Biblioteca "Formula AS"

STRĂBUNICA ȘTIE TOT

1860 de sfaturi practice

● Bucătărie ● Locuință
● Garderobă ● Grădină

human media
Part of RENTROP & STRATON Group
www.humanmedia.ro

Străbunica știe tot
1860 de sfaturi practice

ISBN: 978-606-672-100-4

© 2013 RENTROP & STRATON

Autor: Formula As (S.C. COSANZEANA EDIT PRES S.R.L.)

Director Divizie Editorială: Octavian Breban
Manager Centru de Profit: Raluca Enescu
Asistent Manager: Andreea Barbu

Lucrare editată de:
RENTROP & STRATON în parteneriat cu Formula As (S.C. COSANZEANA EDIT PRES S.R.L.)

Președinte: George Straton
Director General: Florin Câmpeanu
Director Creație-Producție: Cristina Straton
Director Economic: Mariana Nețoiu
Director Comercial: Mădălina Popa
Director Financiar: Antoaneta Paraschiv

Serviciul Clienți
Tel.: 021.209.45.45
Fax: 021.408.28.99
E-mail: info@rs.ro, humanmedia@rs.ro

Puteți consulta și celelalte lucrări editate de RENTROP & STRATON la:

www.rs.ro
www.humanmedia.ro

Vă recomandăm două reviste pentru sufletul dvs.:
Formula As și ASUL VERDE. Detalii la www.formula-as.ro

BUN001

Toate drepturile rezervate. Nicio parte din acest material nu poate fi reprodusă, arhivată sau transmisă sub nicio formă și prin niciun fel de mijloace, mecanice sau electronice, fotocopiere, înregistrare audio sau video, fără permisiunea în scris din partea editorului. Autorii sau editorii nu sunt responsabili pentru nicio pierdere ocazionată vreunei persoane fizice sau juridice care acționează sau se abține de la acțiuni ca urmare a citirii materialelor publicate în această lucrare.

Toată lumea dă sfaturi. Le primești, ce să faci, chiar dacă jumătate dintre ele sunt de prisos. Ei bine, de data asta, lucrurile stau cu totul altfel. Cele 1860 de sfaturi pe care vi le propunem sunt, absolut toate, de un maxim folos. Adunate vreme de două decenii în revista "Formula AS", primite de la cititori sau găsite prin cărți uitate în cine știe ce cufăr vechi, ele reprezintă o experiență uriașă de viață imediată, transmisă din generație în generație. Nu există problemă care să nu fi fost cândva rezolvată de cineva, care să nu aibă un "țâfru", o dezlegare, indiferent că e vorba de *bucătărie* (pag. 3), de *îngrijit locuința* (pag. 43), de *garderobă* (pag. 77) sau de *grădinărit* (pag. 99). Și mai există un avantaj: sfaturile pe care vi le oferim sunt ieftine, la îndemână și ușor de aplicat. Desigur, multe dintre ele vă sunt cunoscute. Știți, de pildă, cum se drege o maioneză sau cum se scot petele de cafea, dar memoria nu poate reține toate sfaturile de care are nevoie, ea nu este o carte de telefon. Ba, cel mai adesea, uită chiar trucul, rețeta, amănuntul acela care ți-ar fi ușurat viața pe loc. Salvarea e... "Străbunica". 1860 de sfaturi aflate la îndemână, pentru orice prilej. O carte utilă dar și frumoasă, ilustrată cu desene alese dinadins pentru dvs. O carte practică, îmbrăcată în veșminte de sărbătoare. Să vă fie tuturor de folos și de drag!

Sânziana Pop

Bucătărie

● ALBUȘ. Pentru a păstra câteva zile albușurile de ou, turnați deasupra câteva picături de apă.

– Albușul ouălor de rață nu se folosește la prăjituri. Fiind prea gras, nu se bate spumă.

– Albușul de ou se desparte ușor de gălbenuș, dacă oul spart e pus deasupra unui vas, într-o pâlnie. Albușul curge în vas, gălbenușul rămâne întreg.

– Albușul de ou se bate perfect dacă folosiți ouă ținute la frigider, sparte și despărțite cu grijă, astfel ca gălbenușul să nu pătrundă în albuș. Un vârf de cuțit de zahăr și câteva picături de lămâie vor ajuta ca spuma să se bată mai repede.

– Când bateți albușul de ou, puneți în el o lingură de apă rece. Din aceeași cantitate de ouă va ieși o masă mai mare de albuș bătut.

– Spuma de albuș nu se lichefiază dacă punem în ea zahărul în două reprize: una când începem bătutul, cealaltă la final.

– Albușurile folosite la cozonaci sau prăjituri trebuie bătute repede, ca spuma să crească. Dacă adăugăm în ea și un pachețel de zahăr vanilat și un praf de sare, devine mai consistentă.

– Albușurile nefolosite pot fi frecate spumă, amestecate cu dulceață sau gem și apoi puse la gheață.

– După ce bateți albușurile spumă nu curățați niciodată telul bătând cu el de marginea vasului. Spuma se va lăsa.

● ALUATURI. Făina din care e preparat aluatul trebuie cernută înainte de a se folosi. Coca iese mai fragedă.

– Aluatul crește frumos și uniform, dacă praful de copt se cerne odată cu făina.

– Aluatul pentru tarte e mult mai fin dacă în compoziție se pune un măr ras.

– Aluatul de prăjituri se întinde mai ușor dacă peste tabla de lemn puneți o foaie de pergament unsă cu ulei.

– Când aluatul cu drojdie a crescut prea mult și nu-l băgam imediat la cuptor, deasupra lui se așează o hârtie albă, umezită cu apă.

– Aluatul cu drojdie nu se mai lipește de mâini dacă e frământat într-un vas mare și curat, din material plastic.

– Aluatul cu drojdie nu se mai lipește de mâini când îl frământați, dacă înainte îl ungeți pe deasupra cu puțin ulei.

– Aluatul cu drojdie devine deosebit de moale și afânat dacă în loc să preparați drojdia cu lapte, puneți zer.

– Ca să nu se lipească de aluat, formele cu care se taie (steluțe, semilune, ovaluri) trebuie de fiecare dată înmuiate în făină.

– Aluatul cu drojdie care nu crește trebuie întins din nou pe planșetă, presărat cu puțin praf de copt și frământat din nou.

– Aluaturile fragede se pregătesc totdeauna cu ingredientele reci, ținute la frigider.

– Foitajele ies foarte bine cu unt fără apă, dar sunt la fel de bune dacă se prepară cu osânză de porc netopită, dată prin mașina de tocat.

– Aluatul foitaj preparat cu osânză trebuie "dres" cu o ceșcuță de țuică și un pahar de vin alb, ca să nu fie prea gras.

– Aluatul foitaj iese foarte bine dacă este frământat de mai multe ori și ținut la frigider câte 20-30 de minute, între rulări.

– Aluatul foitaj nu se mai frământă după ce a fost împă-

turit și nu i se mai adaugă făină. Dacă, totuși, ici-colo iese grăsime și se lipește de fundul de lemn, se presară făină, dar numai în acele locuri.

– O sticlă umplută cu apă și pudrată cu făină înlocuiește foarte bine un sucitor (vergea), pentru întins aluatul. Dacă apa din sticlă e caldă, coca se înmoaie mai repede.

– Aluaturile neîndulcite devin mai gustoase dacă sarea care se pune în ele este dublată de aceeași cantitate de zahăr.

– Aluatul fraged se prepară și se fărâmițează mai ușor dacă ungeți vasul în care îl prelucrați cu ulei.

– Aluatul de prăjituri nu se rupe, dacă îl întindeți pe un șervet presărat cu făină, și în loc să-l puneți în formă, așezați forma deasupra lui. Apoi, cu o mișcare rapidă, răsturnați totul, ținând de capetele șervetului. Aluatul se va desprinde ușor, apăsând șervetul cu degetele. Nu se va fărâma și va lua forma vasului.

– Aluatul fraged se întinde greu, fie pentru că se lipește de sucitor, fie pentru că se rupe. Neajunsurile dispar, dacă aluatul se prelucrează pe tabla de lemn, pus între două hârtii de pergament. La fel de eficient este să-l puneți, după ce a fost frământat, cu o zi înainte la frigider.

– Aluatul fraged se potrivește mai bine cu fructele roșii, pentru că sunt zemoase și lasă lichid la copt.

– Dacă coaceți aluatul fraged înainte de a-i adăuga umplutura, puneți boabe de fasole uscate sau pietricele curate în tavă, înainte de a o băga în cuptor. Îl împiedicați să se umfle.

– Că e fraged, crescut sau foitaj, aluatul trebuie totdeauna să se "odihnească" o vreme înainte de a fi copt în cuptor, pentru ca untul să pătrundă mai bine în făină.

– Nu trebuie să frământați prea mult aluatul, pentru că se întărește prea tare la copt.

– Pentru ca fructele zemoase care se bagă în prăjitură să nu umezească prea tare aluatul, ele nu trebuie puse cu fața tăiată în jos, ci în sus.

– Un strat subțire de pesmet sau de albuș de ou întins cu o pensulă pe deasupra aluatului vor absorbi zeama în exces.

– Când pregătim prăjituri, dacă adăugăm în aluat o lingură de coniac, acestea vor fi delicioase.

– În timp ce frământați aluatul fraged, adăugați din când în când apă rece de la gheață. Iar dacă vreți să fie mai aromat, înlocuiți apa rece cu suc de portocală (tot de la frigider).

– Prăjiturile vor fi mai rafinate, dacă în loc să întindeți aluatul pe făină îl întindeți pe migdale (decojite) măcinate.

– Când faceți dulciuri cu aluat dospit, scândura și sucitorul trebuie unse cu ulei.

– Aluatul franțuzesc nu reușește decât dacă este lucrat la rece, sau în fața unui geam deschis. După aceasta, se ține la frigider 30 de minute.

Rețeta perfectă de aluat fraged

Ingrediente: 125 g unt proaspăt, 250 g făină, un vârf de cuțit de sare, 1/2 pahar de apă. Pentru un aluat dulce: 100 g zahăr pudră.

Mod de preparare: • Topiți untul pe foc foarte mic. Când se lichefiază, trageți-l de pe foc și adăugați apa și sarea. Turnați dintr-odată toată făina. Amestecați cu o lingură de lemn, până ce aluatul formează o bulă (un cocoloș). • Ungeți cu unt o tavă de tarte. Întindeți uniform aluatul călduț și moale, cu podul palmei, astfel încât să nu existe denivelări. • Străpungeți aluatul cu o furculiță și trageți câteva dungi în diagonală pe margini, pentru a-l aplatiza.

– Aluatul de prăjituri se taie întotdeauna cu forme bine ascuțite, trecute prin apă.

● **ALUNELE.** Dacă vreți să spargeți o cantitate mai mare de alune, puneți-le cu 24 de ore înainte într-un vas cu apă călâie. Se sparg ușor, fără țăndări sau gălăgie.

● **ANDIVELE** își pierd din amărăciune dacă după ce le scoatem tulpina tare, le punem în apă amestecată cu lapte.

● **ANGHINARE.** La cumpărare, anghinarea trebuie să fie tare și verde. Un mijloc bun de a-i verifica prospețimea este de a-i rupe o frunză. Se rupe repede, cu un pocnet caracteristic.

– Anghinarea mică, de culoare mov se mănâncă crudă, cu sare și cimbru.

– Anghinarea se mănâncă fiartă, cel mai bine transformată în salată, cu lămâie, untdelemn de măsline, piper și alte condimente la alegere. Uleiul se bate cu zeama de lămâie și se toarnă peste legume cât sunt încă fierbinți.

– Odată fiartă, anghinarea trebuie consumată repede. Păstrată mai multe zile, chiar și la frigider, oxidează și devine toxică.

– Nu vă feriți să consumați anghinare când are extremitatea frunzelor uscate, leguma e mai parfumată ca de obicei.

– Nu puneți anghinarea în cămară lângă ouă. Lichefiază gălbenușurile.

– Stropiți anghinarea cu suc de lămâie, ca să nu se înnegrească.

– Dacă vreți să păstrați anghinarea proaspătă, puneți-o cu frunzele într-un vas cu apă cu zahăr, pe care o schimbați zilnic, tăind câte puțin din ele.

● **APA.** Pentru a ne convinge dacă apa de robinet, din fântână sau din izvor este bună de băut, umplem o sticlă bine spălată și punem în ea o linguriță de zahăr sau, și mai bine, de zahăr candel pisat. Astupăm bine sticla și o ținem două zile în loc cald. Dacă după 24-36 de ore, apa devine tulbure, lăptoasă, sau apar fire de albeață în ea, faptul acesta va dovedi că ea conține materii organice și alte necurățenii. O astfel de apă nu este bună pentru băut. Dacă însă apa din sticlă rămâne limpede mai multe zile, putem fi siguri că ea nu conține nimic vătămător sănătății noastre.

– O linguriță de argint într-un pahar cu apă constituie cea mai rapidă și eficientă metodă de a bea apă proaspătă, fără bacterii. Miracol? Nici vorbă! Argintul este un puternic dezinfectant.

– Apa din fântână devine mai bună, dacă se toarnă 5 kg sare grunjoasă în ea.

● **BANANE.** Ținute la frigider, bananele se înnegresc repede și se înmoaie. Cea mai bună conservare a lor: într-un coș de nuiele, într-un loc bine aerisit.

Cum se prepară berea de casă

Ingrediente: 400g boabe de orz netratate chimic, un pumn de conuri de hamei, o linguriță de drojdie de bere.

– Se țin la frigider boabele de orz cel puțin trei săptămâni, apoi se aleg cele sănătoase de cele stricate (putrede).

– Se pun boabele într-un borcan (să nu ocupe mai mult de o treime) și se acoperă cu apă (până la jumătatea borcanului). Nu folosiți apă cu concentrație prea mare de clor. Se acoperă apoi gura borcanului cu un celofan umezit, ca să se lipească etanș. Se leagă cu o sfoară. Se pune vasul în loc întunecat și uscat (între 15 și 20 de grade).

– A doua zi, se golește apa din borcan și se înlocuiește cu alta proaspătă, dar numai cât să acopere grăunțele, astfel ca să rămână umede. Se leagă borcanul la gură. Apa se schimbă din 4 în 4 ore.

– Când grăunțele încep să dea colț, se mută borcanul la lumină. Grăunțele care n-au încolțit se scot din borcan.

– Se scot grăunțele din borcan și se zdrobesc într-o piuliță.

– Se prepară un decoct din hamei, lăsând să fiarbă vreme de 5 minute, un pumn de conuri, într-un litru de apă. Se stinge focul și se lasă lichidul să se răcească până ajunge la circa 40°C.

– Se toarnă lichidul peste grăunțele pisate amestecând mereu. Se lasă să mai coboare până la o temperatură de 30 de grade, apoi se adaugă în el o linguriță de drojdie de bere. Se lasă totul la fermentat vreme de o săptămână, într-un loc cald (20-25 de grade).

– Se strecoară lichidul, se trage la sticle și se înfundă cu dop. Lăsați-le să se odihnească cel puțin o lună, înainte de a le consuma. Berea de casă e mult mai gustoasă și sănătoasă decât cea din comerț.

– Bananele foarte coapte pot fi păstrate la congelator. Curățați-le cojile, băgați miezul în mixer, iar pasta obținută turnați-o în formele pentru cuburi de gheață. La nevoie, pot fi folosite pentru torturi ușoare, înghețată și alte umpluturi.

– Bananele ținute în frigider se coc mai încet și au gustul proaspăt, chiar dacă cojile se înnegresc.

● **BEREA** începută își păstrează spuma, dacă e bine astupată și ținută în frigider cu gura în jos.

● **BEZELELE** se fac cu ușurință dacă sunt respectate cu strictețe câteva reguli:

– Ouăle trebuie să fie foarte proaspete! Verificați-le prospețimea înainte de a le sparge: cufundate cu o lingură într-un pahar cu apă rece, trebuie să stea pe fundul paharului.

– Ouăle trebuie să aibă temperatura camerei. De aceea se scot din frigider cu 4-5 ore înainte de a prepara bezelele.

– Vasul utilizat trebuie să fie înalt.

– Zahărul cristalizat sau pudră să fie alb.

– Albușul trebuie să fie perfect separat de gălbenuș.

– Când compoziția rămâne legată de lingura cu care amestecați, ca o panglică, bezelele nu se mai bat, își pierd finețea.

– Nu scuturați lingura (telul) de marginea vasului în care ați bătut compoziția pentru bezele.

– Focul să fie domol.

● **BISCUIȚI.** Dacă ați făcut biscuiți și au ieșit prea uscați, stropiți pur și simplu un șervet cu coniac sau cu rom, întindeți-l peste vasul sau cutia în care-i țineți și lăsați să acționeze.

● **BLATURILE DE TORT** se coc în forme unse numai pe fund. Ungerea pereților laterali le face să iasă strâmbe.

– Blaturile torturilor ce urmează să fie glasate sau umplute cu cremă trebuie preparate cu o zi înainte de a le umple și orna.

– Blatul de tort prea uscat se ține înainte de însiropare într-un șervet umed.

● **BRÂNZA** se rade fără să se sfărâme dacă înainte de folosință o puneți pe o hârtie, la congelator, vreme de 30 de minute.

– Soiurile de brânză sfărâmicioase se taie cel mai bine cu un cuțit care înainte de întrebuințare a fost trecut prin apă fierbinte.

– Brânza împachetată în hârtie albă se desface ușor dacă se pune în apă rece.

– Brânza întărită se înmoaie dacă se învelește într-un șervet îmbibat în vin alb și se păstrează astfel la rece, timp de o oră.

– Brânza oricât de tare nu trebuie aruncată. Dată pe răzătoare, e ideală pentru a fi adăugată în mâncare.

– Mirosul prea puternic al unor brânzeturi poate fi domolit dacă în jurul lor se pun rămurele de cimbru.

– Brânzeturile se țin la loc răcoros și puțin luminat. Ca să nu se usuce ori să prindă mucegai, se țin sub alte vase, având grijă să le ștergem cu o cârpă înmuiată în oțet.

– Brânzeturile fermentate de tip Brié, Camembert, Năsal sau Bucegi se păstrează cel mai bine sub un clopot de sticlă. Puneți alături și o bucată de zahăr. Absoarbe umezeala.

– Resturile de brânză Bucegi (Roquefort) nu trebuie aruncate, ele pot fi transformate într-un sos care, adăugat la legume, formează un aperitiv ideal. E suficient să zdrobiți rămășițele cu o furculiță și să le amestecați cu smântână și puțin muștar. Dacă înlocuiți smântâna cu unt, obțineți o cremă gustoasă ce poate fi întinsă pe pâine prăjită.

– Și resturile de brânză topită pot fi recuperate. Băgați-le în mixer pentru a obține o pastă. Formați din ea cocoloașe și tăvăliți-le prin pesmet. Aperitivul e gata.

Bezele cu nuci

6 albușuri, 300 g zahăr, 300 g nuci, un pachet de zahăr vanilat, coaja rasă de la o lămâie.

Albușurile se bat pe jumătate cu o priză de sare, apoi se adaugă zahărul și zahărul vanilat și se mai bat până se obține o spumă compactă. Se adaugă nucile măcinate și coaja de lămâie. Se tapetează tava cu hârtie albă, se pune compoziția într-un cornet și se formează bezele (așezați-le distanțat, cresc la copt). Se coc la foc mic. Poftă bună!

– Brânza de vaci sau de oi se va păstra mai bine, dacă se va înveli într-o cârpă curată, îmbibată în prealabil cu apă sărată.

