

Несколько советов на все случаи жизни **Учительницам — с любовью**

Аниса ЗАЙЦЕВА, доцент кафедры истории русской литературы XX века
Башкирского государственного университета, кандидат филологических наук

В этом специальном выпуске журнала нам не удалось подготовить “Светский салон”. Жаль, конечно, но так много было профессионально интересного, что отвлекаться на что-то другое просто не было времени. А так хотелось сделать женщинам-учительницам приятное,— ведь их абсолютное большинство в школах Башкортостана. И тут нам помог его величество случай — творческие пути пересеклись с очень интересным человеком и удивительной женщиной. Советам Анисы Равилевны Зайцевой вы вполне можете доверять — она испытала их на себе, и вы видите — результат “на лице”! А кроме того, её кулинарные рецепты так понравились сотрудницам редакции — нашим молодым хозяйкам, что они, не ожидая выхода номера, тут же их опробовали. И сказали, как любил говаривать конферансье Апломбов из образцовского “Необыкновенного концерта”:
“Исключительно замечательно!”

Так что мы смело предлагаем читателям уже апробированные “кулинарно-косметические” технологии (куда нынче денешься от этих технологий?), предложенные Анисой Зайцевой.

Случаи бывают разные, например, встреча гостей. В гости мы зовём самых дорогих и любимых людей, а их хочется угостить самыми вкусенькими, неожиданными блюдами. При этом хочется и любимых порадовать, и себя не обидеть: накрыть стол без драматического убытка для семейного бюджета и своего времени.

Предлагаю рецепты недорогих горячих блюд, которые “обречены на успех” и не могут не понравиться вашим гостям.

Ханума

500 г мяса, желательна баранины, нарезать небольшими кусочками, положить в глубокую сковороду, залить двумя-тремя стаканами горячей воды, посолить, поперчить, закрыть крышкой и поставить на огонь тушиться.

Тем временем готовим тесто: из 2 яиц, 0,5 ч. л. соли и муки замешиваем крутое тесто, как для домашней лапши. Тонко раскатать тесто, щедро посыпать мелко нарезанным репчатым луком (4 головки), свернуть рулет. Затем нужно разрезать рулет на маленькие рулетики длиной 5–6 см. Аккуратно поставить (срезом вниз) рулетики в сковороду, где тушится мясо, так, чтобы мясо было вокруг рулетиков, а бульон был вровень с ними. Закрыть крышкой, томить на медленном огне 20 мин.

За это время ваши рулетики раскроются как розочки и впитают бульон.

На красивое большое блюдо выложить готовые рулетики, вокруг них разложить мясо. Украсить зеленью. Блюдо выглядит нарядно, необычно. И главное — это очень вкусно!

Из простого лаваша

Следующее блюдо удобно тем, что требует минимальных затрат времени. В каждом магазине продается готовый лаваш. Нужно заполнить его любой начинкой, свернуть рулетом, смазать майонезом с чесноком и запекать в духовке около 10 мин — до образования румяной корочки.

Варианты начинок:

- Обжарить мясной или грибной фарш с репчатым луком, добавить рубленые яйца или отварной рис, зелень.
- Пассированный лук, морковь, также добавить яйца, зелень.
- Творог, в который можно добавить сахар, сырое яйцо, ваниль.
- Пюре картофельное.
- Каша рисовая или пшенная.

Торт из блинов

Блины — любимое блюдо многих. Их можно подать на стол оригинальным способом в виде слоеного “торта”. Переложите слои блинов поочередно жареным фаршем с луком и жареными грибами с луком. Верхний слой смажьте майонезом с чесноком и запекайте в духовке около 10 мин — до образования румяной корочки. Разрежьте готовое блюдо как торт. Подавать горячим.

Пирожки, не портящие фигуру

Все мы, женщины, боремся с лишним весом и на пирожки смотрим на главного врага нашего обаяния. Предлагаю рецепт теста для пирожков, которые можно есть, сколько угодно, не боясь испортить фигуру. Тесто получается лёгкое, вкусное и готовится в считанные минуты.

Для его приготовления нужно смешать: 250 г творога, 2 яйца, 2 ст. л. сметаны (или кефира), 2 ст. л. растительного масла, по 1 чайной ложке соли, сахара, соды, 2 стакана муки. Пока готовите начинку, тесто подержите в морозильнике. Начинка может быть любая: мясная, грибная, картофельная, творожная, сладкая. Пирожки жарятся в растительном масле.

Закуски и салаты —

дело не менее ответственное. Здесь также нужно проявить творчество, фантазию, вкус.

Вместо надоевших колбас и ветчины можно предложить гостям фаршированные куриные окорочка. Для этого нужно разделить окорочка: тонким ножом отделить кости от мяса. Полученное филе слегка отбить, посолить, поперчить, натереть чесноком. Затем положить на филе чернослив без косточек, свернуть рулетом и зашить края обычной иглой и ниткой. Смазать майонезом, выпекать в духовке 30 мин. Готовые окорочка остудить, аккуратно снять нитки, нарезать кружочками, украсить оливками и зеленью.

Украшение любого стола — красная рыба

Конечно, её можно купить, но лучше приготовить самой. Поверьте, ваша рыба будет намного вкусней, нежней, дешевле, а главное — появится ещё один повод похвастаться своим кулинарным талантом.

Тонким ножом аккуратно отделите у свежей горбуши косточки и кожицу. У вас получится филейная тушка. Посолите её по вкусу. Посыпьте слегка сахаром, лимонной кислотой или сбрызните несколькими капельками лимонного сока. Нарезьте рыбу небольшими кусочками, переложите в стеклянную баночку и уберите на сутки в холодильник. Блюдо готово!

