



ГОСПОДИНЯ

Рецепти і поради

У вас є хороші і смачні, перевірені часом, рецепти? Знаєте маленькі хитрощі, які будуть корисні усім господарям? Поділіться з читачами «Ратнівщини». Телефонуйте і надсилайте листи.

КОНСЕРВУЄМО, КВАСИМО І СПОЖИВАЄМО

Липневі дні кожну господиню просто зобов'язують взятися за консервування огірків, ранньої капусти, кабачків, варити варення і компоти з різних ягід, щоб у осінньо-зимові дні мати що споживати, побалувати себе смаченькими та ще й корисними для здоров'я стравами. Про корисні властивості сьогодні говорити не будемо. Подаємо окремі рецепти наших читачів.

КОНСЕРВУЄМО КАБАЧКИ ТА РАННЮ КАПУСТУ ЗА РЕЦЕПТАМИ МАРИНИ

Салат з кабачків



5 кг кабачків нарізаємо кубиками десь по сантиметру, беремо 0,5 кг моркви, 200 г цибулі, 250 г оцту, 200 г цукру, 500 г олії, 200 г часнику, сіль за смаком. Кип'ятимо олію, підсмажуємо на ній цибулю, а тоді кладемо моркву і ще тушуємо трішки часу, а тоді кладемо все інше і тушуємо 40 хв., на завершення - вливаємо оцет та кладемо часник, ще декілька хвилин тушимо і накладаємо все це у банки, стерилізуємо 20 хв.

Салат

з кабачків у томаті

На 10-літрове відро кабачків, нарізаних кубиками, - по 0,5 л томатного соку, оцту, олії, по 200 г часнику та цукру, 2 ст. л. солі, 1 чайна л. червоного перцю. Тушуємо 40 хвилин, накладаємо в банки і стерилізуємо.

Кабачки у своєму соку

На 10-літрове відро кабачків, розрізаних поздовж на дві частини і нарізаних кружальцями десь по сантиметру, 2-3 ст. л. солі, нехай стоїть 40 хв., а тоді додаємо по 1 стакану оцту, цукру та олії, 30 хвилин тушимо, додаємо 0,5 л томатної пастки, 50 г часнику, 15 хвилин тушимо. Накладаємо в банки і 15 хв. стерилізуємо.

Салат

із стружених кабачків

3 кг кабачків, по 1 кг моркви та цибулі, 1 ст. л. солі, 2 ст. л. цукру, по 500 г олії та томату. Тушуємо в каструлі 30 хв., а тоді додаємо томат і ще тушимо 10 хв. Накладаємо в банки і закатуємо їх, не стерилізуючи.

Ікра з кабачків

3 кг кабачків перекручуємо на м'ясорубці, беремо 5-7 солов'ячих перчин, 1 гірку перчину, 100 г часнику, по 3 ст. л. солі та оцту, 200 г олії, 150 г цукру, 0,5 л томатної пастки, розведеної у 0,5 л води, тушимо 1,5 години, стерилізуємо 10 хв.

Кабачкова ікра з майонезом

3 кг почищених та перекручених на м'ясорубці кабачків, 400 г персмаженої цибулі, одна пачка європейського майонезу, 1 ст. л. солі, 0,5 л олії, все це тушимо 2 години, а тоді

додаємо 3 ст. л. оцту, 0,5 л томатного соку, тушимо ще 40 хв., додаємо 4 зубчики часнику і тушимо 10 хв. Накладаємо в банки і закатуємо. Вихід 5 півлітрових банок.

Салат з ранньої капусти

5 кг ранньої капусти, по 1 кг моркви та цибулі, 0,5 л олії, 100 г солі, 300 г оцту. Капусту перетираємо із сіллю, додаємо все інше і накладаємо в банки. Стерилізуємо 0,5 л банки 1-1,5 год.

Салат "Закусочний"

5 кг капусти, 1 кг моркви і 1 кг цибулі, 0,5 л оцту, 0,5 л олії, 5-7 л солі, 350 г цукру, накладаємо в банки і стерилізуємо 2-3 години.