– Brânza de vacă se obține din laptele nefiert, prins; când se separă zerul, punem laptele prins într-un tifon la scurs, 24 ore, sau se poate pune laptele prins în cuptorul stins, dar cald.

– Brânza de vacă degresată (dietetică) se ameliorează la gust cu: chimen, ceapă (verde) tocată mărunt, suc de roșii sau pastă de bulion, usturoi, ulei de măsline, măsline, mărar.

● BORȘUL SAU ZEAMA DE VARZĂ – înainte de a fi puse în ciorbă, se fierb separat, cu o ceapă.

– Borșul adăugat la ciorbe aduce, pe lângă gustul plăcut, și o importantă cantitate de vitamina C.

● BULIONUL DE ROȘII se adaugă în mâncare numai atunci când legumele sau carnea sunt aproape fierte, altfel ele se "împietresc".

– Bulionul de roșii pus în mâncare va fi mai gustos, dacă adăugați și o linguriță de zahăr.

– Dacă ați început un borcan cu pastă de roșii, după fiecare întrebuințare ștergeți bine pereții interiori, până la nivelul rămas, cu un tifon. Acoperiți pasta cu un strat de 1 cm de ulei. Repetați operația după fiecare utilizare.

– Dacă e mai gros, așa, ca un magiun, bulionul se ține în borcane de sticlă, punându-se deasupra o pânză îmbibată în untdelemn și peste ea un strat de sare grunjoasă.

● BUSUIOCUL VERDE va fi la îndemână, în cămară, dacă după ce îi veți spăla frunzele, le veți presa într-un șervet de bucătărie, le veți toca ușor, punându-le apoi într-un borcan. Turnați deasupra untdelemn de măsline. Veți obține un preparat culinar

de excepție, bun de pus în salata de roșii, în omlete, în feluri de pește, budinci cu brânză și alte delicatese. Recipientul trebuie ținut la adăpost de lumină și de căldură, cel mai bine la frigider.

● CACAO AROMATĂ – băuturile cu cacao devin mai groase și mai aromate dacă sunt fierte de două ori.

● CAFEAUA prăjită, de calitate bună, are culoarea tutunului – galben-ruginiu. Bobul este mat, aspru la pipăit, tare, dacă îl aruncăm pe masă sare. Când cafeaua este prea lucioasă, e semn că a fost unsă cu grăsime, ca să i se mărească greutatea.

– Cafeaua își intensifică aroma dacă imediat după măcinare o amestecați cu puțină sare sau dacă se pun câteva cristale de sare în apa din ibric, înainte de fierbere.

– Cafeaua (pachete) începută își păstrează mai bine aroma dacă este păstrată într-o cutie de plastic, la frigider.

– Cafeaua dobândește un gust mai fin și mai aromat, dacă înainte de a o prepara puneți în filtru și o bucățică mică de ciocolată.

– Cafeaua ce urmează să fie reîncălzită nu trebuie lăsată să dea în clocot. Își pierde aroma.

– Cafeaua este mult mai gustoasă dacă se prepară ca o infuzie, prin opărire cu apă clocotită.

● CARNEA pentru rulade sau pentru preparate cu sos devine foarte gustoasă dacă înainte de a fi gătită se ține o zi într-o marinată făcută din untdelemn și usturoi tăiat mărunt.

– Dacă vreți să puneți carne la congelator e important să știți dacă ea a mai fost congelată sau nu. Pentru că vânzătorii nu vă vor spune niciodată adevărul, descurcați-vă singuri: o carne care a fost congelată, sângerează abun-

dent. Carnea proaspătă, aproape deloc!

– Chiar și cotletele slabe devin suculente dacă înainte de a le săra și trece prin făină și ou, le lăsați câteva minute în apă cu oțet.

– Nu puneți niciodată boia de ardei pe carnea crudă, pentru că friptura capătă un gust amar. Boiaua se adaugă când carnea e aproape gata.

– Ungeți carnea înainte de a o prăji cu untdelemn de măsline. Devine fragedă și zemoasă.

– Dacă vreți ca prăjelile dvs. să aibă, într-adevăr, un gust de delicatese, adunați măduva din oasele pe care le fierbeți și în locuri unturii, gătiți cu ea.

– Nu lăsați carnea proaspătă învelită în hârtie, pentru că aceasta absoarbe sucul și gustul bun.

– Pentru ca sarea pusă pe carne să nu formeze o crustă amăruie, sărați-o numai când este aproape gata.

– Carnea devine foarte fragedă și suculentă dacă înainte de a o frige o înmuiați scurt în apă clocotită.

– Carnea tare se frăgezește dacă adăugăm la fierbere o linguriță de oțet sau un vârf de cuțit de bicarbonat.

– Carnea stropită cu suc de lămâie își păstrează sucul și frăgezimea.

– Carnea se frăgezește mai repede la fiert, dacă înainte de a o pune pe foc, o înmuiați în puțin rachiu. După câteva minute, mirosul alcoolului dispare. Același efect îl obțineți dacă înveliți carnea, cu o seară înainte, într-o pânză înmuiată în țuică.

– Carnea se rumenește frumos pe grătar, dacă presărați deasupra un fir de zahăr.

– Carnea devine deosebit de fragedă, dacă înainte cu jumătate de oră de-a fi gătită, se vâră într-o baie de iaurt.

– Carnea înghețată, scoasă de la congelator, se taie mai ușor decât după ce se dezgheață. În plus, așa își păstrează mai bine și sucul, care dă atâta savoare fripturilor.

– Carnea mai veche, care a prins un ușor miros, înainte de-a fi gătită se opărește cu ceai de mușețel și se clătește în câteva ape reci.

– Carnea e mai sănătoasă și digerabilă dacă în loc de sosuri și garnituri se mănâncă ca atare, condimentată cu ierburi aromate.

– Bătutul cărnii nu este întotdeauna metoda potrivită. Ea se folosește doar în cazul cărnii care se întărește la prăjit. Dar și atunci, carnea trebuie bătută între două folii de plastic sau, și mai bine, cu pumnul sau cu lama lată a unui cuțit (mai cu seamă cea moale, de vițel, de pui, sau fileurile, în general).

– Când bateți carnea, fundul de lemn să nu fie uscat, căci absoarbe sucul; udați-l puțin înainte.

– Vitele bătrâne sau cele rău hrănite au totdeauna o carne tare. Pentru a o frăgezi, se procedează astfel: după ce s-a fiert carnea și s-a îndepărtat spuma, se toarnă (la 5 l zeamă de carne) o lingură de oțet. Cea mai vânjoasă carne devine fragedă fără să capete miros de oțet.

● **CARNEA DE MIEL SAU DE OAIE,** ca să fie mai fragedă și să nu aibă miros, se opărește cu lapte clocotit. Laptele trebuie să acopere bucățile de carne și se lasă să acționeze o oră. Dacă porția de carne e mare, laptele se poate lungi cu apă.

● **CARTOFII** noi se curăță foarte ușor dacă-i ținem înainte în apă rece, amestecată cu o mână de sare grunjoasă. După circa 1/2 oră, îi frecăm cu un șervet aspru (astfel nu ne mai murdărim pe mâini).

– Cartofii nu se mai sfărâmă la fiert, dacă în apă se pune o bucățică de unt.

– O lingură de margarină adăugată la cartofii care clocotesc îi va face să fiarbă mai repede.

– Cartofii puși la fiert nu mai dau afară din oală dacă în apă se adaugă o lingură de lapte.

– Cartofii fierți se curăță mult mai repede dacă imediat

după ce sunt scoși din apa fierbinte, se clătesc repede în apă rece.

– După ce curățăm cartofii de coajă, e bine să-i trecem printr-un jet de apă rece. Vor fierbe mai ușor și nu se vor sfărâma.

– Ați curățat cartofii și până să-i fierbeți s-au înnegrit? Puneți câteva picături de oțet în apa în care fierb. Cartofii devin albi, iar gustul oțetului nu se simte.

– Cartofii care au prins gust de pivniță își revin dacă în apa de fierbere punem o linguriță de zahăr și puțină sare.

– Cartofii în coajă nu plesnesc când sunt fierți, dacă în apă se adaugă puțin oțet.

– Cartofii fierți cu coajă devin mai gustoși dacă vor fi crestați și apoi puși la fiert în apă sărată.

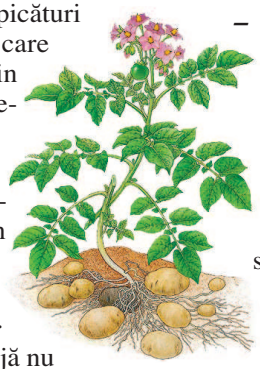
– Fierbeți cartofii doar în puțină apă. Puneți întâi apa la fiert, așteptați să clocotească și abia apoi puneți cartofii sau alte legume. Procedând astfel, porii vegetalelor se închid și substanțele valoroase conținute de acestea se păstrează.

– Capacul de la cratița în care fierbeți cartofi trebuie să fie greu și să se potrivească bine, astfel încât să iasă cât mai puțin abur.

– Cartofii sunt mai gustoși când se prăjesc în tuci. Se pune ulei mai mult și se întorc cartofii o dată la început și o dată la sfârșit, cu o lingură de supă, cu găuri. Vor ieși crocanți și aurii.

– Cartofii prăjiți vor deveni aurii și crocanți dacă înainte de a-i pune la prăjit îi usucați într-un șervet.

– Dacă v-au rămas cartofi prăjiți de la masă, nu-i aruncați. Puși a doua zi într-o ciorbă, îi vor da un gust deosebit.



– Garnitura ideală lângă fripturi și salate, cartofii gratinați au defectul că se prind de fundul vasului în care sunt gătiți. Soluția: înainte să-i așezați în tavă, ungeți-i fundul cu untdelemn și presărați deasupra pesmet. Când mâncarea e gata, se răstoarnă pe un platou, dintr-o singură întorsătură.

– Vreți să se coacă mai repede cartofii pe care i-ați pus în cuptor? Înfigeți în ei câteva cuie noi, cât mai groase. Fierul e bun conducător de căldură și va facilita pătrunderea ei în interiorul tuberculilor.

– Spre a împiedica încolțirea cartofilor, e bine să fie înțepați cu un briceag în muguri. Pe lângă că nu încolțesc, cartofii se fac și mai buni la gust. Înțeparea mugurilor se face în decembrie.

– Cartofii din cămară nu încolțesc dacă se pun lângă ei și câteva mere.

– Pentru a păstra cartofii mai multă vreme, procedăm astfel: alegem cartofii cei buni, îi punem într-o căldare cu apă fierbinte unde vor sta câteva minute, având grijă să nu crape. Astfel opăriți pot ține, fără a încolți, și doi ani.

● **CASTANE COMESTIBILE.** Pentru a le curăța, plonjați-le 5 minute în apă clocotită, amestecată cu o lingură de untdelemn. Coaja se va desface foarte ușor.

– Timp de fierbere pentru 500 g: puse în apă rece – 40 de minute. Puse în apă care fierbe – 25-30 de minute, în funcție de mărimea lor.

– Pentru a le prăji, ajunge o singură incizie, înainte de a le pune într-o tigaie fără grăsime, pe flacăra sobei sau a aragazului.

– Castanele se păstrează punându-se, intacte, în nisip uscat.

– Pentru a le congela, preparați un piure de castane natural, pus în vase mici, de plastic, la congelator. Înainte de a le folosi, lăsați-le să se decongeleze o zi și o noapte în frigider, apoi amestecați piureul cu puțin lapte sau frișcă proaspătă. Se pot congela și castane fierte și curățate întregi, care vor servi drept adaos perfect la fripturile de vită sau porc.

● **CASTRAVEȚII** rămân mai multă vreme proaspeți dacă îi vârâți cu codița în apă. Cam un sfert din castravete trebuie să fie acoperit. Apa trebuie schimbată zilnic.

– Castraveții pentru salată sunt mai buni și gustoși dacă după curățirea de coajă sunt înmuiați repede în apă care

clocotește. Lăsați-i să se răcească și apoi tăiați-i felii.

– Amăreala castraveților poate fi înlăturată dacă după ce sunt tăiați felii, se introduc 10 minute în lapte puțin sărat.

– Salata de castraveți devine mai digestă dacă se amestecă cu puțin muștar. El normalizează acidul gastric.

– Castraveții mici nu trebuie spălați înainte de conservare. E suficient să fie frecați într-un ștergar curat, în care puneți un strat gros de sare grunjoasă. Vârâți castraveții în ștergar și frecați-i puternic cu mâinile.

– Castraveții murați care sunt prea acri sau sărați se pun într-un vas, atât cât se consumă într-o zi, cu apă și o lingură de zahăr.

– Castraveții murați satură repede și sunt săraci în calorii. Ei ar trebui consumați ca fel principal și nu doar ca garnitură.

● **CAȘCAVALUL** nu se usucă dacă-l înveliți într-o pânză umedă, înmuiată în apă și oțet. Puneți-l astfel într-o cutie închisă, la frigider.

– Cașcavalul uscat va deveni iarăși proaspăt, dacă se va ține două zile în lapte acru.

– Cașcavalul pe care îl adăugați în sufleuri sau în budinci e bine să fie ceva mai vechi. Gustul lui e mult mai puternic decât al produselor proaspete.

● **CĂPȘUNILE** nu se spală niciodată după ce li se scoate codița! Altfel, sucul și vitaminele se pierd în apa din vas sau din chiuvetă.

– Căpșunile își sporesc aroma dacă, după spălare, se adaugă o linguriță de oțet și se amestecă cu delicatețe.

● **CÂRNAȚII** proaspeți nu crapă la prăjit dacă îi cufundați mai înainte în apă clocotită și îi tăvăliți apoi prin făină.

– Cârnații care înainte de a fi prăjiți sunt scufundați în lapte rece nu mai plesnesc.

– Cârnații se rumenesc frumos pe grătar dacă sunt presărați cu puțin zahăr.

– Cârnații care se prepară prin fiert (crenvurștii, polonezii) nu mai plesnesc, dacă în apă se adaugă și puțin lapte.

– Cârnații și șuncile afumate încep după o vreme să prindă mucegai. El se scoate ușor, dacă alimentele respective se freacă bine cu sare grunjoasă, amestecată cu apă.

● **CEAIUL** va avea o aromă mai puternică dacă punem o bucățică de zahăr în ceainic, înainte de a turna apa clocotită.

– Nu aruncați niciodată ceaiul sau cafeaua din ceașcă, ci vârâți-le în forma pentru cuburi de gheață din congelator. Când veți dori să beți ceai sau cafea de la gheață, puneți un cub în băutura proaspăt preparată.

– Ceaiul chinezesc își lasă toată aroma dacă îl preparați ca pe o infuzie, separat, într-un ibric de ceramică. După 2-3 minute, îl turnați prin strecurătoare în ceașcă.

– Ceaiul rămâne mai multă vreme fierbinte dacă înainte de a-l turna, clătiți cana cu apă clocotită.

– Cana de ceai nu trebuie folosită pentru alte băuturi (cafea, alcool). Aroma tipică a ceaiului se distruge.

– Cumpărați ceaiuri bine ambalate. Frunzele sunt foarte sensibile și iau mirosurile dimprejur.

– Ceaiul verde, recomandat pentru efectul lui de slăbire și anticancerigen, nu le este recomandat și femeilor însărcinate. Diminuează buna dezvoltare a embrionului.

– Ceaiul verde de calitate poate fi folosit de mai multe ori. Plicul se reopărește cu apă, dar în cantitate mai mică, pentru ca gustul să rămână ca la început.

– Ceaiul verde are timp ideal de infuzare de 90 de secunde.

– Ceaiul negru trebuie lăsat la infuzat 3 minute. În felul acesta, substanțele iritante conținute în el nu mai atacă stomacul și intestinele.

– Pentru ca ceaiul să-și păstreze parfumul și gustul, trebuie ținut în cutii de metal ori porțelan, bine închise. Lumina îi este dăunătoare. Tre-

buie ținut departe de alimente cu miros tare – usturoi, piper etc. – de la care ia foarte ușor mirosul. E bine să ținem ceaiul totdeauna în același vas ori cutie.

– Pentru ca ceaiul să aibă un gust cât mai bun, respectați următoarele principii practicate de japonezi:

• alegeți o apă "moale" – plată, de izvor, de fântână, dar în nici un caz de la chiuvetă, fiindcă e plină de clor. Apa "moale" pune mai bine în valoare aroma plantei, iar principiile active se dizolvă mai ușor. Apa "aspră" concentrează substanțele amare;

• alegeți un vas de lut sau ceramică smălțuit, care să fie folosit exclusiv pentru ceai;

• turnați în el apă clocotită, agitați ca să se încălzească bine interiorul, așteptați un minut și vărsați conținutul;

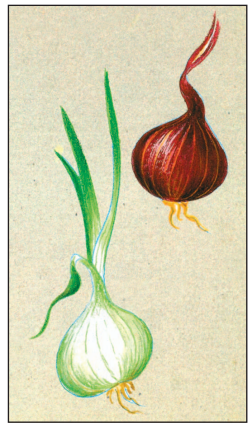
• puneți doza de ceai după numărul ceștilor: o linguriță de ceai la o ceașcă, plus una pentru "tea-pot" (cum spun englezii);

• turnați puțină apă clocotită deasupra, acoperiți vasul, lăsați să se infuzeze trei minute. Adăugați restul de apă fierbinte și serviți-l imediat. Dacă ceaiul este prea tare, adăugați apă caldă.

● **CEAPA** nu mai provoacă lacrimi la curățat, dacă în apropiere aprindeți o lumânare.

– Pentru a împiedica usturimea ochilor când curățăm ceapa, este bine să o înmuiem 5 minute în apă clocotită și să o aruncăm apoi în apă rece. O scoatem și o curățăm, fără să ne mai usture ochii. În plus, și cojitul se face mai repede.

– Ceapa n-o să mai stoarcă lacrimi când o tăiați, dacă țineți între dinți o bucată de pâine și respirați numai pe nas.



– Neplăcuta senzație de usturime și lăcrimare a ochilor produsă de mirosul iute al cepei dispare dacă vom curăța leguma sub un jet de apă rece.

– Ceapa nu se mai desface la fiert dacă după curățare o crestați în zona codiței.

– Când faceți ceapă prăjită, înainte de a pune rotocoalele în ulei încins, tăvăliți-le prin făină. Devin extrem de fragede și gustoase și nu se ard.

– Ceapa prăjită ușor, de culoare aurie, e mult mai gustoasă în mâncăruri decât ceapa de culoare maro, aproape carbonizată. Ca să evităm înnegrirea, sărăm ceapa înainte de-a o prăji.

– Ceapa se conservă perfect, fără să se înmoaie sau să încolțească, dacă în cămara unde o țineți, o așezați pe hârtie de ziar.

– Ceapa de arpagic trebuie tăiată periodic până aproape de rădăcină, ca să crească mai viguros și mai repede, în ghiveciul de pe fereastra bucătăriei.

– Ceapa verde de arpagic parfumează brânzeturile albe, ouăle tari și maioneza. Pentru sosul vinegretă, adăugați ceapa tăiată mărunt în ultimul moment.

– Ceapa pentru iarnă se păstrează în două feluri: dacă e mai puțină, e suficient să o atârnați în cămară, la aer uscat și căldură, sub formă de funie, într-un cuib. Dacă e mai multă, folosiți lăzi de scânduri sau cutii de carton, pe fundul cărora așterneți un strat de paie. Apoi puneți ceapa, iar paie, și tot așa.

