САМ СЕБЕ ШЕФ-ПОВАР

КОНФЕТЫ “РАФАЭЛЛО” В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

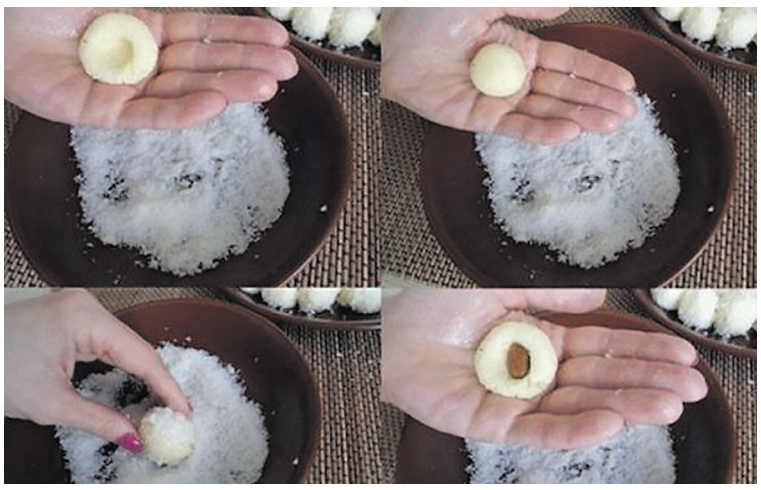
Состав у таких домашних рафаэлло весьма простой. К тому же сам рецепт даёт вам весьма широкое поле уже для вашего творчества. Вы запросто сможете подкорректировать вкус конфет в нужную для себя сторону. Мы же пойдём по классическому рецепту приготовления таких конфет.

А для него понадобится:

Конечно, основной ингредиент этого нежного лакомства - стружка кокоса в количестве 250-ти граммов; сгущённое молоко. Его количество 200 граммов; в классическом варианте, также присутствует ещё и миндаль - вполне достаточно будет 100 граммов;

Как сделать?

Приготовление нужно начать с кокосовой стружки. Она высыпается в глубокую миску, а после уже туда добавляется сгущёнка. Далее, оба эти ингредиента нужно хорошенечко перемешать. В итоге в миске у Вас будет почти однородная кашица из кокосовой



стружки и сгущёнки. Полной однородности она достигнет где-то через час. Именно столько она должна будет постоять. Можно дать ей настояться и больше, это даже будет лучше.

Классический рецепт рафаэлло подразумевает использование миндаля (не забываем его почистить). Но, его вполне можно заменить и другой разновидностью орехов. Кроме этого, вкус конфет можно и подкорректировать. Например, положив вовнутрь курагу, или чернослив. Здесь уже можете экспериментировать на своё усмотрение.

Теперь можно формировать конфеты. Но прежде нам нужно будет ещё насыпать кокосовой стружки уже в другую посуду, а также ещё и подготовить подходящую ёмкость, куда мы будем складывать уже готовые конфеты. Когда всё это у вас будет под рукой на столе, можно брать сладкую массу прямо руками и делать из неё небольшие лепёшечки. В середину такой лепёшечки укладывается орех (либо другой "сюрприз", который вы для этого выбрали), далее из этой лепёшки делаем шарик. Немного корректируем его форму, чтобы она не была похожа на яйцо, и обваливаем его в сухой кокосовой стружке. После этого конфета полностью готова и её можно поместить уже в ёмкость, которую вы для неё подготовили.

Как сделать укропный соус?

Простая добавка для многих блюд

Такой соус действительно подойдёт для многих блюд, и послужит им настоящей изюминкой. Ведь в его состав входит не только ароматный укроп, но и другие, не менее, ароматные и вкусные компоненты. Этот соус вполне можно поставить на хранение и на зиму. Так что уже зимой вы сможете с его помощью оживить некоторые летние ароматы.

Ингредиенты:

Возьмём один хороший пучок укропа. Кроме укропа, потребуется головка чеснока, цедра от лимона (немного – всего половинка чайной ложки), плюс к ней, ещё и сок от одного целого лимона. И ещё два компонента, это оливковое масло (приготовьте 100 граммов) и соль, её уже добавляем, исключительно, опираясь на свой вкус.

Приготовление

Сам процесс очень прост. Самое сложное в нём - это порезать укроп. Далее, всё сильно упрощается – его смешивают со всеми остальными компонентами. И с помощью блендера всё это и превращают в полноценный соус, то есть в кашеобразную массу, после чего уже готовый укропный соус можно смело раскладывать по банкам.

Он хорошо хранится в холодильнике, а использовать его можно, например, для супов (вот ещё вариант зимней заправки для супа), для блюд из рыбы, и, конечно же, для различных салатиков.

Удаляем пигментные пятна с помощью соды и касторового масла

Ингредиенты

Собственно говоря, их всего два, и все их мы уже озвучили – это сода (конечно же, пищевая) и касторовое масло.

