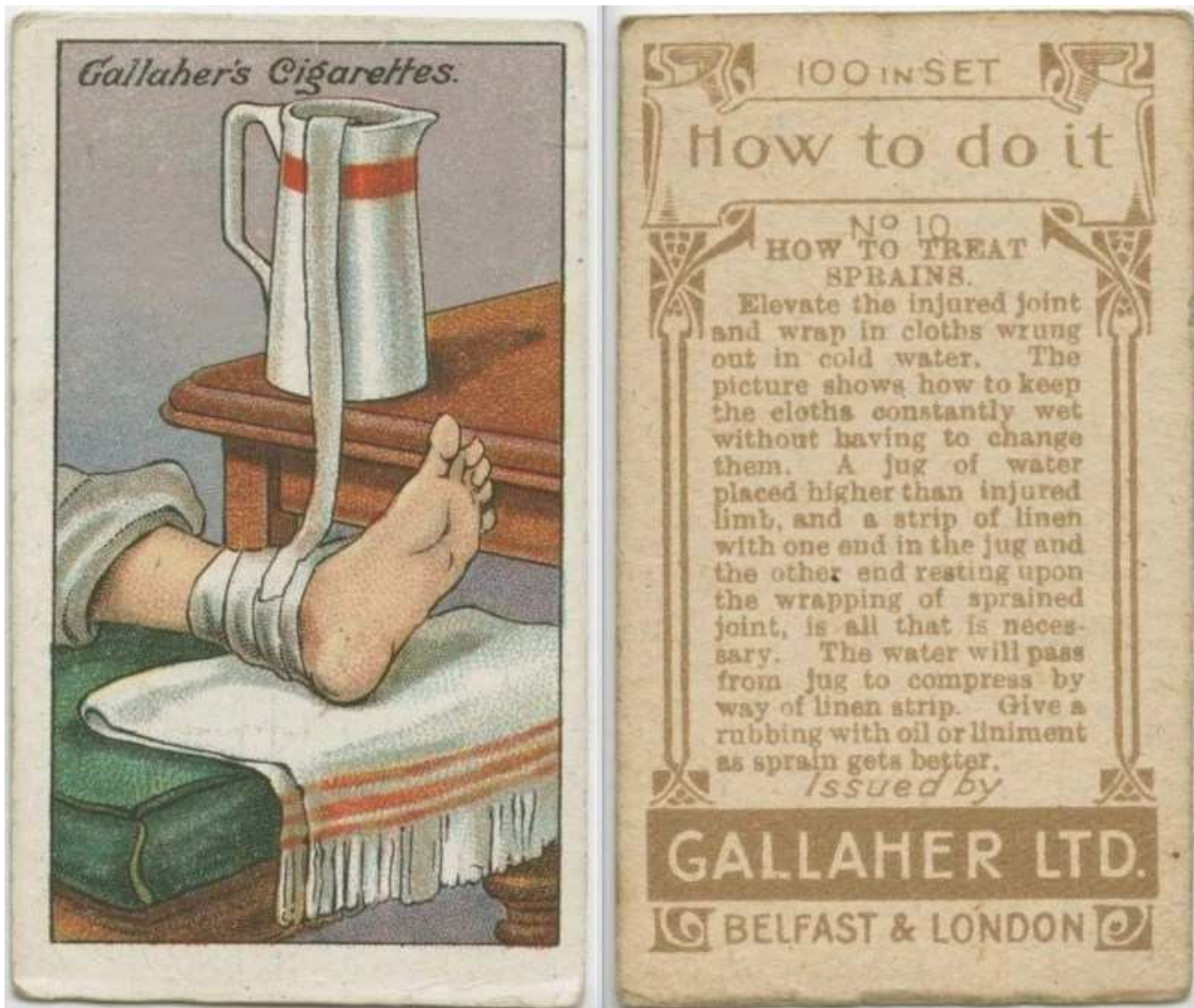
Окуните нож для резки хлеба в кипяток и подождите, пока он нагреется. Теперь вы без труда сможете нарезать даже очень свежий хлеб.