Капуста

з хрінном та буряком

10 кг капусти, 1 кг столового буряка, 300 г хрінну, 100 г насіння кропу, 200 г солі. Капусту шаткуємо, буряк і хрін натираємо та крупний тертці, додаємо кріп та сіль, змішуємо - і в банки або відро, зверху накладаємо гніт і ставимо на холод.

ЗВАРИТИ ВАРЕННЯ ТА ДЖЕМ РАДИТЬ РАІСА

Варення з вишень та яблук

150 г води, 1,5 кг цукру - проварити, щоб цукор розтанув. Вишні - 0,5 літра без кісточок, нехай розваряться, 3 кг нарізаних яблук зі шкіркою - варимо 20 хв. Потім додаємо ще один кілограм цукру, кип'ятимо 15 хв. і закатуємо.



Чорниці-желе

3 кг чорниць, 1,5 кг цукру та 0,5 літра води - варимо 15 хв.

Варення з вишень

1 л видушених вишень, 1,5 л цукру, варимо 5 хв.

Смажене варення

Беремо по 0,5 л вишень та цукру і смажемо на сковороді 25 хв.

А ось варення з абрикосів - 0,5 л абрикосів, 1 ст. цукру і 15 хв. смажимо.

Варення з яблук

3 літри очищених натертих яблук, 2 л цукру - 45 хв. варимо. Додаємо 1 апельсин, натертій зі шкіркою, варимо ще 2 хв.

Джем з малини

Беремо 1,5 л малини та 1 л

цукру - 10 хв. кипить, а тоді додаємо 0,5 ч. л. лимонної кислоти і ще 5 хв. кипить. І в банки.

Абрикосовий сік

20 літрів води, 2 л цукру, 1 відро абрикосів. Абрикоси 10 хв. хай покиплять в каструлі на маленькому вогні, а тоді їх пропускаємо на друшляк, шкірку та ядра викидаємо. У абрикосову рідину додаємо цукор та воду і кип'ятимо 10 хв. Готовий сік наливаємо в банки, закатуємо.

КОНСЕРВУЄМО ОГІРКИ ЗА РЕЦЕПТАМИ НАТАЛКІ

Огірки по-польськи

У банку кладемо моркву, кріп, гірчицю в зернах і огірки. Робимо маринад: 4 склянки 200-грамових води, 1 склянка оцту, 2 ст. л. солі, 4 ст. л. цукру, перець, духмяний перець, лавровий листок - все це прокип'ятити. Заливаємо маринад в банки з огірками і 10 хв. стерилізуємо.



Огірки з томатним соком

На 10 літрових банок потрібно: 3,5 кг огірків, 100 г солі, 70 г кропу, 50 г листя хрону, 30 г часнику, 50 г солодкого перцю. 2 г гіркого перцю, 2 г лаврового

листка, 2 л томатного соку.

У чисті сухі банки кладемо спеції, 50-60 г солі на літрову банку, вкладаємо огірки, накриваємо кришкою і стерилізуємо 20 хвилин.

Салат з огірків у своєму соку

3 кг огірків розрізаємо на 4 частини, додаємо 7 ч. л. цукру, 7 ч. л. солі, 2 ч. л. перцю, 250 г персмаженої олії, 100 г оцту - все це перемішуємо і ставимо на чотири години, а тоді накладаємо в банки і заливаємо тим соком, що утворився, якщо не вистачає соку, доливаємо кип'яченою водою, стерилізуємо 15 хв., не більше.

Квасимо огірки з часником

На 3-літрову банку кладемо кріп, 100 г солі, 1 ст. л. меленого перцю, 100 г часнику, 1 ст. л. гірчиці в зернах, заливаємо холодною водою і в холод.

Консервуємо огірки

У банку кладемо листки хрону, смородино, вишні, лавровий листок, часник - 3-4 зубки, кріп, 2 ст. л. солі, 1 літр води - кип'ятимо і заливаємо огірки - 2 кг, в банці. Нехай постоїть 3 дні на кухні. Тоді зливаємо розсіл і кип'ятимо його ще 5 хвилин, додаємо 5 горшочків чорного перцю та оцет - 2-3 ст. л. Заливаємо цим розсолом огірки, закатуємо, укутуємо, і банки схолодне, в погріб.

