



Сам себе шеф-повар Острый салат из моркови, огурцов и имбиря



Ингредиенты:
200 г огурцов;
500 г моркови;
1 зубчик чеснока;
имбирь свежий;
20 г кунжута;
50 мл соевого соуса;
40 мл кунжутного масла.

Приготовление:

1. Очистите морковь и натрите на терке, как для корейской моркови. Затем нарежьте огурец и добавьте его к моркови.
2. Очистите свежий имбирь и чеснок. Чеснок мелко порежьте, имбирь натрите на мелкой терке. Все хорошо разотрите в ступке, пока не получите однородную массу.
3. Добавьте масло, соевый соус и перемешайте. Влейте в салат заправку, перемешайте, дайте постоять около 30 минут в прохладном месте. Сверху посыпьте кунжутом.

Окрошка на кефире с крапивой и мяты

Перед вами рецепт витаминной окрошки! В большой миске соедините редис, огурец, вареные картофель и яйца, ошпаренную крапиву, лук, мяту, укроп, соль, перец и хорошо перемешайте. Затем залейте холодным кефиром и отправьте в холодильник на 30 минут. Подавайте окрошку к столу с горчицей. Приятного аппетита!



Борщ на кефире

Холодный борщ - это очень вкусно! Вареную свеклу натрите на терке, добавьте к ней отваренное вкрутую яйцо, зеленый лук и соль. Затем влейте кефир (или кислое молоко), хорошо перемешайте и добавьте холодную кипяченую воду до получения желаемой густоты супа. Отправьте борщ ненадолго в холодильник и подавайте к столу с горячей вареной картошкой. Приятного аппетита!



ЧИСТКА И ОТБЕЛИВАНИЕ С ПОМОЩЬЮ ЗУБНОЙ ПАСТЫ



С помощью зубной пасты можно справиться с пятнами от чая и кофе, оставшимися на стенках кружек, отстирать следы губной помады с ткани.

Отбеливающие свойства пасты используются для восстановления цвета белой кожи у вещей (в том числе на боковой части кроссовок).

Серебряные изделия прекрасно чистятся зубной пастой. Стоит лишь нанести ее на поверхность и оставить на два-три часа.

Если растворить немного пасты в воде, то получится замечательный раствор для обработки стекол и зеркал от запотевания. А еще с помощью зубной пасты можно нарисовать снежинки на зеркале или стекле.

Полирующие свойства зубной пасты также можно использовать не только на зубах, но и в домашнем хозяйстве. Раствором зубной пасты прекрасно полируются хромированные поверхности, раковины, краски. Ею можно оттереть рисунки карандашами и фломастерами с выкрашенных стен.

Детские бутылочки хорошо мыть пастой для удаления запаха скипидара.

Лечение с помощью зубной пасты

В косметологии можно использовать противовоспалительные свойства пасты: прыщики, смазанные на ночь, к утру подсыхают и уменьшаются в размерах.

Небольшой ожог или мозоль также «поддаются» лечению пастой, при условии, что нет открытой ранки.

Зубная паста предотвратит развитие герпеса на губах, если нанести ее в самом начале высыпания, снимет зуд от укусов насекомых.



ПОДКОРМКА ДЛЯ ГЛАДИОЛУСОВ

Чтобы цветы радовали вас обильным и длительным цветением, их необходимо правильно удобрять. Что касается подкормки гладиолусов, то она происходит в четыре этапа.

1. В первый раз это азотные удобрения. Вносить их следует, как только на растении появятся два настоящих листка. Используют аммиачную селитру, мочевину или же сульфат аммония. Некоторые садоводы утверждают, что гораздо эффективнее себя показывают натриевые или калийные селитры.

2. Во второй раз подкормку вносят, когда на растении уже есть шестой настоящий листок. Здесь уже работают сразу три группы: азотная, фосфорная и калийная. Также подойдут для удобрения гладиолусов комплексные готовые смеси для ягодных или овощных культур.

3. Третий раз подкормку гладиолусов проводят в период, когда начинают образовываться цветоносы. Для этих целей используют суперфосфаты, которые разбрасывают возле посадок из расчета 40 г на квадратный метр. Затем

разводят в десятилитровом ведре мочевину и этим раствором поливают цветы.

4. Четвертая подкормка гладиолусов во время выращивания обеспечивает продолжительное цветение. В данном случае акцент делаем на калийных удобрениях. Калийно-фосфорная подкормка гладиолусов во время цветения также позволяет сохранить луковицы зимой без проблем. От азотных удобрений на этом этапе отказываются. Для подкормки гладиолусов в июле в 10 литрах воды разводят смесь из суперфосфатов и сернокислого калия, затем поливают растения. При таком подходе вы получите не только обильное цветение в этом сезоне, но и обеспечите его в следующем году.



