Испытано на себе

Иногда в хозяйстве нужно мелкое сито — просеять песок или процедить краску. Я его сделала сама. Взяла пустую консервную банку, вырезала у нее дно. На одну из сторон натянула старый капроновый чулок и закрепила его по всей окружности проволокой.

Леонтина ЛУНЕВА, г. Бугульма

***

Металлические пуговицы с ушком часто перетирают нитки, которыми закреплены на одежде. Чтобы этого не происходило, перед тем как пришивать, обвиваю ушко той же нитью виток к витку в один слой. Держаться пуговица будет намного дольше.

Елена КАРАБАНЬКОВА, г. Могилев

***

Если у вас из-за холода начала шелушиться кожа лица, положите на лицо на 2-3 минуты нагретое в горячей воде полотенце. После компресса сделайте маску из яичного желтка, смешанного с 1 ч.л. растительного масла, смойте массу теплой водой, увлажните кожу лица кремом.

Алла ТАРАН, г. Купянск

***

Шоколад легче натереть, если перед этим на 10-15 минут положить его в морозилку. Собираетесь измельчить шоколад в блендере? Сначала поломайте его на кусочки, подержите их в морозилке, а затем уже отправляйте в чашу. Так вы получите тертый шоколад, а не пастообразную массу.

Жанна ДАЛЕЦКАЯ, г. Минск

Что под скорлупой?

Чем свежее куриное яйцо, тем полезнее. Как не ошибиться с выбором?

Маркировка

«Д» (диетические) — самые качественные и свежие — снесены не более 7 дней назад.

Яйцам с пометкой «С» (столовые) — более недели, поэтому их полезность ниже.

***

Категория

3 (третья категория) — вес от 35 до 44,9 г;
2 (вторая категория) — от 45 до 54,9 г;
1 (первая категория) — от 55 до 64,9 г;
О (отборное яйцо) — от 65 до 74,9 г;
В (высшая категория) — 75 г и более.

***

Дата

Мы привыкли смотреть дату изготовления продукта на упаковке. Но в данном случае ее нужно смотреть на яичной скорлупе — там указывается дата сортировки, являющаяся наиболее близкой ко дню, когда курица снесла яйцо.

***

Внешний вид

Скорлупа должна быть матового цвета, глянцевый оттенок говорит о «не первой свежести».

***

Коротко

- Яйца лучше сохраняются в пластиковой упаковке, в которой они продавались, либо в кастрюле под крышкой. На боковой стенке холодильника хранят только те яйца, которые планируют израсходовать за пару дней.
- Можно продлить жизнь яиц: смазать каждое растительным маслом и обернуть фольгой.

Наталия ЛИЗУНОВА, менеджер по продажам

4 идеи к Масленице (24 февраля — 2 марта)

Один из самых веселых весенних праздников — Масленица. На целую неделю главным блюдом стола становятся блины. Круглые, румяные, горячие — они издревле у нас считаются символом солнца. А что в блинную неделю готовят читатели «Сватов»?

Мешочки с сокровищами

Пеку тонкие блинчики и готовлю для них два вида начинки: сытную (например, печеночную с морковью и луком) и сладкую (моя любимая — творожная с изюмом). В центр каждого блинчика кладу 1-2 ст.л. начинки и сворачиваю «мешочками». Одни связываю сыром из «косички», другие — тонкими полосками апельсиновой цедры.

Елена РЯБЦЕВА, г. Москва

***

Сырные солнышки

Моим домашним очень нравятся блинчики с сыром. Натертые на мелкой терке 300 г сыра смешиваю с 5 желтками, 100 г сахара, и 0,5 ч.л. соли. Добавляю 2,5 стакана муки, постепенно вливаю 3 стакана молока и аккуратно подмешиваю 5 взбитых белков — тесто готово. Жарю небольшие блинчики — объедение!

Анжелика ВАСИЛЕВСКАЯ, г. Могилев

Пирог «Выкрутас»

Обычными блинчиками на Масленицу уже никого не удивишь, а вот таким «крученым» пирогом — еще как! Готовые тонкие блины я покрываю слоем крема из творога, сахара, взбитого яйца, кураги и ванилина и сворачиваю в трубочки. Выкладываю их в смазанную растительным маслом круглую форму, закручивая спиралью от краев к центру. Заливаю смесью взбитых яиц, сметаны и сахара и запекаю полчаса в духовке.

Наталья ИМШЕНЕЦКАЯ, г. Евпатория. Фото автора

Салфетка «Лотос»

Связать такую мини-салфетку не так сложно, как кажется, а результат вас непременно порадует.

Потребуются: 1 моток (20 г) пряжи «Ирис»; крючок 1,5 мм.

Начинаем вязание с 6 в. п., замыкаем в кольцо полуст., выполняем 1 в. п. и вяжем в кольцо 11 ст. б/н. Далее вяжем по схеме (см. вкладку). В последнем ряду, помимо ст. б/н., выполняем пико (3 в. п., в первую в. п. вяжем полуст.). После окончания работы стираем салфетку и сушим, разложив на ткани.

Смотрите на вкладке: сторона Б, № 3

Лариса РАКОВСКАЯ, г. Челябинск. Фото автора

Блинная паутинка

Дешево

Готовлю тесто, как для обычных тонких блинчиков. Выливаю его в пластиковую бутылку, закрываю пробкой, в которой прожигаю отверстие горячим шилом. На раскаленную сковороду наливаю тесто из бутылки сеточкой (сначала обвожу круг, затем быстро рисую внутри узоры). Обжариваю блинные паутинки с двух сторон.

Елена ЛЕОНОВА, г. Санкт-Петербург