

Полезные советы

16+

№ 03 (03) 2022 г.

КОПИЛОЧКА

Выходит 1 раз в месяц

**Домашний уют,
хозяйство, семья**

**СПАСАЕМ ГРУШУ
ОТ РЖАВЧИНЫ**



**ОСЕННИЙ ПОСЕВ
ЦВЕТОВ**

**МЯСОРУБКА
КАК НОВАЯ**

**«БАНТИКИ»
с корицей**



Подписные
индексы:
ПН834

«Подписные издания»
«Почты России»

«Почта Крыма»
92355

**КВАСИМ КАПУСТУ
С МЕДОМ**



Тема номера

Настоящая любовь

стр. 31

Рекомендует повар. Солим правильно!

В кулинарных книгах не всегда указано точное количество соли, необходимое для приготовления блюда. Чаще всего в рецепте встречается фраза «соль по вкусу». При недостаточном опыте трудно определить, сколько ее нужно, а лишняя соль может совершенно испортить блюдо.



ОБЩИЕ ПРАВИЛА

Супы и овощи — 10 г (1 ч. л.) соли на каждый литр жидкости.

Мясо, курица, рыба и рыбные котлеты — 15 г соли (1,5 ч. л.) на 1 кг продукта.

Котлеты мясные — 20 г соли на 1 кг фарша.

Дрожжевое тесто для пирогов — 12 г (1 ч. л. с горкой) на 1 кг муки.

Дрожжевое тесто для блинов и оладий — 15 г соли (1,5 ч. л.) на 1 кг муки.

Макаронные изделия — 10 г (1 ч. л.) на 1 л воды.

Можно самим рассчитать примерное количество соли, исходя из суммарного веса блюда. Оно должно составлять 9 г на каждый килограмм, что соответствует физиологической норме содержания соли в организме человека.

МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

● Вареную курицу из бульона нужно вынимать непосредственно перед подачей на стол. Если она обсохнет, то станет жесткой. Можно переложить курочку в чистую кастрюлю, слегка посолить и накрыть крышкой — мясо останется сочным.

● Для того чтобы изделия из дрожжевого теста дольше не черствели, добавьте в тесто 1 ст. л. водки (из расчета на 1 кг теста) или разведенный в воде крахмал.

● Чтобы из лимона получилось больше сока, обдайте его кипятком или хорошенько подавите руками.

● На завтрак многие любят есть бутерброды. Обычно их делают с сыром, колбасой, сливочным маслом. Разнообразить бутерброды можно с помощью различных намазок: яйцо с луком и майонезом; плавленый сыр и творог; рыбные консервы, яйцо и зеленый лук; измельченная сельдь с размягченным сливочным маслом.

● Если вы планируете хранить овощи продолжительное время, их не следует мыть. Мытые овощи портятся в 2-3 раза быстрее. Просто очистите лишнюю землю с картофеля, моркови или свеклы мягкой щеткой.

● Быстро разморозить морозильную камеру в холодильнике поможет кастрюля с кипятком. Положите в морозилку деревянную разделочную доску и на нее поставьте кастрюлю с горячей водой.

● Разрыхлитель для теста можно приготовить самостоятельно: смешайте 2 ст. л. крахмала, 1 ст. л. соды, 1 ч. л. лимонной кислоты.

● Соду необязательно гасить уксусом или лимонной кислотой. Это можно сделать кипятком, сывороткой или кефиром.

МУКА НЕ ТОЛЬКО ИЗ ПШЕНИЦЫ

Увидела на прилавке магазина разные виды муки и решила найти ей применение в домашней кулинарии. Результат оказался отличным!

Из кукурузной муки получаются вкусные лепешки. Отлично подходит для панировки мяса, рыбы, котлет и сырников.

Гречневую муку без проблем использую при выпечке пирогов, блинчиков, оладий, булочек и пирожков с начинками, которые обычно пекут из пшеничной муки. Полезно и вкусно! Но к гречневой муке добавляю пшеничную — в соотношении 3:1.

