

Здравствуйте, дорогие!

«Послушайте, ну сколько же можно готовить? — возмущается соседка Алевтина, сидя на нашей кухне за третьей чашкой чая. — Я, в конце концов, не кухарка! Лучше сериал посмотрю или вот к вам, девчонки, в гости схожу...» Любаша с Марго, зная подружкин характер, по-заговорщицки перемигиваются: «А как же кофе с булочкой под сериальчик? Да и в гости неужели с пустыми руками придешь?» Тут Алевтина только вздохнула: «Ну булочек напечь — это занятие на раз-два. А к вам как же я без пирога заявлюсь? Это ж какая я хозяйка?!» И тут, поняв, что противоречит недавно сказанному, Алевтина расхохоталась: «Ох, кого я обманываю? Коль привык с молодости на кухне хлопотать, то к пенсии вряд ли эту привычку оставишь. Правда, девчонки?» И тут мы не можем не согласиться. С юности, если не с детства, умели и любили управляться и у печи, и у плиты. Это уже жизненное правило: дома должно быть чисто и пахнуть пирогами, в кладовке — запас варений и солений на год вперед, гость не уйдет от нас голодным, собранный урожай ни за что на свете не пропадет. Поэтому даже сейчас, зимой, спасаем остатки заложенных на хранение еще с осени яблок, тыквы, моркови... Лично у нас никогда не возникает вопрос, что заготавливать зимой. А значит, дорогие, засучим рукава и — за дело. А тут уже и до весны рукой подать, до березового сока и первой зелени. Будем заготавливать!

Реклама, УНП 192173221 ООО «Издательский дом «Толока»

Дорогие друзья, не успели подписаться на «Сваты. Заготовки» на 2023 год? Не беда! Любимое издание можно выписать с любого месяца не выходя из дома в Интернете — просто, быстро, безопасно и с выгодой!

Для жителей Беларуси: сайт toloka24.by (промокод для получения скидки — **зима23).
Для жителей России: сайт toloka24.ru (промокод для получения скидки — **2023**).**

Этой зимой просто беда была с кожей рук — ни один крем не спасал. Знакомая фитотерапевт посоветовала такое средство: облепиховое масло смешать в равных пропорциях с растопленным сливочным (лучше всего домашним или топленым свиным жиром). Добавить 1 ст.л. сока алоэ на 100 мл смеси. Еще раз тщательно перемешать, переложить в чистую баночку и хранить в холодильнике. Я смазывала ручки каждый вечер перед сном — тем их и спасла!



«Чисто-паста»

Чтобы убрать нагар на внешних стенках кастрюль, самую дешевую зубную пасту наношу на жесткую сторону смоченной водой губки, тщательно натираю посуду и смываю теплой водой. Кастрюли сверкают! Таким же способом удаляю налет от чая и кофе на чашках. Справляется паста и с неприятными запахами на разделочных досках и ножах.



Зимой время от времени балую волосы такой маской. Смешиваю сок 2 мандаринов, 10 капель эфирного масла мелиссы, 1 ст.л. сухой горчицы. Наношу массу по всей длине. Через 20 мин. ополаскиваю теплой водой, мою голову шампунем. Как итог — ухоженная и блестящая шевелюра.

Имбирное молоко

Говорят, родина этого снадобья — Тайвань. Тщательно мою 100 г свежего корня имбиря, не чищу, мелко нарезаю и растираю в ступке. Смешиваю с 2-3 ст.л. сахара, заливаю 0,5 л воды и кипячу 15 мин. Процеживаю и разбавляю сироп 0,5 л кипяченого молока, снова довожу до кипения. Пью маленькими глотками. Такой напиток и больное горло спасает, и кашель лечит, и вирусы прогоняет.



Внизу рукоятки молотка приклеил небольшой плоский магнит. Теперь, если надо забить пару-тройку гвоздей, не ишу куда их сложить, а просто «примагничиваю» непосредственно к инструменту. Очень удобно!

Долой «пакет с пакетами»!

Избавил свою Марго от «пакета с пакетами» на кухне. Для этого закрепил за шкафчиком возле стенки (чтобы не на виду было) двухлитровую пластиковую бутылку с отрезанным дном и горлышком, края слегка оплавил. Сверху в тару заталкиваем пакеты, а снизу достаем — получился почти как специальный бокс для салфеток. Удобно!

