**Применение лака для ногтей**

Очень часто бывает такое, что, купив лак для ногтей, мы вдруг обнаруживаем, что он не подходит по той и иной причине – не соответствует ожиданиям, связанным с качеством, при нанесении цвет значительно отличается от того, как выглядит лак во флаконе и тому подобное. Но не стоит спешить откладывать его в долгий ящик или выбрасывать: он еще может найти полезное применение.

Ох уж эта извечная проблема: «Где опять пульт?» Сколько нервов порой отнимают поиски этого устройства для переключения каналов в темноте, когда так хочется вытянуться на диванчике перед телевизором после долгого и тяжелого дня! Кто бы мог подумать, эта проблема имеет простое решение. А поможет вам в этом… светящийся лак для ногтей! Просто сделайте им пометку на пульте от любого устройства, и его будет очень просто мгновенно заметить в темной комнате. Таким же образом можно пометить и другие предметы, в поисках которых не хочется терять полжизни: например, мяч для гольфа.

Лаком красного или другого яркого цвета можно нарисовать предупреждающий знак на флаконах с ядовитыми и токсичными веществами. Иногда мы поступаем довольно беспечно, пересыпая или переливая подобные вещества в безобидные на вид баночки и бутылочки, что может привести к трагедии, если кто-то из членов Вашей семьи или из Ваших знакомых по ошибке перепутает тот же стиральный порошок, скажем, с манной крупой.

Кроме того, лаком для ногтей, который оказался невостребованным в своем прямом назначении, можно покрыть дно металлических флакончиков в ванной, чтобы предотвратить появление ржавчины.

И еще один способ применения: если Вы хотите обезопасить свое письмо от вскрытия посторонними лицами, просто «залачьте» линию, по которой склеивается конверт.

**Применение соли**

Многим из нас известно, что такая привычная специя, как соль, находит свое применение не только в кулинарии, но и при решении многих бытовых задач. Предлагаем Вам ознакомиться с теми способами ее применения, о которых Вам, вероятно, не приходилось слышать.

Для увеличения срока службы соломенного веника просто замочите его в горячем соленом растворе. Так же с его помощью можно привести в порядок плетеную мебель: для этого пройдитесь по ее поверхности кистью или щеткой с жесткой щетиной.

Спасти деревянную мебель от различного рода пятен также можно при помощи соли. Для этого приготовьте соляную пасту и втирайте ее в место загрязнения до наступления чистоты.

Неожиданное применение соли – поварите немного времени в подсоленной воде… деревянные вешалки: так этот незаменимый элемент гардероба прослужит Вам гораздо дольше.

Сухая соль в сочетании со скипидаром поможет Вам избавиться от пятен – следов ржавчины.

Мы привыкли уделять губкам для мытья посуды и разделочным доскам гораздо меньше внимания, чем заслуживают эти полезные и очень часто используемые предметы кухонной утвари. В неровностях их поверхности могут скапливаться грязь и опасные болезнетворные микробы. Чтобы это предотвратить, просто замочите их в соленой воде.

Если во время полоскания белья добавить в машинку небольшое количество соли, цвет Вашей одежды будет ярче. Кроме того, соль поможет решить проблему с избытком пены, если вы переборщили с порошком.

А если на Вашей вазе остался налет – и тут соль в помощь: просто натрите ею сосуд, а затем смойте все теплой водой.

**Спасение от пересола**

Если Вы пересолили первое блюдо, просто сварите в нем гарнир из крупы. Таким образом, Вы убьете двух зайцев – и спасете суп, и приготовите второе блюдо. Для этой операции по спасению первого блюда лучше всего подойдет рис – заверните его в марлю и варите в супе до наступления готовности - гарнир впитает избыток соли.

Также с этой проблемой отлично поможет справиться сырая очищенная картофелина: бросьте ее в жидкое первое блюдо – и пересола как не бывало.

В том случае, если пересолено второе блюдо, Вам на помощь придет лимонный сок. Мясо, птицу или рыбу легко избавить от лишней соли, если просто потушить их с добавлением овощей или соуса. А еще эти продукты могут найти применение при приготовлении пирогов, дополнив их начинку из круп или овощей такими питательными ингредиентами.

Частный случай – картофельное пюре. И из этой ситуации есть простой выход: избыток соли в этом блюде можно устранить посредством добавления яиц.

Если же Вы пересолили мясной фарш – не огорчайтесь, поступите следующим образом: смешайте его с натертыми на терке овощами (например, с кабачком или морковью), либо также с крупой (например, с рисом, как это делается при приготовлении тефтелей или голубцов).

При возникновении подобной проблемы с цельными отварными овощами также есть простое и быстрое решение - она устраняется с помощью кипятка: залейте им овощи и оставьте в нем на пару минут.

И наконец, пересоленное овощное или мясное рагу можно спасти, если недолгое время потушить с ним свежие мелко нарезанные томаты.