Как приготовить и наносить это средство?

В столовую ложку масла добавляем совсем немного соды – то количество, которое умещается буквально на кончике ножа.

Пигментные пятна

После перемешивания компонентов получается масса, чем-то похожая на жидкую мазь. Вот её-то и наносят на то пигментное пятно, которое вы решили осветлить. Можно даже всё это оставить и на ночь, но в этом случае обязательно нужно будет приклеить бактерицидный пластырь.

Конечно, при однократном применении пятно не исчезнет. Но при регулярном нанесении этой содово-касторовой маски кожа станет и светлее, и мягче. Это средство применяют и для избавления от бородавок.

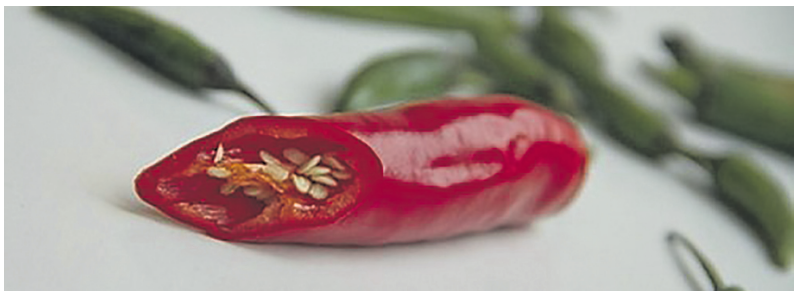
Важный момент - обязательно попробовать такую мазь на нежном участке кожи. Например, на сгибе локтя. Если аллергической реакции не будет, можно использовать это средство уже полноценно.

Пятно от краски. Как его удалить с одежды?

Эту проблему можно решить растворителем или каким-либо другим химическим составом, но мы с «химией» связываться не будем и постараемся вывести пятно менее агрессивным составом. Если сказать точнее, то вообще не агрессивным. Бороться с таким пятном мы будем сливочным маслом. Кроме него, понадобится ещё один, такой же простой, компонент - стиральный порошок. Именно из этих двух простых составляющих мы и будем готовить простое средство, которое поможет нам справиться с краской. И масло, и порошок нужно будет взять в равных пропорциях, то есть 1 : 1. Всё это хорошенечко перемешивается, пока не получится однородная кашица. Далее, просто намазываем этим средством наше пятно и растираем его пальцем. Делаем это, пока само пятно от краски на нашей одежде не растворится. Когда этот «приятный» момент произойдёт, то масло с порошком с одежды просто нужно будет смыть. Скорее всего, масляное пятно на одежде всё-таки останется, но это уже не такая серьёзная проблема, как та же краска. Можно просто простирнуть вещь в машинке - и всё: ни краски, ни масла на вашей одежде не останется.

ХОЗЯЙКАМ НА ЗАМЕТКУ

С помидорок снять шкурку, перекрутить в блендере и переложить в формочки на два часа в морозилку. Использовать такие мороженые помидоры можно при варке борща, овощного супа, тушении картошки или в соусы.



Острый перец не оставит жгучих следов на руках, если после работы ты вотрешь в кожу немного оливкового масла, а потом вымоешь руки с мылом. Если перец случайно попал в глаза — промой их молоком.

Кефир с гречневой мукой

Польза этого напитка не ограничивается лишь чисткой кишечника и помощью в похудении. Кроме этого, он очищает ещё и сосуды, приводит в норму обмен веществ и работу нашей поджелудочной железы, а также положительно сказывается на нашей крови, снижая уровень сахара в ней. Так что средство, хоть и простое, но несёт в себе много полезных веществ.

Ещё один рецепт народного средства с функцией очищения организма можно найти вот здесь. Теперь давайте определимся с ингредиентами, правилами его приготовления и употребления.

Ингредиенты

Собственно говоря, все их мы уже обозначили в заголовке – это гречневая крупа (из неё мы сами приготовим муку) и кефир. Крупы нам понадобится всего столовая ложка, а кефира - один стакан.

Как приготовить?

Готовить напиток нужно с вечера, ведь он должен будет ещё настояться, чтобы к утру у вас получился полноценный очищающий напиток.

Столовую ложку гречки нужно будет раздробить в кофемолке. Включаем прибор на несколько минут и смотрим, когда крупа перемелется в муку. Когда это произойдёт, добавьте муку, приготовленную из гречки, в стакан кефира, размешайте её там как следует, и пусть кефир стоит до утра в холодильнике.

Как пить?

Утром, открываем холодильник, достаём из него ке-

фир и выпиваем его. Сделать это нужно будет до еды (как правило, минут за 30), то есть на голодный желудок. Что касается длительности курса приёма такого напитка, он должен составлять 14 дней.

Средство, вроде бы безобидное, но даже, казалось бы, безобидное средство может иметь свои противопоказания. Так что консультация врача лишней никогда не бывает. Не забывайте об этом.