Iata cum sa iti dai jos inelul de pe deget, daca ti s-a intepenit – Video

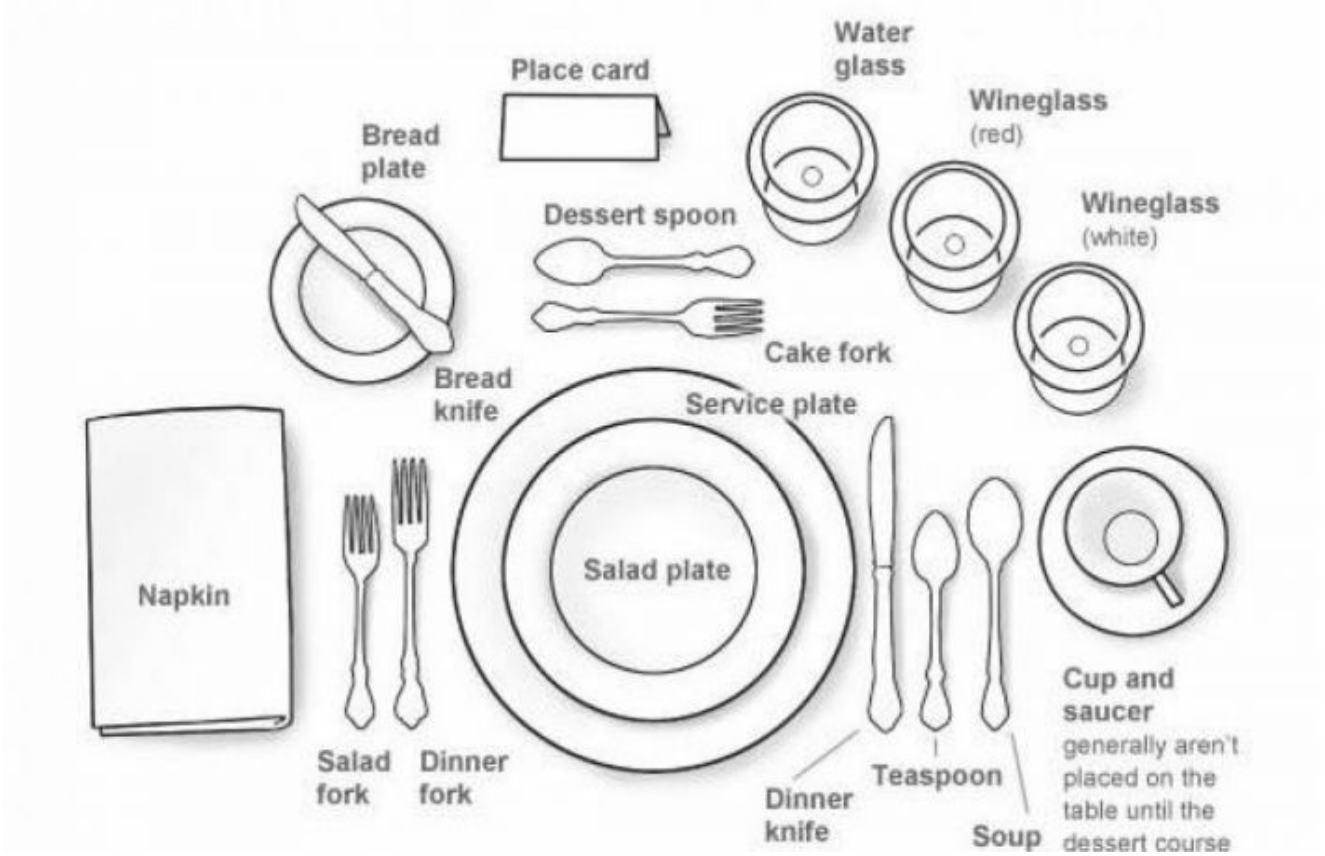
Un articol de Calin Petru Barbulescu
Sa ne gandim ca intr-o zi vrei sa iti scoti inelul de pe deget- vrei sa joci baschet sau tenis, sa modelezi lut pentru a te relaxa, sau sa il pui bine ca sa nu il pierzi pentru ca pleci in vacanta. Il tragi de pe deget si constati ca pur si simplu nu vrea sa iasa.
Iata cum poti reusi sa il dai jos, intr-un mod foarte simplu.
Degetul umflat sau cu probleme trebuie infasurat in spirala cu o bucata de elastic. In acest fel, tesutul este strans, iar inelul va putea fi scos.
Capatul CITESTE IN CONTINUARE
https://www.youtube.com/watch?v=7aYgJT1W38M