– Dacă germinează, nu aruncați tijele verzi. Folosiți-le pentru a vă aroma salatele sau felurile gătite. Iarna, puteți face ceapa să germineze punând-o pe gura unui vas umplut cu apă. În cel mult 10 zile veți avea un mănunchi de fire verzi, proaspete și delicioase.

– Pentru a îndepărta mirosul de ceapă rămas pe degete există un truc foarte simplu: e suficient să vă treceți degetele peste lama unui cuțit de oțet inoxidabil, sub jetul apei de la robinet. Efect garantat!

● **CHIFTELELE** se prăjesc întotdeauna în ulei bine încins, dar la foc mic. Altfel se formează o crustă care împiedică pătrunderea căldurii în interior și carnea rămâne crudă.

– Puțin praf de copt sau bicarbonat adăugat în compoziția de chiftele le va face mai fragede și mai măricele.

● **CIOCOLATA** pentru decor trebuie dată pe răzătoarea mare. Fulgii obținuți sunt foarte decorativi presărați peste prăjituri.

– Ciocolata nu suportă extremele. Nu-i place nici la căldură, că se topește, dar nici la frigider, unde își pierde aroma.

● **CIORBELE** sunt mult mai gustoase dacă în loc să punem legumele să fiarbă împreună cu carnea, le radem și le călim înainte în puțin untdelemn. Inclusiv usturoiul și ceapa.

– Ciorba sau mâncarea în care ați scăpat prea multă sare, se repară ușor dacă puneți repede înăuntru câteva felii de cartof crud. Dați-o încă o dată în clocot și apoi scoateți afară feliile de cartof.

● **CIUPERCILE** rămân albe dacă se picură pe ele, imediat ce au fost curățate, suc de lămâie.

– În ultima apă în care spălați ciupercile puneți două linguri de zeamă de lămâie. Ele vor rămâne frumoase, iar mâncarea va dobândi un gust deosebit.

– După ce le-ați curățat și tăiat în bucăți, puneți ciupercile să se usuce în cuptor vreme de 5 minute. Vor fi mai gustoase și se vor găti mai ușor.

– Verificarea ciupercilor se poate face fie cu un obiect de argint (o linguriță, de exemplu) ce se pune în apa în care fierb ciupercile și care, în cazul ciupercilor otrăvitoare, se înnegrește, fie cu pătrunjel verde, care se îngălbenește în prezența otrăvii, sau cu o jumătate de ceapă care se albăstrește, se învinețește sau se înnegrește în caz că ciupercile sunt otrăvitoare.

● **CLĂTITE.** Aluatul de clătite se leagă mai bine dacă e preparat cu o oră înainte de a fi întrebuințat.

– Clătitele ies pufoase, dar și crocante, dacă în loc să puneți lapte sau sifon, adăugați un vârf de cuțit de bicarbonat și un căpăcel de coniac.

– Compoziția pentru clătite se face bine și repede dacă puneți făina în ploaie și o bateți cu telul.

– Pentru a evita lipirea clătitelor de tigaie, se presară puțin zahăr tos peste uleiul încins.

– Faceți clătite și grăsimea din tigaie se aprinde? În nici un caz nu trebuie să suflați în flacără sau să turnați apă. Cel mai bine este să acoperiți tigaia cu capac, tăind astfel sursa de oxigen. Cunoașterea acestei reguli poate preveni un incendiu.

– Clătitele devin mai pufoase dacă în loc de apă, în aluat se pune apă minerală.

– Clătitele rămase după un prânz pot fi refolosite cu mult succes. Tăiate subțiri, ceva mai late ca tăieței, sunt un adaos ideal pentru supe, cărora le dă un gust minunat.

– Pentru ca foile de clătite să se păstreze calde sau pentru a le reîncălzi, se pun pe o farfurie fierbinte (de preferință de metal) care se așează pe un vas cu apă ce clocotește.

– Clătitele dulci se parfumează cu zahăr vanilat, cu coajă de lămâie sau cu puțin rom. Clătitele sărate se vor condimenta puțin cu verdețuri tocate, piper sau chiar mujdei.

● **COMPOT.** Dacă în compotul pe care îl pregătim punem imediat după ce îl luăm de la fiert o bucățică de unt, gustul lui devine de 100 de ori mai bun.

– Compoturile pentru iarnă se păstrează în rând cu dulcețurile, marmeladele, magiunul, lichiorurile, siropurile, pe raftul cel mai de sus din cămară. Pe lângă că ornează frumos cămara, necesită aerul cel mai uscat, care se găsește mai sus.

● **CONOPIDĂ.** Când o cumpărați, trebuie să fie perfect albă, fără miros, și să atârne greu în mână.

– Nu prăjiți și nu căliți niciodată conopida în ulei încins. Ea se întărește. Leguma trebuie fiartă puțin în apă și abia apoi tăvălită în untdelemn sau unt încins.

– Conopida rămâne frumoasă, albă,

dacă în apa în care o fierbeți adăugați un păhărel de lapte sau câteva picături de lămâie.

– Conopida dobândește o aromă mult mai plăcută dacă atunci când o fierbem, adăugăm în apă și câteva frunze desprinse de pe cotor.

– Conopida devine digestă chiar și pentru cei cu stomacuri sensibile, dacă înainte de a fi preparată să ține o noapte întreagă în apă rece.

– În ce privește mirosul, miezul de pâine vârât în oală nu schimbă mare lucru. Alegeți legume foarte proaspete și deschideți fereastra bucătăriei când le gătiți.

● **CONSERVELE** sărate puse pentru iarnă (de ex. ghebele) pot fi desărate foarte ușor și într-un timp foarte scurt cu ciucălăi de porumb. Se pun ghebele într-un vas cu apă împreună cu ciucălăii. Peste 2-3 ore obținem o desărare completă.

– Conservele de carne, băgate în cutii de metal, se scot întregi, dacă înainte de a le deschide, sunt puse sub un jet de apă fierbinte.

– Explozia prețurilor la alimente naturale determină multă lume să-și îndrepte atenția către conservele din comerț. Nici un pericol: prin modul în care sunt preparate (fierbere îndelungată și adăugare de conservanți), ele sunt garantate pentru mult timp. Totuși, există câteva prevederi pe care e bine să le respectați:

• observați la cumpărare data înscrisă pe hârtia care învelește cutia;

• nu cumpărați conserve care au partea superioară umflată – este o dovadă că sunt vechi;

• acasă, puneți conserva în locuri uscate și răcoroase, iar conservele de sticlă, neapărat într-un loc întunecos;

• așezați noile conserve pe care le cumpărați, în spatele celor care se află deja pe raft. În felul acesta, o să le respectați "vechimea";

• o provizie mai mare de conserve trebuie controlată de două ori pe an;

• din motive igienice, spălați fiecare conservă, indiferent dacă e din metal sau din sticlă, înainte de folosire, cu apă caldă, pentru a îndepărta eventualele murdării. Curățați după fiecare folosire deschizătorul de conserve.

• dacă nu consumați întreaga conservă, puneți restul într-un vas de sticlă acoperit. Lăsat în metal, conținutul se clocleşte și devine otrăvitor.

● **COZONACI.** Aluatul de cozonac devine deosebit de fraged dacă puneți în el o lingură de oțet.

– Cel mai bun cozonac se obține dacă înainte să puneți ouăle în compoziție despărțiți albușul de gălbenuș. Bateți albușurile bine și adăugați-le în aluat abia la urmă, după ce ați amestecat celelalte ingrediente. Va ieși un cozonac minunat de pufos.

– Dacă nucile sau stafidele pe care vreți să le puneți în cozonac sunt vârâte mai întâi la cuptor, ele nu se mai duc la fund în timpul coptului.

– Vreți să vă garnisiți cozonacii cu migdale sau nuci? Ca să nu se desprindă, ungeți ușor suprafața cozonacului copt cu puțină apă. Garnitura nu va mai aluneca.

– Ca să aibă o culoare plăcută, cozonacii pot fi unși înainte de a îi introduce în cuptor cu cafea cu lapte.

– Pentru a nu se arde cozonacii și alte prăjituri în cuptor, se pune sare dedesubtul tăvii de copt.

– Cozonacul se face pufos dacă forma în care e băgat la cuptor se acoperă cu o hârtie de pergament unsă cu grăsime. Scoateți-o abia în ultimele 15 minute de copt.

– Înainte de a introduce cozonacii în cuptor, acesta trebuie încins bine. La început dăm focul mai mic, astfel încât cozonacii să crească, apoi facem focul mai mare, ca să se rumenească.

– Cozonacii copți se scot mai ușor din forme dacă, după ce sunt scoase de la cuptor, le puneți câteva clipe pe un ștergar înmuiat în apă rece.

– Cozonacul cu brânză este cu adevărat reușit când înăuntru e moale, iar pe dinafară auriu și cu coajă mai tare. Pentru a ajunge la acest rezul-

tat, cu zece minute înainte de a fi scos din cuptor, cozonacul trebuie uns cu lapte călduț, amestecat cu zahăr. (O lingură cu vârf de zahăr se diluează în 200 ml lapte.) Se încălzește ușor, apoi se întinde pe cozonac cu o pensulă.

– Când cozonacul v-a ieșit prea îndesat, salvați-l cu portocale. Procedeul e simplu. Înțepați aluatul cu o andrea și turnați în găuri puțin suc proaspăt de portocale. Lăsați cozonacul să se pătrundă și... poftă bună!

– Cozonacul se păstrează mai mult timp proaspăt, dacă-l acoperim cu o folie, după ce s-a răcit.

– Cozonacii care s-au întărit devin iarăși proaspeți dacă se învelesc într-o folie de aluminiu (există peste tot în comerț) și se bagă 20 de minute la cuptor.

– Cozonacul uscat se poate reîmprospăta de minune: ungeți-l din belșug cu lapte, apoi băgați-l la cuptor vreme de 5 minute. Va fi ca proaspăt.

● **CREME.** Cremele de ciocolată vor fi mai fine, dacă veți topi ciocolata într-o jumătate de ceașcă de cafea și nu în apă caldă, așa cum se procedează de obicei.

– Multe creme de prăjituri cuprind în compoziția lor și făină. La preparare, chiar dacă făina e turnată în ploaie, tot se formează cocoloși. Pentru a evita formarea lor, inversăm operația. Se pune puțin lichid peste făină și se amestecă, apoi alte linguri, până ce făina curge și poate fi turnată în vasul cu lichid. Astfel nu se va mai forma nici un cocoloș.

● **CRENVURȘTI PICANȚI.** Sporiți și mai mult gustul crenvurștilor pe care urmează să-i consumați, adăugând în apa de fiert 1 lingură de oțet. Iar dacă înainte de a-i fierbe îi înțepați cu o furculiță, vor fi mai puțin grași.

● **CREVEȚII** vor dobândi o culoare ușor rubinie, dacă atunci când îi gătiți, adăugați în apă și câteva foi de ceapă roșie.

● **CRUTOANELE** pentru supe (se prăjesc în cuptor sau în unt) nu se bagă în castronul cu supă, ci se servesc alături, la masă, altfel se umflă și au un aspect buretos.

● **DROJDIA** proaspătă se păstrează bine dacă o presăm într-un vas și o acoperim cu un strat subțire de untdelemn.

– Înainte de a pregăti aluatul cu drojdie, puneți o bucățică într-un pahar cu apă fierbinte. Dacă drojdia plutește, aluatul va dospi; dacă se duce la fund, nu mai are putere.

– Ținută la aer, drojdia de bere se înnegrește și se usucă. Pentru a rămâne la fel de proaspătă ca la cumpărare, ea trebuie pusă într-un vas cu făină sau cu sare de bucătărie.

– Drojdia de bere se conservă proaspătă timp de două sau chiar trei luni, dacă o lipiți de fundul unui pahar bine uscat, apoi răsturnați paharul pe o farfurie adâncă, observând ca gura lui să fie bine fixată pe farfurie (ca să nu se răstoarne) și umpleți farfuria cu apă. Schimbați apa la cinci zile și țineți totul la un loc răcoros.

Altă metodă. Se preface bucata de drojdie în fărâmituri foarte mici, ce se pun pe un fund de lemn foarte curat, care să absoarbă umezeala drojdiei, ținându-se la un loc uscat, aerat. Fărâmiturile se vor usca fără să putrezească; apoi se vor pune într-o cutie, ținându-se în cămară pe un raft cât de sus. Când sunt întrebuințate, se stropesc bine cu apă, 3-4 ore mai înainte.

– Iarna, drojdia se pune în cantitate dublă la preparatele care o necesită. Pentru ca ea să crească mai bine, se amestecă cu o linguriță de zahăr și se freacă până ce dobândește consistența smântânii.

● **DULCEAȚA** făcută în casă este mai bine legată dacă jumătate din cantitatea de zahăr se încorporează la urmă, aproape de sfârșitul fiertului.

– Pentru dulceață, lichioruri și siropuri, nu folosiți decât fructe netratate.

– Pentru a ghici momentul când dulceața începe să se prindă, înmuiați o lingură în lichidul ce fierbe și lăsați apoi să cadă câteva picături pe o farfurie rece. Dacă dulceața

curge ca un sirop mai gros, lăsați-o încă la fiert. Dar dacă formează picături dense și se lipește de farfurie, stingeți focul.

– În cratița în care veți prepara dulceață, e bine să puneți câteva pietre curate. Astfel, ea nu se va afuma sau arde.

– Pentru a facilita legarea dulceții fără să recurgeți la zahăr special (cu adaos de pectină), legați un cotor de măr, cu sâmburi cu tot și cu coajă, într-un săculeț de tifon și scufundați-l în dulceața pusă la fiert. Bogat în pectină naturală, el va grăbi legarea dulceții.

– Veți conferi un parfum rafinat de migdale dulceții de caise, de prune sau de cireșe, dacă veți pune la fiert câțiva sâmburi sparți, legați cu grijă într-un săculeț de tifon.

– Dulceața de fructe roșii – fragi, căpșuni, zmeură – e mult mai gustoasă dacă după ce o fierbeți, mai puneți în ea câteva fructe proaspete.

– Dulcețurile nu se mai închid la culoare dacă în timpul fierberii adăugați pastile de vitamina C (500 mg/0,5 l compoziție).

– Când fierbe dulceața de struguri, puneți în ea două frunze de izmă și va căpăta un parfum plăcut.

– Dulceața nu trebuie preparată neapărat în cantități uriașe. Iese mult mai bună și se fabrică mai ușor dintr-un singur kilogram de fructe de sezon, cumpărate proaspete, de la piață.

– Folosiți vase cu fundul gros – bunicile noastre foloseau vase din cupru, când preparau dulceața. Le puteți înlocui foarte bine cu o cratiță cu fundul gros (dacă preparați o cantitate mică de fructe) sau o oală-minune, dar fără capac.

– Dacă puneți dulceața în borcane cu capac filetat, așezați-le pe rafturile cămării cu gura în jos. Veți preveni astfel formarea "florii" de mucegai.

– Dacă vreți ca dulceața pe care o pregătiți să nu mai facă nesuferita pojghiță de mucegai, legați borcanele cu o hârtie înmuiată în rom.

– După ce dulceața fierbinte e așezată în borcane, fructele se duc de obicei la fund. Pentru ca ele să fie repartizate egal în dulceață, răsturnați de câteva ori borcanele, imediat după umplere, cu capul în jos.

– Odată dulceața terminată, ea trebuie pusă imediat în borcane fierbinți. Dar e bine s-o lăsați 48 de ore fără celofan sau capac, ceea ce va evita apariția mucegaiului. Tăiați cercuri din hârtie cerată, de dimensiunea gurii borcanului, și înmuiați-le în țuică înainte de a le aplica peste dulceață. E suficient să legați pe deasupra hârtie albă, strânsă cu un fir de sfoară sau lână. Gestul final constă în a lipi pe borcan o etichetă care să indice numele fructului și anul fabricației.

– Când un borcan cu dulceață prinde mucegai, înseamnă că ea nu a fost fiartă destul. Scoateți cu atenție mucegaiul și fierbeți dulceața din nou.

● FASOLEA. Când cumpărați fasolea, încercați-i prospețimea rupând o păstaie în două. Trebuie să se rupă ușor și să nu lase ațe.

– E mai bine să curățați fasolea verde cu degetele. Folosind un cuțit, riscați să rămână ațe.

– Ca păstăile să rămână verzi, adăugați în apa de fiert o jumătate de lingură de bicarbonat.

– Fasolea verde poate fi conservată punând, alternativ, într-un borcan, un strat de păstăi de fasole și un strat de sare grunjoasă. Înainte de-a o găti, trebuie bine spălată cu apă rece, pentru a elimina surplusul de sare.

– Pentru ca păstăile să rămână crocante, după fiert, clătiți-le repede cu apă rece.

– Amatorii de fasole verde trebuie să o cumpere proaspătă și să o gătească imediat. Ținută la frigider mai mult de două zile, ea devine toxică și provoacă indigestii cărora, adesea, nu li se bănuiește cauza.

– Fasolea uscată trebuie pusă întotdeauna la înmuiat de

seara în apă rece. A doua zi, înainte de a fi pusă la fiert, apa se aruncă și se pune alta, curată.

● **FĂINA** și grișul trebuie ținute în vase închise. Păstrate în pungi, ele împrumută mirosurile dimprejur și-și pierd în mare măsură gustul.

– Înainte de a fi folosită, făina trebuie cernută pentru a se oxigena.

● **FICATUL** prăjit rămâne mult mai fraged și gustos, dacă se sărează abia după ce se scoate din tigaie.

● **FRIGĂNELELE** se prepară cu lapte condensat amestecat cu muștar, astfel sunt sărace în colesterol, deoarece nu mai e nevoie de ou.

● **FRIGIDERUL.** Temperatura ideală a frigiderului trebuie să fie apropiată de 4 grade, iar a congelatorului de –18 grade. Nu lăsați ușa deschisă prea mult, pentru a împiedica aerul rece să se piardă și să se formeze gheață în frigider.

– Ușa frigiderului este cea mai puțin rece parte a lui. Nu puneți acolo nici carne, nici produse lactate. E locul vinului, al sucurilor de fructe etc.

– Congelați alimentele rapid și în cantități mici.

– Alimentele nu se mai lipesc de pereții congelatorului, dacă puneți sub ele un covoraș tăiat pe măsură, dintr-o folie de aluminiu.

– Decongelați alimentele înghețate în frigider și nu în bucătărie. Veți împiedica înmulțirea rapidă a bacteriilor.

– O bucățică mică de vanilie alungă mirosurile grele din frigider.

– Interiorul frigiderului se curăță perfect cu oțet. Se spală cu apă cu oțet și se lasă să se usuce deschis, fără a mai fi șters cu cârpa.

● **FRIPTURA** de porc devine foarte gustoasă dacă îi ungeți părțile grase cu scorțișoară.

– Carnea se poate frige la cuptor, la grătar sau în cratiță pe plita aragazului. În principiu, carnea se pune de la început la o temperatură mai mare, astfel se coagulează proteinele de la suprafață, oprind scurgerea sucurilor din carne.

– Mușchiul de vacă bătrână, carnea de berbec, în general, carnea fibroasă și vânatul se frăgezesc, în prealabil, prin marinare.

– Împănarea este procedeul prin care se obține dintr-o carne slabă, seacă, o friptură fragedă și suculentă, îmbogățindu-i, în același timp, și gustul. Cu ajutorul unui cuțit bine ascuțit, tăiați în lungul fibrelor și introduceți bucăți de slănină (proaspătă sau afumată), șuncă, usturoi sau măsline.

– Pentru a întoarce carnea în timpul preparării, se va evita înțeparea ei cu furculița, pentru a evita scurgerea sucurilor din carne.