НА ЗДОРОВ'Я

РОБИМО ХЛІБНИЙ КВАС

Хлібний квас краще готувати самостійно. Він корисніший, ніж принесений з магазину, а при правильному дотриманні рецептури і набагато смачніший. Ось непоганий рецепт квасу без використання дріжджів.

Для того, щоб приготувати домашній квас без дріжджів, потрібно зробити спочатку закваску. Беремо склянку кип'яченої, трохи теплої води, трішки чорного, подрібненого хліба, чайну ложку цукру - все це вкладаємо у півлітрову банку, яку накриваємо чистою тканиною. Закваску на пару діб ставимо в тепле місце.

Потім до цієї закваски додаємо столову ложку цукру, декілька шматків житнього хліба, півтора літра кип'яченої холодної води. За день-два повинна вийти мутнувата, різка на смак рідина. Закваску переливаємо у дволітрову ємність, додаємо два подрібнених шматки житнього хліба, цукор, ємність доливаємо кип'яченою охолодженою водою. Закриваємо кришкою. На добу залишаємо в спокійному місці для настоювання. Можна додати сухарики, попередньо висушені до золотистого кольору в духовці або мікрохвильовій печі. Квас при цьому настоюється трохи довше, зате майже відразу придбає апетитний золотистий колір. Пробувати квас на смак треба через день-два.

Щоб смак квасу був більш інтенсивним, настоювати його слід довше. Частину рідини можна використовувати для повторного заквашування, щоб отримати нову порцію напою. Злийте в окрему ємність дві третини отриманої рідини. До того, що залишилося в банці, долийте кип'яченої охолодженої води. Додайте подрібнений шматок житнього хліба. Потім закрийте кришкою для подальшого настоювання.

ВІЗЬМІТЬ ДО УВАГИ

ВИКОРИСТОВУЄМО КАВОВУ ГУЩУ

Кава - це прекрасний засіб, що допомагає прокинутися вранці, однак не варто викидати кавову гущу. Кавовому залишку можна знайти застосування в домашньому господарстві.

Її можна використовувати для боротьби з садівничими та городніми шкідниками. Потрібно розпиляти використану мелену каву навколо рослини - мурахи, равлики і слимаки будуть обходити посадки стороною. Якщо ж змішати кавову гущу з цедрою апельсина, то і дрібні ссавці будуть триматися від рослин на відстані. Кавова гуща може стати корисним добривом для рослин, які люблять кислотне середовище. Потрібно змішати її зі скошеною травою, соломою або сухим листям, щоб максимально нейтралізувати кислотність, а потім розкласти отриману масу навколо рослин. Кавова гуща насичує ґрунт магнієм, азотом і калієм. Також можна скидати кавову гущу в компостну яму, тільки потрібно переконатися, щоб отриманий компост був збалансованим.

Кофеїн дуже корисний для моркви. Він буквально заряджає цей овоч енергією, тому перед тим, як засіяти моркву, потрібно змішати насіння з невеликою кількістю сухої кавової гущі. Таке добриво допоможе отримати хороший урожай якісного і смачного продукту.

Залишки кавової гущі можна також використовувати для поглинання неприємних запахів в морозильній камері і холодильнику. Потрібно просто покласти відкриту ємність з кавовою макухою ближче до задньої стінки холодильника і залишити її там десь на два тижні.

Кавову гущу можна застосовувати як очищувальний засіб для різних поверхонь. Наприклад, нею можна очистити залишки засохлої їжі з кухонних меблів.

Кавова гуща є органічним нешкідливим барвником, який підходить для тканини і великодних яєць.

Є гарним натуральним скрабом для тіла. Слід змішати кавову гущу з невеликою кількістю теплої води і додати трохи ароматного масла. Такий скраб добре видаляє омертвілі клітини шкіри і робить її ніжною і бархатистою.