Sursa video: youtube.com

Sursa articol: secretele.com

Cum se aranjeaza corect masa?

Desi luam masa in familie adeseori, aranjarea corecta a mesei pentru o cina formala poate crea anumite dificultati.



Vesela se aranjeaza dupa o ordine logica, in sensul ca tacamurile sunt asezate pe masa din exterior spre interior, in ordinea in care avem nevoie de ele.

Tacamuri si vesela

Aranjeaza tacamurile pe masa imediat ce ai pus farfuriile si servetelele. In acest fel poti lasa o oarecare distanta intre farfurie si tacamuri.

In fata fiecarui scaun pune o farfurie suport, indicand fiecare loc cu un card de masa. Daca la masa se serveste salata, aceasta poate fi asezata peste farfuria de baza ori in locul farfuriei de paine.

Aseaza furculitele in partea stanga a farfuriei, cu furculita de salata (furculita mai scurta) in partea stanga, urmata de furculita pentru cina, in apropierea farfuriei. In partea dreapta a farfuriei se aseaza cutitul, cu lama spre farfurie. Langa cutit se aseaza o lingurita, urmata de lingura de supa, La sfarsit se aliniaza manerele tacamurilor, astfel incat acestea sa fie paralele si distantate uniform unele fata de

altele.

Vesela aditionala

Se aseaza pe masa o farfurie de paine in fata furculitelor cu un cutit de unt deasupra. Urmeaza paharele de diferite dimensiuni care vor fi asezate in ordinea inaltimii de la cel mai mare la cel mai mic, incepand din dreptul cutitului. Cel mai mare pahar este de apa, urmat de paharul de vin rosu si paharul de vin alb sau alta bautura alcoolica. Servetelul se aseaza la stanga furculitei de salata, impaturit.

Bine de stiut

Masa nu trebuie sa fie ocupata niciodata cu mai multe ustensile decat este necesar la un moment dat. Pe masa nu se aseaza in acelasi timp mai mult de trei cutite si trei furculite de fiecare parte a farfuriei.

La ora desertului se pot aseza tacamurile in fata farfuriei suport, pe orizontala. Furculita se aseaza corect cu zimtii spre dreapta si lingurita cu varful spre stanga in fata farfuriei principale, in timp ce farfurioarele pentru desert se aseaza in partea dreapta a mesei atunci cand se trece la dulciuri.

Si in sfarsit, furculita pentru fructe de mare se pune in partea dreapta a cutitului. La nevoie, se aduce pe masa si un bol cu apa, in caz ca la cina se consuma peste.

Sursa: aflacum.ro

Cele mai utile ghiduri pentru bărbați despre pantofi

Am învățat să ne alegem hainele corect, să facem cele mai bune asortări, dar e posibil să fi uitat de unul dintre cele mai importante aspecte la care se uită o femeie. Asta dacă îți dorești să fi un bărbat atrăgător. E vorba de pantofi, acea pereche pe care te zgârcești să scoți bani din buzunar deoarece îți place încălțămintea de unică folosință. Îmi pare rău că nu iei în considerare confortul picioarelor tale și să câștigi câteva puncte în fața femeilor. Dar aceste lucruri fac parte de domeniul trecutului pentru că ai acest ghid.

