



САМ СЕБЕ ШЕФ-ПОВАР

СЫР "А ЛЯ АДЫГЕЙСКИЙ"



Это просто очень вкусный, нежный и суперсливочный сыр! Попробуйте обязательно!

Если вы когда-нибудь ели хороший Адыгейский сыр, то от этого вы точно будете в восторге! А еще он очень просто готовится!

Ингредиенты:
1 л пастеризованного(!) молока (ну, или парного);
200 г сметаны 20 %;
3 яйца;
1-1,5 ч. ложки соли.

Молоко выливаем в кастрюлю и ставим на плиту (следите, чтобы оно не подгорело). Пока молоко закипает, взбиваем яйца (не в пену, а только до первой верхней пенки), добавляем к яйцам сметану, перемешиваем как следует, чтобы не осталось комочков сметаны.

Когда молоко закипит, уменьшаем огонь и, помешивая, медленно вливаем в кастрюлю яйца со сметаной. Теперь на маленьком огне оставляем это все минут на восемь, пока сыворотка окончательно не отделится от всей массы.

Через восемь минут откладываем все в дуршлаг, застеленный двойной марлей или хлопчатобумажной тканью. Когда вся сыворотка стечет, заворачиваем тряпочку и ставим на массу сверху пресс. Так пусть постоит 4-6 часов. Потом можно убрать в холодильник.

ПРОСТОЙ И БЫСТРЫЙ ТОРТ



Невероятно хрустящий торт готовится без выпечки за считанные минуты. По вкусу десерт очень напоминает торт «Полет» с беcом и орехами. Использовать мы будем всего четыре ингредиента, а в итоге получим невероятно красивый и очень вкусный десерт.

Ингредиенты:
250 г сгущенного молока;
180 г сливочного масла;
1 уп. (250 г) шоколадных шариков (сухие завтраки);
100 г жареного несоленого арахиса.

Сливочное масло 82,5 % жирности (это обязательно, масло меньшей жирности не подойдет) оставляем при комнатной температуре на некоторое время, чтобы оно стало мягким.

Кладем масло в миску и взбиваем миксером до однородности и начинаем добавлять порциями молоко, каждый раз все взбивая миксером.

У нас должен получиться густой крем: сгущенного молока может уйти и больше, и меньше — все зависит от его качества. Следите за тем, чтобы консистенция крема не была жидкой.

В крем отправляем жареный орех (несоленый), перемешиваем ложкой.

В последнюю очередь отправляем в миску с кремом шоколадные шарики. И очень аккуратно, но и тщательно перемешиваем.

На сервировочную тарелку ставим разъемное кольцо и смазываем растительным маслом.

Выкладываем наш торт в кольцо и убираем в холодильник на 3-4 часа.

Для украшения торта можно использовать крошки от шоколадного печенья или тертый черный и белый шоколад.

СЛОЙКИ С ВИШНЕЙ



Готовить их очень просто и быстро! Заготовки из теста поместите в силиконовые формочки для кексов. Так сочная начинка не будет вытекать и пригорать на противне. Пирожки сохраняют свою форму и не разваливаются.

Ингредиенты:
Слоеное тесто — 500 г;
вишня — 24 штуки;
сахар — 6 чайных ложек;
крахмал — 1 ст. ложка;
желток — 1 штука.

Количество порций: 4-6

Замороженное слоеное тесто достаньте из морозильника, оставьте при комнатной температуре на 10 минут. Вишню без косточек откните на сито.

Тесто разрежьте на шесть равных квадратиков, немного раскатайте. Поместите заготовки в формочки для кексов, оставив вверху уголки.

На дно каждой заготовки насыпьте крахмал, положите по 4 вишни, 1 ч. л. сахара.

Желток слегка взбейте с 1 ст. л. воды, смажьте уголки внутри заготовок.

Соедините уголки, прижмите. Смажьте верх пирожков желтком. Поставьте их запекаться в разогретую до 180 градусов духовку на 25-30 минут. Остудите.

Приятного аппетита!



ЛЕКАРСТВА, КОТОРЫЕ ВСЕГДА ДОЛЖНЫ БЫТЬ В ДОМАШНЕЙ И ДАЧНОЙ АПТЕЧКЕ!



Особенно, если в семье есть дети. Тут, как говорится, лучше перестраховаться, чем вы спохватитесь, а нужного лекарства нет под рукой. Проконсультируйтесь со своим врачом, какие именно лекарства допустимо применять вам и вашим домочадцам при:

- температуре;
- для обработки ран;
- от боли;
- при поносах;
- при гриппе и ОРВИ;
- при кашле;
- при болях в ушах, отите;
- при проблемах с глазами (усталость, повреждение, краснота, конъюктивит);
- от боли в горле;
- при аллергии;
- при болях в сердце;
- при вздутии и тяжести в животе;
- от синяков и ушибов;
- при растяжении мышц.

