

«Кардиостимуляторы и кохлеарные имплантаты тоже используют электроды для взаимодействия с телом. Но ни одно из этих устройств не является таким сложным, как протез сетчатки», – говорит профессор Хумаюн.

Сейчас компания разрабатывает программное обеспечение, которое позволит устройству стимулировать сетчатку пациентов для способности различать цвета за счет передачи электрических сигналов разной частоты.

(По материалам Интернета)

~~~~~

## **ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ**

### **Как отмыть сковороду от жира**

Жир на сковороде, оставшийся после приготовления мяса или рыбы, – это кошмар любой хозяйки. Посуда становится липкой и тяжело очищается. Порой даже замачивание ее в воде не дает нужного результата.

Что же надо делать?

В загрязненную сковороду налейте воду почти до краев, поставьте на огонь, предварительно накрыв крышкой, и доведите воду до кипения. Оставьте на несколько минут сковороду на слабом огне.

Вылейте всю загрязненную воду и налейте чистую. Снова поставьте сковороду на огонь, накрыв крышкой. Вы увидите, что жир со стенок и дна постепенно смывается. Повторите предыдущие действия. В целом, необходимо прокипятить пригоревшую сковороду около 5 раз – пока она не очистится практически полностью.

В отмытую сковороду насыпьте 2–3 ложки поваренной соли. Распределите соль в посуде равномерно. Прогрейте сковороду с солью на маленьком огне 4–5 минут. Теперь соль можно высыпать. Пища, приготовленная в посуде, которая была очищена этим способом, будет пригорать намного реже.

**Обратите внимание!**

Если пригоревшую сковороду просто помыть с моющим средством под проточной водой, придется долго отмывать ее от этого средства. Кроме того, в дальнейшем в ней будут подгорать разные продукты: овощи, яйца и т. д.

Для того, чтобы очистить поверхность подгоревшей кастрюли, можно воспользоваться активированным углем. Необходимо засыпать растолченный уголь в посуду и залить его небольшим количеством воды. Затем подождать около четверти часа и вымыть кастрюлю жесткой мочалкой.

А лучше всего использовать посуду с тефлоновым покрытием: такие сковороды и кастрюли очень легко очищаются; к тому же, пища в них практически не подгорает.

---

## ПРОСТО, БЫСТРО, ВКУСНО

### Рецепты от Натальи Демьяненко

#### Очень вкусная селедка

Продукты: филе сельди – 2 шт., полстакана истолченных грецких орехов, шампиньоны – 300 г, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 луковицы, 1 морковь, 1 ст. ложка растительного масла, укроп, зеленый лук, 200 г майонеза.

Филе сельди нарезать мелкими кубиками, смешать с орехами. Репчатый лук нашинковать полукольцами. Морковь помыть, очистить, натереть на крупной терке. Овощи соединить и обжарить в масле, не допуская изменения цвета. Грибы отварить в подсоленной воде, охладить, нарезать ломтиками. Яйца, укроп и зеленый лук мелко нарезать. Лук смешать с укропом. Подготовленные ингредиенты уложить в салатник слоями в произвольном порядке. Каждый слой смазать майонезом.

Перед подачей на стол посыпать всё рубленой зеленью.

#### Салат «Модный»

Продукты: 2 сваренных яичных белка, 1 луковица, банка шампиньонов, банка кукурузы, 100 г сыра, майонез, соль.

Белки нарезать, сыр натереть на терке. Грибы и лук нарезать, обжарить по отдельности. Всё перемешать; добавить кукурузу, соль, майонез.

---

#### Творожная запеканка с ананасом и медом

(рецепт от Натальи Курбатовой)

Продукты: 1 кг творога, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, банка консервированных ананасов, 1/3 ч. ложки соды, погашенной уксусом; мед по вкусу, 100 г грецких орехов (при желании).