a-guide-to-mens-shoes_51d5826e5c8a1-630×4576

original

the-discerning-gentlemans-guide-to-shoes_50a10f74e57a3_w1500

tmp35829097800558182 62

După ce ai reținut tot ce era esențial despre pantofi îți recomand să arunci o privire și peste cum trebuie să porți costumul.

sursa foto: aici, aici, aici, aici

Sursa articol: stilmasculin.ro

Confectioneaza-ti acasa propriile branturi detoxifiante pentru a scapa rapid de toxinele periculoase acumulate in corp

Un articol de Calin Petru Barbulescu

Branturile pentru detoxifiere au fost folosite pentru prima data in Japonia. Este vorba despre suporturi autoadezive care se aplica pe talpile picioarelor seara inainte de a merge la culcare. La scoaterea branturilor a doua zi, vei observa ca discurile se vor fi innegrit, semn ca au absorbit toxinele periculoase din organism.
Branturile se aplica pe picioare pentru a incuraja circulatia sangelui si a limfei inapoi in sus catre trunchi. Stilul de viata inactiv incetineste circulatia sangelui in CITESTE IN CONTINUARE

Sursa: secretele.com

Un baietel de 3 ani s-a vindecat singur de cancer dupa ce medicii ii mai dadusera 48h de viata – iata tratamentul

Un articol de Calin Petru Barbulescu
Cand medicii l-au diagnosticat pe acest baietel de 3 ani, pe nume Landon Riddle, cu leucemie si i-au dat sanse de viata de numai 8-10%, nimeni nu s-a gandit ca s-ar putea intampla asta. *„Tot pieptul lui era plin de tumori de leucemie, si din aceasta cauza nu mai putea respira. Medicii l-au supus tratamentului de chimioterapie, insa ne-au spus ca probabil nu va supravietui”*, a declarat mama lui, Sierra Riddle.
Dupa inceperea tratamentului starea lui s-a inrautatit, iar dupa doua luni a CITESTE IN CONTINUARE
https://www.youtube.com/watch?v=zbNVe57vKEk

Sursa video: youtube.com

Sursa articol: secretele.com

How To Make An All Night Campfire With Just One Log

The next time you’re out camping, whether it’s outdoors in the wilderness or right outside in your own backyard, try this hack out for an effortless campfire all night long. While

there is definitely some prep work involved, it’s well worth it if you don’t need a huge bonfire, and more so if you plan on cooking meals over the flames.

In the video below, YouTube user Doogly demonstrates how to make a Swedish torch, which is also known as Swedish candle, Canadian candle, Swedish fire torch, Swedish log stove, or similar name, using a chainsaw. Basically, instead of tossing any firewood into your fire pit, grab one thick log and make two cuts. These cuts should be deep, at least halfway through the log, and should form an X on the top.

Sursa: youtube.com

Once your cuts are created, add fire kindling such as newspaper, brush, or even wine corks into the depths of the log and light them. Remember to keep the X facing upwards, so the flame rises from within the log rather than downwards and dangerously toward the ground.

If you don’t have a chainsaw, you can attempt to use many thick cuts of wood together in the same shape, but you won’t get the same exact effect.



Image Via Silver Skyline

These Are Good for Campfires & Cookouts

Once you've lit your newly cut log, you have a long-lasting fire that will keep burning until you're ready to hit your

tent. Yet this fire building technique offers more options than simply warmth and light—it also provides a ready-made stovetop for your camp cooking.



















Image via Hessie Scout Group

Nick Weston, writing for Back Woods Home, considers this log-cutting technique an excellent choice for outdoor chefs roughing it. After about 30 minutes of burning, the log’s flat top becomes the perfect place to set a skillet.

As the wood and its flame continue to burn, it reaches a high enough temperature to cook on top of. And, the longer it remains lit, the higher the temperature—meaning you could even slow-roast your favorite meat directly inside of the log.





[1] After 30 minutes, use a skillet or kettle. [2] After 3 hours, you can slow roast meat inside!

Images via Back Woods Home

Another benefit to this easy-to-create camp stove is that it requires no effort. The log will continue to burn through the cuts, heating the wood from within its center and warming whatever you place on top.

