Comment se parfumer

Je me parfume le corps
- Commencez par parfumer votre peau : en effet, le parfum réagit à son contact et se mêle à votre odeur naturelle pour dégager une fragrance unique… Voilà pourquoi vous et votre amie avez beau porter le même parfum, vous ne dégagez pas la même odeur !
- C'est aussi sous l'effet de la chaleur que les parfums exhalent leurs senteurs.
-Déposez donc votre produit sur les points chauds de votre corps, c'est-à-dire les zones un peu moites, où palpite le sang : les tempes, le cou, la base de la nuque, derrière les genoux, entre les seins, les chevilles, le creux des reins, le nombril, derrière le lobe de l'oreille, l'intérieur du poignet... Ainsi, à chaque pulsation de ton cœur, des arômes se dégageront !
- Pensez également aux endroits mobiles comme les articulations : à chacun de vos gestes et de vos mouvements, vous laisserez derrière vous un sillage odorant.
- Parfumez ensuite vos cheveux : vaporisez votre parfum à la naissance de ta chevelure si elle est courte, et sur les pointes si vous avez les cheveux longs.
Et sur les vêtements ?
- Bien sûr, vous pouvez également parfumer vos vêtements, mais pas n'importe comment ! En effet, tous les tissus ne révèlent pas les odeurs de la même façon.
- Si les matières naturelles comme la laine, la soie, le cachemire, le velours, le coton ou le lin exhalent parfaitement les senteurs, attention aux textiles synthétiques ! Le produit aura un développement plus brutal et plus court...
Attention aussi aux taches indélébiles que le parfum laisse sur la soie !

Pour parfumer vos vêtements, jupe, votre foulard, les doublures de vos vestes et de vos manteaux, sachez que ce sont les écharpes qui retiennent le mieux le parfum. Évitez de parfumer un même tissu avec plusieurs produits différents : au risque de créer une alliance incompatible et désagréable ! Si vous changez régulièrement de parfum, évitez donc de vaporiser vos vêtements et contentez-vous de vous parfumer la peau.

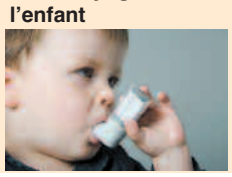
Le meilleur moment pour se parfumer
La cacophonie olfactive des transports en commun peut provoquer des nausées et des migraines, tout comme une odeur trop forte. Évitez donc de vous 'asperger de parfum juste avant de prendre le bus ou d'entrer dans la voiture. Parfumez-vous bien avant dans votre salle de bains ou une fois arrivée à destination… Mieux vaut se parfumer régulièrement et par petites touches plutôt que de saturer l'odorat de votre entourage dès le matin !

Les conseils d'une pro…
- Vaporisez le parfum devant vous puis entrez dans le nuage qui va ensuite se déposer sur votre corps.
- N'hésitez pas à parfumer vos draps, votre oreiller et votre armoire à linge.

Trucs et astuces

Réussir à coup sur une pâte à tarte
Quand on veut réussir à coup sûr une pâte à tarte, il faut la faire avec de l'eau très froide, voire glacée. Ensuite, il suffit de mettre du blanc d'œuf sur toute la surface, lui mettre quelques grains de café et la faire cuire dix minutes au four avant de la garnir.

Reconnaître l'asthme ou la laryngite chez l'enfant



Quand on a un enfant sujet à l'asthme, il faut savoir reconnaître une crise dès les premiers signes. Pour ne pas confondre une crise d'asthme avec de la laryngite, il faut savoir que l'asthme fait siffler lors de l'expiration et c'est l'inverse sur la laryngite.

Tarte à l'orange meringuée

2 oranges, 1 pâte brisée, 50 cl de lait, 4 œufs, 250 g de sucre, 50 g de maïzena, 125 g d'amandes effilées.

1 - Disposez la pâte brisée dans le moule. Mettez-la dans un moule à tarte. Recouvrez-la de papier sulfurisé et disposez dessus des pois chiches. Faites précuire la pâte pendant 15 minutes. Râpez finement et entièrement les zestes des 2 oranges. Faites chauffer le lait avec les zestes d'oranges râpés
2 - Préparer la crème pâtissière : mélangez le lait chaud, le sucre, les 4 jaunes d'?ufs et la maïzena. Fouettez énergiquement afin d'obtenir une crème pâtissière. Remplissez le fond de tarte avec cette crème. Laissez refroidir.
3 - Montez les blancs en neige avec les 50 g de sucre restants. A l'aide d'une cuillère, recouvrez la tarte de cette préparation.
4 - Saupoudrez la tarte d'amandes effilées. passez-la au four 5 minutes pour la faire colorer.

M'hamsa

250 g de viande rouge, 1/4 de verre à thé d'huile, du sel et du poivre, paprika, 1 oignon, 2 tomates râpées, 200 g de m'hamsa, 1 c. à c. de concentré de tomates, menthe et persil hachés

Découpez la viande en dés et faire revenir dans une cocotte avec l'huile, le sel, le poivre, paprika, l'oignon et les tomates râpées. Mouillez d'un litre et demi d'eau, couvrez et porter à ébullition jusqu'à cuisson de la viande. Ajoutez la m'hamsa au mélange.
Avant cuisson complète de la m'hamsa, incorporez le concentré de tomates, la menthe, le persil et remuez. Présentez chaud.

Montrer à son enfant comment prendre soin de ses lunettes

Les lunettes se tordent, se rayent, tombent par terre. Les enfants qui en portent doivent apprendre à y faire attention, à ne pas s'asseoir dessus, à ne pas les poser n'importe comment et n'importe où. Vous pouvez lui apprendre très vite à ne jamais les poser sur les verres, mais au contraire sur les branches pliées, l'idéal est de les remettre dans leur étui. Il faut également savoir les nettoyer correctement sans les rayer. La meilleure méthode est de les passer sous l'eau avec un peu de savon puis de les essuyer avec un mouchoir en papier ou la chamoisine qui se trouve sûrement dans l'étui. Oubliez tous les autres tissus, même le tee-shirt, qui risque de rayer les verres. Enfin pour l'école, il est préférable lorsque c'est possible de ne pas les porter dans la cour et au sport.