



Домашний собеседник

Природный календарь

1. Хлеб и другие злаковые начинают сеять тогда, когда почки на деревьях проснулись, и продолжают до тех пор, пока листья не сформируются окончательно, тогда сев завершают.

2. Распустились листья на березах - можно пересаживать деревья.

3. Распустилась желтая ива - можно пересаживать рассаду в открытый грунт. До полного распускания ивы рассаду нельзя высаживать.

4. Зацвела осока - высаживайте морковь.

5. Зацвела черемуха - можно начинать высаживать картошку.

6. Начали квакать лягушки - можно начинать сеять кукурузу.

7. Зацвели подснежники - можно высаживать в парники капусту кольраби, перец, томаты и артишоки.

8. Зацвели крокусы - можно на-

чинать высаживать лук-порей и шнитт-лук.

9. Зацвели фиалки - пора сеять морковь и петрушку.

10. Зацвели нарциссы - можно высевать салат, раннюю редьку и высаживать рассаду капусты: краснокочанной, савойской и кольраби.

11. Зацвел змеиный лук - можно высаживать рассаду белокачанной и цветной капусты, а также сеять свеклу.

12. Зацвела сирень - сейте летний кочанный салат.

13. Зацвела калина и пион -

пора сеять огурцы, тыкву, бобы, сахарную кукурузу.

14. Зацвела бузина - время высаживать в открытый грунт рассаду брюссельской капусты.

15. Зацвела наперстянка - пора высевать осеннюю и зимнюю редьку и высаживать последнюю капусту кольраби.

Как видите, природа сама вам подскажет, какими работами следует заниматься сегодня. Бывают такие сезоны, когда зацветает все сразу, что ж, в таком случае и высаживать необходимо все и сразу. Хлопотно - но надо.

Важные правила:

1. Сеять культуры, съедобная часть которых находится в грунте, необходимо в дни убывающей Луны. Это так называемые **дни корня**. К таким культурам относятся все корнеплоды: морковь, свекла, лук, чеснок, картофель, хрен, сельдерей корневой, петрушка корневая, пастернак, репа, редька, редис.

2. А те растения, съедобная часть которых находится сверху грунта, рекомендуется высевать в дни растущей луны, т.е. **дни плода**. К таким культурам относятся: томаты, огурцы, тыква, баклажаны, патиссоны, сельдерей листовой, петрушка на перо, лук на перо, фасоль, кукуруза, кабачки, укроп, перец, капуста кочанная и капуста листовая, салаты и другая зелень.



СЕМЕНА И ПЕРЕКИСЬ.

Скорость всхожести и количество проросших семян часто огорчают. Но если замочить их перед посевом в ванночке с перекисью (на сутки), взойдут быстро и порадуют ростом. На 200 мл воды - 1 столовая ложка перекиси. После ванночки семена промойте и немного просушите.

ДЛЯ ЦВЕТОВ - БАНАНЫ.

За банановое угощение скажут спасибо цветы - как уличные, так и комнатные. Существует много рецептов, как из банановой шкурки приготовить удобрение, но мы подскажем простой способ подкормки: порежьте кожуру ножницами и закопайте в землю. И все.



КАК ПОЛИВАТЬ РАСТЕНИЯ ВО ВРЕМЯ ОТЪЕЗДА

1. Возьмите стеклянную бутылку и тщательно вымойте её.
2. Проследите, чтобы не осталось постороннего запаха.
3. Удалите этикетку.
4. Теперь возьмите пробку или крышку и просверлите в ней отверстие. Наполните емкость водой. Закройте пробкой бутылку.
5. Убедитесь, что вода поступает сквозь пробку в небольших количествах. Почва должна увлажняться умеренно и постепенно.
6. Если из пробки вытекает слишком много жидкости, оберните ее куском ткани. Этот нехитрый трюк предотвратит обильный полив.
7. Поместите бутылку в цветочный горшок. Если хотите, можете задекорировать бутылку так, как вам нравится.

Таким легким и дешевым способом можно обеспечить полив комнатных растений на время отлучки из дома. Этот совет для зеленых и здоровых цветов особенно актуален в период отпусков.



1. Мало кто знает, что горчицей можно мыть посуду! Для этого лучше покупать горчичный порошок. Насыпаем на влажную губку и трем жирные тарелки - прекрасно отмываются!

2. Универсальное средство для уборки во всём доме - смесь воды пополам с уксусом плюс несколько капель лавандового масла.