– În timpul frigerii, când începe frăgezirea, în tavă se adaugă rondele de zarzavat (care apoi se trec prin sită și se folosesc la prepararea sosului pentru friptură) și plante aro-

matice (cimbru, foi de dafin, măghiran) după gust.

– Timpul de preparare depinde de calitatea cărnii, de mărimea bucății, de intensitatea focului și de gradul de frigere pe care urmărim să-l obținem. Friptura este în general gata când în mijlocul ei pătrunde un ac gros.

– Când carnea este friptă și bine pătrunsă se întețește focul, pentru a încheia rumenirea. Friptura se taie numai înainte de a fi dusă la masă.

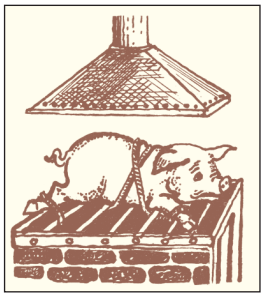
– Tăiați resturile de fripturi în mici cubulețe, împărțiți-le în porții și băgați-le în congelator. Mai târziu, vor fi un adaus excelent pentru supe ori salate.

– Când vreți să gătiți fripturi împănate, puneți înainte de preparare bucățelele de

slănină în congelator. După o jumătate de oră, vor intra în carne asemeni cuielor.

– Pentru a împăna o friptură cu usturoi, alegeți căței mai subțiri și ascuțiți și vârâți-i în carne orizontal și nu vertical. Se coace mai bine și mai repede.

– Dacă stropim bucata de carne pregătită pentru friptură cu o lingură de coniac, ea se va face mai repede și se va frăgezi.



– Când pregătiți o friptură în cuptor, puneți alături de tavă o căniță cu apă. Vă va fi la îndemână, pentru a stropi friptura. Carnea fierbinte nu trebuie stropită cu apă rece, deoarece se va întări.

– Fripturile se sărează numai când se scot din cuptor.

– Friptura se frăgezește numai cu vin alb. Din cauza taninului, vinul roșu dă fripturii gust rău.

– Fripturile vor fi bine pătrunse dacă le țineți la cuptor după următorul grafic orar (calculat pentru 500 g): carnea de miel – 10 minute; carnea de vacă – 15 minute; carnea de berbec – 15 minute; carnea de porc – 30 de minute. (La un kilogram de carne, timpul se dublează etc.).

– Stropii de unsoare nu mai sar pe pereții cuptorului dacă presărați pe fundul lui sare fină.

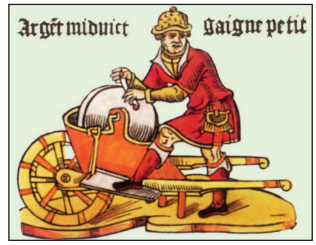
– Friptura din ajun își recapătă gustul de proaspăt, dacă o ungeți cu puțin unt, o înveliți într-o folie de aluminiu alimentar și o băgați câteva minute în cuptor, la foc mic.

– *Friptura de porc* primește un gust picant, dacă în timpul cât se frige pe grătar sau cât stă la cuptor, se pun pe ea câteva boabe de ienupăr proaspăt.

– Friptura de porc, de vită, de pasăre devine aurie dacă o pudrați ușor cu făină sau o ungeți cu suc de lămâie.

– Friptura de porc la tavă va avea un gust deosebit dacă în afară de celelalte condimente (piper, cimbru, foi de dafin) se va unge cu muștar, înainte de a fi băgată la cuptor.

– Dacă vreți ca friptura de porc făcută la tavă să aibă o crustă frumoasă, ungeți carnea cu bere neagră, cu 10 minute înainte de-a o găti.



– Cotletele nu se mai usucă la prăjit, dacă înainte de a le condimenta, se pun scurtă vreme în apă cu oțet.

– Purcelul de lapte devine mai gustos, dacă se unge pe deasupra și pe dinăuntru cu rachiu tare (palincă, coniac), apoi se sărează și se piperează.

– *Friptura de pui* va fi crocantă, dacă înainte de a fi introdusă în cuptor, este frecată cu zeamă de lămâie. În afară de aspectul apetisant, se și frăgezește.

– Când pregătiți pui întregi pentru friptură, puneți în coșul pieptului un măr, câteva frunze de mentă, o crenguță de cimbru și o lingură de unt.

– Dacă pasărea pregătită pentru fript este prea slabă, căptușiți-i pieptul pe dinăuntru cu fâșii de slănină sau îmbrăcați pasărea cu fâșii de slănină, fixate cu scobitori.

– Înainte de a băga păsările la fript, ungeți-le cu un strat subțire de zahăr praf. Friptura se va rumeni frumos și va deveni crocantă. Gustul de zahăr dispare la fript.

– Friptura de pasăre (găină, rață, curcan) făcută la cuptor devine foarte crocantă dacă în timpul friptului se unge mereu cu bere.

– Curcanul și gâsca, ca să fie fragede, dinainte de a fi puse la fript se țin în apă rece timp de 2-3 ore.

– *Friptura din carne de miel* va avea un gust picant dacă înainte cu 2-3 ore de a se prepara se unge cu puțin muștar și se frige înăbușit.

– Carnea de miel pentru fript pe grătar se dă cu puțină sare și se pune 20 de minute la congelator. Se obține o friptură fragedă, cu gust foarte bun.

– Dacă pregătiți friptură din pulpă de berbec, curățați-o de pielițe, scoateți-i osul, apoi puneți bucata de carne în apă

clocotită în care ați adăugat 1/2 pahar de oțet. După o oră, spălați-o, zvântați-o și puneți-o la fript.

● **FRIȘCA** se întărește mai repede dacă atunci când o bateți puneți în ea câteva picături de lămâie.

– Frișca pentru ornat se menține mai multă vreme tare și are – în plus – și o aromă plăcută, de vanilie, dacă se încorporează în ea puțin praf de budincă (de vanilie) și se bat împreună.

– Dacă vreți ca frișca să fie tare, amestecați în ea, înainte de-a o bate, un albuș de ou. Dacă puneți, la sfârșit, un albuș de ou bătut spumă, frișca devine mai ușoară.

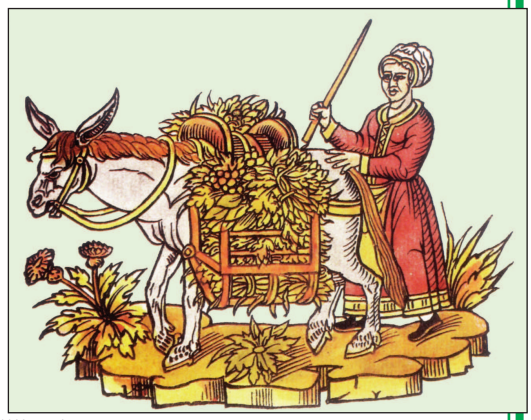
– Frișca dobândește un gust deosebit și rămâne mult timp tare, dacă este bătută cu sirop de zahăr.

– Frișca se bate bine, dacă o țineți la frigider până în ultima clipă. Apoi bateți-o cu 6 linguriițe de apă de la gheață și 50 g zahăr.

– Frișca nu se mai înmoaie, dacă înainte de a o pune pe tort o lăsați să se răcească bine. Recomandarea este ca ea să fie bătută cu o zi înainte de întrebuințare și ținută la rece.

– Frișca se poate congela. La dezghețare, nu mai are același aspect, în schimb va fi la fel de bună pentru preparatele culinare. Puneți-o la congelator într-o sticlă de plastic, cu gura în jos. Apa conținută va îngheța pe fundul recipientului, ceea ce vă permite să recuperați numai frișca.

● **FRUCTELE** curățate de coajă și tăiate bucăți își schimbă foarte repede culoarea. Puneți-le într-un vas cu apă cu 2-3 linguri de suc de lămâie. Așa vor rămâne proaspete la culoare, până ce le veți pune în salate, compoturi sau prăjituri.



– Înainte de a pune fructele în congelator presărați-le cu zahăr. După dezghețare își păstrează culoarea.

– Fructele înghețate își recapătă valoarea alimentară dacă se pun într-un vas cu apă rece în care s-au adăugat 1-2 linguriițe de sare. Se lasă până se dezgheață.

– Fructele uscate (prune, caise, piersici, mere și pere) se umflă mai repede după ce le-am pus în apă, la înmuiat, dacă adăugăm în ea o linguriță de drojdie de bere.

– Fructele uscate devin mult mai gustoase, dacă în loc să fie înmuiate în apă, înainte de a le introduce în prăjituri, se înmoaie într-o infuzie concentrată de ceai rusesc.

– Pentru a feri fructele de putrezire în vasul în care stau, puneți printre ele doi-trei căței de usturoi.

● **FRUCTE CONFIATE.** Înțepați coaja fructelor pe care doriți să le confiați. Lăsați-le să fiarbă câteva minute în apă clocotită. Scufundați-le apoi în apă rece și lăsați-le așa peste noapte. Puneți-le din nou la fiert, doar 2-3 minute. Scufundați-le din nou în apă rece, apoi puneți-le să se scurgă într-o strecurătoare.
• Preparați separat un sirop de zahăr și puneți fructele să fiarbă în el, până când devin translucide. În cărțile de bucate vechi se recomandă printre ingrediente și un vârf de cuțit de sare acră (se găsește în farmacii) care să le dea fructelor fermitate. Se pune în prima apă de fiert, mai ales dacă fructele sunt ușor prea coapte. Ținute la îndemână în cămară, fructele confiate sunt un adaos ideal pentru prăjituri.

● **FUNDURILE DE BUCĂTĂRIE** încovoiate își revin dacă se țin 24 de ore între cârpe jilave.

● **FURSECURI.** Pentru fursecuri cu calorii mai puține, înlocuiți jumătate din grăsimea indicată în rețetă cu smântână.

● GĂLBENUȘUL de ou poate fi ținut două zile dacă e pus într-o cană și este acoperit cu apă rece.

– Gălbenușul pentru dresul supelor se freacă mai întâi cu sare și apă.

– Gălbenușul de ou cu care se drege ciorba, trebuie frecat separat, într-un castron, cu puțină ciorbă fierbinte. Dacă îl amestecăm cu ciorba rece, el rămâne crud, fără gust și urât la vedere, dând o ciorbă indigestă.

– Dacă aveți nevoie doar de albuș și vreți ca gălbenușul neconsumat să rămână proaspăt și neîntărit, procedați în felul următor: înțepați oul la ambele capete cu ajutorul unui ac. Suflați printr-o găurică, până când tot albușul iese afară prin celălalt orificiu. Gălbenușul rămas în coajă se păstrează (la frigider) zile întregi, proaspăt, fără a se întări.

● GĂLUȘTILE de griș din supă devin mai pufoase și mai gustoase dacă se pune în compoziție puțin praf de copt.

– Găluștele nu se vor desface, dacă în apa în care fierb se adaugă puțină făină.

● GEMURILE care nu sunt bine închegate pot fi "reparate" cu ajutorul merelor. Curățate de coajă și date pe răzătoare, se fierb cu puțină apă și zahăr. Adăugați peste ele gemul și îl fierbeți până la consistența dorită.

● GHEAȚĂ. Faceți cuburi de gheață numai cu apă fiartă în prealabil. Nu mai conține calcar și se transformă în cuburi de gheață transparente.

– Tăvița pentru cuburi de gheață nu se mai lipește de frigider dacă îi ungeți fundul cu o lumânare de ceară.

– Cuburile de gheață iau forme diferite și foarte estetice, dacă puneți apa la înghețat într-o cutie de plastic, în care au fost praline de ciocolată.

● GHIVECI. Pentru a da o aromă aparte ghiveciului, morcovii cruzi se spală și se țin o oră într-un castron cu puțin ulei și condimente.

● GLAZURA PRĂJITURILOR plesnește adesea în mod neplăcut. Puteți evita neajunsul, dacă înainte de-a o întinde, puneți în compoziție o lingură de iaurt.

– Glazura se toarnă pe prăjituri sau torturi când acestea s-au răcit, altfel, când le tăiem, se sfărâmă.

– Glazura care se întinde pe prăjituri iese cu mult mai bine, dacă în loc să topiți zahărul cu apă, folosiți lapte.

– Glazura pentru prăjituri se întinde mai ușor și are un aspect mai lucios, dacă adăugăm puțină zeamă de lămâie.

● GRISINE. Resturile de grisine, biscuiții sărați și sticksuri trebuie adunate într-o pungă de plastic. Când se strâng destul de multe, așezați-le pe un fund de lemn și pisați-le bine (așa, în pungă) cu un sucitor. Veți obține cel mai picant pesmet pentru șnițele și pește pane.

● GRIȘ. Toate felurile de mâncare din griș vor fi mai pufoase, dacă înainte de a-l găti, îl vom ține 30 de minute în apă sau lapte.

● GULIA. Frunzele de gulie nu trebuie aruncate. Pot fi gătite exact la fel ca spanacul.

● GUTUIA. Pentru un compot foarte gustos și aromat, curățați gutuile de coajă și tăiați-le bucăți mici. Adăugați zahăr tos, un praf de scorțișoară, un baton de vanilie și puneți totul să fiarbă în apă, la fel cum se prepară compotul de mere.

– Alegeți gutui bine coapte. Curățați-le de coajă, puneți-le într-o tavă, pudrați-le cu zahăr și puneți peste fiecare din ele gem sau dulceață de zmeură sau căpșuni. Adăugați puțină apă și dați-le la cuptor, până ce se înmoaie.

– Când faceți dulceață sau compot de gutui, nu aruncați cojile. Spălați-le, uscați-le și vârâți-le în pungi mici de pânză. Atârnate în dulap, răspândesc o aromă extrem de agreabilă.

● HREANUL proaspăt se curăță mai ușor de coajă dacă înainte de întrebuințare îl băgăm o oră în frigider.

– Hreanul ras rămâne multă vreme alb, fără să-și schimbe culoarea, dacă se acoperă cu o felie de pâine neagră.

● IAURT. Borcanele de iaurt neîncepute se păstrează mai bine dacă le puneți la frigider cu capul în jos.

– Iaurtul se prepară din lapte fiert, care se răcește până la călduț. Se amestecă 1 l lapte cu 2-4 linguriițe "maia" (iaurt sau lapte prins, bine amestecat). Dacă laptele nu este gras, se poate adăuga 1 linguriță smântână. Se amestecă bine totul. Se lasă în cratiță sau se pune în borcănele, lângă o sursă de căldură sau pe calorifer; când este închegat, se pune la rece, acoperit.

● ICRELE ținute cu sare se desărează scufundându-le în lapte, învelite într-un tifon.

– Icrele de pește se păstrează mult mai bine nesărate, în congelator.

– Icrele au mare putere alimentară, în cantități moderate, atunci când sunt proaspete. Altfel, sunt dăunătoare. Cele mai bune icre sunt cele negre (caviar) provenite de la nisetru, cegă, morun, icrele roșii, de Manciuria, și icrele de știucă.

● JELEUL DIN FRUCTE se leagă bine, dacă la fiert se pune numai jumătate din cantitatea de zahăr, restul adăugându-se la sfârșit.

● LAPTELE nu se prinde pe fundul oalei dacă înainte de fierbere clătiți vasul cu apă rece sau îl ungeți cu unt.

– Nu fierbeți niciodată laptele mai mult de trei minute. Substanțele hrănitoare din el se distrug.

– Laptele acru se poate prepara și în casă, adăugând în lapte nefiert puțin suc de lămâie.

– Amestecați laptele acru cu apă minerală. Devine și mai gustos.

– Laptele afumat se presară cu sare și se lasă să se răcească. Mirosul dispare.

– Când afară e cald, laptele nu se strică așa de repede, dacă la fiert se adaugă o linguriță de zahăr la 1 litru de lapte.

– Când laptele se brânzește la fiert, nu-l aruncați. Lăsați-l câtva timp pe aragaz, până se desprinde brânza de zer. Strecurați conținutul printr-un tifon, pe care apoi legați-l de o lingură de lemn, deasupra unui vas. Se lasă la scurs. Se obține o brânză gustoasă, asemănătoare cu urda.

– Laptele nu se mai prinde de fundul oalei în care fierbe, dacă pe fundul vasului se pune o farfurie de porțelan. Și nici nu mai dă afară când fierbe, dacă marginea oalei se unge cu unt.

– Dacă folosiți lapte praf, corectați-i gustul sărând ușor apa pe care o adăugați.

– Un mijloc practic de a vedea dacă laptele e curat: se ia un ac mai gros de cusut și se freacă bine ca să fie complet curat. Se vâră în lapte și se scoate drept în sus. Dacă laptele este curat, va rămâne o picătură în vârful acului. Dacă nu rămâne nimic, e semn că laptele are apă. Laptele amestecat cu apă bate în albăstrui. Când se fierbe prinde o pieliță și nu face caimac.

● LAPTELE ACRU se obține prin punerea la prins a laptelui nefiert, în vase emailate, sticlă, lut, lemn; se lasă 1-3 zile la temperatura camerei (vara se prinde mai repede). Se colectează smântâna de deasupra într-un borcănel. Laptele prins se pune aproape de foc 15-20 minute, să se separe zerul (cu care se pot acri ciorbele, se pot face clătite, în loc de lapte dulce).

● LAPTE BĂTUT. Pentru ca laptele crud să se transforme mai repede în lapte bătut, puneți în el un săculeț de tifon umplut cu anghinare uscată. Vasul trebuie ținut la loc cald.

– Frecați interiorul unui vas de ceramică sau de sticlă cu frunze și flori de cimbru. Laptele se va închega repede.

– Amestecați un pahar de iaurt cu un litru de lapte dulce, nefiert, și puneți-l la loc cald. Veți obține cel mai bun lapte acru din lume.

– În oale de pământ largi la gură se pune lapte de vacă, bivoliță, după ce a fost strecurat

și fără a-l fierbe. Când laptele rămâne mai multă vreme în repaos, începe a se acri din cauza înmulțirii fermenților. Se ține în oale acoperite cu capace de lemn la un loc potrivit de cald (15° e suficient). O temperatură prea ridicată grăbește coagularea laptelui înainte de a se forma smântâna; iar o temperatură scăzută întârzie închegarea laptelui și îl amărăște. Calitatea chișleagului atârnă și de la curățenia oalelor. De aceea, grijă mare să aibă gospodina de a opări bine oalele de pământ, spălându-le dacă se poate cu șomoiog din iarbă de coada-calului (care conține prețioase materii curățitoare) și să le usuce perfect. La țară, sătencele au bună idee a le și aera, punându-le în parii gardului cu gura în jos. După 2-3 zile de repaos, laptele este bine transformat în chișleag. Atunci îi scoatem smântâna cu o lingură de lemn și batem laptele fin, cu lingura, sau cu un mic bătător special, ori chiar în putinei.

● LAPTE COVĂSIT. E un preparat delicios care se face din orice fel de lapte. Pentru preparare e bine să avem o terrină (cratiță de pământ) sau orice castron de lut, faianță, ori chiar vas de lemn. Modul de pregătire: fierbem, bunăoară, 3/4 lapte, iar 1/4 îl lăsăm nefiert. Se ia puțin iaurt și-l frecăm bine până se face ca un lapte bătut; îl diluăm cu laptele nefiert, tot amestecând, apoi turnăm peste el și laptele fiert (răcorit, numai călduț). Îl amestecăm, îl acoperim cu capac și-l așezăm la un loc liniștit, mai la căldură (aproape de mașina de gătit). Până a doua zi la prânz e gata.