## 10. Определяем свежесть лобстера



Ну мало ли как жизнь повернется... В любом случае — это будет полезно знать. Достаточно просто потянуть его за хвост так, как показано на рисунке. Если хвост возвращается в исходное положение быстро и с характерным щелчком, значит, блюдо свежее.

## 11. Первая помощь при ушибах



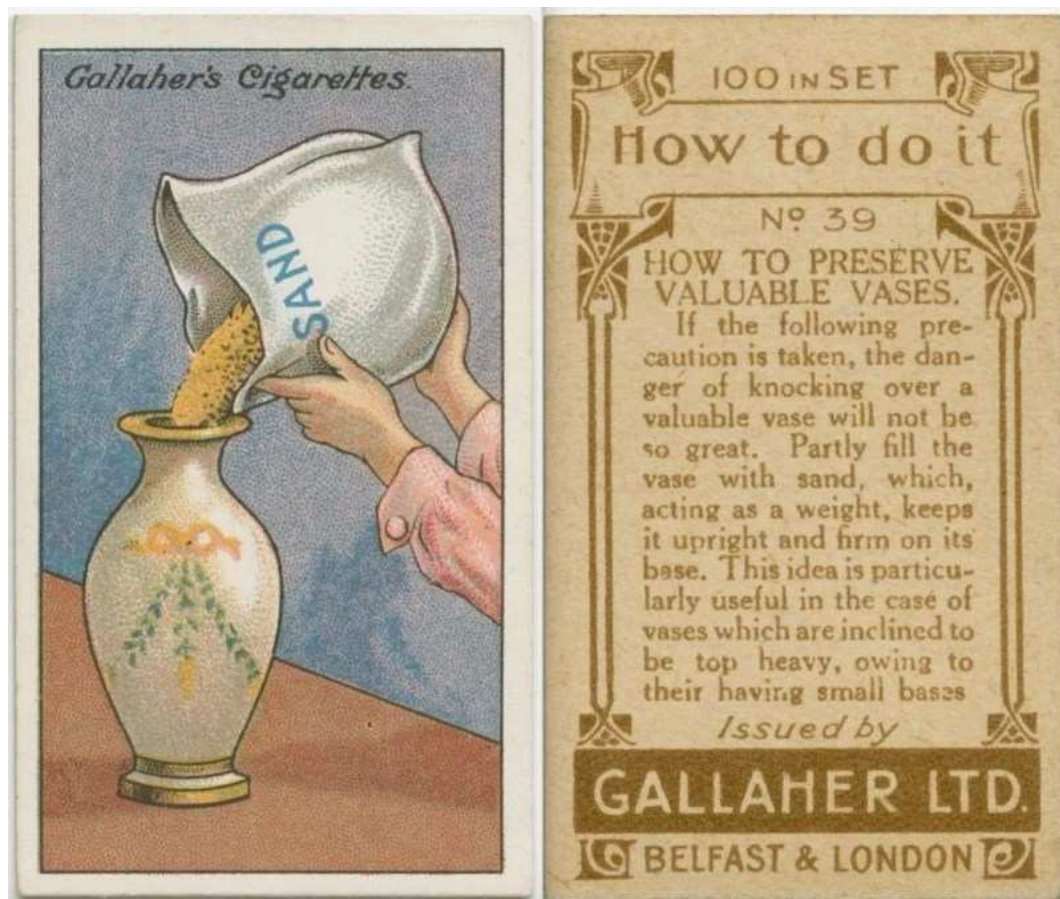
Если вы ушибли или вывихнули конечность, первое, что нужно сделать — наложить холодный компресс. А для того, чтоб он не сох, возьмите полоску бинта и окуните один конец в емкость с водой, а другой укрепите на месте ушиба.