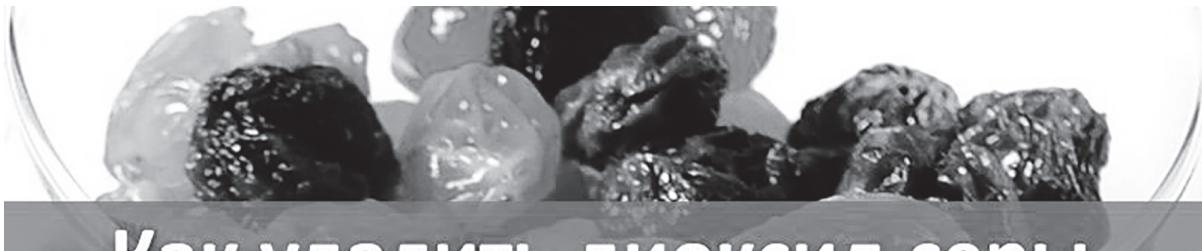
ЗУБНАЯ ПАСТА ДЛЯ КАПУСТЫ

Если бы я не видела применение этого метода лично, никогда бы не поверила в него. Остатки засохшей пасты из уже старых использованных тюбиков нужно залить водой и настоять в течение двух-трех часов. Пропорции определяем на глаз: так, чтобы получилось вода белого цвета. Этим раствором опрыскиваем капусту. Никаких бабочек-капустниц и их личинок не будет - проверено.

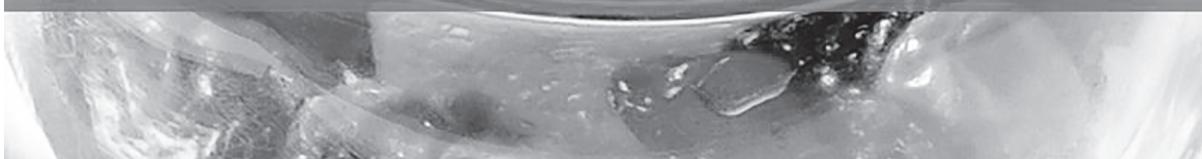


УДОБРЕНИЕ ИЗ ОДУВАНЧИКА НАКОРМИТ РАСТЕНИЯ

Рецепт прост: берем листья одуванчиков, накладываем целое ведро, можно даже немного утрамбовать, заливаем водой (я использую дождевую). Если у вас с дождями проблематично, можете взять обычную воду, главное, чтобы она была без хлорки, то есть нужно воду отстоять. Плотно накрываем ведро крышкой и делаем несколько отверстий, чтобы смесь «ышала». Оставляем на солнышке дней на 10 - 14. Если все делаете правильно, то где-то на пятый-шестой день от вашего ведра начнет исходить такой «приятный, изысканный» аромат свежего коровьего навоза. Через пару недель снимаем крышку и используем. На 10-литровое ведро воды льём 700-граммовую баночку настойки из одуванчиков. И запомните: никогда не лейте удобрение под сам корень, какое бы оно ни было, а то ваше растение «обалдеет» от такой концентрированной заботы и захнется. Лучше всего вносить подкормку после хорошего полива, в вечернее время.



Как удалить диоксид серы из сухофруктов?



пературы 30 - 60 минут, при этом несколько раз меняя воду. После этого сухофрукты теряют большую часть E220 и их уже можно есть.

Можно провести небольшой эксперимент по удалению консерванта E220 из пакетика с сухофруктами, на котором изготовитель честно указал данный консервант в составе продукта.

Высыпаем сухофрукты в чашку, заливаем водой комнатной температуры и оставляем на один час. Важно: растворимость диоксида снижается с ростом температуры воды, поэтому не надо использовать теплую и тем более горячую воду. В течение этого часа несколько раз перемешиваем сухофрукты в воде, чтобы диоксид лучше выходил.

Качественной реакцией на диоксид является реакция с перманганатом калия - т.е. обычной марганцовкой. В результате этой реакции происходит обесцвечивание фиолетового раствора марганцовки.

Берем несколько крупинок марганцовки и растворяем их в небольшом количестве воды.

Теперь добавляем воду из-под сухофруктов. Если диоксид серы в воде не присутствует, то ничего не произойдет. Если в ней присутствует диоксид серы, то произойдет реакция с обесцвечиванием фиолетового раствора.

Это доказывает, что диоксид серы перешел в воду, в которой вымачивались сухофрукты, образовав серную кислоту и сульфаты.

Полностью ли перешел диоксид, а если частично, то сколько его осталось в сухофруктах, - неизвестно. Однако большая его часть все-таки уходит.

Совет: перед употреблением (а тем более детями) вымачивайте сухофрукты в воде комнатной температуры и промывайте их затем в проточной воде.