



● ХОЗЯЙКЕ — НА ЗАМЕТКУ

БЛИНЫ И ОЛАДЬИ К МАСЛЕННОЙ НЕДЕЛЕ

В 2000 году масленицу — праздник, посвященный проходам зимы и встрече весны, — православные христиане будут отмечать с 6 по 12 марта. В масленую, или сырную, неделю, предшествующую Великому посту, на Руси исстари пекли блины, славили Солнце и поклонялись ему. В церковном календаре эта неделя называется мясопустной, это значит, что в последние семь дней перед постом верующим нельзя есть мясо, а все остальное можно.

Порадуйте своих близких на масленицу разными блинами и оладьями. Блины готовят из пшеничной, гречневой, кукурузной или рисовой муки, используют для них также и разваренные крупы. Можно печь блины с овощными и фруктовыми добавками.

БЛИНЫ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Очень вкусные блины получаются из смеси пшеничной и гречневой муки по следующему рецепту: мука пшеничная — 400 г, мука гречневая — 200 г, молоко — 1 л, яйца — 5 штук, дрожжи свежие — 25 г, песок сахарный — 2 столовые ложки, масло растительное — 2—3 столовые ложки, соль — 1 чайная ложка.

В теплом молоке (0,5 литра) растворите сахар, распушите дрожжи, всыпьте пшеничную муку и взбейте миксером. Когда тесто забродит и поднимется, вмешайте в него гречневую муку, взбитые яйца и посолите. Дайте тесту подняться в теплом месте один раз, затем влейте в него 0,5 л кипящего молока, интенсивно перемешивая. Одновременно добавляйте растительное масло. После десятиминутной выдержки тесто считается готовым для выпечки блинов. По консистенции оно должно

быть как жидкая сметана и хорошо растекаться по сковороде. Блины лучше печь сразу на двух или трех сковородах. Самая лучшая сковорода для выпечки блинов — чугунная, она должна быть чистой, раскаленной, ее нужно смазать растительным маслом. Тесто лучше разливать половником или большой ложкой, в которую помещается порция для одного блина. Зачерпывать нужно не со дна, а с самого верхнего слоя, там тесто более пористое, и блины из него будут нежнее и мягче. Обжаренные с обеих сторон блины укладывают стопкой один на другой, смазывая их сливочным маслом, и подают на стол горячими сразу после того, как испекли. К блинам можно подать растопленное сливочное масло, сметану, черную и красную икру, семгу или другую соленую рыбу либо что-нибудь сладкое — мед, варенье, фруктовые и ягодные сиропы, сгущенное молоко.

БЛИНЫ ПШЕННЫЕ

Для приготовления этих блинов понадобятся: пшено — 1 стакан, мука пшеничная — 2 стакана, яйца — 3—5 штук, дрожжи свежие — 25 г, песок сахарный — 2 столовые ложки, соль — 1 чайная ложка, масло растительное — 2—3 столовые ложки, вода — 3 стакана, молоко — 1 л.

Пшено промойте, залейте водой (3 стакана) и сварите жидкую кашу. В теплом молоке (0,5 л) растворите сахар, распушите дрожжи, добавьте сваренную остывшую пшеничную кашу и, подсыпая небольшими порциями муку, замесите густое тесто, как для оладий. Тесто поставьте в теплое место, дайте ему подняться, затем, быстро перемешивая, заварите кипящим молоком. В заваренное тесто добавьте растительное масло, соль, хорошо взбитые яйца, тщательно перемешайте, выдержите 10 минут и выпекайте блины.

По такому же рецепту готовят блины с рисовой, овсяной, кукурузной или гречневой кашей, но сваренную кашу из этих круп перед тем, как замешивать в тесто, необходимо протереть через сито.

БЛИНЫ ТЫКВЕННЫЕ

Тыква — 1 кг, молоко — 1 л, масло сливочное — 1 столовая ложка, мука — 50 г, дрожжи — 15 г, песок сахарный — 1 столовая ложка, соль — по вкусу, яйца — 3 штуки.

Тыкву очистите, нарежьте кубиками, отварите в небольшом количестве воды и протрите через сито. Добавьте в тыквенное пюре теплое молоко, разведенные дрожжи, яйца и муку, хорошо перемешайте и поставьте в теплое место на 2 часа. Затем добавьте растопленное сливочное масло, сахар, соль и снова перемешайте. Дайте тесту подняться в тепле, после чего выпекайте, как обычные блины.

ОЛАДЬИ ТЫКВЕННЫЕ

Тыква — 500 г, мука — 50 г, яйца — 1 штука, масло растительное — 50 г, соль — по вкусу.

Тыкву очистите, натрите на терке и откиньте на сито, чтобы отделился сок. Смешайте тыкву с мукой и яичным желт-

ком, посолите. Добавьте взбитый белок и осторожно перемешайте. Подготовленную массу выкладывайте столовой ложкой на сковородку с кипящим маслом и обжаривайте с обеих сторон. Подавайте оладьи горячими с маслом или со сметаной.