Рисовой мукой присыпаю формы при выпечке — никогда ничего не прилипает! Также хорошо подходит для панировки.

Ольга Сырцова, г. Тамбов



ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ

Когда я пеку пирог со свежими фруктами, всегда добавляю к ним крахмал и присыпаю крахмалом нижний пласт пирога. Начинка не растекается, и тесто не становится клейким.

Светлана Суржикова, Калужская обл.

ПОЛЕЗНАЯ МОРКОВКА

Салаты из свежей моркови всегда заправляю растительным маслом или сметаной. Морковь содержит каротин — вещество, которое при попадании в организм человека превращается в очень полезный витамин А. Витамин А является жирорастворимым витамином, и, чтобы он усвоился в организме, нужна жировая основа.

Карина Сотникова, г. Ужгород



Выкопка георгинов и способы их хранения

Как только первые морозцы слегка «побыют» надземную часть георгинов, приступают к их выкопке (в зависимости от региона выкопку георгинов проводят с конца сентября — начала октября).

Перед выкапыванием обрежьте стебли растения секатором, оставляя пеньки около 30 см. Осторожно подкопайте куст с трех сторон лопатой и извлеките корнеклубни из почвы. Старайтесь не обломать стебель (ни в коем случае нельзя повреждать корневую шейку).

Клубни просушите, продезинфицируйте Хомом (подойдет для этих целей и раствор марганцовки). В течение 1-1,5 недели подержите корнеклубни в прохладном месте с хорошей вентиляцией воздуха с целью их опробкования (чтобы клубни не были хрупкими и не ломались).

СПОСОБЫ ХРАНЕНИЯ КЛУБНЕЙ

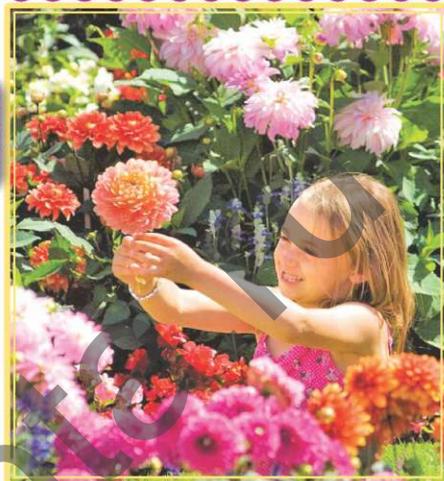
◆ В сухих опилках или торфе.

В ящики насыпают сухие опилки или торф слоем 20-30 см и располагают в ряд клубни. Сверху их закрывают опилками и спускают в погреб, где они хранятся до апреля. Сухих опилок не должно быть

слишком много, так как они забирают влагу (влажных опилок насыпьте больше). Хранят клубни в прохладном месте (идеальный вариант — подвал) при температуре 5-7 °С.

◆ **Парафинирование.** Клубни делят на части таким образом, чтобы на каждой деленке было по 1 почке (на каждой части обязательно оставляют кусочек шейки или стебля с почками). Парафин разогревают до 70-80 °С и опускают в него деленку до половины, затем переворачивают и опускают вторую половину. Чем более тонким слоем парафин покроет клубни, тем лучше. Запарафинированные клубни складывают в коробку или ящик.

Парафин предотвращает испарение влаги из клубней, благодаря чему они хорошо хранятся в прохладном месте при плюсовой температуре (в тепле георгины могут намного раньше тронуться



в рост). Имейте в виду, что запарафинированные клубни довольно поздно просыпаются, поэтому для раннего черенкования этот метод хранения не подходит.

◆ **В песке.** Клубни промывают в марганцовке, просушивают, хранят в мелких ящиках в чистом песке при температуре не выше 8 °С и при влажности воздуха 75 %. Место для хранения георгинов ни в коем случае не должно промораживаться, в этом случае могут подмерзнуть почки.

