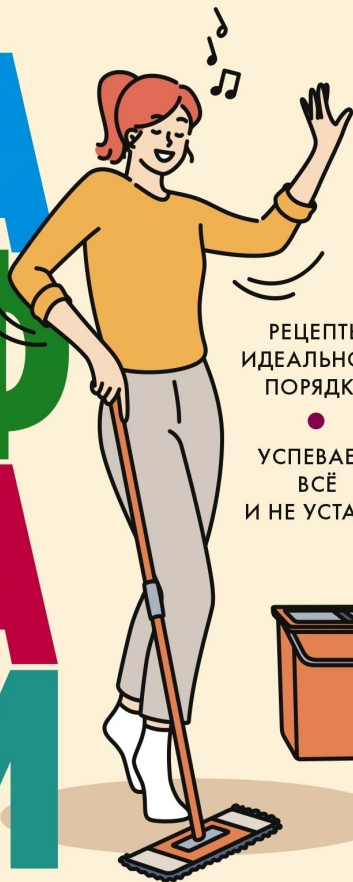


ЛА
ИФ
ХА
КИ



РЕЦЕПТЫ
ИДЕАЛЬНОГО
ПОРЯДКА

●
УСПЕВАЕМ
ВСЁ
И НЕ УСТАЁМ

ДЛЯ СЧАСТЛИВОЙ
ХОЗЯЙКИ

Катерина Вимла
Лайфхаки для счастливой
хозяйки. Рецепты
идеального порядка.
Успеваем всё и не устаём

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69823006

Лайфхаки для счастливой хозяйки. Рецепты идеального порядка.

Успеваем всё и не устаём:

ISBN 978-5-227-10489-2

Аннотация

Только ленивые дамы сегодня не рассказывают о том, как содержать свой дом в безупречной чистоте не тратя на это безумное количество времени и не валясь с ног от усталости. Вот и составитель этой книги не осталась в стороне и делится с неравнодушными хозяйками секретами и лайфхаками содержания дома в идеальном состоянии без особых усилий. Вы узнаете, как минимизировать количество вещей в доме и шкафу, как расхламляться и наводить уют, как всё успевать, даже если ты работаешь всю неделю. Вы научитесь мыть окна и пол с любым покрытием, чистить мягкую мебель и ковры, узнаете, как ухаживать за фарфоровой и глиняной посудой, как очистить серебряные изделия, кухонную утварь и ювелирные изделия...

Вы сможете, используя приведённые советы, быстро и аккуратно вычистить любую одежду не хуже, чем в итальянской химчистке. В книге есть советы по удалению любых пятен, стирке любых тканей любой загрязнённости, мелкому ремонту всего подряд и ещё тысячи драгоценных советов для того, чтобы ваш дом искрился чистотой, прекрасно пах и был добр и светел.

В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

Содержание

Предисловие	6
Как поддерживать порядок в доме	8
Полезные советы на кухне	21
Уход за посудой	32
Удаление пятен	47
Конец ознакомительного фрагмента.	49

Катерина Вимла
Лайфхаки для
счастливой хозяйки
Рецепты
идеального порядка
Успеваем всё и не устаём

© «Центрполиграф», 2023

Предисловие

«Дом вести – не лапти плести».

«Всякий дом хозяином держится».

«Горе тому, кто непорядком живёт в дому».

Эти русские пословицы говорят о том, что дорог дом, когда всё в нём. Сколько живёт человек, столько и обустроивает своё жильё. Сначала научился от непогоды укрытия строить, потом диких полезных животных приручил, потом научился выращивать злаковые, корнеплоды и т. д. Наука дом вести старая и нескончаемая. Человеку в обустройстве дома хочется достичь совершенства, но это невозможно. Есть много книг на эту тему – какой построить дом, как сложить печь, какой поставить забор, как разбить палисадник и т. д.

Наша книга направлена на конкретные советы по содержанию дома и созданию уюта в нём.

Рачительная хозяйка, прочитав эту добрую книгу, научиться содержать дом в чистоте без особых усилий. Мыть окна и пол с любым покрытием, чистить мягкую мебель и ковры. Она узнает, как правильно обращаться с мебелью, чтобы та долго служила, как ухаживать за фарфоровой и глиняной посудой, как очистить серебряные изделия и кухонную утварь, научиться ухаживать за ювелирными изделиями.

Книга даёт советы, как быстро и аккуратно вычистить любую одежду. Даже мужской пиджак умеючи можно высти-

рать и отгладить. Результат будет не хуже, чем в итальянской химчистке.

В книге есть советы по удалению любых пятен. Хозяйка научится правильно и без особых усилий стирать белье любой загрязнённости и быстро утюжить его.

Есть здесь и советы по мелкому ремонту. Как исправить разные виды полов и окон, чем отличаются обои, как сейчас делают потолки и окна. Есть и советы по уходу за мебелью и сантехникой. Книга научит, как содержать в чистоте предметы домашнего обихода, бороться с ржавчиной инструментов, окрашивать железные и деревянные предметы.

Конечно, сейчас много всяких химических веществ из магазина, но кроме плюсов в них есть и минусы. И основной – что организм человека уже не справляется со всей этой химией. У кого-то начинается аллергия, у кого-то дерматозы или дерматиты (воспаления на коже), у других проявляется ещё что-нибудь такое же неприятное. А ведь есть рецепты, как чистить без применения серьёзной химии, которыми пользовались люди до разработки всех этих веществ.

Как поддерживать порядок в доме

Обычно считается, что идеальная хозяйка та, у которой в доме идеальная чистота и порядок независимо от количества проживающих и мусорящих дома. И поскольку в большинстве своём женщины работают, то уборкой им приходится заниматься в выходные, судорожно разгребая завалы. Поэтому большую популярность приобрела американская система флай-леди, по которой уборке надо уделять 15–20 минут ежедневно. Вопрос в том, что не у всех хватает сил и мотивации делать это постоянно.

Придумала систему флай-леди домохозяйка Марла Силли. Ей надоел вечный беспорядок в квартире. Увидев результаты своего похода за чистотой, она поделилась ими с другими домохозяйками и в 1999 году организовала для них электронную рассылку. Через несколько лет её система приобрела популярность во всём мире.

Силли решила поделить всю квартиру на функциональные зоны. Такими зонами считаются кухня, коридор, ванная и т. д. В одной из зон надо ежедневно работать по 15 минут, делая вещи, до которых обычно руки доходят лишь во время генеральной уборки: стирать пыль со шкафов и подоконников, перебирать шкаф и выкидывать ненужные вещи, чистить кафель и т. д.