ОЛАДЬИ ИЗ ТЫКВЫ И КАРТОФЕЛЯ

Тыква — 300 г, картофель — 300 г, яйца — 2 штуки, мука — 3 столовые ложки, масло растительное — 50 г, соль — по вкусу.

Картофель вымойте, очистите и натрите на мелкой терке, затем слегка отожмите, отцедив излишки сока. Тыкву очис-

тите, натрите на крупной терке, соедините с натертым картофелем, добавьте яйца, соль и муку, тщательно вымесите. Подготовленную массу выкладывайте столовой ложкой на сковородку с кипящим маслом и обжаривайте с обеих сторон. Подавайте оладьи горячими со сметаной или с вареньем.

ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Мука пшеничная — 200 г, картофель — 600 г, молоко — 0,5 л, песок сахарный — 25 г, дрожжи свежие — 25 г, соль — 1 чайная ложка.

Картофель вымойте, очистите, залейте подсолненным кипятком, отварите до готовности и горячим протрите через

сито. В 0,1 л теплого молока распушите дрожжи, добавьте сахарный песок. Из пшеничной муки, протертого картофеля и оставшегося молока приготовьте жидкое тесто, влейте в него распущенные дрожжи, посолите и оставьте в теплом месте, чтобы тесто подошло. Подготовленную массу выкладывайте столовой ложкой на сковородку с кипящим маслом и обжаривайте с обеих сторон.

Тесто для оладий можно приготовить таким же образом, заменив протертый картофель одним пакетом (135 г) сухого картофельного пюре «Магги».

Г. ПОСКРЕБЫШЕВА,
член Московской
ассоциации кулинаров.



ПОЗАБОТИМСЯ О КОВРЕ

Ковер — один из самых древних предметов быта человека. Существуют несколько версий, где зародилось ковроделие. По одной — родоначальницей ковров явилась армянская земля. По другой — основоположниками ковроткачества были тюркские кочевые народы. Есть также версия, что ковры впервые появились в Китае. На Тибете археологи нашли прообраз ковра, возраст которого пять тысяч лет. Самый ранний из сохранившихся считается переднеазиатский ворсовый ковер, найденный в одном из Пазырыкских курганов в восточном Алтае. Он был соткан на рубеже V—IV вв. до н.э.

Сегодня ковер можно увидеть практически в любом доме, в любом уголке земли. Поскольку он не утратил своей актуальности, нелишне будет вспомнить советы, как ухаживать за ковровыми изделиями.

УЮТНО, КРАСИВО, ТЕПЛО

Обычай застилать полы коврами, а также вешать ковры на стену характерен для многих народов. Историк Н. И. Костомаров писал, что у русских в XVI и XVII столетиях в домашнем устройстве

«...был обычай укрывать и покрывать. В порядочном доме полы были покрыты коврами, у менее зажиточных — рогожами и войлоками. В сенях у дверей лежала непременно рогожа или войлок для обтирания ног...». Первые заграничные ковры ста-

ли прибывать в Россию с развитием купечества и торговли в XVI—XVII веках. В XVIII веке на Петербургской шпалерной мануфактуре, основанной в 1717 году, был налажен выпуск отечественных шпалер. К началу XIX века ковры стали неотъемлемой частью изысканного дворцового интерьера.

В чем же популярность ковровых изделий?

Ковер в доме — это не только уют и красота. Он поглощает звуки, а значит, снижает уровень шума в помещении и еще — отлично сохраняет тепло. По ковро приятно и легко ходить, на нем невозможно поскользнуться.

Современные ковры изготавливают как из натуральной пряжи (шерсть, лен, хлопок, шелк), так и из синтетической. И у той и у другой есть свои достоинства. Ковры из шерстяной пряжи лучше всего поглощают шум и сохраняют тепло, кроме того, шерсть дает тончайшие переливы ворса. Нейлоновые ковры долговечны, акриловые обладают устойчивостью ворса, полиэфирные устойчивы к загрязнению, полипропиленовые легко чистятся.

В зависимости от назначения ковры имеют различную структуру и фактуру. По способу выработки их подразделяют на тканые с ворсом и без ворса (килимы, паласы, сумачи, шпалеры), вязаные, войлочные, меховые, вышитые, плетеные и др.

Хорошее отношение к вещам

Фактура и цвет определяют место ковра в доме. На пол в коридоре лучше постелить безворсовый ковер, например палас, или ковер с коротким и жестким ворсом темного, немаркого цвета. Для спальни предпочтительнее ковер с очень пушистым ворсом нежных, пастельных тонов, для гостиной — яркий красный или бордовый с ворсом средней длины, для кабинета — ковер с коротким ворсом зеленых оттенков.

Светлый ковер зрительно увеличивает площадь помещения, а ковер глубоких, интенсивных тонов делает большую, не перегруженную мебелью комнату уютной и теплой.