## 12. Разъединяем стаканы



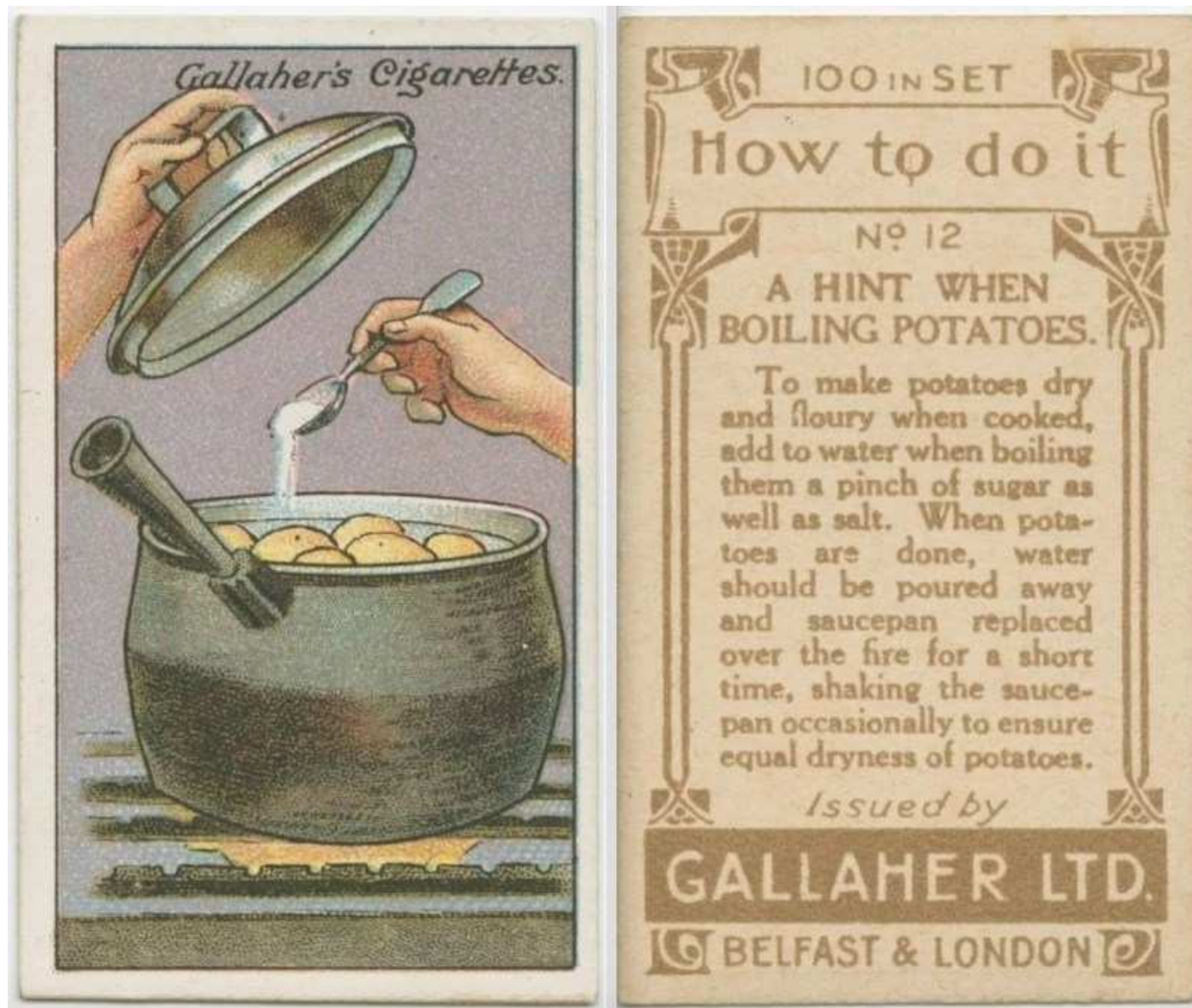
Когда два стакана застревают друг в друге, их очень легко сломать. Налейте в верхний стакан холодную воду, а нижний опустите в горячую. Просто физика!