● LĂMÂI. Pentru a conserva lămâile timp de mai multe săptămâni, puneți-le într-un vas de pământ umplut cu apă rece, pe care o veți schimba zilnic.

– Lămâile trebuie opărite înainte de întrebuințare. Dau mai mult suc.

– Lămâile dau mai multă zeamă dacă, înainte de a le stoarce, le rulați pe masă, apăsând puternic cu palma.

– O jumătate de lămâie așezată cu partea tăiată pe o farfuriuță cu sare rezistă zile întregi fără a-și pierde sucul și prospețimea. La folosire se spală.

– Ați folosit coaja lămâilor la prăjitură și vreți ca sucul lor să dureze mai mult? Puneți-le, așa decojite cum sunt, în apă puțin sărată.

– Lămâia se poate păstra timp de câteva luni, dacă se învelește în hârtie de pergament și se pune în nisip uscat. Pentru a păstra o lămâie începută, puneți-o cu partea tăiată pe o farfurioară unsă cu oțet sau înveliți-o într-un șervețel înmuiat în oțet.

– Lămâile ținute multă vreme la frigider își pierd sucul. Dacă le înfășurați pe fiecare în parte în hârtie de ziar, își vor păstra prospețimea inițială.

● LEGUMELE. Când sunt gătite, legumele înghețate în congelator trebuie puse direct în apă clocotită pentru a-și păstra valorile nutritive. Nu le dezghețați, deci, înainte de a le prepara.

– Curățați și spălați legumele numai înainte de preparare, altfel își pierd toate vitaminele.

– Legumele trebuie fierte în apă sărată, dar numai atât cât lichidul să le acopere. Belșugul de apă spală substanțele hrănitoare.

– Legumele care cresc în pământ se pun la fiert în apă rece.

– Legumele care cresc la

Esență din coajă de lămâie

Se ia coaja de la două lămâi și se introduce în 250 ml alcool. După 14 zile, se filtrează prin tifon și se pune într-o sticlă bine astupată.

Concentrat de lămâie

Radeți pe o răzătoare de plastic coajă de lămâie bine spălată și ștearsă. Puneți-i într-un borcănel cu capac care se înfiletează. Pentru fiecare lămâie adăugați trei linguriițe de zahăr. Închideți bine borcanul. Veți obține un concentrat de lămâie, bun pentru aromat prăjiturile, salatele și mâncărurile.

suprafața pământului se pun la fiert în apă clocotită.

– Legumele albe își păstrează culoarea dacă în apa care clocotește se pune puțin lapte.

– Legumele verzi se fierb totdeauna în apă sărată care a dat 2-3 clocote (8 g de sare la un litru de apă). În timpul fierberii, vasul trebuie să rămână acoperit. E o condiție obligatorie pentru ca legumele să rămână verzi la culoare și să-și păstreze gustul nealterat.

– Legumele uscate (fasolea, lintea, bobul) trebuie ținute înainte de a fi gătite în apă rece sau mai bine în apă de ploaie (o noapte). Se pun la foc cu apă rece. Sarea se pune la urmă, când bobul se desface din coajă.

– Toate legumele uscate trebuie fierte și apoi sărate, altfel se întăresc.

– Legumele au un gust mai delicat dacă după fierbere le condimentăm cu puțin sos de soia, în loc de sare.

– Legumele ofilite devin din nou proaspete dacă li se face o baie cu apă sărată.

– Toate legumele dobândesc un gust mai accentuat, dacă la preparare li se adaugă un vârf de cuțit de zahăr.

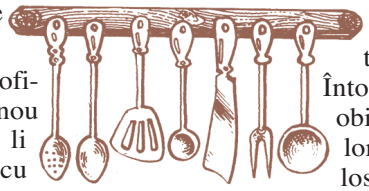
– Când preparați o salată de legume, nu puneți uleiul în emulsie decât după ce ați amestecat bine oțetul, sarea și piperul. Sarea nu se dizolvă în ulei.

– Păstrați legumele numai în cutii de lemn sau carton. În plastic, nu pot să respire și-și pierd aroma.

– Spălați legumele și zarzavaturile în apă sărată. În modul acesta, îndepărtați sigur insectele, ouăle și viermii ascunși în ele și care sunt greu de văzut.

– Legumele trebuie păstrate în mod diferit. Roșiilor le place să fie doar între ele, salata verde se vrea în pungi de plastic la frigider, iar cartofilor le place întunericul.

● **LINGURĂ.** Nu învârtiți niciodată în mâncare cu o lingură de metal. Ea schimbă gustul, metalul fiind atacat de acizi. Întoarceți-vă la obiceiul bunicilor noastre: folosiți doar linguri de lemn.



● **LINTEA.** Mâncărurile cu linte se sărează abia după ce acestea s-au fiert (altfel rămân tari).

– Pentru a evita balonările, ar fi bine ca lintea să nu se fiarbă în apa în care au fost înmuiate, ci în apă proaspătă, deși în felul acesta se pierd unele minerale solubile în apă.

– Ciolanul afumat sau jambonul, fierte împreună cu lintea, dau mâncării un gust deosebit.

– În loc de crutoane se pot pune în supa de linte bucățele crocante de slăninuță prăjită în tigaie.

– Când supa de linte este gata, se pot presăra peste ea pătrunjel verde tocat sau felii de cârnat afumat.

– Supa de linte se poate congela.

● **LOBODA** trebuie adăugată în ciorbă după ce ați stins focul. Dacă o fierbeți își va pierde vitaminele și fierul. Amestecați-o în supa fierbinte și puneți deasupra un capac, timp de 30 de minute. Loboda își va lăsa gustul în ciorbă.

Conservele de legume

– Opăriți întotdeauna recipientele în care puneți legumele să se sterilizeze sau să le conservați în oțet.

– Pentru ca borcanele din sticlă să nu crape când le puneți la fiert, înveliți-le pe fiecare în parte într-o șosetă veche. Păstrați ciorapii doar pentru această operațiune gospodărească.

– Când faceți conserve din roșii, alegeți legume cu pieliță tare. Cele mici, de formă alungită, sunt ideale.

– Conservele de legume dobândesc un gust minunat, dacă le adăugați din belșug ierburi aromate (tarhon, busuioc, țelină, mărar, pătrunjel), la fel ca și condimente (coriandru, cuișoare, cardamom, boabe de piper).

– Inelele de cauciuc ale borcanelor de conserve care s-au întărit devin din nou moi și elastice, dacă se pun în apă cu amoniac (la 2 părți apă, o parte amoniac). După 5-10 minute sunt ca noi.

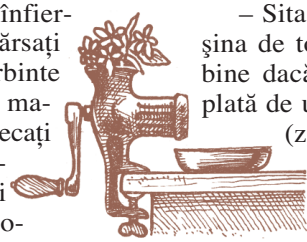
● MACAROANELE din care se prepară salate trebuie fierte în apă amestecată cu o lingură de oțet. Le accentuează aroma. Scurtați și timpul de fiert cu 2-3 minute. Amestecate cu legume și sos, aluatul din care sunt făcute se înmoaie, de aceea e bine să fie mai tari.

● MAIONEZA va reuși fără nici un cusur dacă toate ingredientele (ouăle, uleiul, sucul de lămâie, eventual muștarul) vor avea aceeași temperatură.

– Vreți să vă reușească întotdeauna maioneza? Procedați în felul următor: un gălbenuș foarte proaspăt și bine despărțit de albuș se pune într-o farfurie adâncă, acoperindu-l cu puțină sare și câteva picături de oțet. Se lasă astfel câteva minute. Oțetul încheagă ușor gălbenușul pe care îl desfaceți cu lingura de lemn. Amestecați un minut, până vedeți că gălbenușul prinde a se întări. Atunci adăugați treptat untdelemnul, frecând în aceeași direcție cu o lingură de lemn. În câteva minute, maioneza se îngroașă. Acum puteți turna untdelemnul fără teamă că maioneza se taie.

– Cum se repară maioneza tăiată? Scoateți o lingură de maioneză tăiată într-un castron separat. Picurați încet în ea, frecând tot timpul, o lingură de apă caldă, până când începe să se lege. Se adaugă apoi, puțin câte puțin, restul de maioneză tăiată.

– Maioneza tăiată se repară cu oțet. Puneți două linguri pe foc să se înfierbânte, apoi vărsați în oțetul fierbinte jumătate din maioneză. Amestecați bine, apoi încorporați și restul de maioneză.



– O lingură de apă fierbinte pusă în maioneză la sfârșit, când e gata, o face să fie mai uleioasă și să se încorporeze mai bine în salate. În plus, ea ține mai multe zile, fără să-și schimbe compoziția.

– În maioneza pe care o preparați, pe lângă sucul de lămâie, adăugați și o lingură de oțet aromat de plante. Va avea un gust mai rafinat și picant.

– Maioneza se adaugă în salate numai după ce acestea sunt reci.

– Dacă vreți să obțineți maioneză sau unt colorat, folosiți următoarele ingrediente:

• *culoare roșie:* sfeclă roșie (coaptă, fiartă) sau cu pastă de roșii, cu o linguriță făină și 1 linguriță muștar.

• *culoare galbenă:* cu gălbenușuri fierte și morcovi fierți.

• *culoare neagră:* cu pastă de măsline tocate.

• *culoare verde:* cu piure de spanac sau frunze de pătrunjel tocat foarte fin.

● MAȘINILE DE TOCAT carne trebuie unse, înainte de întrebuințare, cu puțin untdelemn. Oxizii de fier care vin în atingere cu carnea vor fi anihilați.

– Sita şi cuţitul de la maşina de tocat se ascut foarte bine dacă le frecăm cu faţa plată de un ciment nelustruit (zgrunţuros).

● MAZĂREA își păstrează culoarea verde dacă în apa în care fierbe adăugați puțin zahăr.

– Mazărea și fasolea verde își păstrează culoarea dacă în apa de fiert se adaugă un vârf de cuțit de bicarbonat.

● MĂDUVA din rasol nu se mai împrăștie în supă dacă tamponați gura osului cu sare grunjoasă.

● MĂLAIUL – dacă se înfierbântă sau se aprinde (când e măcinat din grăunțe care n-au fost destul de bine uscate) poate fi împiedicat să se strice dacă în sacul sau punga în care este păstrat se

pune un bulgăre de sare zgrunțuroasă. Sarea absoarbe umezeala și oprește deteriorarea mălaiului.

● **MĂMĂLIGA** iese cu mult mai gustoasă dacă punem în apa în care o fierbem, două linguri de untdelemn. Dacă folosim mălai grișat, punem și două linguri de făină, dacă folosim mălai măcinat fin, punem 2 linguri de griș.

– Mămăliga iese fără cocoloașe dacă atunci când turnați mălaiul în ploaie, folosiți telul, iar după ce se îngroașă, învârtiți cu un făcăleț sau cu o lingură de lemn.

● **MĂSLINE.** După ce scoateți măslinele din untdelemn, țineți-le un sfert de oră în apă clocotită. Se vor frăgezi și gustul lor se va accentua.

– Măslinele din borcan rezistă mai mult dacă în lichidul care le acoperă se pune o felie subțire de lămâie.

– Măslinele sunt o adevărată delicatesă în mâncare. Se pot folosi la: sosuri, fripturi, tocănițe, mâncare de cartofi, ostropel. Se adaugă în cratiță cu 10 minute înainte să stingeți focul.

● **MÂNCAREA** gătită trebuie reîncălzită numai deasupra unui vas cu apă fierbinte. Substanțele hrănitoare și gustul se conservă astfel perfect.

– Mâncarea rămasă neconsumată trebuie pusă imediat la frigider. Când rămâne la temperatura ambiantă – fie că e vorba de mâncare gătită sau legume fierte în aburi – ea formează rapid bacteria care produce botulismul.

– Mâncărurile cu sos se revitaminizează și capătă gust plăcut dacă în ultimul moment se adaugă roșii, ardei grași, frunze de țelină, verdeață.

– Mâncarea gătită nu trebuie ținută în vase metalice, acoperite la gură cu folie de aluminiu. Se produc oxidări.

● **MÂNCAREA AFUMATĂ** se drege cu ajutorul unei cepe crude. Mutați totul într-un vas curat, lăsați să dea câteva clocote, apoi scoateți ceapa. Ea absoarbe mirosul.

● **MERELE** prind foarte repede miros de la legumele ori fructele cu care se află în vecinătate. Puneți-le totdeauna în coș separat.

– Pentru a păstra merele fără să facă zbârcituri, se freacă fructele cu o cârpă curată îmbibată cu glicerină. Plasați pe raftul sau în lada unde le țineți un borcan de iaurt umplut cu apă. Merele nu se mai veștejesc.

– Când puneți merele în cămară, pe raft sau într-o cutie, așezați-le cu codița în sus.

● **MIEREA DE ALBINE** nu se mai lipește de lingură dacă înainte de folosire o înmuiați repede în untdelemn sau în apă fierbinte. Trucul e bun când se măsoară cantități precise.

– Pentru a afla dacă mierea este naturală sau artificială, amestecați într-un flacon închis ermetic, 2 linguri de miere cu 5 linguri de alcool de 90 de grade. Scuturați energic, apoi lăsați să se odihnească o oră. Mierea falsă va lăsa un strat de amidon pe fundul flaconului.

– Calitatea mierii de albine se verifică cu ajutorul unui vârf de creion chimic. Dacă acesta se dizolvă și colorează mierea, înseamnă că ea este falsificată.

Mere coapte

– *La microunde*. Scobiți merele, umpleți-le cu puțin unt și puneți deasupra gem de zmeură, căpșuni sau coacăze. Adăugați puțină apă. Lăsați-le în cuptor 6-8 minute.

– *La cuptor*. Înmuiați felii mari de pâine de țară în lapte. Curățați merele de coajă și scobiți-le în interior. Puneți-le pe feliile de pâine. Umpleți merele cu dulceață, puneți deasupra o bucățică de unt, pudrați-le cu puțin zahăr și dați-le la cuptor. Sunt delicioase.

– Dacă vreți să faceți prăjituri cu miere de albine și ea s-a cristalizat în borcan, puneți-l în baie de apă, la 40 de grade. La temperatura aceasta mierea se înmoaie în borcan și nu își pierde aroma sau calitățile nutritive. La fel se procedează și cu dulceața zaharisită.

– Mierea rezistă fără probleme dacă vasele în care este ținută sunt puse la adăpost de lumină și umezeală. Dacă observați că apar bule de aer sau că răspândește un miros neplăcut, aruncați-o. Înseamnă că mierea a fermentat.

– Dacă țineți cură de slăbit, nu ezitați să înlocuiți zahărul cu miere. 100 g miere = 310 calorii, în vreme ce 100 g zahăr = 400 calorii.

● **MIGDALE.** Dacă opăriți migdalele cu apă în clocot, pielița de pe ele se va desprinde ușor.

– Spargeți sâmburii de caise, curățați-i de coajă și puneți-i ușor la prăjit pe o tipsie înfierbântată. Vor fi la fel de potriviți ca migdalele pentru a orna torturi și prăjituri.

– Nu aveți migdale în casă? Puteți să le înlocuiți cu sâmburi de dovleac decorticați, ușor prăjiți. Au gustul la fel de bun.

● **MIRODENII**

– *Anasonul* vine din Egipt, Mexic sau Spania și este extras din fructele de anason stelat. Anasonul dă un gust mai fin mâncărurilor pe bază de ciuperci și pește. (Pune în mișcare sucurile digestive, elimină flegma din plămâni.)

– *Coriandrul* provine din India și Sri Lanka. Se folosește la fripturi și vânat. (Stimulează pofta de mâncare, alină crampele la stomac.)

– *Cuișoarele* provin din estul Indiei și din Madagascar. Se folosesc la sosuri și prăjituri. (Se recomandă în cazul durerilor de cap și dinți, a inflamațiilor osoase și articulațiilor.)

– *Ghimbirul* este importat din Asia și America de Sud. Frăgezește mâncărurile din carne. (Calmează nervii, alină durerile și tusea. Liniștește convulsiile intestinale și este folosit împotriva răului de mașină.)

– *Kardamomul* este importat de obicei din India. Se folosește la condimentarea preparatelor pe bază de carne. (Boli digestive, stări de indispoziție.)

– *Nucșoara* este fructul nucului tămâios și provine din Indonezia și Sri Lanka (germanii consumă 1/3 din întreaga recoltă). Se pune în salate și mâncăruri cu carne. Nu folosiți nucșoara mai veche de un an, pot apărea tot felul de micoze periculoase.

– *Scorțișoara* vine mai ales din Sri Lanka (este de fapt coaja unui copac). Se folosește la sosuri și prăjituri. Batoanele de scorțișoară sunt mult mai aromate decât praful. (Apără stomacul de ulcer, are efect afrodisiac.)

– *Șofranul* se cultivă în zona Mării Mediterane și în special în Spania. Se pune în orez și în cozonac pentru a le da o culoare galben-aurie. (Are virtuți diuretice și dezinfectante.)

● **MORCOVII** se curăță mai ușor dacă înainte de operație sunt băgați vreme de 5 minute în apă clocotită, iar apoi sunt clătiți cu apă rece.

– Cumpărați morcovii fără frunzele verzi. Ele absorb umezeala din rădăcina carotelor, iar aceștia devin seci.

– Morcovii tineri nu trebuie curățați cu cuțitul, ci cu sare grunjoasă. Puneți-i într-un șervet, împreună cu un pumn de sare, apoi frecați-i energic. Coaja se va îndepărta ușor.

– Morcovii cedează prețiosul lor betacaroten numai când sunt puși în contact cu grăsimea. De aceea se recomandă ca în salatele preparate din ei să fie pus mereu untdelemn (nu doar iaurt).

– Morcovul călit în puțin untdelemn colorează frumos supele de legume sau carne.

– Atenție! Odată gătiți, morcovii trebuie consumați în aceeași zi. Se oxidează foarte repede și devin indigești, mai ales pentru copii.

● **MURĂTURILE** vor fi ferite de mucegai dacă peste ele se pune un săculeț din tifon cu 2-3 linguri de muștar.

– Borcanele cu murături la care se umblă trebuie completate cu câteva picături de alcool. Ele împiedică acrirea și formarea pânzei de mucegai.

– După ce terminați murăturile din borcan, nu aruncați niciodată zeama acră care a rămas. Pusă peste salata de cartofi, îi dă acesteia un gust minunat.

● **MUȘTARUL** uscat își recapătă aspectul și gustul dacă este frecat cu puțin oțet și zahăr.

– Muștarul din borcan nu se mai usucă dacă deasupra se pune puțină sare.

● **NUCILE** uscate pot fi transformate în nuci proaspete, dacă le introduceți într-un borcan cu apă, în care ați dizolvat o lingură de sare. După 5-6 zile se pot consuma. Sunt ca atunci când le culegeți din pom.

– Dacă vreți să regăsiți savoarea nucilor abia culese din pom, puneți miezul de nucă la înmuiat, vreme de câteva ore, în lapte.

– Ca să împrospătăm nucile vechi, se sapă o groapă de circa 50 cm, adâncă și largă. Punem nucile vechi (de anul trecut) în ea, și după aceea le acoperim cu pământ. După 7-10 zile le scoatem. Gustul nucilor va fi cel al nucilor culese de curând.

– Dacă nucile nu sunt bine păstrate, mucegăiesc. Cel mai bine e să le păstrăm într-un ciur de făină sau într-o plasă cu ochiuri strâmte, așezate cât mai aproape de geam.

– Nucile râncezite pot fi recuperate dacă sunt opărite cu apă sărată. Se lasă să se răcească în apă, se strecoară, se mai clătesc o dată în apă curată și se pun să se usuce pe un șervet.

