

● **VAI FICAR NOS TRINQUES!**

CASA DE CARA NOVA

Coloque seu lar em ordem e transforme a residência, deixando-a linda, prática e aconchegante

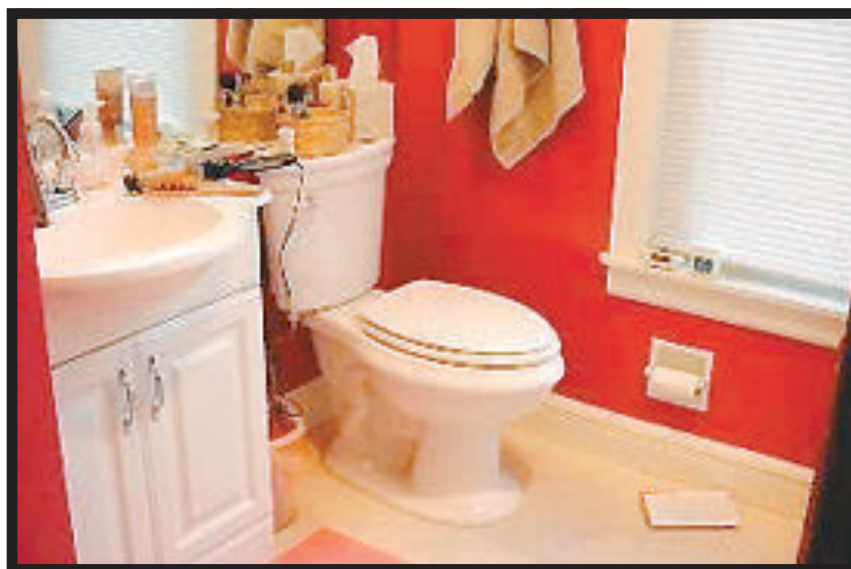
Limpar os ambientes, arrumar os armários e guardar objetos em caixas com etiquetas. Com essas e outras medidas simples e fáceis de fazer, dá para deixar a casa não só em ordem, mas também de cara nova. É isso mesmo! Organizar o lar transforma a aparência da residência, tornando-a bem mais bonita, prática e confortável.

Segundo a consultora de organização Eliete Teixeira, o primeiro passo para colocar a casa em ordem é eliminar todos os objetos que você não usa mais. Arrumar a cama ao acordar e deixar sempre as cortinas abertas para o ar circular também fazem uma grande diferença. Também é bom dispensar os tapetes muito grandes, pois eles têm grandes chances de virar foco de ácaros.

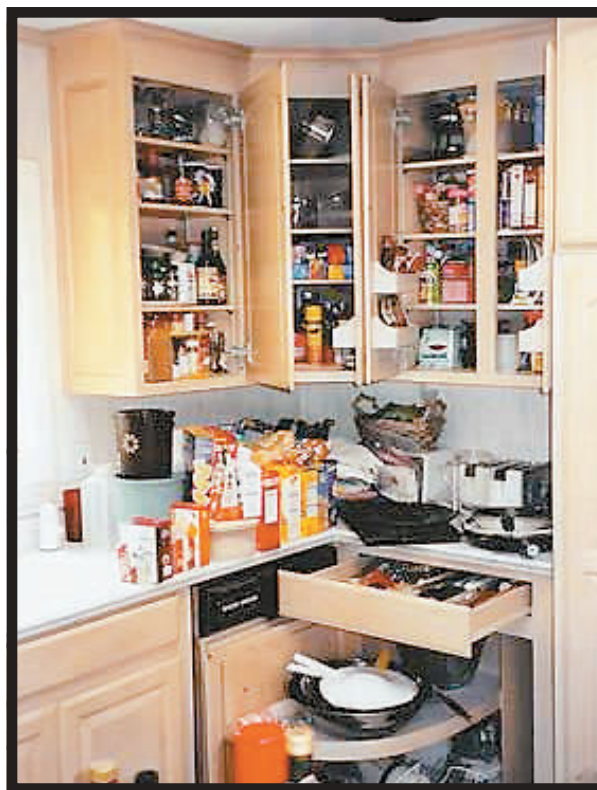
Outra dica é arrumar o armário. “Nós sempre buscamos praticidade. Então, as pessoas devem colocar as roupas da estação nas gavetas e partes mais acessíveis do móvel”, ensina Eliete, que avisa: “Lugar de documentos é no escritório e não no guarda-roupa. Isso pode atrair traças e até causar mofo”.

Segundo a consultora, as coleções devem ficar organizadas. “CDs, por exemplo, não devem ficar jogados. Eles podem ser arrumados de acordo com o gênero, com o cantor, etc. Outras coleções podem ficar em caixas específicas com etiquetas. Assim, quando você quiser procurar algo, encontrará rapidamente.”

Além de deixar os ambientes de cara nova, organizar a casa ajuda a acabar com problemas e mal-estar na família, segundo Eliete. “A sua casa é o que você é. Se a sua vida está bagunçada, você vai transmitir isso para o seu lar. Organizando as coisas, as boas energias voltam a circular”, explica.



O mesmo banheiro com outra cara (foto à direita) — transformação feita pela consultora de organização Eliete Teixeira. Nesse espaço da casa, os cremes e perfumes não podem ficar em cima da pia, porque ficam vulneráveis a poeira e podem cair. O mesmo se aplica à toalha. O ambiente deve ser limpo, bem ventilado e livre de bactérias.



Organizada por Eliete Teixeira, essa cozinha ficou com tudo no lugar (foto à direita). Entre as dicas da consultora estão colocar temperos e sal perto do fogão, para facilitar na hora de cozinhar. Carnes devem ser guardadas em recipientes de vidro com tampa, pois os de plástico soltam resíduos. O lugar das verduras é na gaveta da geladeira, porque elas queimam facilmente. Frutas como maçã, banana e laranja ficam na fruteira, fora da geladeira. Frutas que estragam rápido podem ser colocadas na geladeira.



DIVULGAÇÃO