Одним из важных ежедневных дел флай-леди является от-

мывание раковины до зеркального блеска. Просто потому, что на примере раковины становится видно, как приобретает полезная привычка и становится незаметной частью повседневной жизни.

Основные принципы системы флай-леди:

● Первое и самое важное правило гласит: «Ваш дом захламился не за один день, а значит и на уборку завалов и грязи уйдёт тоже не один день». Не надо пытаться сделать всё и сразу, это невозможно и убивает желание что-либо делать вообще.

● Чтобы не устать сразу и навсегда и не забросить это дело, надо двигаться помаленьку. Именно поэтому речь идёт про 15 минут в день в какой-либо из зон.

● Кроме того, ежедневно следует разбирать как минимум одну «горячую точку». Горячей точкой называется место, где скапливается наибольшее количество мусора, например рабочий стол, прикроватная тумбочка, полочка при входе в квартиру, холодильник или прочие места, куда постоянно что-то складывают.

● Кроме ежедневного 15-минутного разбора завалов также ежедневно надо выделять время на уход за собой, планирование распорядка дня, приготовление одежды для себя, детей и мужа на следующий день, составление всевозможных «напоминалок» (список дел на завтра, список продуктов в магазин, планирование затрат и многое другое).

● Ну и обязательно каждое утро надо начинать с «наве-

дения красоты». То есть принять душ и почистить зубы, на-
краситься и одеться. То есть женщина должна сначала пре-
вратиться в красавицу, а потом уже заниматься уборкой.

У современной работающей женщины мало времени на
поддержание дома в порядке. И лишние вещи или какой-то
мусор – это настоящий бич. Именно поэтому нужны 15 ми-
нут каждый день на избавление от них. Таймер – главный
инструмент флай-леди. 15 минут – совсем не много, но ес-
ли уделять это время каждый день на разбор какого-нибудь
шкафа, то дело сдвинется с мёртвой точки.

Есть и несколько «упражнений», которые превращают
уборку в своеобразную игру. Например, «выкинуть 15
ненужных вещей». Нужен пакет под мусор. Задача: собрать
в него 15 ненужных вещей. Надо просто ходить из комнаты
в комнату и не останавливаться, пока не найдётся именно 15
вещей. Пакет выбрасывается в мусор сразу.

Упражнение второе – 27 вещей в подарок. Идея аналогич-
на первому упражнению. В большую коробку собирают 27
вещей, которые можно подарить или отдать благотворитель-
ной организации.

Желательно подобные упражнения проделывать регуляр-
но.

А есть поступки, которые надо сделать один раз, и по-
том благодаря этому намного проще поддерживать порядок.
Это: расхламление, установка системы хранения, ведение
контрольного журнала, составление недельного плана и се-

мейного календаря.

Расхламление: пока вещей слишком много, их невозможно упорядочить. Уборка сводится к перекладыванию вещей с места на место. Именно поэтому в первую очередь надо избавиться от ненужных вещей.

Системы хранения: надо найти место для каждой вещи. Они должны лежать или стоять так, чтобы было удобно ими пользоваться.

Контрольный журнал подойдёт для любителей ежедневников, планировщиков, органайзеров. Туда записывают список дел на день, на неделю, на месяц. Тогда не придётся всё держать в голове с риском постоянно о чём-то забыть. Также в журнал можно записывать и многое другое вроде списка вещей в шкафу или разбивки квартиры на зоны и ещё многое другое.

Делать контрольный журнал можно и в бумажном, и в электронном виде, кому как нравится. Главное – делать его постепенно, заполняя по мере необходимости.

Недельный план – это напоминка. Мало кому удаётся постоянно его придерживать, всегда что-то сбивается. Но зато список желаемых дел всегда будет перед глазами.

Семейный календарь – это обычно большой лист бумаги, который вешается на видное место в доме и туда вносятся все мероприятия каждого из членов семьи. Это помогает помнить, когда кто чем занят, и координировать свои действия.

Уборка по флай-леди имеет разные варианты.

Обычно человек убирается каким-то одним способом, который для него наиболее удобен или просто привычен. Но вариантов много, и можно попробовать их хотя бы ради эксперимента.

Кризисная уборка – это вариант уборки по верхам, когда нужно быстро привести дом в более-менее приличный вид. Обычно перед приходом гостей, перед каким-то торжеством, если заранее всё не надраено. По идее она должна занимать 2 часа и делается в 2 круга:

1 круг – кухня, прихожая и гостиная. На каждую зону отводится по 15 минут. После этого перерыв 15 минут на отдых.

2 круг – кухня, ванная и туалет, спальня или детская. И также 15 минут на отдых.

Обыкновенное ЧУДО (Час Уборки Дома, Weekly Home Blessing). Это поверхностная уборка, которая делается по заранее продуманному плану. Обычно делается по пятницам, чтобы приготовить дом к выходным. На неё отводится 1 час. Это шесть шагов по 5—10 минут: поменять постельное белье; пропылесосить или подмести; протереть полы шваброй по центру комнат, на кухне и в ванной; протереть поверхности от пыли, зеркала, выключатели, ручки двери; собрать все накопившиеся бумаги; выбросить мусор и другой хлам.

Работа по зонам вместо генеральной уборки. Это замена классической генеральной уборки.

Все помещения дома условно делятся на зоны. Месяц – это примерно 4,5 недели, поэтому выделяется 5 зон. Предполагается, что в каждой зоне работают 1 неделю, на работу в зоне тратится 15 минут. При работе в зоне надо провести тщательную уборку: помыть полы в дальних углах, плинтусы, постирать занавески, помыть люстру и т. д. В каждой зоне сначала надо избавиться от всего лишнего, расхламить, и только после этого приступать к детальной уборке.

А можно переходить из одной зоны в другую не раз в неделю, а каждый день. Всё зависит от личных предпочтений, от количества народа в доме, от его состояния.

Следующий вариант уборки у флай-леди называется «рутины». Это то, что делается каждый день. Определённая последовательность действий. Нужно довести их до автоматизма, чтобы они делались как бы сами собой. Например, если во время 15-минутной уборки включать музыку, аудиокнигу или болтать с подругой по телефону, то становится не так мучительно и всё проходит как бы само собой. Но это не только уборка, это любые ежедневные дела, поэтому список будет у каждого свой.