Юлия Купина

Осенний посев цветов

Большинство цветочных культур я высеваю поздней осенью (под зиму), и весной у меня остается больше времени на другие огородно-садовые работы.

ПРЕИМУЩЕСТВА:

◆ многим цветам требуется стратификация — ее они пройдут естественным образом (если же выращивать цветы рассадой в комнатных условиях, то 2-3 месяца их придется выдержать в холодильнике);

◆ растения проходят естественную закалку, в результате чего вырастают более сильными и выносливыми, отлично приспособленными к условиям открытого грунта;

◆ у закаленных растений развивается более здоровая, хорошо развитая корневая система, позволяющая добывать влагу из глубоких слоев почвы;



ГОДЕЦИЯ



АКВИЛЕГИЯ

◆ посеянные под зиму, цветочные культуры не боятся весенних заморозков и отличаются прекрасной устойчивостью к болезням.

Из летнецветущих растений поздней осенью можно посеять астры, алиссум, васильки, гипсофилу, годецию, кларкию, календулу, космею, нигеллу, эшшольцию, бархатцы.

Цветы, которые не любят пересадку, высаживаю сразу на постоянное место на клумбе или в цветнике (густые всходы потом прореживаю).

Из многолетних цветов осенью высеваю в первую очередь те растения, семена которых покрыты плотной, трудно набухающей кожицей: **лаванду, аквилегию, дельфиниум.** Уже весной они дают дружные всходы, а при весеннем посеве всходы появляются только на следующий год.



ДЕЛЬФИНИУМ



ЭШШОЛЬЦИЯ

Марина Головина, г. Курск

Я – башкирка, родилась и выросла в небольшом городке под Уфой. Всегда считала глупостью знакомиться на улице.

Но однажды вечером на моем пути вдруг возникли два парня — Саша и Андрей. Когда Саша смело спросил, как меня зовут, я возмутилась, хотела гордо отвернуться и пройти мимо, но, на свою беду, посмотрела ему в глаза. Они были синие-синие, немного хитрые и в то же время добрые. Тут я и пропала. Покраснела, как маленькая девочка, и пролепетала:

— Диляра...

— Как красиво! — сказал он и добавил уже не так смело: — Давай мы тебя проводим. Можно?

Мы так втроем и пошли в сторону моего дома. Только я Андрея и не замечала: все мои мысли с той минуты были о Саше. Они с Андреем учились в строительном институте, и встречались мы почти каждый день.

Через месяц Саша попросил у моих родителей моей руки. Мама и папа видели, как мы любим друг друга, и согласились. То, что он был русским, их нисколько не смутило, в нашей родне уже все перемешались. Но тут свое слово сказала Сашина мама. Она была категорически против. Отец его был человек тихий, нерешительный и полностью подчинялся жене. Саше просто приказали забыть обо мне. Он знал, что спорить с мамой смысла не было, поэтому сделал вид, что согласился, а сам втихаря продолжал бегать ко мне на свидания.

Через месяц Саша вдруг пропал. Его не было день, два, неделю. Тогда, в конце девяностых, еще не было сотовых телефонов, поэтому позвонить я ему не могла, а пойти к нему домой боялась. Но через десять дней не выдержала и пришла к его дому в надежде увидеть Сашу и узнать, что случилось. Я его увидела. Но не одного, а в компании очень красивой блондинки. Они вышли из подъезда. Девушка мило улыбалась, что-то говорила ему, потом остановилась и по-хозяйски поправила воротник рубашки. Саша перехватил ее руку и прижал к своей щеке. Совсем как мою когда-то...

Я спряталась за угол дома. Мне почему-то было ужасно стыдно за Сашу. Я стояла и тихо плакала, закрыв лицо ладонками. И чуть не подскочила от испуга, когда кто-то мягко дотронулся до моего плеча. Это был Андрей. Он молча увел меня с этого двора.