3. Чтобы помыть окна, разведите уксус и воду 1:5, нанесите на стекло и протрите газетами или мягкой тряпкой. Уксус можно заменить лимонным соком.

4. Для борьбы с известковыми пятнами на раковине, ванне, унитазах полейте их уксусом, насыпьте немного соды и дайте постоять. Потом они легко отчистятся щёткой.

5. Отбелить ткань можно так: на 10 литров воды добавить 2 стол. ложки перекиси водорода и 1 стол. ложку нашатырного спирта.

6. Пищевая сода - средство для чистки духовок. Для удаления жира оставьте на ночь четверть чашки нашатырного спирта в духовке и на следующее утро протрите пищевой содой. Эффективна также чистка ещё тёплой плиты солью.

7. Для чистки канализационных труб используйте соль. Ее нужно засыпать в трубу и смыть кипятком.

8. Стёкла можно полировать нашатырным спиртом и мылом.

9. А зеркала - смесью из уксуса и воды в равных пропорциях.

10. Удивительно хорошо работает кукурузный крахмал для чистки ковров. Его нужно разбросать, а затем пропылесосить поверхность.

Сам себе шеф-повар

Салат из пекинской капусты с куриным филе и сухариками



Салат из пекинской капусты - кладёшь витаминов и хорошего настроения.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кочан пекинской капусты;
- 1 куриное филе;
- 1 луковица (по желанию);
- 1 баночка консервированной кукурузы;
- 1 - 2 веточки петрушки;
- оливковое масло или майонез по вкусу;
- лимонный сок или бальзамический уксус по вкусу;
- сухарики по вкусу;
- соль, орегано, черный молотый перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Нарежьте капусту в виде тонкой соломки.
2. Размороженное куриное филе слегка отбейте, немного поперчите и посолите. Обжарьте куриное филе на гриле или сковороде до полной готовности.
3. Мелко нарежьте лук и листья петрушки.
4. Смешайте в большой салатнице нарезанную пекинскую капусту, зерна консервированной кукурузы, нарезанную петрушку и сухарики из белого хлеба.
5. Посолите и добавьте 1 - 2 щепотки сухого орегано. Смешайте все подготовленные ингредиенты.
6. Остывшее куриное филе нарежьте небольшими кубиками или соломкой и добавьте в салат.
7. Можно заправить салат оливковым маслом и лимонным соком. Как вариант вместо сока можно добавить в масло несколько капель бальзамического уксуса и перемешать.
8. Приятного аппетита!



Салат "Праздник" с кальмарами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- филе кальмара 200 - 250 грамм;
- молотый черный перец;
- 2 - 3 средних соленых или маринованных огурца;
- зубчик чеснока;
- горошек консервированный;
- соль;
- 1 шт. болгарского сладкого перца;
- 3 - 4 картофелины;
- майонез или сметана;
- зелень петрушки и укропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тушки кальмара очищаем и опускаем в отвар рубленой зелени. Чем больше будет зелени, тем лучше. Варить долго не нужно, не больше 3 - 4 минут, иначе кальмар будет резиновым. Затем остужаем сваренное мясо и нарезаем маленькими кубиками. Картофель варим в мундире. Остужаем и нарезаем также кубиками. Сладкий перец чистим от семян и также режем в салат. Огурцы можно нарезать соломкой. Чеснок пропускаем через мелкую терку или чеснокодавку. Все смешиваем и добавляем горошек. Солим по вкусу и заправляем сметаной или майонезом. Перекладываем в салатник и украшаем по желанию, можно листиками зелени.

Салат из куриных сердечек

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг куриных сердечек;
- 6 яиц;
- 4 маринованных огурца;
- 250 г консервированной кукурузы;
- зелень (несколько веточек петрушки или укропа);
- 150 г майонеза;
- 1 столовая ложка соли;
- 1/2 чайной ложки черного перца.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промойте куриные сердечки и удалите жировую прослойку.
2. Поместите куриные сердечки в кастрюлю с подсоленной водой и варите их в течение 30 - 40 минут. Обязательно накройте емкость крышкой.
3. Готовые сердечки нарежьте на небольшие кольца.
4. Отварите яйца и мелко нарежьте их.
5. Нарежьте огурцы полукольцами, а зелень мелко порубите.
6. Сложите в глубокую ёмкость все ингредиенты и тщательно перемешайте.