– Nucile vor fi decorticate foarte ușor, fără să fie zdrobite, dacă le lăsăm la înmuiat peste noapte în apă îndulcită.

– Nucile pentru creme, glazuri sau umpluturi nu se pisează în piulițe, pentru că devin uleioase. Ele trebuie date prin mașina de tocat.

– Nucile pentru umplutura prăjiturilor se amestecă cu albuș și zahăr.

Vin de nuci

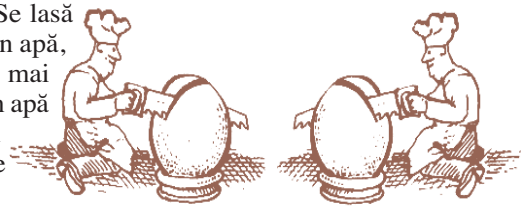
Într-un borcan mare de 5 litri, care se închide ermetic, puneți 40 de nuci în coajă, ușor zdrobite cu ciocanul de șnițele. Adăugați 40 de bucăți de zahăr tos, iar deasupra turnați vin roșu bun, nu prea tare (cam 13 grade). Puneți recipientul în loc răcoros și întunecat. După 40 de zile, se strecoară și se trage la sticle. E excelent!

● **OMLETA** are un gust excelent dacă pentru fiecare ou puneți în ea o lingură de caș-caval sau brânză rasă.

– Când pregătiți omleta, puneți în castronul în care bateți ouăle 2-3 cuburi mici de unt și preparatul va deveni mai afânat.

– Omletele proaspete se rup ușor dacă sunt umplute imediat după coacere. Mai bine lăsați omleta două-trei minute pe-o farfurie. Se va răsuci mai ușor.

– Omleta dobândește un gust nemaipomenit dacă după ce este gata, înainte de a fi servită pe farfurie, se amestecă cu o lingură de smântână.



– Cele mai gustoase jumări de ouă sunt cele preparate pe baie de aburi.

● **OREZUL** are un gust deosebit dacă înainte de a-l fierbe îl căliți în puțină grăsime (unt).

– Orezul nu mai este atacat de gărgărițe, dacă în cutia în care este ținut se pun câțiva căței de usturoi necurățați.

– Cu câteva picături de lămâie, adăugate în apa în care fierbe orezul, acesta devine alb ca zăpada.

– Orezul este delicios dacă îl amestecați, după ce a fiert,

cu o jumătate de pahar de iaurt și mai picurați deasupra și puțin suc de lămâie.

– O linguriță de suc de lămâie adăugat în apa în care se spală orezul, îl face mai alb și împiedică boabele să se lipească între ele la fiert.

– Orezul fiert "înflorește" frumos dacă după ce l-ați strecurat de apă și l-ați clătit cu apă fierbinte, îl puneți într-o cratiță pe care o acoperiți cu un șervet umed.

– Budinca de orez va fi mai pufoasă dacă în lapte veți adăuga și două linguri de griș.

– La deserturile preparate din orez, zahărul se pune când orezul este fiert, altfel bobul se întărește.

– Preparatele în care folosiți orez vor fi mai gustoase și mai afânate, dacă fierbeți orezul separat până începe să înflorească.

● **OȚET.** Gustul unui oțet foarte concentrat se poate îndulci dacă lăsăm în el 24 de ore un măr tăiat felii.

– Oțetul tulbure se poate limpezi dacă se pune în el lapte (2 linguri la 1 l de oțet).

● **OȚETUL AROMAT** făcut în casă este deosebit de gustos, mai ales adăugat în salate. El poate fi preparat foarte bine și în propriul "laborator". Umpleți o sticlă cu oțet alb de bună calitate, băgați înăuntru 2-3 fire de verdețuri (mărar, tarhon etc.), legați bine sticla la gură și lăsați-o să stea câteva zile în cămară. Atenție: nu puneți niciodată verdețuri amestecate, ci numai un singur soi. Lăsați planta să rămână în sticlă, până la consumarea completă a oțetului.

– Puneți doi căței de usturoi într-un vas și turnați peste ei două căni de oțet de mere. Lăsați să se macereze cel puțin o săptămână. Dacă vreți să-i accentuați aroma, puneți mai mult usturoi.

● **OUĂLE** proaspete se aleg în următorul fel: oul proaspăt e mai transparent la mijloc decât la capete. Coaja unui ou proaspăt e aspră. Oul vechi are coaja lucioasă. Introducem ouăle într-o soluție de 125 g sare la 1 l de apă. Ouăle de o zi cad la fund, ouăle de două zile nu ating fundul, ouăle de trei zile plutesc la mijloc, ouăle de peste 5 zile plutesc la suprafață.

– Ouăle cu coaja crăpată se pot totuși fierbe, dacă le înveliți în folie de aluminiu.

– Ouăle tari se fierb 15 minute în apă rece; ouăle cleioase se fierb 4 minute, în apă dată în clocot; ouăle moi se fierb 3 minute, în apa dată în clocot.

– Ouăle fierbinți, fierte tari, nu se mai lipesc la tăiat de lama cuțitului, dacă înainte de folosire, acesta se înmoaie în apă fierbinte.

– Coaja ouălor nu mai crapă la fiert, dacă în apa din vas puneți o lingură de oțet, iar înainte de a băga ouăle, le înțepați la vârf cu un ac.

– Dacă vreți ouă fierte perfect, puneți-le într-un castron, turnați peste ele apă clocotită, puneți capacul și așteptați 7 minute înainte de a le mânca.

– Răs-știut, dar, totuși, util: dacă vreți să deosebiți un ou crud de un ou fiert, învârtiți-le pe masă. Oul crud se învârte greu, în vreme ce oul fiert se învârte ca un titirez.

– Ouăle care cad și se sparg pe podea trebuie presărate cu sare sau cu un pumn de făină. După un sfert de oră, le puteți aduna cu un șervețel.

– Ouăle fierte pe care vreți să le umpleți sau să le puneți în salate se curăță de coajă ușor dacă imediat după fierbere le spargeți la capul turtit și le băgați în apă rece.

– Ouăle înghețate se pot folosi după ce au stat 2-3 ore în apă foarte rece, sărată.

– Ouăle se pot păstra timp îndelungat în bune condiții dacă li se unge coaja cu albuș de ou. (Un albuș este suficient pentru circa 70 de ouă.)

Oțet din coajă de mere

Cojile de mere sunt introduse într-un vas și se acoperă cu apă amestecată cu puțin oțet. Lăsăm totul la un loc mai cald, lângă sobă, timp de câteva săptămâni. Se obține un oțet foarte bun, pentru casă, fără nici o cheltuială.

– Păstrăm ouăle proaspete un timp îndelungat, punându-le într-un coș și turnând peste ele apă clocotită. După ce s-a scurs, repetăm operația a doua oară.

– Ouăle se păstrează câteva luni, dacă le ungem cu un tampon îmbibat în seu, ulei de in sau în vaselină. Se lasă la aer ca să formeze o crustă și se pun în lădițe, învelite fiecare într-o bucată de ziar.

– Spălarea ouălor murdare îndepărtează stratul protector care se depune pe ele încă de la formare. Ouăle curate se strică mai repede și iau ușor mirosurile din frigider.

– Ochiurile nu se mai prind de fundul tigăii când se prăjesc, dacă grăsimea se amestecă cu puțină făină.

● OUĂ ROȘII. Pentru ca ouăle să aibă o culoare uniformă trebuie să procedați astfel: cumpărați numai ouă care au suprafața netedă, fără valuri sau locuri poroase; înainte de a le fierbe, spălați-le în apă cu puțin detergent, apoi clătiți-le și lăsați-le să se scurgă.

– Pentru ca să prindă bine culoarea, ștergeți ouăle, înainte de a le pune la fiert, cu suc de lămâie sau cu apă amestecată cu oțet.

– Ca să fie culoarea vie, puneți în ea o lingură de oțet.

– Pentru ca ouăle să nu se spargă, puneți-le la fiert în apă rece cu sare.

– Ouă de Paști în culori naturale puteți obține procedând în felul următor:

• *sucul de sfeclă crudă* face ouăle roșii

• *cojile de ceapă* colorează ouăle în galben

• *fiertura de urzică sau de spanac* face ouăle verzi.

– Ca să fie lucioase, după ce le scoateți din cutia cu vopsea, lăsați-le să se usuce pe un carton de ouă, apoi ungeți-le cu puțină slănină sau cu ulei vegetal.

– Ca să fie estetice, așezați-le în coșuri din nuiele împletite, pe un șervet alb, cu marginile scoase afară.

– Ouă câștigătoare sunt cele pe care când le ciocniți, veți lăsa o suprafață liberă cât mai mică, acoperind cât mai mult oul cu palma în care îl țineți.

● PARMEZANUL rămâne proaspăt și se poate rade ușor dacă e păstrat în frigider, învelit într-o pânză umedă.

– În loc să-l înveliți în hârtie de pergament sau în celofan, puneți parmezanul într-un vas cu sare zgrunțuroasă. În acest mod, se păstrează proaspăt luni de zile, se rade ușor și are gustul de la început.

● PASTELE FĂINOASE (tăiței, steluțe, fidea) nu se pun în supe de la început. Lăsate în ele o vreme îndelungată, le schimbă gustul, se umflă prea tare și devin neplăcute la gust. Pastele se fierb separat, în apă sărată, se strecoară, se limpezesc cu apă rece, apoi se adaugă la supă și se lasă să mai dea într-un clocot.

– Puneți o linguriță de unt și sare în apa în care fierbeți pastele făinoase. Nu se va mai forma spumă, iar pastele nu se vor lipi de vas.

– Pastele făinoase primesc un gust foarte bun, dacă prăjiți în tigaie bucățele mici de pâine, pe care apoi le amestecați cu macaroanele sau tăieșeii bine scurși de apă, dar cât sunt încă fierbinți.

– Pastele făinoase se fierb într-o cantitate mare de apă clocotită și sărată (la 250 g paste, 3 l apă și 12 g sare). Pastele se aruncă dintr-o dată și foarte repede în apă, se fierb pe foc viu, ca să dea repede în clocot pentru a nu se lipi de fundul vasului.

– Pastele fierte al dente se digeră mai ușor decât cele moi și țin de foame vreme mai îndelungată.

● PĂTRUNJEL. Ca să rămână proaspăt și aromat, pătrunjelul verde nu trebuie ținut într-un borcan cu apă, ci între două farfurii adânci.

Rețetă bătrânească

Ouă-n două

Ingrediente: 2 ouă, 1 nucă de unt, sare, piper.

Mod de preparare: • Într-o tigaie rotundă din tuci sau din porțelan puneți să se topească bucata de unt și sărați-o. Când untul începe să se aurească, vărsați doar albușele de ou și lăsați-le să se prindă. • Când sunt legate, adăugați gălbenușurile și lăsați-le câteva secunde. Nu le sărați niciodată, fiindcă fac pete albe.

– Înainte de a toca pătrunjelul, înmuiați-l scurt în apă fierbinte. Se toacă mai ușor și gustul i se accentuează.

– Pătrunjelul rămâne proaspăt 10 zile, dacă este stropit cu puțină apă rece, pus într-o pungă de plastic și ținut în frigider.

– Pătrunjelul se găsește atât sub formă simplă, cu frunze plate, cât și frezat (hazmațuchi). Preferați-l pe primul, căci este mult mai parfumat. În schimb, pătrunjelul creț poate servi drept garnitură originală: lăsați-l câteva minute într-o tigaie cu ulei încins, apoi serviți-l alături de pește sau de friptură, așa cum este, cu firele întregi.

– Pătrunjelul verde, tocat mărunt, amestecat cu ulei, sare și câteva picături de lămâie, se pun într-un borcan mic, legat la gură pentru ca aromele să nu se evapore. Un sandvici cu unt, garnisit cu o linguriță din acest amestec, are gust plăcut și vă asigură toate vitaminele de care aveți nevoie peste zi.

– Pătrunjelul verde poate deveni un acompaniament delicios pentru fripturi și alte preparate din carne, dacă e prăjit repede în unt. Spălați-l bine în apă rece, zvântați-l într-un șervet, apoi căliți-l în unt încins, pe toate părțile. Când preparați fripturi la tavă, puneți fire de pătrunjel cu rădăcină cu tot. Mâncarea primește o aromă divină.

● **PÂINEA** se păstrează foarte bine dacă imediat după ce o cumpărăm, o tăiem felii, o punem într-o pungă de plastic și o băgăm în frigider. Scoateți-o cu câteva minute înainte de a o pune pe masă și veți mânca pâine proaspătă.

– Pâinea rămâne proaspătă multă vreme, dacă în vasul de păstrare se pune un măr sau un cartof curățat.

– Pâinea tăiată felii rămâne proaspătă, dacă peste coșul în care se află, puneți o hârtie unsă cu unt.

– Dacă nu aveți o cutie specială pentru pâine, țineți-o într-un vas de sticlă sau email, pe fundul căruia se pune o felie de cartof curățat sau o grămăjoară de sare. Astfel, pâinea se va păstra proaspătă.

– Pâinea proaspătă trebuie tăiată cu un cuțit încălzit în foc. Atunci nu se mai sfărâmă atât de rău.

– Pâinea veche devine iar proaspătă dacă o ungem cu puțină apă și o băgăm câteva minute la cuptor.

– Pâinea de graham sau de tărâțe de grâu nu se mai fărâmă când o tăiați, dacă înainte de folosire o puneți două ore la frigider.

Rețete de pâine naturiste

Pâine coaptă la soare: crupe de cereale măcinate cu morișca de cafea, 500 g crupe de grâu, 500 g crupe de secară, 200 g stafide, 1 lingură ulei, 2 linguriițe sare, puțin chimen. Se înmoaie cu puțină apă toate și se frământă bine coca să nu se lipească de mâini. Se întinde foaia și se taie bucăți, care se usucă la soare sau pe calorifer, sub 40°C. Se păstrează în pungi de plastic, la frigider.

Pâine varianta 1: 200 g crupe de grâu, 200 g crupe de orez și 100 g semințe de in se frământă cu puțină apă. Se adaugă 250 g stafide (crește).

Pâine varianta 2: în loc de a se înmuia amestecul de mai sus, se pot răzui și încorpora o jumătate kilogram de mere.

Pâine varianta 3: o jumătate kilogram de roșii, sare, plus amestecul de mai sus. Aceste turte se pot realiza cu carote răzuite, cu adaos de

nuci, stafide, miere, semințe de mac, chimen.

Pâine cu ulei. Se pun cereale la încolțit, se dau prin mașina de tocat carne, se frământă cu ulei și sare.

● PEPENII GALBENI se verifică dacă sunt copți, apăsându-se la capătul opus vrejului, acolo unde a fost floarea. Dacă locul e moale, pepenele e copt.

● PERELE. După ce le curățați de coajă, stropiți-le imediat cu câteva picături de lămâie. Nu se vor mai înnegri așa de ușor.

– Când puneți perele în cămară, pe raft sau într-o cutie, așezați-le cu codița în jos.

– O picătură de ceară pusă pe codița perelor le permite o conservare mai bună.

● PEȘTELE se cunoaște dacă e bun, proaspăt, după următoarele indicii: • miroase a proaspăt • urechile îi sunt roșii sângerânde • ochii îi sunt strălucitori și nu afundați în cap • pielea lucioasă • solzii se scot cu greutate • când înfigi degetul apăsat în carne, nu rămâne urmă.

– După ce se îndepărtează hârtia în care a fost ambalat, peștele se învelește într-un șervet udat cu oțet. Se păstrează într-un castron de inox sau într-un vas emailat.

– Când peștele miroase a glod (noroi), i se vâră în gură o linguriță de oțet, având grijă de a-i ține urechile închise, pentru ca oțetul să pătrundă în corp. Aceasta se face înainte de a-l curăța de solzi și de măruntaie.

– Curățirea peștelui ține locul de frunte în pregătirea lui. Unii cred că peștii cu pielea netedă (fără solzi) – ca somnul, cega, nisetrul – nu se rad. Dar pielea lor nu-i curată și trebuie ușor rasă în mai multe ape, până devine albă. Zgârciul din șira spinării se scoate după ce s-a fiert peștele, crestându-i pielița de pe cap și trăgându-l afară. Linul are pielea neagră, năclăită, de aceea se curăță ori înmuindu-l repede în apă clocotită și apoi se rade, ori se freacă pielea cu cenușă și apoi se limpezește în câteva ape reci. Bibanul și șalăul mic se curăță trăgându-le măruntaiele pe urechi. Bronhiile de asemenea se scot la pești, iar la prepararea mâncărurilor, la cei mai mulți li se înlătură aripioarele, atât cea codală, cât și cele de pe burtă.

– Peștele se curăță ușor dacă se face o incizie la baza cozii și se împing solzii cu degetul în sus (spre cap).

– Peștele se curăță de solzi mult mai ușor, dacă e scufundat o dată în apă clocotită, apoi în apă rece.

– Peștele se curăță ușor de solzi cu ajutorul răzătoarei mari.

– Peștele oceanic înghețat se prepară imediat cum l-ați cumpărat. Dacă nu aveți timp, îl lăsați nu mai mult de 24 de ore să se dezghețe la frigider sau într-un loc foarte rece, 1-5 grade.

– Pentru a dezgheța peștele, vârâți-l într-o pungă de plastic și cufundați-l în apă caldă.

– Peștele sărat se desărează ușor punându-l într-un vas cu apă călduță (cât să-l acopere bine), în care adăugați o felie groasă de miez de pâine și puțin lapte dulce, ori câțiva cartofi fierți întregi.

– Peștii cu pielea groasă se țin o oră în sifon sau în Coca-Cola, înainte de a fi preparați. Se clătesc bine cu apă rece, apoi se zvântă într-un prosop.

"Cafea" de familie

Prăjiți bine și măcinați fin toate resturile de pâine, pesmet, prăjituri, biscuiți. Măsurați o ceașcă, puneți-o la fiert într-un vas împreună cu 1,250 litri lapte. Când dă în clocot, trageți vasul deoparte, filtrați și serviți "cafeaua" imediat.

– Pentru a-și menține gustul de proaspăt, este recomandabil ca sărarea peștelui să se facă numai în momentul preparării.

– Se știe că peștii se desfac ușor când îi fierbem; carnea lor se curăță de pe oase fără să o atingem. Pentru a împiedica lucrul acesta, punem în apă puțin oțet bun.

– La fierberea înăbușită a peștelui, între vas și capac se poate pune un șervet ud, care reține o bună parte din mirosul degajat în timpul fierberii. O fierbere prelungită denaturează mult atât gustul peștelui, cât și valoarea sa alimentară.

– Oasele mici din carnea peștelui dispar, dacă în apa unde îl fierbeți adăugați un pumn de măcriș sau dacă înainte de a-l băga la cuptor, îl frecați cu aceeași plantă. Măcrișul distruge oasele subțiri.

– Înainte de a prăji peștele, puneți-l câteva minute într-un vas cu lapte. Carnea lui va deveni foarte fragedă.

– Înainte de a frige filéul de pește, ungeți-l cu puțin suc de lămâie. În acest mod, carnea devine foarte tare și nu se mai fărâmă în tigaie.

– Filéurile de pește (ca și cotletele și șnițelele) se ard repede dacă înainte de prăjire le tăvăliți prin prea multă făină. Ca să rămână aurii, înlăturați surplusul de făină.

– O lingură rasă de cașcaval amestecată în oul prin care treceți peștele înainte de a-l prăji, îi dă acestuia un gust minunat.