Горячие точки. У каждого в доме есть места, которые каким-то магическим образом притягивают вещи. Задача хозяйки – очень быстро погасить горячие точки, разобрать вещи, чтобы они не успевали там скапливаться.

При избавлении от ненужных вещей есть свои подводные камни. Когда мы берём вещь в руки, часто она связана с ка-

кими-то воспоминаниями. Жалко не саму вещь, а эти воспоминания. Мы боимся, что они уйдут вместе с ней. Конечно, есть какие-то вещи, которые просто относятся к категории «мусор» или «старые тряпки», но если это какие-то записи или фотографии, то всё становится гораздо сложнее. Даже старая одежда может о многом напомнить. Но тут важно решить, насколько нужна именно эта вещь как якорь для воспоминаний. Ведь помнить что-то можно и без неё. Она – только спусковой крючок для памяти. Она могла 20 лет лежать в шкафу без движения, а воспоминания-то всё равно были в голове.

Главный бонус после расхламления – это свободное пространство, которого так часто не хватает. Свободное место появляется даже в небольшой квартирке, когда там остаются только те вещи, которые радуют. И оно пропадает даже в самом большом доме, если туда тащить всё подряд.

6 принципов хранения, без которых порядок невозможен:

1. Максимальная простота.

Когда в доме какое-то бесконечное количество коробочек, контейнеров, шкафчиков, невозможно помнить, что где лежит. Такие запрятанные вещи не используются.

2. Хранить по категориям.

Если косметика, игрушки, канцтовары лежат в разных местах, в разных комнатах, а бумаги скапливаются на всех горизонтальных поверхностях, порядка не будет никогда.

Категории могут быть разные: по владельцу, по предна-

значению, по варианту употребления и т. п. Если вещей одной категории оказывается слишком много, то можно выделять подкатегории: по назначению, материалу, цвету и другим параметрам, которые покажутся удобными и логичными.

Декоративные предметы (статуэтки, подсвечники, фотографии, картины) тоже можно объединять в группы по назначению, по общей теме или по цвету и фактуре.

3. Хранить так, чтобы возвращать вещи на место было удобно.

Многие вещи хранятся там, где они используются. Но ещё лучше, если это будет место, куда их легко положить обратно. Тогда они не будут лежать где попало.

4. Вертикальное хранение.

Большинство людей складывает вещи на хранение стопками. Однако есть вариант вертикального хранения, как книги на полке.

Это сильно экономит место. Всё находится на виду, не нужно долго искать, и не бывает забытых в дальнем углу вещей. Вещи проще доставать, расположение остальных вещей при этом не нарушается.

Хранение стопкой часто плохо влияет на те вещи, которые лежат внизу, под весом всей стопки. Поэтому, если есть возможность поставить вещи вертикально, можно попробовать расставлять их так.

5. Деление больших пространств на секции.

В большом пространстве бардак будет всегда. Поэтому комнаты или студии можно делить на секции любыми подручными способами.

6. Наполненность – 90 %.

Когда убраны из дома, а точнее из шкафов ненужные вещи, часто остаётся пустое пространство, на котором стоят или лежат одна-две вещи. Смотрится это странно и неудобно. Возможно, скоро там начнёт скапливаться нечто ненужное. Поэтому, чтобы в доме был порядок, не надо оставлять пустых пространств. Но и забивать под завязку – не лучший выход. 90 %-ная наполненность – это наиболее удобное и стабильное состояние.

А если одинокую вещь можно переложить или переставить, то иногда выясняется, что какие-то шкафы и полки становятся ненужными и можно от них избавиться, чтобы получить дополнительное свободное пространство в доме.

При расчистке квартиры от скопившихся в ней вещей часто непонятно, что стоит выкинуть, а что ещё может когда-нибудь пригодиться. Когда-нибудь. Наверное... Обратит внимание следует на вещи, которые:

- ✓ сильно поношены;
- ✓ давно не используются;
- ✓ используются, но не нравятся;
- ✓ дублируются;
- ✓ сломаны.

Скорее всего, они как не использовались, так и не будут

ещё лет двадцать. А вот место занимать будут.

Хороший вариант: перед началом капитальной уборки сделать фото. Бывает, что процесс расхламления затягивается, а глаз замыливается. Тогда фотография поможет вспомнить, с чего всё начиналось, и добавит мотивации.

Если разбор вещей идёт по 15 минут в день, то обычно нет времени думать «а вдруг она ещё пригодится» и нет желания её отложить «на подумать». Такие отложенные вещи обычно остаются лежать до следующей разборки.

Если жалко вещь выкидывать, то можно её использовать. Главное, не оставить лежать просто так ещё на годы.

Порядок расхламления:

- определить, с какой комнаты начинать уборку. Выделить в ней категории, например «шкаф», «комод», «холодильник»;

- в выбранной категории, например «полки шкафа», вытащить все вещи. Это нужно, чтобы оценить масштаб бедствия;

- далее вещи перебирают, отвечая себе на два вопроса. Сначала рациональный: мне это нужно? Ответ зависит от самой вещи и от того, используется ли она или лежит без движения «про запас». Затем эмоциональный: эта вещь меня радует? Например, «парадные» вещи могут использоваться редко, но они нужны. А другие именно что лежат годами на всякий случай;

- для оставленных вещей определяют строгое место.

Правильная организация – залог порядка.

На что следует обратить внимание.

В кухне избавляются от посуды с трещинами, сколами. Проверяют срок годности у продуктов – он есть даже у консервов и круп.

В спальне и детской следует выбросить все сломанные предметы. Перебирают всю одежду: от поношенной и рваной можно смело избавиться. Ту, которая мала или не нравится, можно продать или отдать. Обязательно надо разобрать прикроватные тумбочки, где годами копятся тетрадки, бумажки, билеты и прочие мелочи.

В гостиной проверяют все полки. Если там много сувениров и всяких безделушек, то следует подумать, насколько они нужны. В книжных шкафах прикинуть, какие книги будут перечитываться, а какие просто так стоят. То же самое со старыми журналами.

В ванной перебирают все тюбики и бутылочки, проверяют сроки годности.

На рабочем столе в комнате обычно скапливается всё подряд: ручки, ластик, блокноты, записочки. Это надо перебрать, оставив только то, что нужно для работы. Канцелярские принадлежности лучше хранить в выдвижном ящике стола или органайзере.

