

TENDENCIAS

12 cosas que probablemente has estado haciendo mal. ¡Hasta hoy!

El Ciudadano · 19 de noviembre de 2015



En nuestra vida cotidiana estamos en contacto con muchos objetos, utensilios y alimentos. Normalmente son cosas que conocemos desde siempre, pero muchas veces no tenemos claro cuál es la mejor forma de usarlos. Este artículo te va a mostrar 12 formas de utilizar correctamente las más diversas cosas, echa un vistazo a continuación:

1. Secarte las manos



Si estás utilizando más de una toalla de papel para secarte las manos o la mesada, lo estás haciendo mal. Lo que debes hacer es DOBLAR la toalla de papel a lo largo (recuerda, doblado con forma de pancho vs. doblado con forma de hamburguesa) y utiliza esa única toalla para secar.

La doble capa permite la ~ suspensión intercalada ~ del agua. En español corriente, eso significa que el agua se escurre entre ambas capas de la toalla en lugar de volver a tus manos o a lo que sea que estás intentando secar.

2. Hacer tus necesidades



Según varios estudios, hacer tus necesidades en un inodoro es muy malo para tus intestinos. Pero no tienes que hacer en un agujero o al lado de un árbol para obtener los beneficios de un recto con el ángulo correcto. En cambio, utiliza un banquito para poner a tu cuerpo en la forma correcta mientras estás en el trono de cerámica al cual estás acostumbrado.

Tu trasero te lo agradecerá (por no tener hemorroides).

3. Ajustar tus espejos retrovisores



Cuando ajustas los espejos laterales, por lo general los mueves de manera tal que veas la parte trasera de tu auto y piensas que ya puedes arrancar. Sin embargo, ya sabes dónde está la parte trasera de tu auto: ¡está justo detrás de ti! En vez de hacer esto, gira tus espejos hasta justo después que tu auto desaparezca de tu vista y casi que puedes eliminar totalmente esos peligrosos puntos ciegos.

4. Pelar papas

 13 cosas que probablemente estés haciendo mal

Utilizar un pelador para pelar las papas está bien si odias tu tiempo. Pero si quieres magia como en este video, hierva PRIMERO las papas, luego sumérgelas en agua congelada durante tan solo cinco segundos y la piel se saldrá sola.

5. Romper huevos

Romper un huevo en el borde de un recipiente por lo general deja pedacitos de cáscara en el huevo crudo que son muy molestos de quitar. En cambio, golpeagenteilmente el huevo en la mesada o en una tabla de picar y luego utiliza las dos manos para separar ambas partes. ¡No más pedacitos de cáscara!

6. Tirar la cadena

Si tiras la cadena con la tapa levantada, ¿adivina a dónde van todas esas partículas y gérmenes que salpican cuando el agua empieza a girar? ¡Al aire! ¡A tu cuerpo! ¡A tu cepillo de dientes, probablemente!

Ahórrate los microbios extra bajando la tapa ANTES de tirar la cadena.

7. Comer pizza

No hay nada tan devastador para un borracho hambriento como llevarte a la boca una porción de pizza bien caliente y que se caigan los gustos que le agregaste. Evita esta parodia doblando los bordes de tu pizza lo suficiente como para crear una forma de U (NO LA DOBLES DEL TODO, MONSTRUO), de esta forma los gustos se mantendrán en su lugar. Existe una ecuación matemática que explica esta técnica, pero la única prueba que necesitamos es que los gustos extra se mantengan en la pizza y no en tu falda.

8. Abrir envases de plástico

Intentar usar tijeras para abrir un blíster es una tarea frustrante y muchas veces peligrosa. En cambio, utiliza un abrelatas.

Y si quieres mejorar el resto de tus momentos de abrir latas, hazte un favor y consigue ESTE abre latas.

9. Verter el contenido desde una envase de cartón

Cuando viertes el contenido de cualquier cosa desde un envase de cartón, tu instinto es poner el pico cerca del vaso. Pero en verdad este método tiene como resultado que se salpique el contenido. En su lugar, coloca la caja de cartón boca abajo y sostén el extremo de la caja para que el contenido salga uniformemente.

10. Descargar las latas de refresco

Y por refresco me refiero a cerveza. En lugar de poner cada una en la heladera o la caja entera, simplemente abre ambos costados, coloca la caja en la heladera y utiliza tu mano para empujar todas las latas.

11. Sujetar una hamburguesa

Si quieres que el contenido de la hamburguesa no se te caiga, tienes que utilizar los meñiques. Los científicos han descubierto que este método es la forma más efectiva de sostener una hamburguesa. Y la ciencia de la hamburguesa es la mejor ciencia.

12. Secar tazas y recipientes

Cuando colocas platos cóncavos mirando hacia abajo, la gravedad ayuda a que el agua se vaya, claro está, pero luego no tiene a dónde ir. Esto puede provocar que los platos y los repasadores tengan un olor a moho que no es lo ideal. Coloca tus tazas y recipientes hacia arriba (o para las copas de vino, de costado) y tendrás platos secos sin aromas adicionales.

Vía: <http://difundir.org>

Fuente: El Ciudadano