Выбор рисунка ковра определяется стилем интерьера помещения, для которого он предназначен. Хорошо, если рисунок ковра сочетается с обивкой мебели, портьерами или покрывалом на кровати.

Светлый однотонный ковер требует большой аккуратности от домочадцев, так как на нем заметнее всего пятна и грязь. Ковер с рисунком, напротив, скрывает пятна.

**ПРАВИЛЬНЫЙ УХОД
ОБЕСПЕЧИТ КОВРУ
ДОЛГУЮ ЖИЗНЬ**

Продлить срок службы ковра и сохранить его прочность помогут следующие советы.

Чтобы уменьшить износ ковра в тех местах, где он подвергается интенсивной нагрузке, нужно время от времени менять его положение.

Ковер рекомендуется укладывать на чистый и обязательно сухой пол.

Тканые ковры нужно чистить раз в неделю упругим веником или пылесосом. Жесткие щетки исключены.

Нельзя чистить ковры против ворса, а также выбивать их, повесив на забор или перекинув через натянутую веревку, от этого повреждаются

нити основы. После выбивания ковер нужно обмести веником с обеих сторон.

Особенно хорошо чистить ковер зимой, расстелив его на снегу лицевой стороной вниз и выколотив гибкой выбивалкой. Если ковер очень пыльный, его передвигают на чистый снег и еще раз выколачивают. Затем переворачивают лицом вверх, посыпают снегом и сметают веником. Снег ни в коем случае не должен быть влажным, иначе грязь впитается в ковер.

На лето шерстяные ковры лучше убирать, предварительно просушив и обработав препаратом от моли, и хранить свернутыми в плотные рулоны.

Для чистки ковров в магазинах продают специальные средства, например «Коврон» и «Истра» отечественного производства, «Штихонит» (Израиль), «Иплон» (Бельгия) и другие. Как правило, эти средства жидкие, в их состав входят поверхностно-активные вещества, которые призваны бороться с пятнами, и ароматизаторы, нейтрализующие неприятные запахи.

Перед чисткой из ковра удаляют пыль, затем проверяют прочность окраски ворса. Белую ткань смачивают чистящим раствором и протирают этой тканью небольшой участок ковра в малозаметном месте. Если ткань не окрасится, можно приступить к чистке всего ковра. В противном случае пользоваться препаратом нельзя.

Готовое чистящее средство не всегда может оказаться под рукой. В таком случае почему бы не вспомнить, как чистили ковры наши бабушки и прабабушки. Вот несколько способов.

Разбросайте по ковру мелкую поваренную соль и подметите веником, предварительно прокипятив его в мыльной воде. Соль вберет в себя пыль и придаст ковру блеск.

Застарелые жировые пятна на коврах выводят нашатырным спиртом, после чего чистят мыльно-содовым раствором (10 г мыла и 3 г соды на 1 литр воды).

Можно протирать ковер влажной тряпкой, смоченной в таком растворе: на ведро теплой воды — 2 столовые ложки стирального порошка для шерстяных или синтетических тканей и 1 столовая ложка нашатырного спирта. Нельзя допускать, чтобы промокла основа ковра.

Белье неокрашенные места на коврах трудно поддаются чистке. Их отбеливают с помощью перекиси водорода. На 1 литр воды берут 5 г перекиси водорода и 2 г нашатырного спирта. Этим раствором протирают ковер с помощью щетки, а затем промывают водой с уксусной кислотой (1 стакан кислоты на ведро воды). После такой чистки ковер будет выглядеть ярче, свежее.

Чернильные пятна на коврах удаляют спиртом или лимонным соком.

Пятна от парафина выводят спиртом.

Пятна от пива или ликера протирают тряпкой, смоченной сначала в мыльном растворе, а затем — в теплой воде с уксусом.

Если на ковер пролит чай или кофе, нужно тотчас собрать влагу губкой и протереть пятно тряпкой, смоченной в растворе уксуса.

Вот, собственно, и все. Остается напомнить только, что ковры, за которыми ухаживают и которые регулярно чистят, просушивают и проветривают, не повреждаются молью и домовым жучком кожеедом.

Л. БЕЛЮСЕВА.

● ПСИХОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ

Тренировка умения мыслить логически

РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ПОКУПКИ

Четыре супружеские пары отправились по магазинам делать рождественские покупки. Усевшись за обеденный стол после

утомительного похода, они стали подсчитывать свои расходы. Оказалось, что в общей сложности было потрачено 500 долла-

ров. Миссис Мэй израсходовала 10 долларов, миссис Халл — 20, миссис Шелтон — 30, а миссис Зифф — 40. Мужья тратили деньги щедрее. Роберт потратил впятеро больше, чем его жена, Энтони — вчетверо больше, чем его супруга, Генри — втрое больше, чем жена, а Питер — вдвое больше своей жены.

Назовите фамилии Энтони, Питера, Генри и Роберта.