Ненужные вещи просто выбрасывать – как минимум неэкологично. Мусора и так слишком много. Есть и другие способы расстаться с ненужным имуществом.

Одежду и вещи в хорошем состоянии можно продать или отдать. Есть магазины секонд-хенда, есть популярные сайты или сообщества в соцсетях, где выставляют вещи на продажу или отдают просто так, лишь бы забрали.

Сбор макулатуры и стекла существует до сих пор. Можно сдать самим или обратиться в сервисы, чьи сотрудники сами к вам приедут и заберут ненужные вещи.

Также можно отдать вещи в благотворительные фонды. Другой вариант – отдать вещи в магазин, где их продадут, а деньги направят на благотворительность.

Сдать на переработку. Можно положить вещи в контейнеры для переработки или отнести в специальные пункты приёма.

Те вещи, которые останутся дома, потому что они нужны, следует разложить так, чтобы ими было удобно пользоваться.

Вещи, которыми пользуются редко, и сезонную одежду можно сложить на верхние полки. Будет удобно разложить их в контейнерах и подписать их. Тогда не придётся каждый раз вспоминать, что там лежит.

Если хранить одежду в шкафу на вешалках, вертикально, то это экономит пространство и добавит порядка.

Однако же бывает, что после расхламления вещи со временем снова заполоняют жилище. Важно помнить о следующем:

- надо сразу выбрасывать неинтересные рекламные ли-

стовки, бесполезные подарки, талоны, чеки и билеты в карманах и сумках;

- проводить профилактические «чистки» хотя бы раз в три месяца, обязательно проверять, не появились ли вокруг ненужные предметы;

- поддерживать порядок в имеющихся вещах, у каждой вещи должно быть место;

- должен быть баланс «входящих» и «уходящих» вещей. Если «входящих» будет больше, то захламления не избежать.

Система флай-леди популярна по всему миру, но есть и другие варианты. Например, система Конмари, которую придумала японка Мари Кондо. Она предлагает сделать марафон уборки, когда одним махом полностью разбирается весь дом. На это может уйти неделя или даже несколько месяцев. На этот период откладываются все другие дела по максимуму.

Полезные советы на кухне

- Канцелярскими зажимами удобно закрывать начатые пакеты с крупами, сахаром, специями. Плюс зажимы помогут зафиксировать пакет на мусорном ведре, чтобы не сползал.
- Можно застелить мусорное ведро сразу несколькими пакетами. Верхний наполнился – его выкидывают. И не нужно каждый раз стелить новый. Плюс если один пакет протечёт, ведро останется чистым, ведь внизу есть следующий.
- Достаточно разложить в бумажных или тканевых мешочках молотую гвоздику посреди круп, и там не заведётся пищевая моль. Хватает на 3–6 месяцев.
- Уксусный раствор очистит кухонную плиту вместе с ручками, кафельную плитку, кран. Заодно продезинфицирует. Для этого надо смешать 1–2 стакана 9 %-ного столового уксуса с 1 л воды. Залить в пульверизатор и обработать поверхности, подождать несколько минут и смыть.
- Если в холодильнике появился неприятный и несвежий запах, то надо разложить на полках несколько половинок лимона и оставить на день.

- Сок лимона очистит плиту, кафельную плитку, а с добавлением соли – разделочную доску. Можно натереть прямо половинкой лимона. Плиту и кафель натирают лимоном или залить лимонным соком и оставить минут на 10. После протереть водой.
- Пищевая плёнка не будет рваться и прилипать к рукам, если хранить её в холодильнике.
- Если нет воды, то, чтобы потом не мыть посуду, надо на тарелку надеть пищевой пакет. Положить еду, съесть, пакет выкинуть. Посуда останется чистой.
- Кран можно отмыть с помощью зубной пасты. Натереть кран, оставить на некоторое время, смыть. Кран сверкает.
- Разрыхлитель для теста отмоет жир на дверце плиты. Смочить дверцу горячей водой, натереть порошком, увлажнить водой из распылителя. Через час смыть.
- Чтобы незрелые бананы быстро спели, их надо на пару минут положить в разогретую духовку.
- Избавиться от рыбного запаха на руках и посуде поможет лимонный сок.

- Если хранить картофель рядом с яблоками, то он не будет прорастать.
- Если нужно красиво и порционно нарезать мороженное или желе, надо просто подогреть нож в горячей воде или над огнём.
- Чтобы сельдерей и брокколи дольше оставались свежими, их держат завёрнутыми в фольгу.
- Бывает, что в рецепте нужно всего несколько капель лимонного сока для аромата. Не стоит резать для этого целый фрукт, можно проколоть его иглой и выжать эти капли.
- Чтобы мясо или овощи лучше пропитались вкусами и ароматами специй, лучше не натирать их, а сложить все в пакет, завязать и хорошенько встряхнуть.
- Чтобы разогреть еду на двоих быстро и одновременно, можно поставить одну тарелку в микроволновку как обычно, а вторую – на подставку из чашки или стакана.
- Тесто для блинов гораздо проще и удобнее готовить, если отправить все ингредиенты в чистую бутылку. Потом встряхивать её до однородности теста и из той же бутылки

дозировано выливать тесто на сковороду.

- Гораздо удобнее чистить киви тонкой чайной ложкой, отделяя фрукт от кожицы. Подобный принцип подходит и для авокадо.
- Если нужно долго хранить сыр в холодильнике, то надо слегка смазать его любым растительным маслом. Так он не обветривается и не портится.
- Если сыр завернуть в пергаментную бумагу, то он не высохнет, при этом бумага пропускает воздух.
- Полки в холодильнике можно застелить пищевой плёнкой, тогда их не придётся часто мыть, можно просто менять плёнку.
- Деревянные лопатки со временем теряют свой вид и приобретают неприятный запах. Их нужно прокипятить и высушить на солнце.
- Разрезанное авокадо лучше съесть сразу, но если не получается, можно положить рядом с ним дольку лука.
- Суп или бульон можно замораживать. В морозилке суп хранится до 3-х месяцев, а бульон – до 6-ти.

Только обязательно надо оставить свободное место в контейнере или банке с супом: замороженная жидкость увеличивается в объёме. И надо подписать название блюда и дату заготовки.

