

## **Cano da pia entupido**

É muito incômodo para qualquer dona de casa quando a pia entope. Às vezes é tão complicado que a solução é chamar o encanador. Mas em outras ocasiões, o problema pode ser resolvido jogando no ralo um punhado de bicarbonato de sódio e, em seguida, uma xícara (chá) de vinagre. Tampe a pia por 20 minutos e depois experimente utilizá-la normalmente. Na maioria das vezes é tiro e queda.

---

## **Manchas de água no couro**

Água não combina com couro. Portanto, tenha cuidado para que ela não seja derramada naquele seu casaco predileto. Caso apareça uma mancha de água em alguma peça de couro, você pode retirá-la com uma solução de água e vinagre. Esfregue um pano úmido no líquido até que a mancha desapareça e depois seque o local.

---

## **BERINJELA TEMPERADA**

Ingredientes:

02 xícaras de vinagre

03 berinjelas

01 tablete de caldo de galinha ou carne

01 xícara de azeitona preta

02 colheres ( chá) de orégano

02 dentes de alho picados

1/2 xícara de azeite de oliva

Pimenta do reino

Modo de fazer:

Misture o vinagre com 1 litro de água. Descasque as berinjelas, corte em rodelas e vá colocando dentro da água misturada com o vinagre. Depois, leve ao fogo, junto com a água, até levantar fervura. Escorra bem. Dissolva o tablete em 1/2 xícara de água fervente, tire o caroço das azeitonas, misture os outros ingredientes e mexa bem. Tempere com pimenta do reino e se for preciso, acrescente sal. Coloque num recipiente fechado, camadas de berinjela e de molho, terminando com uma de molho. Leve à geladeira por 2 dias, antes de servir. Sirva com pão tipo italiano.

Obs. O molho não precisa ir ao fogo, basta apenas misturar bem os ingredientes.