## 13. Уберець декоративные вазы



Чтобы ненароком не задеть вазу династии Мин, наполните ее песком.

#### 14. Картошка на пятерку



Чтобы отварной картофель получился вкусным и рассыпчатым, нужно не только вовремя посолить его, но и сделать следующее:

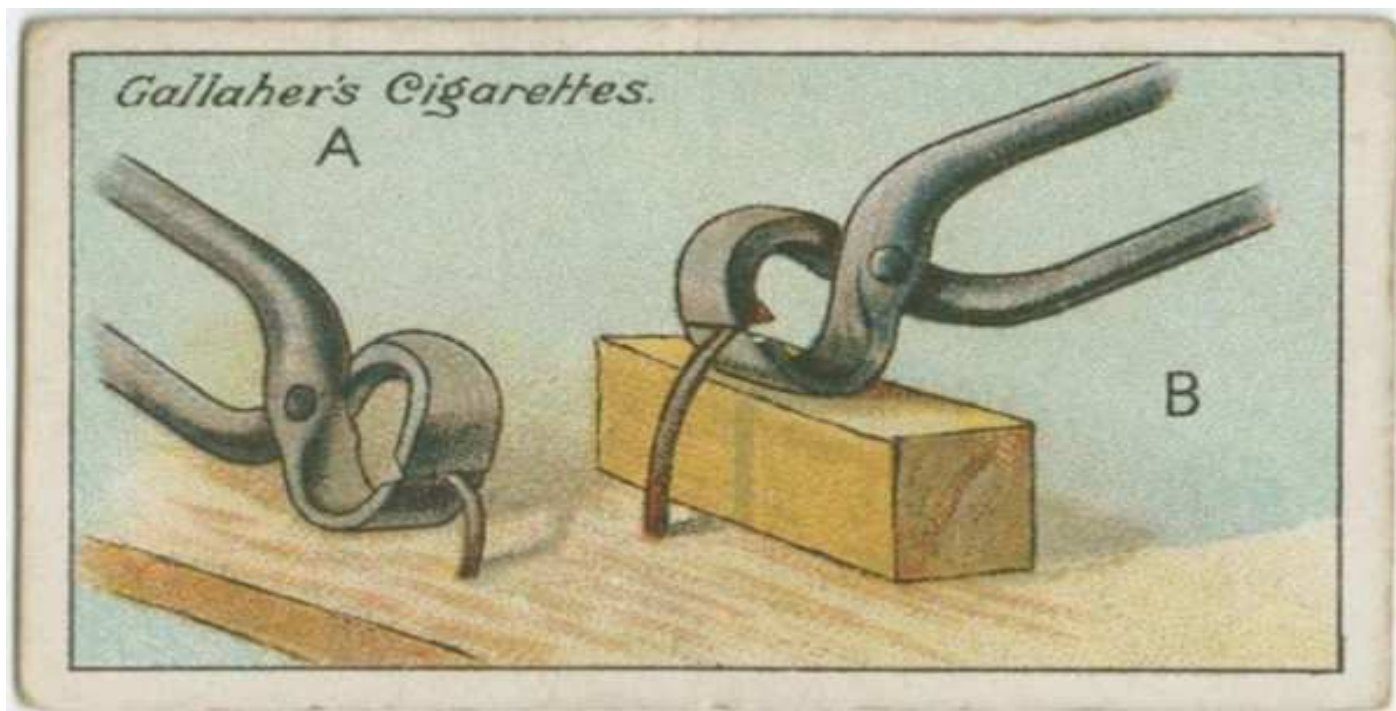
- слить картофельный отвар;
- поставить кастрюлю на огонь;
- просушить картофель на конфорке в течении одной минуты, периодически встряхивая содержимое

#### 15. Чтобы очки не запотевали



Протрите стекла мыльной водой, дайте им высохнуть, а затем насухо вытрите вельветом. Стекла будут прозрачными.