- Через прорезь в разделочной доске удобно ссыпать нарезанные овощи, фрукты и зелень. Ничего не падает мимо.
- Чтобы разделочная доска не скользила по столу, под неё надо подложить влажное полотенце или тряпочку.
- Чтобы усилить вкус и аромат специй, надо подержать их 1–2 минуты на разогретой сковороде перед добавлением в блюдо.
- Чтобы сохранить зелень свежей, надо застелить контейнер бумажными полотенцами, которые впитают лишнюю влагу. Так зелень дольше сохранится.
- Можно заморозить зелень в формочках для льда. Порезать приправы и уложить в формочки. Залить водой. Использовать для приготовления супов и других блюд.
- Остатки зелени можно засушить в микроволновке за 2 минуты. Потом ссыпать в баночку и добавлять в блюда.

- Также в формочках для льда можно заморозить остатки вина. Их удобно добавлять в блюда, соусы и не нужно открывать новую бутылку.

- При отбивке кусков мяса для отбивных надо куски положить с полиэтиленовый пакет и так отбивать. Брызги не будут пачкать всё вокруг. Или можно накрывать пищевой плёнкой.

- Чтобы мясо было сочным, ароматным и с темной корочкой, перед приготовлением его надо выдержать в рассоле со специями от 4 до 12 часов в зависимости от вида мяса.

- Чтобы сохранить сок в пожаренном мясе, надо дать ему полежать 5–7 минут после приготовления, а только потом резать. Так сок не вытечет.

- Чтобы поджаренное мясо имело хрустящую корочку, надо просушить его перед жаркой бумажными полотенцами.

- Чтобы получить глянцевый соус, в конце готовки добавляют кусочек холодного сливочного масла, не давая ему кипеть. Снимать с огня сразу, как растает.

- Чтобы быстро размягчить замороженное сливочное масло, надо небольшой его кусочек положить на блюдец, стакан

или кружку нагреть под струёй горячей воды или в микроволновке и накрыть масло.

Если нужно разморозить большой кусок или пачку, то его можно натереть на тёрке или согреть на паровой ванночке. Это подойдёт, когда нужно добавить в тесто или приготовить крем.

- Можно заменить сливочное масло растительным для кексов. Подойдёт любое без резкого вкуса и запаха: рафинированное подсолнечное, оливковое, кукурузное. Примерные пропорции: 150 г сливочного на полстакана (100 мл) растительного, а 200 г – на 3/4 стакана (150 мл).

- Нередко в овощи (например, цветную капусту) заползают муравьи, мухи и другие насекомые. Если перед началом приготовления подержать овощи в крепко посоленной воде 8—10 минут, насекомые всплывут на поверхность, и их легко будет снять вместе с водой.

- Чтобы кожица от помидора отделилась легко, опускают помидор в кипящую воду и потом сразу же в холодную.

- Очищая свёклу, не следует отрезать до конца корень, так как весь сок вытекает, и свёкла светлеет.

- Редька теряет свой едкий вкус и неприятный запах, если

ее настругать и промыть несколько раз холодной водой.

- Хрен легко натереть, если его оставить на ночь в холодной воде.
- Компот из кислых фруктов требует много сахара. Если же добавить в него щепоть соли, то кислота будет меньше чувствоваться.
- Если кофе из турки «убежал» и потерял вкус и аромат, надо немедленно снять кофейник с огня и влить в него чайную ложку холодной воды. Вкус и запах восстановятся.
- В сырое яйцо для смазки пирога следует добавить немного воды и щепоть соли. Оно станет жидким, а это удобнее для смазки.
- Для выпечки кексов можно сделать формочки из фольги. Кусок пищевой фольги надо сложить в 4 слоя и обернуть стакан или другую подходящую посуду, так получится формочка. По такому же принципу можно сделать формы для куличей и даже кокотницы для жульена.
- Чтобы выпечка не прилипла к форме, надо форму смазать растительным маслом и присыпать мукой перед выкладыванием теста.

- Чтобы нож не прилипал к десерту, перед нарезкой надо подержать его под горячей водой и вытереть насухо.
- Чтобы быстро охладить напитки, надо обернуть банку или бутылку влажным бумажным полотенцем и положить в морозилку. Получится быстрее, чем без мокрой обёртки.
- Рыба, сваренная в воде с добавлением молока, станет нежнее на вкус.
- Замороженную рыбу нужно оттаивать в холодной подсоленной воде (1 чайная ложка на 1 литр), чтобы меньше ушло минеральных веществ. Филе рыбы лучше оттаивать на воздухе.
- Запекать рыбу следует в сильно нагретой духовке.
- Чтобы удобнее было чистить рыбу, можно это делать в полиэтиленовом мешочке.
- Специфический запах рыбы легко устранить, сбрызнув её разведённым уксусом или лимонным соком.
- Рыбу с сильным запахом нужно варить в воде с большим количеством корней и специй или добавить огуреч-

ный раствор (0.5 стакана на 1 литр воды).

- Горчица, разведённая молоком вместо воды, дольше сохраняется и не сохнет.
- Подсохшую горчицу можно восстановить, если добавить в неё несколько капель уксуса или белого вина и щепотку сахара.
- В микроволновке нельзя греть консервы прямо в металлической банке, их нужно переложить в специальную посуду. А вот в стеклянной банке разогреть можно, но обязательно снимать крышку.
- При запекании продуктов надо использовать только специальную фольгу для микроволновки. Причём надо делать так, чтобы фольга не касалась стенок печи – она может искрить.
- Посуда для микроволновки должна быть из специального стекла (ситалла) или керамики без металлических украшений.
- На минимальной мощности разогрев продуктов идёт более равномерно.

- Температура в центре печи всегда ниже, чем по краям, поэтому располагать продукты надо толстой частью ближе к краям.
- Прослойки жира в мясе ускоряют приготовление блюда, а жир на поверхности, наоборот, замедляет. Выделяющийся сок также увеличивает время приготовления, его надо удалять.
- Блюда, вынутые из микроволновки, могут доходить до готовности при комнатной температуре. Для этого нужно закрыть посуду фольгой и оставить на 10–15 минут.

Уход за посудой

Удаление накипи. Образование накипи на внутренних стенках чайника, самоваров и другой посуды, в которой кипятят воду, происходит из-за жёсткости воды (наличия в ней растворённых известковых солей). Накипь ухудшает теплопроводность посуды, поэтому вода в ней долго не закипает.

Для удаления накипи с посуды существует несколько способов, которые основаны на применении кислот и щелочей. При действии их накипь частично растворяется и размягчается, что даёт возможность легко её удалить.