В тот день я осталась у Андрея на ночь, а утром прятала от него глаза. Он позвал меня замуж. Андрей сказал, что с самой первой встречи любит меня. Но пойти наперекор другу не мог. Для него честь была

важнее любви. Вот он и страдал себе тихо, никому ничего не рассказывая. А вчера узнал, что Саша женился на Оле, с которой его познакомила мама. Девушка была дочерью большого городского начальника, так что парню с такой женой светила легкая, обеспеченная жизнь. Андрей спросил друга, не забыл ли тот о том, что Диляра любит его больше жизни, но Саша промолчал.

Через полгода я согласилась стать женой Андрея, хотя полюбить его так и не смогла. Но Саша тогда уже давно жил в Уфе, поэтому я понемногу забывала о нем.

Прошло двадцать четыре года. У нас с Андреем родилось двое сыновей. Старший, Руслан, уже женился и уехал жить в другой город. Тимур, младший, служил в армии. Я была довольна своей жизнью: муж меня очень любил, дети выросли хорошими, достойными людьми. Все было хорошо, пока я не встретила на улице Сашу. Мы сразу узнали друг друга. Остановились прямо посреди тротуара и молчали. Потом он взял меня за руку и завел в ближайшее кафе. Саша много говорил, о своей жизни, о том, что он сделал большую

ошибку, женившись без любви. Оля была холодной и высокомерной, все время унижала мужа, попрекая тем, что ее родители вытащили его из нищеты в люди. Единственная дочь в восемнадцать лет выскочила замуж, только чтобы не находиться рядом с ними. И вот Саша не выдержал, развелся и вернулся жить к стареньким родителям. Он очень хотел увидеть меня, но боялся: ему было стыдно за свое предательство.

Я слушала Сашу, смотрела в его синие глаза и опять тонула в них. Мне было больно и страшно, потому что я не знала, смогу ли я жить теперь по-старому. С верным, хорошим, но нелюбимым Андреем.

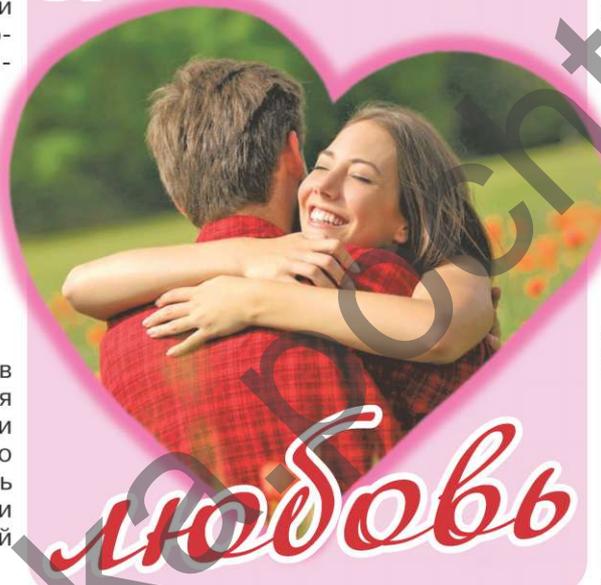
Несколько недель мы тайно встречались с Сашей. Андрей ни о чем не догадывался, а у меня просто жгло в груди от стыда и жалости. Я должна была сделать выбор.

Андрей, услышав, что я пришла домой, выскочил из комнаты, подхватил на руки, нежно поцеловал, закружил по дому и сообщил: «Дилечка, любимая, радость-то какая! Тимур сейчас звонил, сказал, что приедет через месяц, да не один, а с невестой. У них будет малыш! Родненькая моя, у нас будет внук! Или внучка! В общем, нужно к свадьбе готовиться».

Я стояла и плакала. Андрей думал, что это от радости за сына и целовал мои мокрые глаза. А я плакала от того, что теперь точно знала, что никуда не уйду от своего Андрея, от Тимура, который скоро вернется домой со своей невестой, от будущего внука. Это они моя настоящая любовь — чистая и до последнего вздоха.

Диляра К., Респ. Башкортостан

НАСТОЯЩАЯ



любовь