– Când peștele urmează să fie prăjit, este bine ca împănarea cu făină, mălai sau pesmet să se facă cu puțin timp înainte de punerea lui în tigaie. În felul acesta, crusta nu se va mai rupe și peștele n-o să fie prea gras.

– Fileurile de pește cu piele groasă (macroul) se curbează la fript. Dacă înainte de a le pune în uleiul încins, le crestați pielea cu un cuțit ascuțit, își vor păstra forma inițială.

– După ce frigeți peștele, vaporizați fiecare bucată, cât este încă fierbinte, cu oțet de mere. Le va conferi o savoare picantă, atenuând mirosul de mâl.

– Peștele fript nu se mai lipește de tigaie, dacă punem în ulei câteva bucățele de unt sau rondele de lămâie.

– Mirosul de pește nu se mai răspândește când este gătit, dacă în cuptor se pun câteva frunze de eucalipt.

– Mirosul de pește iese mai ușor de pe mâini dacă înainte de a ne spăla cu săpun, ne frecăm palmele cu zaț de cafea.

● **PIFTIA** este mai gustoasă dacă se pune carnea la fiert în apă rece.

● **PIPERUL** nu trebuie ținut pe raftul din bucătărie, ci închis ermetic, într-o cutie pusă în frigider. Gustul piperului este dat de esteri volatili care la căldură se evaporă.

● **PIUREUL DE CARTOFI** dobândește un gust excelent dacă atunci când e gata, adăugați în el 2-3 linguri de frișcă.

– Dacă alături de cartofii pe care îi puneți la fiert adăugați și bucățele de ceapă, nu doar că piureul va fi mai gustos, dar va deveni mai pufos. Iar dacă vreți să dați lovitura, adăugați la urmă o lingură de brânză rasă.

– Pentru ca piureul de cartofi să fie alb și pufos, îi adăugăm la sfârșit un albuș de ou bătut spumă.

– Piureul de cartofi se prepară mai repede și are gust mult mai bun, dacă în apa de fiert puneți o bucățică de unt.

– Piureul de cartofi va ieși pufos, dacă i se adaugă lapte clocotit. Laptele rece sau chiar călduț întărește cartofii.

– Dacă vreți să obțineți un piure de cartofi delicios, nu fierbeți cartofii, coaceți-i la cuptor sau pe plită, înveliți în foaie de aluminiu. Când sunt gata, zdrobiți-i cu o furculiță, adăugați, cât sunt încă fierbinți, unt și lapte. Nicidecum apă.

– Cartofii vechi (de anul trecut) dobândesc un gust deosebit când îi faceți piure,

dacă îi fierbeți cu 1-2 foi de dafin sau țelină.

● **PLĂCINTELE** cu fructe nu vor murdări cuptorul dacă înfigeți în ele câteva macaroane găurite la mijloc.

● **PORTOCALE.** Indiciul că portocalele pe care le cumpărăm sunt coapte și proaspete este greutatea lor. Cântăriți, deci, în mână, o portocală, înainte de a o cumpăra. Dacă e grea, e semn că e bună. Dacă e ușoară, e semn că este prea coaptă. Când portocalele sunt înghețate se observă aproape de coadă o pată mare și galbenă.

– Portocalele se păstrează înfășurate în hârtie subțire, fiecare în parte.

– Coaja de portocală (sau lămâie) rasă se usucă pe o farfurie și se macină în același timp cu zahărul. Veți obține un zahăr farin aromat.

● **PRĂJITURILE** sunt mult mai gustoase dacă tava în care le coacem se unge – nu cu untdelemn sau untură – ci cu unt.

– Prăjiturile vor fi mai ușoare, dacă folosiți făină îndoită cu fecule (amidon de cartofi).

– Prăjiturile iau o culoare frumoasă, dacă se ung pe deasupra, înainte de a le băga la cuptor, cu cafea cu lapte.

– Prăjiturile nu se ard deasupra atunci când sunt în cuptor dacă, pe la jumătatea coptului, se așează peste ele o hârtie albă, groasă, unsă cu unt sau ulei.

– Prăjiturile nu se mai ard dacă puneți un strat de sare grunjoasă între tabla cuptorului și fundul formei în care se coc.

– Când puneți rahat sau stafide în prăjituri, dați-le mai întâi prin făină. Se vor încorpora uniform în aluat.

– Prăjiturile se scot ușor după coacere, dacă puneți pe fundul formei foaie de aluminiu.

– Prăjitura cu fructe puse deasupra, pe aluat, nu se mai înmoaie dacă printre fructe se presară puțin griș.

– Fructele pentru tarte pot fi înlocuite cu gem (de zmeură sau căpșuni).

– Ștrudelul cu mere devine mai aromat, dacă amestecăm 3 linguri de gem de gutui în umplutura de mere.

– Rulada cu nuci se taie numai după ce se răcește.

– Pentru a-și păstra aroma și frăgezimea, prăjiturile uscate (fără cremă), de casă (cornulețe, fursecuri) se păstrează cel mai bine în cutii de pantofi, din carton, așternute pe fund cu hârtie curată.

– Puneți prăjiturelele întărite într-o cutie de plastic, împreună cu un măr. Peste câteva zile, vor fi ca proaspete.

– Prăjiturile uscate nu se usucă dacă le țineți într-o cutie metalică sau într-un borcan de sticlă închis ermetic, adăugând în vas și o bucată de zahăr. Pe fundul recipientului puneți și o bucată de hârtie absorbantă.

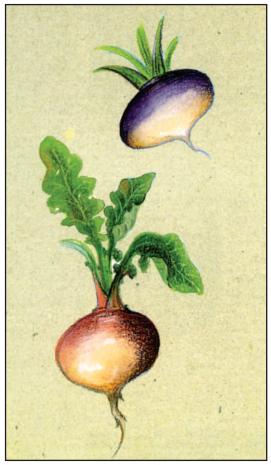
● **RÂNTAȘ.** Având în vedere că grăsimile arse nu sunt prea sănătoase, pregătiți rântașul fără untură sau ulei. Puneți pur și simplu făina în tigaia încinsă, lăsați-o până devine aurie, apoi stingeți-o cu lichid: apă fierbinte, zeamă de carne etc.

– Rântașurile se sting întotdeauna mai întâi cu lichid rece, ca să nu facă cocoloașe.

Esență de portocale pentru limonadă

– Cojile de portocală pe care nu le întrebuințăm (tăiate cât mai subțire) – de la 10 fructe – se închid bine într-o sticlă cu spirt alimentar. După zece săptămâni se strecoară lichidul și esența se întrebuințează pentru limonade și mâncăruri.

● **RIDICHI.** Gustul iute al ridichilor poate fi înlăturat dacă după ce le dăm pe răzătoare sau le tăiem felii, le trecem printr-un jet de apă rece.



– Ridichile rămân proaspete dacă le vârâm cu frunzele în apă rece și cu bulbii roșii în sus, ca un buchet de flori.

● **ROȘIILE** se întăresc dacă se țin 2-3 ore în apă sărată (un pumn de sare la 1 litru de apă).

– Roșiile moi devin iarăși tari dacă sunt lăsate vreme de 15 minute în apă rece, de la frigider.

– Roșiile se curăță ușor de coajă dacă sunt scufundate în apă care clocotește.

– Roșiile se mărunțesc extrem de ușor (pentru supă sau sos) dacă se dau pe răzătoarea mică. Tăiați-le la un capăt, apoi dați pulpa pe răzătoare. Veți rămâne în mână doar cu pielița.

● **RULADELE DIN CARNE** ori mâncărurile pe bază de carne bătută sunt mult mai gustoase dacă sunt puse cu o zi înainte într-o marinată din untdelemn și usturoi tocat.

– Rulada din carne de pasăre sau porc se scoate din cuptor înainte de a fi gata, se scot ațele și apoi se pune din nou în tavă la copt. Se va umfla și va fi deosebit de gustoasă.

● **SALAMUL** se păstrează proaspăt dacă se unge cu unt pe partea tăiată.

– Soiurile de salam cu pielița uscată, care se desprinde greu (salamul de Sibiu, bănățean, ghiudemul, babicul) trebuie înmuiate o jumătate de minut în apă rece. Se vor curăța extrem de ușor.

– Pielița de pe salamul uscat se înlătură mai ușor dacă îl învelim un sfert de oră într-o cârpă umedă.

– Vreți ca salamul să reziste mai multă vreme la frigider? Înveliți-l complet într-o foiță de aluminiu de menaj.

● **SALATA VERDE** dobândește un gust mai picant, dacă în loc de ulei, amestecați sucul de lămâie sau oțetul cu unt topit.

– Florile de capucină (coltunași portocalii), adăugate proaspete în salata verde, vor servi și de condiment, și de decor. Petalele au un gust pipărat. (Se potrivesc și cu o mâncare de fasole verde.)

– Foile veștede de salată se înviorează pe loc dacă în apa în care le spălăm punem câteva felii de cartofi cruzi. Lăsați salata să stea împreună cu ei 10 minute.

– Salata ofilită devine din nou proaspătă, dacă în apa în care o spălați adăugați o lingură de zahăr.

– Salata verde și legumele de primăvară rămân proaspete chiar și o săptămână dacă sunt ținute în cutii de plastic care înainte de a fi băgate la frigider, sunt clătite cu apă rece.

● **SANDVICIURI.** În serile cu musafiri, sandviciurile rămân mai mult timp proaspete dacă sunt așezate în prealabil pe o cârpă umedă. Când le serviți, le așezați pe platou.

● **SAREA** nu se mai lipește în solnițe, dacă puneți pe fundul lor o bucățică de sugativă. Absoarbe umiditatea pe loc.

– Puneți alternativ, într-un vas de lut sau ceramică, un strat de ierburi aromate – pătrunjel, ceapă verde de arpagic, tarhon etc. – și un strat de sare grunjoasă pisată. Umpleți recipientul și închideți-l bine. Iarna, puteți lua cantitatea dorită pentru a parfuma o supă sau o friptură.

Roșii uscate la cuptor

Cumpărați un kilogram de roșii mijlocii, bine coapte. Spălați-le, tăiați-le în două și presărați pe ele sare grunjoasă. Puneți-le pe o folie de aluminiu unsă cu untdelemn, cu fața în jos. Puneți roșiile într-o tavă și dați-le la cuptor minimum 4 ore, la 130^0. Aranjați roșiile într-un borcan și turnați deasupra ulei de măsline. Sunt un ingredient care figurează în majoritatea rețetelor italienești.

● **SARMALE.** Adăugați la prepararea sarmalelor de post 200-300 g nuci pisate și așteptați. Felicitările nu vor întârzia să apară.

– Sarmalele ies mai gustoase când sunt fierte la foc domol, în vase acoperite, cu cel puțin o zi înainte de consum, sau când sunt fierte în vase speciale, de lut, în cuptor de cărămidă.

– Foile de viță-de-vie se pun cu fața (partea lucioasă) la exterior, atunci când facem sarmale.

● **SCOICILE** se desfac mai ușor dacă sunt ținute o vreme în frigider sau scufundate câteva secunde în apă clocotită.

● **SFECLĂ ROȘIE.** Pentru ca atunci când curățați sfecla roșie mâinile să nu vi se păteze, înmuiați-le înainte, repede, într-un vas cu oțet.

– Coaja de pe sfecla fiartă se îndepărtează foarte ușor dacă o țineți o vreme sub apă rece.

● **SLĂNINUȚA** trebuie pusă câteva minute în apă rece înainte de a fi pusă la prăjit. Nu se mai chircește, nu se arde și-și păstrează mai bine gustul inițial.

– Feliile de șuncă nu-și pierd culoarea dacă vor fi unse cu albuș de ou.

● **SMOCHINELE** se conservă excelent dacă sunt puse într-o cutie de metal, alternând un rând de fructe cu un rând de foi de dafin. Fructele vor dobândi un gust delicios și vor ține mai mult (ultimul strat trebuie să fie din foi de dafin).

● **SOSURILE** în care adăugați pătrunjel vor fi mai parfumate dacă înainte de a-l toca, țineți pătrunjelul 10 minute în puțină apă caldă, pe care o adăugați în sos odată cu pătrunjelul tocat.

– Sosul de la fripturi devine cu mult mai gustos dacă puneți în el o felie de măr și mult mai parfumat dacă la urmă adăugați un fir de praf de cafea.

– Îndată ce ați preparat sosul pentru friptură ungeți-i suprafața fierbinte cu o bucățică de unt, înfiptă în furculiță. Stratul de unt nu va permite sosului să se usuce și să formeze deasupra o pojghiță.

– Dacă puneți iaurt în sosurile fierbinți, lucrul acesta trebuie făcut la sfârșit. Sosul nu mai are voie să clocotească, altfel se taie.

– Vinul alb din sosuri poate fi înlocuit cu 2 linguriițe de zahăr dizolvate în oțet.

– În sosurile pe bază de făină, folosiți laptele în locul apei. Le dă un gust de o mie de ori mai bun.

Sos caramel

Amestecați 50 g zahăr cu 4 linguri de apă, puneți-l într-un recipient și băgați-l la cuptor vreme de 4-5 minute.

Sos chinezesc cu oțet

Amestecați bine 2 linguri de gem de prune, două linguri de mere rase pe răzătoarea mică, 2 linguri de oțet de mere, 1/2 lingură de zahăr tos. Se adaugă la fripturi, pește, cartofi prăjiți, legume fierte. Puteți condimenta după gust.

– Când sosul este prea sărat, adăugați în el o bucățică de zahăr cubic și lăsați-o câteva secunde. Va absorbi surplusul de sare.

– Sosul de făină nu va avea cocoloașe, dacă făina se va dizolva în apă sărată.

– Sosul de roșii va avea un gust deosebit, dacă după ce începe să fiarbă îi adăugați o jumătate de linguriță de zahăr.

– Toate preparatele cu sos vor fi mai gustoase dacă le fierbeți în cuptor la foc potrivit, ca sosul să se formeze încet.

● **SPANAC.** Piureul de spanac e mai omogen și mai gustos, dacă în momentul când este gata îi adăugăm, luând vasul de pe foc, un gălbenuș de ou, care trebuie amestecat repede.

● **STAFIDE.** Dacă înainte de folosire țineți o jumătate de oră stafidele în apă caldă cu puțin suc de lămâie,

nu se mai duc la fund în aluat. Dacă înainte de a le pune în cocă le amestecați cu o linguriță de rom, dau prăjiturilor o aromă deosebită.

– Stafidele se păstrează la răcoare și la loc uscat.

– Dacă stafidele și-au pierdut prospețimea, curățați-le de codițe și opăriți-le în apă ușor îndulcită cu zahăr.

● STRUGURII se păstrează multă vreme dacă le ungeți cu ceară (de la lumânare) codița unde a fost tăiat ciorchinele. În felul acesta, strugurii vor ține multă vreme fără să se stafidească ori să se strice.

– La fel de bine se păstrează și dacă ciorchinii sunt suspendați pe o sârmă, într-o cameră uscată și luminoasă.

● SUCURILE DE FRUCTE care nu conțin conservant trebuie păstrate la răcoare și întuneric pentru ca vitaminele să nu se piardă. Sticlele începute nu trebuie ținute mai mult de 2-3 zile în frigider.

– Pentru a obține o cantitate mai mare de suc de citrice, înainte de a le stoarce, băgați portocalele, lămâile sau grepfruturile vreme de 20 de secunde în cuptorul încins.

– Vitamina C din fructele proaspăt stoarse nu rezistă mai mult de două ore. Sucurile trebuie băute imediat.

Limonadă de fructe

La o sticlă de apă proaspătă, nefiartă, sau apă minerală, se pune 1/4 de litru de zeamă de struguri sau de fructe și puțină zeamă de lămâie. Îndulciți după gust, cu puțină miere sau cu zahăr.

Limonadă cremă de gheață

Bateți bine 2 linguri de smântână dulce cu 2 linguri de zeamă de fructe, apoi adăugați apă minerală până se umple sticla. Serviți cu bucățele de gheață.

Limonadă americană

La 1/2 de lămâie, 1 lingură de zahăr, 1 lingură de sirop de fructe de culoare roșie, 1 lingură de gheață pisată, 1 pahar de apă minerală. Amestecați zeama de lămâie, zahărul și siropul, adăugând mai târziu gheața și apa minerală. Dregeți-i gustul cu coajă de lămâie și serviți-o cu paiul.

● SUFLEURILE se servesc calde și se vor pregăti cu maximum o oră înainte de-a fi servite. Este indicat ca ele să se coacă în vase capitonate cu zahăr caramelizat, ca să asigure formarea sosului (siropului).

– Dacă sufleurile pe care le preparați vor avea în componență și puțină drojdie de bere, acestea vor deveni mult mai afânate.

– Când puneți la copt sufleuri, ușa cuptorului trebuie să fie închisă etanș, altfel albușurile bătute conținute în aluat se vor "dezumfla".

● SUPA DE CARNE devine aurie dacă se pun câteva coji curate de ceapă, înainte de a da în clocot.

– Nu puneți prea multă sare în supă! Prin fierberea cărnii vreme îndelungată în apă sărată, două treimi din plumbul conținut în oase iese în zeamă. În schimb, fără sare, otrava rămâne nedizolvată. Iată de ce experții ne sfătuiesc să punem sare în supă, abia după ce carnea e bine fiartă.

– Pentru pregătirea unei supe gustoase din carne de vacă, se alege bucata cea mai bună și anume, de la coadă, care are și os. În cazul când faceți supa cu pulpă sau mușchi, e necesar să se adauge și o bucată de rasol cu os.

– Pentru o supă bună de pasăre, se recomandă folosirea unei găini, a cărei carne este mai gustoasă decât cea a puilor.

– Când din găina din care se face supă urmează să se pregătească o friptură, este necesar ca pasărea să fie pusă la fiert cu apă fierbinte; în felul acesta friptura va fi mai gustoasă.

– Dacă vreți ca găina pe care o puneți în supă să fiarbă mai repede, frecați-o bine pe piele cu zahăr. Se înmoaie imediat.

– Pentru ca o supă de carne să fie gustoasă, trebuie să fiarbă cel puțin trei ore. Până se ia spuma, se pune la foc iute. După aceea, se lasă pe foc domol, cu un capac sprijinit pe gura vasului cu o lingură.

– Pentru ca supele de carne ori ciorbele să rămână frumoase și clare, imediat cum se ia un rând de spumă, se adaugă în oală un deget de apă rece. Apoi se spumuiește din nou. Operația se repetă până ce s-a luat toată spuma.

– O supă tulbure poate fi limpezită adăugându-i, când e aproape gata, un vârf de cuțit de bicarbonat de sodiu.

– Supa de carne tulbure se limpezește imediat dacă puneți să fiarbă în ea vreme de 10 minute, 2-3 coji de ou.

– Dacă ați uitat să adunați spuma supei de carne, luați vasul de pe foc și adăugați un albuș de ou nebătut. Acesta va coagula resturile de spumă, limpezind astfel supa.

– Dacă vreți să scoateți grăsimea unei supe din carne, udați o cârpă curată din bumbac, așezați-o pe strecurătoare și apoi turnați supa. Toată grăsimea va rămâne pe cârpă.

– Zarzavaturile nu se folosesc la supe și ciorbe în aceeași proporție. Țelina, păstârnacul și pătrunjelul, care sunt mai aromate, se pun în cantități mai mici. Morcovul și prazul se pun în cantități duble.

– Nu uitați: supele dulci se presară cu pătrunjel verde tocat, ciorbele acrite cu borș sau lămâie se presară cu leuștean, iar în supele acrite cu zeamă de varză se adaugă mărar.