Из кислот чаще всего применяют уксусную эссенцию из расчёта 1 чайная ложка на 1 л воды. Воду кипятят 1–1,5 часа, а затем посуду тщательно промывают чистой водой. Если накипь сразу не удаляется, то добавляют ещё эссенции. Из щелочей лучше всего использовать фосфорнокислые соли. Для медных чайников иногда применяют каустическую соду.

Для удаления накипи следует брать от 20 до 30 г фосфора или тринатра на 1 л горячей воды и кипятить её в посуде с накипью 1–2 часа. Накипь настолько размягчается, что легко удаляется. Затем посуда промывается несколько раз чистой водой.

Предохранение стеклянной посуды. Насыпать на дно кастрюли слой песка, поместить в неё посуду, налить холод-

ной воды и подогреть до кипения; кипятить четверть часа, затем прибавить горсть поваренной соли и снова кипятить полчаса. После охлаждения воды вынуть посуду и сполоснуть. После такой обработки стеклянная посуда уже не лопается от резкой перемены температуры.

Сохранение фарфора и глиняной посуды. Они дольше сохраняются, если перед употреблением положить на несколько часов в холодную воду, а затем прополоскать в горячей. Ещё лучше глиняную посуду, наполнив до краёв холодной водой, поставить на огонь и после нагревания медленно охладить. Хрупкая глазурь таким образом укрепляется.

Глиняной посуде можно придать высокую степень прочности следующим способом. Глиняный горшок или другую какую-либо глиняную посуду промазывают при помощи кисти несколько раз жидким клеем. После высыхания последнего слоя клея промазывают её льняным маслом. Если на посуде имеются трещины или швы, то для предотвращения течи эти места следует смазать тестом из толчёного просеянного кирпича, белой жирной глины или обыкновенной глины с малярным лаком.

Залить трещину в глиняной посуде можно простым способом: несколько кусков сахара кладут в посуду, давшую трещину, и расплавляют на сильном огне в сироп. Затекая во все трещины, сироп постепенно высыхает, образуя обуглен-

ную, твёрдую, как сам сосуд, массу. Залитый сахаром сосуд пригоден к употреблению ещё в течение длительного времени.

Удаление накипи со стенок кастрюли, чайника и самовара. Тёмный налёт внутри чайников и другой посуды поддаётся полной очистке при кипячении в очищаемой посуде раствора обыкновенной соды (на 1 литр воды 1 столовая ложка соды). После нескольких часов обработки таким раствором посуда внутри становится совершенно чистой. Раствор выливают и прополаскивают посуду водой.

Накипь со стенок самовара удаляется следующим образом: в самовар, наполненный водой, вливают чашку глицерина и кипятят. Накипь отстаёт от стенок самовара.

Чистка предметов из алюминия. Для чистки кастрюль, чайников и других алюминиевых предметов надо растворить в 1 стакане воды 10 г аптечной буры и добавить несколько капель нашатырного спирта. Покрыв поверхность предмета этим составом, дать ему подсохнуть в течение получаса, затем как следует протереть сухой тряпкой.

Чистка кухонной посуды. Для мытья эмалированной посуды применяют горячий раствор соды (25 г на 1 литр воды), затем промывают чистой водой и вытирают сухим полотенцем. Так же моют фаянсовую и стеклянную посуду.

Чтобы очистить кастрюлю, в которой пригорела пища, её наполняют насыщенным раствором соли в воде и оставляют так на ночь. Затем посуду ставят на огонь и дают раствору закипеть, отчего пригорелые частицы легко отстают и удаляются без всяких затруднений.

Для чистки алюминиевой посуды применяют смесь мела и жжёной магнезии в равных частях, а также пасту из смеси уксуса и порошка пемзы.

Для удаления образовавшейся на стенках посуды черноты рекомендуется протереть её ватой, смоченной уксусом, а затем промыть водой.

Черноту в кастрюлях можно оттереть также горячим раствором буры (30 г на 1 литр воды) с добавлением нашатырного спирта (10 мл на 1 литр раствора).

Чистка различных предметов. Начистить до блеска лезвия кухонных ножей и вилок поможет обыкновенная пробка, смоченная растительным маслом.

Самовары хорошо чистить мятыми ягодами бузины.

Блеск изделий из олова можно восстановить, протерев их мягкой тряпочкой, смоченной в подогретом пиве.

Для полировки металлических предметов применяют порошкообразный мел, смоченный смесью воды с нашатырным спиртом (1:2).

Кипятильник потемнел, покрылся налётом. Привести его в первоначальный вид поможет простой способ – опускают

его в воду с уксусом (1 столовая ложка на 0,5 л воды), доводят до кипения, дают остыть, после чего чистят кипяtilьник сухой тряпочкой.

У деревянной посуды запах плесени можно устранить, если обмыть её горячей водой с уксусом, а потом тотчас водой с мылом. Соду для мытья деревянной посуды не употребляют, так как дерево от соды краснеет.

Запущенную посуду моют горячей водой с мылом и песком. После мытья с мылом хорошенько прополаскивают чистой водой.

Серебряные ложки всегда будут блестеть, если тотчас после употребления опускать их в кипящую воду, к которой добавлено небольшое количество соды. Раз в неделю ложки следует мыть в мыльной воде с небольшим количеством нашатырного спирта. Темные пятна, образующиеся от яичных желтков, можно удалить, протирая ложки золой.

Серебро хорошо чистить кипячением в воде с добавлением картофельной кожуры и фольги от конфетных обёрток.

Чтобы очистить серебряную посуду от жира и грязи, её следует сначала прокалить в духовом шкафу. После этого посуду кипятят в растворе: на 400 мл воды 25 г поваренной соли и 10 г винного камня.

Как отчистить налёт в термосе. Небольшой налёт от

чая убирает лимон. Несколько лимонных долек кладут в термос, заливают кипятком и оставляют на ночь. Можно взять лимонную кислоту и засыпать внутрь 1–2 столовые ложки. И тоже залить водой. После настаивания тщательно встряхнуть колбу, вылить содержимое и промыть термос в проточной воде;

Могут помочь и таблетки для зубных протезов. Несколько таблеток измельчают до состояния порошка, засыпают в термос, заливают почти кипящей водой, завинчивают и трясут. Затем оставляют термос на несколько часов, периодически встряхивая, потом все выливают и термос моют.