16. Выдергиваем неудобный гвоздь



Просто найдите маленькую и надежную подставку под клещи.

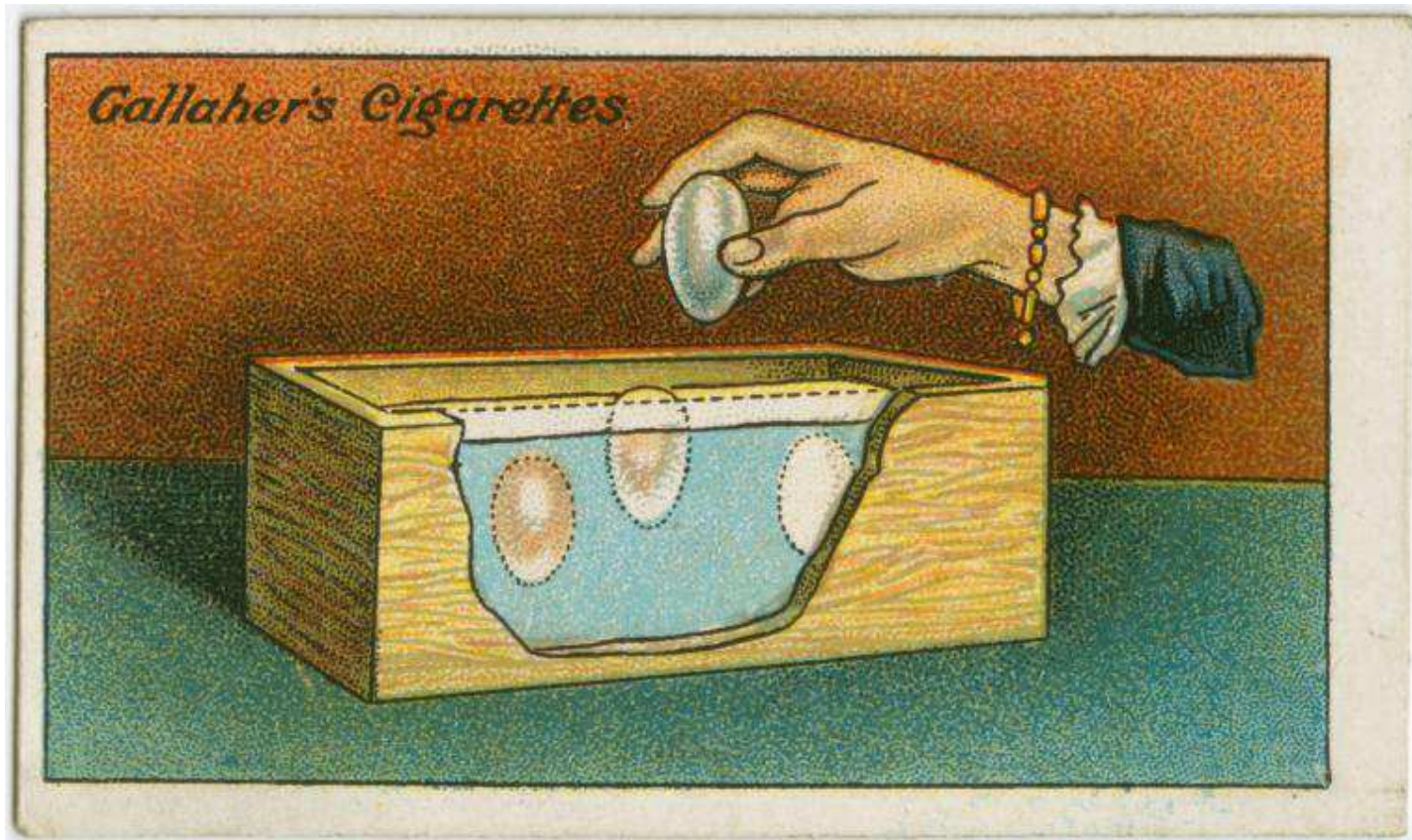
17. Если диаметр свечи слишком большой



Чтобы свечу не резать, достаточно подогреть ее нижнюю часть в миске с горячей водой, а затем воткнуть в подсвечник, пока парафин или воск мягкий.