The Type of Wood You Use Matters

Nick Weston also suggest considering what type of log you'd like to use before creating this long-burning fire. Different types of logs create different effects as they burn, and your choice may depend on the purpose of your campfire.

Image via Badgells Wood Camping

He recommends selecting a “well-seasoned” wood, rather than one that is stripped of its bark and natural growth. If you simply want to relax around your campsite, seek woods like pine, fir, and birch. Weston calls these soft woods, which give off the scent and light of the traditional campfires we all love.

However, this type of wood log isn’t the best for cooking food. If you plan to make your fire your own outdoor stove, Weston suggests avoiding any varieties of wood that give off soot and smoky taste. Instead, try to use hardwoods like beech, apple, cherry, and oak. These logs don’t hold much moisture, which prevents excess smoke, and burn better, according to Weston.

Cover images via Warren Hardy, dittidot/Reddit

Sursa: architecturendesign.net

Foarte multi oameni au renuntat la ochelari cu aceasta metoda!

Fiecare dintre noi stim ca atunci cand nu folosim un anumit muschi prea mult timp, acesta devine mai slab.
De exemplu, atunci cand cineva se raneste la picior si foloseste scaunul cu rotile pentru o perioada mai lunga de timp, piciorul sau va deveni din ce in ce mai slabit. Acelasi proces are loc si in cazul muschilor globului ocular.
In cazul in care porti ochelari si nu practici exercitii pentru ochi, vederea ta va slabi treptat din ce in ce mai mult. Muschii ochilor necesita exercitii CITESTE IN CONTINUARE

Sursa: secretele.com

Aceasta masca uimitoare albeste pielea si elimina cercurile negre si ridurile din jurul ochilor –

Rezultatele sunt imediate!

Un articol de Cristian Iacov

Aceasta masca din cartofi este excelenta pentru intinerirea si ingrijirea pielii din jurul ochilor.
Revitalizeaza tenul, elimina edemele, ridurile fine, cearcanele si aspectul pufos al pielii. Actioneaza cu blandete, nu provoaca iritatie, este adecvata pentru toate tipurile de ten si nu are contraindicatii.
Folosirea aceastei masti simple de doua ori pe saptamana face ca pielea din jurul ochilor sa capete un aspect mai luminos si o textura mai neteda, mai ferma, si mai elastica.

Cartofii CITESTE IN CONTINUARE

Sursa: secretele.com

Cum sa pierzi din grasimea de la nivelul coapselor in 2 saptamani

Un articol de Maya

Copasele reprezinta o zona cu probleme pentru cele mai multe femei. Pe langa zona abdominala, zona coapselor este foarte dificila in ceea ce priveste pierderea de grasime.
Cu toate acestea, exista cateva solutii simple, care iti vor fi de un real ajutor. Inainte de a apela la o dieta sau la niste exercitii drastice, incearca ceea ce va fi scris in randurile de mai jos si vei pierde pana la 2 cm din grasimea de pe coapse in doar 2 saptamani. Reultatele te vor satisface

pe deplin si sunt CITESTE IN CONTINUARE

Sursa: secretele.com

Cum sa faci clatite fara faina – Un mic dejun care o sa-ti taie rasuflarea!

Un articol de Maya

Iubesc micul dejun, insa nu am intotdeauna starea necesara pentru a pregati ceva ingenios, mai ales ca prepararea sa este prima activitate de dimineata.
Daca tot o sa gatesc dimineata, bine ar fi ca reteta sa fie simpla si totodata gustoasa si sanatoasa.
Dar ce e asta?
O reteta din doua ingrediente pentru clatite, fara faina. Iata cum sa prepari uimitoarea reteta:
Inainte de toate trebuie sa recunosc faptul ca reteta este doar din 2 ingrediente, insa eu as adauga si niste sirop de CITESTE IN CONTINUARE

Sursa video: youtube.com

Sursa articol: secretele.com