Многие импортные газированные напитки, среди которых «Кола», «Спрайт» и «Фанта», действительно справляются с налётом и неприятным запахом. Надо подогреть напиток почти до кипения и залить в термос. Оставить на 8—10 часов и промыть. Однако хранить и перевозить газированные напитки в термосе не рекомендуется, иначе может вылететь пробка, и содержимое прольётся.

Сильные пятна и загрязнения, разводы и неприятный запах, застарелый налёт и свежий осадок действительно очищает сода. Засыпают её внутрь, заливают водой в пропорции 1 чайная ложка соды на 1 стакан воды. Встряхнуть, оставить на 8—10 часов и промыть холодной водой.

Почистить термос из нержавеющей стали или из стекла изнутри поможет уксус. Смешивают 2–3 чайные ложки столового уксуса с горячей водой, заливают в термос и оставляют на ночь.

Наиболее эффективна смесь уксуса и соды. Достаточно смешать по 3 столовые ложки каждого средства, залить в термос и оставить на ночь. Потом термос помыть.

Пятна и разводы уберёт нашатырный спирт. Влить 1 столовую ложку нашатыря и залить тёплую воду доверху. Закрыть и оставить на ночь. В результате налёт станет мягким, и осадок можно убрать при помощи ёршика или губки. Только надо тщательно промыть термос и высушить на воздухе или в хорошо проветриваемом помещении, чтобы убрать резкий запах нашатыря.

Если пятна и налёт так и не удалось удалить, можно взять 2–3 столовые ложки соды и 70—100 г риса или перловки. Эту смесь в сухом виде засыпают в термос, заливают наполовину водой, завинчивают и тщательно трясут. После процедуры промывают термос в проточной воде.

И ещё можно смешать горчицу и соду в пропорции 3:1. Мыть этим составом термос в тёплой воде. Такой состав не только удалит налёт, но и устранит неприятный запах.

Как убрать неприятный запах в термосе. Он бывает после долгого хранения напитка. Это можно убрать лимоном или лимонным соком. Сок или просто дольки лимона кладут в термос, заливают доверху горячей водой, закрывают и оставляют на несколько часов.

Можно ещё растворить несколько столовых ложек соли в кипятке, залить в колбу и оставить так на несколько часов.

Затем слить раствор, промыть термос и высушить. Подойдёт и горчичный порошок.

Кроме того, неприятные запахи впитывают кофейные зерна, сухарики из чёрного хлеба и активированный уголь. Помещают продукты в термос, оставляют на ночь, а утром моют.

Как очистить электрочайник. Из-за образования накипи и осадка на его стенках вода нагревается медленнее и дольше, что увеличивает расход электроэнергии и время закипания. Кроме того, во время работы чайник начинает издавать сильный шум, а вкус нагретой воды становится неприятным.

Как правило, накипь чистят раз в 2–3 месяца, а при использовании очищающих фильтров достаточно проводить процедуру раз в 4–6 месяцев.

Часто для чистки применяют лимонную кислоту. В этом случае воду не обязательно кипятить. Лимонная кислота более эффективна, чем сода, но менее действенна, чем уксус. Но при этом она не обладает неприятным запахом. В чайник надо высыпать по пакетiku лимонной кислоты на литр воды. Оставить на несколько часов, потом слить и промыть чайник.

Можно просто порезать кусочки лимона и прокипятить воду в чайнике с ними, но это надо сделать несколько раз с новыми дольками.

Пищевая сода устраняет накипь, но не с первого раза. То же надо кипятить несколько раз. Соду кладут из расчёта 1 столовая ложка на литр воды. Раствор кипятят и оставляют до полного остывания. Затем воду сливают, при необходимости повторяют процесс, сливают содовый состав и промывают чайник.

Поможет и 9 %-ная уксусная кислота. Берут по 2 столовые ложки кислоты на литр воды, кипятят и оставляют на несколько часов. Потом воду сливают, наливают чистую и ещё раз кипятят. Если запах уксуса не уйдёт за один раз, придётся кипятить ещё.

Чтобы удалить сложную накипь и загрязнения, придётся комбинировать. Сначала прокипятить с содой из расчёта 1 столовая ложка на литр воды. Кипятить 30 минут. Слить, налить свежую воду, добавить пакетик лимонной кислоты, ещё кипятить 30 минут. Поменять воду и положить половину столовой ложки уксусной кислоты. Ещё кипятить 30 минут. Потом все вылить и чайник хорошенько промыть.

Ещё один вариант: использование газированных напитков. Подействуют «Спрайт», «Кока-Кола», «Фанта» или «Пепси-Кола». Их выливают в чайник и доводят до кипения. Однако «Кока-Кола», «Фанта» и «Пепси-Кола» могут оставить на внутренних стенках тёмные или яркие следы краски.

Можно даже применить картофельные очистки. Их надо промыть, положить в чайник и залить водой. Кипятить не надо, просто оставить на ночь. Потом размокшую накипь смы-

вают.

Вместо картофельной кожуры можно использовать очистки яблок и/или груш. Элементы в составе фруктовой кожуры эффективно справляются с накипью, потемнениями и разводами, при этом действуют мягко и безопасно. Кожуру тщательно промывают в проточной воде, кладут в чайник и заливают водой. Доводят до кипения, выливают воду и кипятят с новыми шкурками ещё раз. Потом чайник моют.

Ещё один вариант – применение огуречного или помидорного рассола. Они содержат лимонную кислоту, поэтому могут устранить накипь. Заливают рассол в электрочайник и кипятят. Потом дают остыть и промывают. Кстати, рассол эффективно удаляет ржавчину.

Конечно, можно купить и специальные средства для удаления накипи в магазине. С ними чайник кипятят и дают остыть. Время указано в инструкции, накипь растворится.

Уход за чугунной посудой. Чугун – это железо с повышенным содержанием углерода, добавлением фосфора и кремния. Он нагревается постепенно и равномерно по дну, стенкам и крышке.

Чугун хорошо впитывает запахи, поэтому в такой посуде не рекомендуется хранить еду. Кроме того, мыть посуду желательно сразу после приготовления еды, так как потом она отмывается трудно.

Перед первым применением казан или сковороду нужно

промыть и прокалить. Сначала их моют в горячей воде с губкой и моющим средством, вытирают насухо. Смазывают поверхность маргарином или жиром, а затем прокаливают. Это можно сделать несколькими способами.