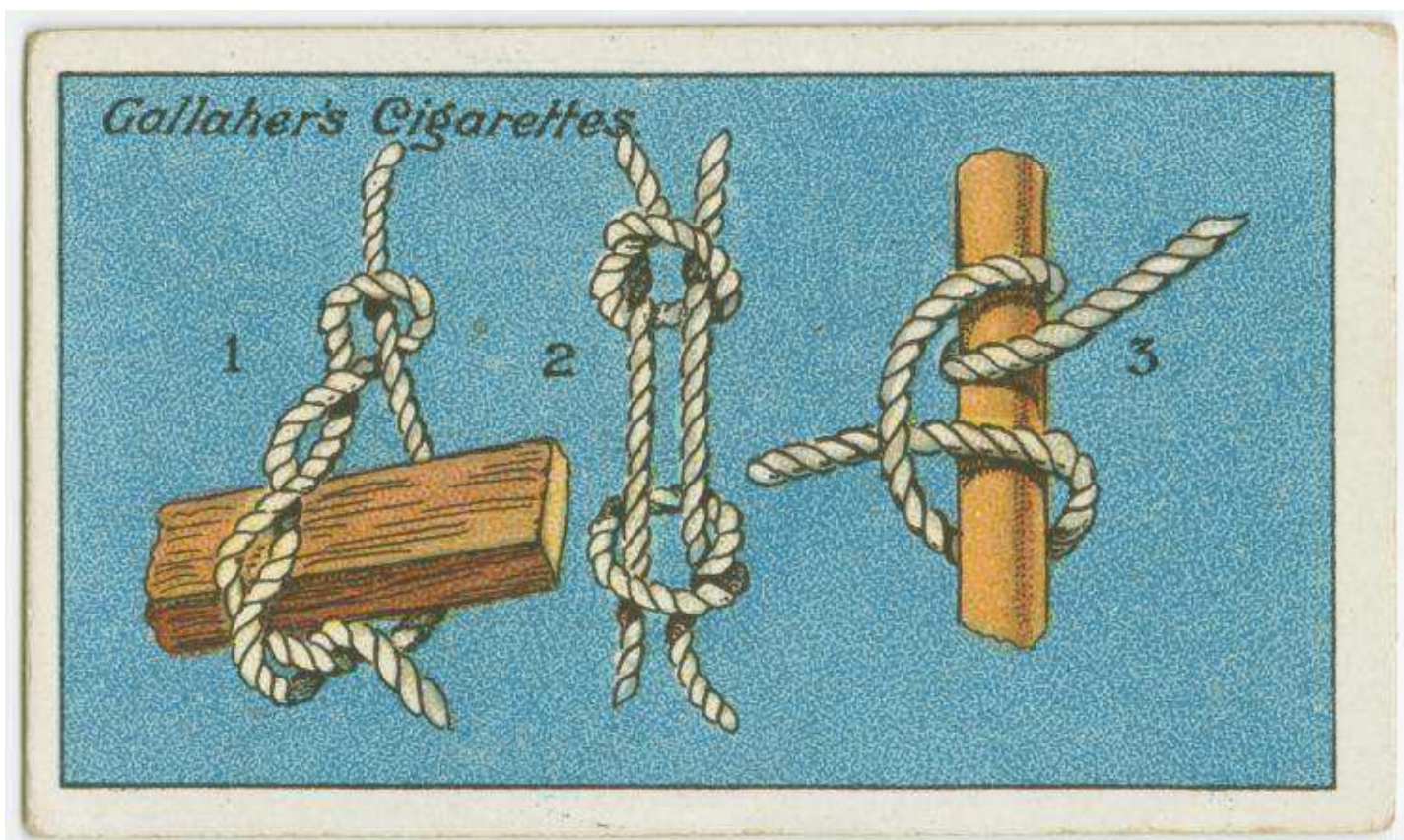


## 18. Как хранить яйца дольше



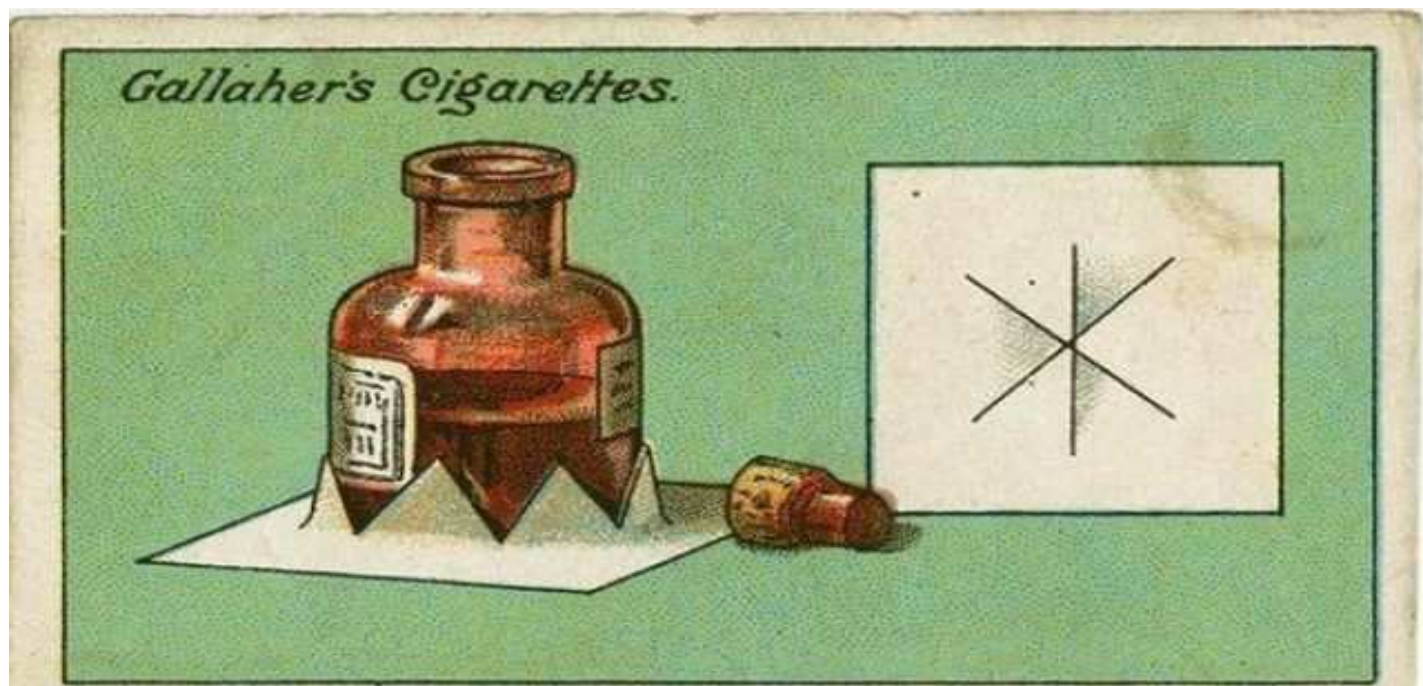
Можно хранить их, поместив в соль. Но достав оттуда, сразу нужно их использовать.

## 19. Как завязать крепкие узлы



При подъеме тяжелых предметов, даже огромных балок используйте узел №1, чтобы что-то надежно соединить — узел «рыбака» №2, и очень плотный узел №3.

20. Чтобы пузырек с жидкостью не опрокинулся



Поместите его в центр бумаги, разрезанной, как показано на рисунке.