Обязательно под рукой должен быть нитроглицерин. Носите его даже просто в кармане или сумочке — может случиться так, что кому-то станет плохо на улице, в транспорте и вы сможете оказать первую помощь до прибытия скорой помощи.

При любых сердечных и загрудинных болях нужно принимать именно нитроглицерин. Валидол не имеет никакого воздействия и лечебного эффекта, кроме отвлекающего. Бытует заблуждение, что при болях в области сердца нужно накапать валокордин или корвалол. Нет!

Обязательно иметь в аптечке градусник, бинты, вату, йод, лейкопластырь, жгут для остановки крови.

Не забывайте читать инструкции перед применением!

ДАЧНЫЙ АНЭКДОТ

Дачник, застукив соседского мальчишку залезшим на яблоню на его участке, грозит ему:

— Вот я поговорю с твоим отцом!

Мальчишка смотрит вверх и говорит:

— Папа, тут дядя Ваня с тобой поговорить хочет.

Хоронят молодого мичуринца. Спрашивают у вдовы:

— Как помер?

— Да вот, — отвечает, — полез на яблоню за вишней. Тут его арбузами и задавило.

Вчера повторил опыт Ньютона с падением яблока на голову. Вместо яблока использовал соленые огурцы, вместо яблони — балкон на пятом этаже.

Установлено, что мысли, высказанные прохожими после удара соленым огурцом по голове, ценности для науки не представляют.

Домашний собеседник

В жизни пригодится

Повесьте теннисный мячик в глубине своего гаража. При парковке вы всегда будете знать, когда нажать на тормоз — услышав, как мячик ударит по капоту.



Все знают, что самый лучший способ получить ледяную воду — положить бутылку в морозилку. Проблема в том, что потом придется долго ждать, пока лёд растает. Вот идеальное решение: наполните бутылку водой на четверть, положите на бок в холодильник. Теперь, когда вам понадобится холодная вода, просто выньте замороженную бутылку из морозилки и добавьте в неё три четверти обычной воды.



После продолжительного теплого душа у большинства из нас одна проблема: зеркало ванной запотевает так, что невозможно ни побриться, ни почистить зубы. Вместо того чтобы вытирать влажную поверхность, направьте на неё струю горячего воздуха от фена. Через нескольких секунд вы сможете пользоваться зеркалом, как обычно.

ЖИМОЛОСТЬ

Всем нам знакома жимолость. Многие хозяйки готовят из жимолости варенье. Но чем ещё полезна эта ягода?

Полезные вещества в составе ягод и побегов

По своему составу эти ягоды полезны для человеческого организма — они содержат массу органических кислот, полисахариды, каротиноиды, пектины, флавоноиды, дубильные вещества, а также целый ряд необходимых минералов, витамины группы В и С, А, Н, Р.

Жимолость обладает противовоспалительными, общеукрепляющими, мочегонными, жаропонижающими и спазмолитическими свойствами. Ягоды жимолости приносят пользу при сердечно-сосудистых заболеваниях, малокровии, а также при малярии. Но самое главное — то, что жимолость понижает кровяное давление, сопровождающееся головными болями. Ягоды жимолости помогают при кровотечениях из носа. Жимолость улучшает секрецию и переваривающую способность желудочного сока, укрепляет капилляры и защищает организм от отравления солями тяжелых металлов.

Применение в народной медицине

Жители мест, где произрастает жимолость, давно используют это растение в народной медицине — для лечения лишая, при различных воспалениях в ротовой полости, конъюнктивитах, а ванны из молодых побегов жимолости помогают в борьбе с ревматизмом суставов. Раннее созревание ягод и возможность собирать их до осени позволяют пополнять запасы полезных веществ и витаминов практически постоянно.

Употребление жимолости как в виде ягод, так и в переработанном виде, способствует укреплению иммунитета, повышает аппетит, нормализует метаболизм, пищеварение, увеличивает выделение желудочного сока, лечит расстройства и диарею — благодаря желчегонному, вяжущему и мочегонному действию. Большое количество витамина Р укрепляет сосуды и капилляры, делая их более прочными и понижая их проницаемость.

Заболевания, которые лечит жимолость

Жимолость помогает справиться с такими недугами, как цинга, малярия, гипертония, анемия, с сердечно-сосудистыми заболеваниями и болезнями желчного пузыря.

В качестве профилактики жимолость принимают от различных ОРВИ и простуд, язвенной болезни и гастритов. Также она является жаропонижающим природного происхождения, а пектины в её составе являются отличным средством для очищения организма.

Как принимать жимолость?

Для дезинфекции и как противовоспалительное средство используют настой из цветов и листьев растения, им же промывают глаза. В качестве мочегонного и средства от отеков используют отвар коры, отваром молодых ростков лечат раны, ожоги, воспаления, и даже подагру.

Для иммунизации из ягод жимолости готовят различные джемы, варенья, повидло, компот, пастилу, умельцы готовят наливки. Однако наиболее полезным является поедание свежих ягод.

Сейчас самая пора отправиться в тайгу за этой удивительной ягодой. Или приобрести её на рынке.