Разогревают духовку до 180–200 градусов, ставят посуду на противень и закрывают дверцу. Из духовки начнёт выходить сизый дым. Разумеется, окно на кухне надо открыть. Когда он перестанет выделяться, процедура закончена. Как правило, на это уходит два-три часа. Обработанную посуду промывают в чистой тёплой воде без моющих средств и вытирают насухо.

Другой способ. Поставить посуду на плиту, высыпать соль толстым слоем на дно и стенки. Пока она прогревается, соль надо перемешивать и постоянно досыпать новую так, чтобы она попадала на стенки. Когда соль станет светло-коричневого цвета, процедуру заканчивают. Дают посуде остыть, промывают в тёплой воде с моющим средством и вытирают насухо.

Обработать чугун можно в мангале, печи или на костре. Помещают на открытый огонь, в результате появится тёмный дым, а материал начнёт менять цвет. Когда с изделия исчезнут тёмные пятна, посуду снимают с огня и дают остыть. Затем очищают остатки сажи и промывают вещь в тёплой воде с моющим средством, потом вытирают насухо.

Высохшую посуду надо смазать любым маслом или жиром и прогревать 10–20 минут, регулярно подливая масло

или жир. Важно, чтобы масло попадало и на стенки. После остатки масла сливают и, когда чугун остынет, протирают поверхность бумажным полотенцем или салфетками.

Таким образом создаётся антипригарное покрытие и чугун защищается от коррозии. В чугунной посуде без покрытия еда прилипнет к стенкам и ко дну.

После приготовления еды нельзя отскребать приставшие частички, так как на чугунной сковороде должна накапливаться эта антипригарная плёнка. Нельзя и скрести посуду с глазурованным покрытием, иначе останутся царапины и трещины.

Моют посуду сразу после приготовления еды, так как горячий чугун легче отмыть.

При мытье используют горячую или тёплую воду, мягкую губку или щётку, но ни в коем случае не металлические губки.

Моют чугунную посуду без химии, абразивных и хлорсодержащих составов. Мягкое моющее средство можно использовать только при первом мытье перед первым использованием. Затем берут мыло или мыльный раствор либо только воду. После мытья вытирают чугунную посуду насухо, в ней не должна вода находиться долго, даже капли после мытья, иначе появится ржавчина.

Чистую сковороду внутри слегка смазывают маслом или жиром. Должна быть тонкая плёнка, но не липкая поверхность.

Нельзя хранить приготовленную еду в сковороде или казане, надо её переложить в другую посуду.

Смазанную сковороду лучше всего хранить в духовке, так как там низкая влажность. Это дольше сохранит свойства обработанного материала и исключит коррозию. Если хранить в духовке не получается, надо подобрать другое сухое место.

Чугун можно мыть только вручную. Нельзя использовать посудомоечную машину, иначе материал начнёт ржаветь, а на поверхности образуется налёт.

Как отчистить жир на кухне. Кроме специальных средств из магазина есть и «народные», которые могут помочь.

Горчичный порошок – действенный растворитель жира, который применяют, чтобы очистить каменную мойку и раковину, холодильник и плиту, кухонный гарнитур из пластика или панелей с защитным покрытием. Он не подойдёт только для натурального дерева. Надо промыть загрязнённое место чистой водой и присыпать горчичным порошком. Затем протереть сухой салфеткой, и жир останется на ней. Остатки средства смыть водой.

Мыльный раствор с содой поможет кухонной посуде и бытовой технике. Надо натереть кусочек хозяйственного мыла на крупной тёрке и растворить в тёплой воде до образования пены. Протереть им грязные поверхности и сразу нанести соду. Оставить её на 20 минут. Затем смыть чистой влажной

губкой и вытереть насухо. Нельзя чистить содой глянцевые и лаковые покрытия, там останутся царапины.

Сода и растительное масло подходят, чтобы отмыть деревянную мебель на кухне и другие поверхности из дерева. Берут 1 часть масла и 2 части соды и полученный раствор наносят на загрязнённые места. Затем чистят поверхность мягкой щёткой без сильного давления. Оставляют состав на 10 минут, потом все стирают влажной тряпочкой и вытирают насухо.

Нашатырный спирт поможет отмыть пластиковую или глянцевую кухню от жира. Растворяют 1 столовую ложку нашатыря в 1 л воды и наносят на жирные поверхности. Затем вытирают эти места насухо.

Уксус и спирт – универсальное средство, которое очищает и дезинфицирует кухонную мебель, технику и утварь. В 100 мл воды наливают по 50 мл столового уксуса и спирта, а также треть чайной ложки любого эфирного масла. Полученный состав переливают в пульверизатор и брызгают на нужные поверхности. Оставляют состав на 15 минут, затем смывают. Спирт и уксус очистят жирные пятна и загрязнения, устранят бактерии и грибок, а эфирное масло перебьёт резкий запах и оставит лёгкий приятный аромат.

Если в доме есть парогенератор, то в него заливают воду, нагревают примерно до 150 градусов (средний режим) и обрабатывают поверхности. Так же можно чистить мягкую мебель и шторы, кафельную и керамогранитную плитку. Па-

рогенератор незаменим для вещей, которые нельзя гладить утюгом.

Парогенератором нельзя обрабатывать панели МДФ (это деревянная стружка).

Удаление пятен

Химические вещества для удаления пятен. На волокна хлопка и льна слабые растворы щелочей даже при кипячении заметного вредного действия не оказывают. Ткани можно кипятить в разбавленных растворах соды, поташа, зольного щёлока и др.

На волокна тканей растительного происхождения и на их окраску действуют разрушающе отбеливающие вещества (хлорная известь, перекись водорода и др.). Поэтому следует помнить, что для отбеливания тканей можно применять лишь слабые растворы отбеливающих веществ при невысокой температуре (20–30 °С).

На ткани не оказывают разрушающего действия растворители жиров: бензин, спирт, ацетон, скипидар и др.

Ткани растительного происхождения крепкие минеральные кислоты даже при низких температурах обугливают, уничтожают.

На волокна растительного происхождения из органических кислот щавелевая кислота действуют наиболее сильно, в меньшей степени – виннокаменная, затем – лимонная. Эти кислоты при высоких температурах разрушают ткань, а при низких температурах заметного действия не оказывают.

На волокно растительного происхождения уксусная кислота не действует даже при нагревании.

Ткани надо тщательно промыть водой после обработки органическими кислотами (до сушки).

Шерстяные волокна не разрушаются от действия крепких органических кислот (виннокаменной, лимонной, уксусной). При длительном воздействии замечается некоторое ослабление.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.