Знаю действенное средство от кашля. Лимон хорошо мою, в нескольких местах прокалываю вилкой или зубочисткой, заливаю водой и варю на малом огне 10 мин. Затем остужаю, отжимаю сок и перемешиваю его с 2 ст.л. глицерина. Переливаю в стакан, который заполняю до верха жидким медом, и ставлю в холодильник на 4 часа. Принимаю снадобье, каждый раз хорошо перемешивая, по 1 ч.л. два раза в день, пока кашель полностью не пройдет.



Редька по-корейски

На 0,7-литровую банку: ♦ 0,6 кг редьки (вес уже очищенной) ♦ 5 зубчиков чеснока ♦ небольшой стручок острого перца ♦ 1 ст.л. зерен кориандра ♦ 1 ч.л. сладкой паприки ♦ 1 ч.л. молотого черного перца ♦ 1 ч.л. сахара ♦ 1 ч.л. соли ♦ 30 мл 9%-ного уксуса ♦ 200 мл растительного масла.



Вот так репа!

Для пикантного оттенка вкуса добавила в заготовку чеснок и острый перчик.

♦ 0,5 кг репы ♦ 3-4 зубчика чеснока ♦ небольшой стручок острого перца ♦ 1 ст.л. зерен горчицы.

Для маринада: ♦ 0,5 л воды ♦ 2 ч.л. сахара ♦ 1 ч.л. соли ♦ 50 мл 9%-ного уксуса.

Репу чищу, промываю, нарезаю кубиками или брусочками; острый перец — колечками, чеснок — пластинами. В стерилизованные банки плотно укладываю подготовленные продукты, всыпаю зерна горчицы. Кипячу воду с солью и сахаром, добавляю уксус. Сразу же заливаю маринад в банки под самое горлышко. Укупориваю прокипяченными крышками. Банки переворачиваю, укутываю до полного остывания. Храню в кладовой.

Выход: 1,1 л.



Светлана ТЕРЛЮКЕВИЧ, г. Минск.

Фото автора

КОММЕНТАРИЙ СПЕЦИАЛИСТА

Репа — богатый клетчаткой овощ, который способствует нормальной работе пищеварительной системы: активизирует моторику кишечника, бережно очищает организм, стимулирует выведение токсических веществ, обладает слабительным эффектом. Легко усваивается, дает чувство быстрого насыщения (при этом калорий немного), а значит, подходит тем, кто придерживается принципов здорового питания или худеет. Богатое содержание витаминов усиливает защитные силы организма, потому-то советую налегать на репу при авитаминозе, а также для общего укрепления после перенесенных простудных и вирусных заболеваний. Есть народные рецепты с репой, которые помогают при болезнях горла, верхних дыхательных путей, а также стоматологических проблемах (например, при стоматите). Больше всего пользы организму принесет свежая репа, но для долгого хранения этот корнеплод можно заморозить.

Юлия ЛЮМБЕ, нутрициолог, г. Орел



Студенческая закуска

Кто был студентом, тот помнит: денег до следующей стипендии всегда не хватало. А есть-то хотелось! Поэтому доставали из закромов все родительские припасы. Правда, и эти угощения быстро заканчивались. Оставались только продукты, которые совсем уж есть не хотелось. Например, лук. Не помню, кто научил меня готовить эту закуску, но с хлебом мы, студенты, лопали ее охотно.

♦ 2 луковицы ♦ 5 ст.л. растительного масла ♦ 1 ст.л. томатной пасты ♦ щепотка молотого черного перца ♦ соль — по вкусу ♦ щепотка сахара — по желанию.

Лук чищу, нарезаю полукольцами и заливаю кипятком на 1 мин., чтобы избавиться от резкого вкуса и запаха. Если у вас чересчур ядреный лучок, можно выдерживать и дольше, но мне нравится, чтобы заготовка оставалась слегка хрустящей. Горячую жидкость сливаю и сразу же остужаю полукольца под струей холодной воды, откидываю на дуршлаг. Добавляю соль, перец, масло, томатную пасту, по желанию — сахар. Перемешиваю и обязательно даю закуске настояться. Храню в холодильнике в закрытой посуде, но не очень долго.

Мой совет

Не советую заменять томатную пасту соусом или кетчупом — закуска значительно проиграет во вкусе.

Надежда ЮРИКОВА, г. Губкинский.

Фото автора