Салат фасолевый

Отварить 200 г говядины, 3 яйца, 1 стакан фасоли (лучше белой). Можно использовать консервированную фасоль. Смешать мелко нарезанное мясо, порубленные яйца, фасоль, пассерованные 3 головки лука. Посолить, поперчить, заправить майонезом. Выложить в салатницу горкой, украсить зеленью.

Мясной салат с морковью

Для его приготовления вам понадобится 200 г отварной говядины, пассерованный лук с морковью, маринованный огурчик, зелень. Мясо, огурец и морковь нарезать соломкой, лук — полукольцами. Все перемешать, заправить майонезом с чесноком (чеснока можно не жалеть).

Салат “Жюльен”

Он такой же вкусный и сытный, как два предыдущих. Его составные: 200 г отварного мяса курицы (можно использовать окорочка), 150 г жареных грибов, 3 вареных яйца, 3 головки пассерованного лука, соль и перец по вкусу. Все аккуратно смешать, заправить майонезом.

Салат “Десертный”

Его основу составляют бананы. Их нужно нарезать небольшими кусочками, добавить также порезанные груши, яблоки (желательно без кожуры), апельсины, курагу, изюм, словом, любимые сладости.

Выложить фрукты в глубокую салатницу, залить сгущённым молоком.

Надеюсь, предложенные рецепты не разочаруют хозяек и их гостей так же, как они не разочаровывают меня и моих друзей. Приятного аппетита!

“Скоро осень — за окнами”...лето

Не за горами пора заготовки овощей и фруктов на зиму. Сколько хлопот доставляет нам консервирование! Больше всего времени и сил уходит на стерилизацию банок. Мы часами держим их над паром, прожариваем в духовом шкафу... На кухне — жар, пар, духота. Я предлагаю хозяйкам простой и, главное, быстрый способ стерилизации банок.

Возьмите 100 г концентрированной уксусной кислоты, добавьте в нее 100 г воды. У вас получится крепкий уксус. Налейте его в чисто вымытую банку, закройте её полиэтиленовой крышкой и взболтайте, затем тщательно прополощите банку. Будьте уверены: она абсолютно стерильна! Оставшимся уксусом вы простерилизуете не только остальные банки, но будете пользоваться им весь сезон заготовок. В этих баночках вы можете мариновать и солить овощи, корнеплоды, консервировать компоты, хранить варенье. Не бойтесь: запах уксуса улетучивается. Быстро, удобно, надёжно!

Два бесценных совета женщинам, которые любят “покопаться” на даче

Как быстро привести в порядок руки после работы с землей? Устроить срочную стирку? Попытаться оттереть их подсолнечным маслом или химическими растворителями? Средства неэффективны и во втором случае вредны. Сделайте проще. Смочите руки водой, возьмите щепотку лимонной кислоты и разотрите её пальцами и ладошками. Зелень и грязь мгновенно сойдут с ваших рук, и кроме того, кожа на ваших руках станет мягкой, гладкой, эластичной.

Не у каждой хозяйки на даче есть стиральная машинка, а стирки здесь бывает не меньше, чем дома. Предлагаю эффективный способ стирки... без стирки. Для этого в 10 литров горячей воды добавьте 1 стакан стирального порошка, 4 ст. ложки сухого отбеливателя (“Лилия”. “Лебедь” и др.) и 2 ст. ложки... растительного масла. Замочите в полученном растворе постельное белье (не цветное), полотенца, салфетки и оставьте на 6–8 часов. Время от времени помешивайте бельё. Прополощите его сначала в тёплой, а затем в холодной воде. Бельё станет чистейшим! Не спешите выливать оставшуюся воду, в ней

можно простирать цветное и прочее бельё.

Как стать обаятельной

Кожа и волосы — главное украшение женщины. Они требуют ухода, времени и... денег. Предлагаю простой способ ухода за кожей лица, он заменит вам дорогостоящие косметические средства. Этот крем можно приготовить из элементарных продуктов и долго хранить в холодильнике в стеклянной посуде.

Смешайте 1 желток яйца, 1 чайную ложку растительного масла, 1 чайную ложку меда, добавьте 40 капель лимонного сока (летом можно добавить столько же огуречного сока). Нанести на чистую кожу лица на 10 минут, смыть прохладной водой. Кстати, для умывания используйте охлажденную кипяченую воду, в которую нужно добавить по щепотке соды и соли.

• Женщина с “жидкими” волосами — унылое зрелище! Да ещё, не дай Аллах, и те начнут выпадать, образуя пролысины, тут уж не надейся на мужское внимание... Но не огорчайтесь и не теряйте надежды. За неделю можно привести волосы в порядок. Вот несколько рецептов масок для волос, которые остановят процесс их выпадения и ломки, сделают шелковистыми, пушистыми.

1. Смешайте 1 ст. ложку коньяка и бальзама, 1 яйцо, 1 ст. ложку растительного масла, 1 ст. ложку соли, 1 ст. ложку меда. 1 ст. ложку сока лука, 1 ст. ложку сока лимона. Коньяк можно заменить кефиром. Нанести на корни волос, накрыть голову полиэтиленовым колпаком и полотенцем на 20 мин. Если есть время — подержите этот состав на голове 1,5-2 часа. Смойте шампунем.

2. Самый простой способ ухода за волосами — нанести на корни волос... майонез. Также держать 20 мин.

3. Кончиками пальцев нанести на корни волос спиртовой раствор красного перца, который продается в любой аптеке. Держать 20 мин, смыть шампунем. Это великолепный способ борьбы с сединой.

Желаю успехов! Будьте всегда красивыми и желанными!