Щоб виготовити ніжний скраб для обличчя, потрібно змішати дві столові ложки кавової гущі з рівною кількістю порошку какао і додати до одержаної суміші три столові ложки жирного молока або густих вершків і ложку меду. Цей

ДРІБНИЦЯ, АЛЕ ЗГОДИТЬСЯ

ПРИБИРАЄМО ЗАПАХ ІЗ ВЗУТТЯ

Якщо ви, прийшовши з магазину, відчули, що куплена вами обновка виділяє неприємний запах, то її необхідно провітрити. Якщо цей спосіб не допоміг, то слід скористатися іншими, більш дієвими методами. Протріть взуття м'якою тканиною, просоченою перекисом водню чи розчином марганцю (протирати необхідно як зовнішню, так і внутрішню сторони). Коли висохне взуття, ще раз виконайте процедуру. Далі візьміть спеціальний дезодорант для взуття і обробіть ним внутрішню його частину.

Досить непогано позбавляє від неприємного запаху взуття звичайна мука. Насипте невелику кількість борошна у взуття і залиште її там на кілька годин. По закінченні часу пропилососьте обновку, потім покладіть у взуття по одному ватному диску, просякнута оцтом. Почекайте годину-дві, після чого провітрити взуття.

Старе взуття кожного разу після носіння сушіть. Значно знизити запах поту із ношеного взуття допоможе своєчасна зміна устілок, а також носіння виключно бавовняних шкарпеток. Можна скористатися тими способами, про які сказано вище.

МОЛОДІ НА ЗАМІТКУ

ЯК ЗРОБИТИ РВАНІ ДЖИНСИ СВОЇМИ РУКАМИ

Рвані джинси тримаються на піку моди ось уже не один десяток років, проте готовий виріб може коштувати досить дорого, та можна легко виготовити рвані джинси в домашніх умовах.

Вам знадобляться джинси; гострі ножиці; пемза, наждачний папір або тертка для сиру; пінцет; крейда; шматок картону.

Рвані джинси можна зробити з будь-якої пари. Можна придбати недорогі джинси в магазині або ж взяти ту пару, яку ви вже мали. Злегка потерті і поношені джинси будуть виглядати більш стильно, ніж темні і абсолютно нові. Щоб надати новим джинсам більш потертий і поношений вигляд, потрібно випрати їх кілька разів в гарячій воді з використанням відбілювача.

Надіньте джинси і з допомогою крейди намітьте ті місця, в яких ви збираєтеся зробити надрізи. Покладіть виріб на тверду рівну поверхню. Можна підкласти під штанину шматок картону або дерев'яний брусок, щоб не порізати задню частину штанини. За допомогою тертки для сиру, наждачного паперу або пемзи почніть акуратно протирати ті місця, де збираєтеся створити рваний ефект. Ножицями нашкребіть краї прорізів, щоб створити гофрований ефект. Якщо ви не хочете робити прорізи, а просто обмежитися потертостями, то використовувати ножиці не потрібно, досить потерти місце наждачним папером до тих пір, поки не стануть видні горизонтальні білі нитки. Ножицями або канцелярським ножом зробіть прямі горизонтальні надрізи там, де ви їх намітили. Не потрібно робити занадто великі надрізи, щоб не зіпсувати виріб. Збільшити прорізи можна після повторної примірки.

Пінцетом починайте витягувати вертикальні нитки там, де були вже зроблені надрізи. Можна залишити деякі нитки, що буде створювати природний ефект. Після того, як ви зробили надрізи, слід добре випрати джинси. Це допоможе створити більш зношений вигляд. Не робіть надрізи біля швів, адже при носінні виробу вони можуть розійтися. Не потрібно робити відразу занадто великі прорізи, тому що прання й носка виробу з часом збільшить їх розмір і зношеність. Якщо ви хочете зробити розрізи в області коліна, то бажано зробити їх трохи вище, так як під час ходьби проріз стане набагато більшим, ніж цього б хотілося.



скраб містить корисні мінерали та природні антиоксиданти.

Використана кавова гуща також допоможе відновити волосся і додати йому здоровий блиск. Перед тим, як помити волосся шампунем, треба ніжно втерти кавову гущу в коріння волосся. Текстура кави досить ніжно видаляє омертвілі клітини біля коренів волосся і не шкодить здорові волоссяні цибулини.

Використана мелена кава допоможе при целюліті. Потрібно 2-3 рази в тиждень втирати кавову макуху, розведену невеликою кількістю теплої води, в проблемні місця на тілі протягом десяти хвилин - вже через місяць шкіра стане більш м'якою і пружною, і целюліт буде поступово відступати.