– Supele și ciorbele devin mai gustoase după aproximativ o jumătate de oră de la ultimul clocot. Deci, lăsați-le să se "odihnească". Înainte de a fi servite la masă, este bine să fie păstrate la cald, pe aragaz, lângă flacără.

– Conservarea supei de carne în congelator este foarte practică. După ce zeama a fost degresată și filtrată, se măsoară cantitățile necesare pentru o masă, turnându-se în recipiente potrivite. În momentul utilizării, supa congelată se introduce într-o oală și se pune pe foc. Va fi la fel de gustoasă ca cea pregătită în ziua respectivă.

● **SUPA DE LEGUME** dobândește o aromă deosebită dacă atunci când o luați de pe foc puneți în ea 2-3 felioare de țelină tăiată subțire sau frunze de țelină și acoperiți oala cu capac.

– Supa de fasole boabe și linte dobândește un gust intens dacă înainte de a o servi la masă, după ultimul clocot, puneți în oală un căpăcel de oțet sau de vin roșu.

– Supa va avea o culoare plăcută, dacă va fi dreasă cu puțin morcov mărunțit și călit în grăsime.

– Dacă în oala în care ați pus supa la fiert, apa a scăzut foarte mult, se face completarea necesară folosind apă caldă. Apa rece tulbură supa.

– Pentru ca supele cremă să fie mai gustoase și să aibă o mai mare valoare nutritivă, înainte de a fi servite, se adaugă unt proaspăt, gălbenuș de ou, zeamă de lămâie, smântână, verdețuri.

● **SUPĂ DE PÂINE** – Fierbeți resturile ușoare de pâine în apă amestecată cu o lingură de Vegeta. Când se înmoaie, treceți-o printr-o sită și serviți-o ca supă, adăugând deasupra unt și ceapă prăjită.

● **ȘAMPANIE.** Dacă o sticlă de șampanie rămâne începută mai mult de 4 zile își pierde acidul, trezindu-se. Dacă vreți să redevină acidulată, puneți în sticla de șampanie o stafidă. Lichidul va deveni din nou pișcăcios și spumos, iar gustul nu i se va schimba.

– Sticla de șampanie deschisă își păstrează efervescența dacă se vâră în gâtul ei coada unei linguriițe de metal.

– Sticla de șampanie se deschide foarte ușor, dacă în loc să învârtiți dopul, învârtiți sticla, ținând dopul fix.

● **ȘNIȚELELE** devin extrem de gustoase și crocante, dacă în loc să folosiți pesmet, le tăvăliți prin fulgi de porumb. Sfărâmați-i înainte cu o sticlă, așezați într-o hârtie curată, pliată în două.

– Crusta șnițelelor și a cărnii de pasăre gătită pané devine extrem de delicată și de crocantă dacă în compoziția prin care se tăvălesc adăugați un vârf de cuțit de praf de copt.

– Pesmetul amestecat cu semințe de mac sau susan face șnițelele foarte gustoase.

– Când bateți carnea pentru șnițele sau fripturi, fundul de lemn să nu fie uscat, pentru că absoarbe tot sucul. Umeziți-l puțin, înainte de a-l întrebuința.

– Pentru ca învelișul de ou și făină al șnițelelor să nu se lipească de tigaie, puneți în oul pe care îl bateți câteva picături de untdelemn.

– Înainte de a prăji șnițelele, ungeți-le cu ulei și lăsați-le timp de 2-3 ore la frigider. Vor fi mai fragede.

● **TORTURILE** se taie ușor, fără să se sfărâme, dacă înainte de folosire cuțitul se înmoaie în apă fierbinte. Repetați operația la fiecare nouă bucată pe care o tăiați.

– Pentru ornatul tortului, întoarceți o cratiță cu gura în jos și așezați tortul pe ea. Îl puteți învârti ușor (pentru a-l unge cu frișcă pe toate părțile) și-n plus, înălțimea de lucru este optimă.

– Dacă se presară tortul cu puțin amidon, glazura întinsă deasupra nu se va lăsa.

● **ȚELINA** capătă adesea, după fierbere, o culoare urâtă, gri. Pentru a rămâne frumoasă și albă, înainte de fierbere, puneți-o într-un vas cu apă amestecată cu oțet.

● **ULEIUL** în care se prăjesc cartofii nu-și modifică culoarea și se va putea folosi de mai multe ori, dacă în vasul unde se păstrează se pune o coajă de ou.

– Uleiul rămas după prăjire mai poate fi utilizat o dată, dacă se va strecura și se vor adăuga câteva picături de suc de lămâie.

– Untdelemnul devine rânced în atingere cu aerul. Pentru a împiedica stricarea lui, se toarnă deasupra 25 cl de țuică bună, la fiecare sticlă de un litru, astfel încât să fie bine umplută, bine astupată și ținută în picioare. În felul acesta untdelemnul se păstrează multă vreme fără a-și strica gustul. Țuica plutește deasupra uleiului și împiedică orice atingere cu aerul din afară.

– Uleiul păstrat mai multă vreme nu va rancezi niciodată dacă în sticlă se bagă o bucățică de zahăr.

– Pentru ca uleiul să nu rancezească, puneți un praf de sare în sticla începută.

– Când vrem să prăjim ceva, punem în tigaie mai întâi o jumătate de vârf de cuțit de sare. Uleiul nu va mai sări în stropi pe plită.

● **UNTUL** pus la prăjit nu se arde ușor dacă i se adaugă o linguriță de untdelemn.

– Untul pentru prăjituri, care urmează să fie frecat spumă, trebuie mai întâi tăiat bucățele și pus într-un castron introdus câteva minute în apă caldă. Ușor înmuiat, untul se freacă mai repede.

– Untul rânced devine comestibil dacă îl punem într-o oală și turnăm peste el lapte dulce. Îl frecăm câtva timp cu o lingură de lemn, apoi stoarcem laptele și clătim în două ape untul. Devine ca proaspăt.

– Untul rânced își pierde mirosul și gustul dacă se frământă sub jet de apă, împreună cu frunze proaspete de pătrunjel sau cu un morcov crud.

– Untul nu se va păstra în vase de polietilenă: el se alterează repede și capătă un miros neplăcut.

– Multe cărți de bucate conțin expresia "unt clarificat". El se folosește atât la mâncăruri, cât și la prăjituri și este untul topit pe foc mic, apoi strecurat. Este cea mai rafinată și gustoasă grăsime de menaj.

– Untul care se întinde pe sandviciuri sau se amestecă cu brânzeturi are gust mult mai deosebit, dacă vreme de două-

trei zile înainte de a-l folosi îl scoateți din ambalaj și îl înveliți în frunze de sfeclă sau de gulii. Puneți-l apoi într-o cutie închisă ermetic și păstrați-l la frigider.

● **UNTURĂ.** Ca să împiedicați untura să se înnegrească, puneți înăuntru un cartof crud, curățat, care absoarbe și mirosul rânced.

– Pentru a păstra în condiții bune untura topită, nu trebuie să turnăm niciodată untură fierbinte peste cea existentă în borcan, deoarece râncezește.

– Untura se ține în butoi de lemn, când e în mare cantitate, și în cutii de tinichea cu capac, la un loc uscat și răcoros, când e mai puțină.

● **URDA** se obține din laptele care s-a brânzit la fiert. Se scurge zerul și partea rămasă se pune la strecurat în tifon.

● **USTUROI.** Cățeii de usturoi curățați nu se usucă dacă sunt păstrați în ulei. În plus, untdelemnul dobândește o aromă plăcută de usturoi și poate fi folosit mai apoi la prepararea fripturilor.

– Ca să fie digerat mai ușor, înainte de a fi consumat, usturoiul trebuie lăsat două ore în apă rece.

– Cățeii de usturoi trebuie ținuți 15 minute în apă rece înainte de a-i curăța. Cojile se curăță mult mai ușor.

– Dacă vă place aroma de usturoi, dar nu puteți să-l mâncați din cauză că aveți arsuri la stomac, procedați în felul următor: ungeți cu usturoi vasul în care urmează să puneți salata, apoi puneți în el legumele respective. Vor avea aromă, fără să vă doară stomacul.

– Spre deosebire de ceapă, germenele usturoiului trebuie înlăturat, pentru că este indigest.

– Pentru a obține o cremă de usturoi care să însoțească fripturile, puneți să se călească o duzină de căței în cămășile lor (în pielița albă). Când sunt moi, ies singuri din interior și au un gust foarte bun.

● **USTUROI ENERGIZANT** – Se toacă seara mărunt doi căței de usturoi, amestecați cu câteva fire de pătrunjel și se adaugă câteva picături de ulei de măsline sau floarea-soarelui. A doua zi dimineața se adaugă pe o tartină la micul dejun (de preferință cu pâine de secară). Pentru a neutraliza mirosul de usturoi, se mestecă 2 sau 3 boabe de cafea, o felie de măr sau un fir de pătrunjel.

● **VARZĂ.** Gătiți întotdeauna varza cu untură. Căliți-o puțin în unsoarea încinsă, puneți puțină apă, lăsați-o să se înmoaie pe foc mic. E mult mai gustoasă decât atunci când este gătită cu untdelemn.

– Puneți peste capacul oalei în care fierbe varza un tifon înmuiat în oțet. Nu va mai fi nici un miros în bucătărie.

– Mirosul de varză poate fi evitat dacă în oala în care o preparați, puneți o bucățică de zahăr sau o coajă de pâine neagră.

● **VARZA ACRĂ.** Varza nu se acrește prea tare, dacă în vasul unde e conservată se introduce o bucată de lemn de mesteacăn bine spălată.

– Nu spălați niciodată varza acră înainte de a o găti. Își pierde toate substanțele nutritive, adevărate medicamente.

– Varza foarte acră se îmblânzește la gust, dacă adăugați la fiert, în mâncare, câteva bucățele de cartofi cruzi.

– Varza acră dobândește o aromă deosebită, dacă la gătit se fierbe cu suc de mere sau citronadă.

– Nu fierbeți varza acră în vase de aluminiu sau de fontă nesmălțuită. Preparatul se înnegrește, își schimbă culoarea.

● **VARZA DE BRUXELLES** își menține culoarea verde, dacă e sărată abia după ce a fiert.

● **VARZA ROȘIE.** Dacă gătiți varză roșie călită, puneți în cratiță și două mere acre. Ele mențin culoarea roșie vie și dau mâncării un gust aparte.

● **VERDEȚURI.** Pătrunjelul, mărarul, tarhonul și leușteanul uscate își păstrează mai bine aroma și culoarea dacă sunt ținute în borcane de culoare închisă. Nou: verdețurile se usucă foarte bine și repede în cuptor.

– Nu tăiați niciodată verdețurile pe un fund de lemn. Sucul aromat este imediat absorbit de scândura uscată. E preferabil să tăiați mărarul și pătrunjelul pe o farfurie întinsă de porțelan.

– Verdețurile folosite la ciorbe se pun când vasul a fost luat de pe foc; se acoperă câteva minute, pentru ca aroma să fie "absorbită" de lichid.

– Pentru a le conserva mai multă vreme, după ce le-ați tăiat, înveliți verdețurile într-un tifon umed și băgați-le în frigider.

– Verdețurile proaspete nu trebuie ținute în pungi de plastic, nici măcar la frigider. Mucegăiesc repede și își pierd toate virtuțile de sănătate.

– Verdețurile fragile, precum coriandrul proaspăt sau busuiocul, pot fi păstrate într-un borcan cu capac.

– Verdețurile uscate își recapătă mirosul dacă înainte de a le pune în mâncare le așezați o clipă deasupra unui vas cu apă în clocot.

– Verdețurile uscate își lasă cel mai bine aroma, dacă înainte de a fi puse în mâncare sunt pisate într-un mojar.

– Mărarul verde, pătrunjelul, tarhonul și leușteanul, pot fi păstrate câteva zile cu aceeași prospețime și savoare, dacă după ce le-ați spălat și zvântat bine, le închideți într-un borcan de sticlă și le lăsați în frigider.

– După un an, verdețurile uscate (pătrunjel, mărar etc.) își pierd aroma, indiferent dacă le țineți în pungi de hârtie sau în congelator. În plus, ele devin ușor toxice. Înnoiți-vă proviziile din an în an.

– Cuburile de gheață cu verdețuri pot fi utilizate pentru a parfuma o supă sau o mâncare. Tocați mărunt pătrunjelul, mărarul etc., puneți-le pe fundul formelor pentru cuburi de gheață și turnați deasupra apa.

● **VINUL** încununează orice masă festivă. Se servește vinul ușor înaintea celui tare, vinul nou înaintea celui vechi, vinul sec înaintea celui dulce și vinul alb înaintea celui roșu.

– Vinul vechi se prezintă în sticla originală, prăfuită.

– Cum se cunoaște vinul adevărat: turnăm încetinel vinul printr-un petec de pânză, într-un pahar până la jumătate cu apă. Vinul curat nu se amestecă cu apă, pe când cel falsificat se amestecă.

– Ca să nu aibă gust de dop, înainte de a turna vinul, se pune în sticlă o lingură de untdelemn bun. Se scutură bine sticla, se lasă o oră și apoi se scoate untdelemnul care plutește deasupra. Gustul cel rău este înlăturat și vinul se poate bea.

– Resturile rămase în sticlele cu vin nu trebuie arun-

cate, ci puse la înghețat, în cutiuțele pentru cuburi de gheață. Adăugate în sosuri, le dau acestora un gust rafinat.

● **VINETE.** După ce ați tocat vinetele și nu ați pus încă uleiul, adăugați un gălbenuș de ou crud. Vor căpăta un gust mai bun.

● **ZACUSCĂ.** Pentru o zacuscă bună și sănătoasă, ceapa nu se prăjește, ci se fierbe în uleiul îndoit cu apă, până devine ca o pastă. Apoi se pun și celelalte ingrediente.

● **ZAHĂRUL** nu se umezește dacă puneți pe fundul vasului în care îl țineți câteva bucățele de sugativă.

– O linguriță de zahăr pusă în orice mâncare îi dă acesteia un gust delicat.

● **ZAHĂRUL CARAMEL** pentru glazură nu se întărește repede, dacă în clipa când a căpătat culoarea și consistența dorite, adăugăm puțin oțet sau suc de lămâie.

– Proporția ideală pentru un caramel perfect reușit: 5 bucăți de zahăr, puse la fiert cu o lingură de apă.

– Zahărul caramel se colorează plăcut, dacă se fierbe pe foc mic.

● **ZAHĂRUL VANILAT** își accentuează aroma dacă puneți în aluatul de prăjituri o linguriță de sare fină.

● **ZARZAVATUL** veșted își revine dacă e ținut în apă rece, cu o lingură de oțet.

Sfaturi pentru congelarea alimentelor

• Nu e chiar așa de simplu cum pare! Ca să-și păstreze valorile nutritive și prospețimea, alimentele trebuie congelate după reguli… de fier. Altfel, riscul e mare: să mâncăm "mortăciuni", fie ele legume, fructe sau carne •

Cum se îngheață fructele și legumele

● *Fasolea verde, varza, morcovii, conopida, guliile, spanacul, merele și perele* trebuie fierte înainte de congelare. Se pune apă ușor sărată la fiert, se scufundă alimentele în ea trei minute, apoi se clătesc cu apă cât mai rece (de la gheață). În felul acesta, spațiile de aer din legume și fructe se îngustează, oxidarea din timpul congelării încetinește, iar acțiunea bacteriilor scade.

● *Salata verde, castraveții și strugurii* nu pot fi, din păcate, înghețați. Conțin prea multă apă și se transformă în terci. La fel se întâmplă și cu căpșunile, care își pierd forma și se înmoaie prin înghețare, fiind bune doar de pus în brânza de vaci, creme și spume dulci.

Cum se îngheață carnea și peștele

Sunt făcute să reziste prin înghețare. Vitaminele și mineralele nu se pierd la congelare îndelungată. Doar gustul și consistența au de suferit, datorită proceselor petrecute în proteine și grăsimi. Pentru că oxigenul participă la deprecierea alimentelor, e bine ca ele să fie împachetate cât mai strâns și uniform. Dacă regula nu este respectată, apar acele urâte porțiuni de carne înghețată, decolorată și uscată, care nu mai primește apă, nici la înmuiere și nici la gătit. În general, carnea slabă rezistă mai mult și mai bine la înghețat decât carnea grasă. La fel și carnea animalelor tinere, față de cele bătrâne.

● *Mâncăruri gătite*. Se pot congela? Bineînțeles! Cu condiția să fie bine răcite înainte de a le băga în congelator. Vasele trebuie să fie umplute până la maximum doi centimetri sub margine, pentru că lichidele cresc în volum când îngheață.

● *Sosurile pregătite cu ouă, unt sau smântână* nu pot fi congelate. Când sunt dezghețate se taie.

● *Torturile cu fructe și prăjiturile umplute* nu se pot îngheța. Se înmoaie prea tare și-și pierd și gustul.

Dezghețatul alimentelor

● *Legumele congelate* se dezgheață cel mai bine în apă clocotită. Timpul lor de fierbere este cu o treime mai scurt decât al legumelor proaspete.

● *Carnea și peștele congelat în bucăți întregi* trebuie dezghețate încet și complet, înainte de a fi gătite. Cel mai bine e să fie lăsate peste noapte în frigider. Bucățile mici pot fi gătite direct, fără dezghețare.

● *Alimentele gătite* trebuie și ele dezghețate în frigider, altfel își pierd aroma.

● *Fructele congelate,* extrem de sensibile, trebuie dezghețate în cuptorul cu microunde, la temperatura camerei sau în frigider.

Locuință

● ABAJURURILE *din rafie sau din paie* se curăță cu un tampon de molton îmbibat în lapte dulce ori în saramură fierbinte, după care se șterg cu o cârpă curată.

– *Abajururile din plastic* se curăță cu apă în care s-a dizolvat săpun. Apoi se șterg și se lustruiesc cu o cârpă moale.

– *Abajururile din pluș* se perie ușor cu o perie moale sau cu o pensulă.

– *Abajururile din bășică de porc* se șterg cu un burete foarte puțin înmuiat în apă, în care s-a dizolvat săpun. Se clătesc în același fel. Întrețineți-le suplețea, altfel, într-o zi, cusăturile vor crăpa. De două-trei ori pe an, după ce le curățați, ungeți-le cu o pensulă înmuiată în glicerină.

– Spălate cu apă caldă și săpun (neutru), abajururile arată ca noi. Frecați-le ușor cu o cârpă sau cu o perie moale și lăsați-le, apoi, să se usuce.

● ABURI. Pentru a nu face aburi în baie, lăsați mai întâi să curgă în cadă apă rece și după aceea apa fierbinte.

● ACELE de gămălie și de cusut vor fi permanent ascuțite dacă le înfigeți într-o pernuță umplută cu vată de sticlă. Cele ruginite se vor curăța.

● ACUARELELE (tablouri) se curăță bine, frecându-le ușor cu miez de pâine.

● AERISIREA LOCUINȚEI. Aerisiți de patru ori pe zi. Dimineața: schimbare totală de aer stătut contra aer proaspăt, adică deschiderea largă a unei ferestre în fiecare dintre odăi. La prânz și seara: aerisiți camerele în care stați peste zi. Seara: aerisire în toată casa și, neapărat, în camera de dormit.

– După ce terminați de gătit sau de făcut baie, aerisiți rapid încăperile respective, pentru ca aburii să nu pătrundă în toată casa. La băile fără ferestre, aerisiți prin camera cea mai apropiată. Și când plouă afară sau e moină, aerisiți. Aerul de afară e mai uscat decât cel din camerele încălzite.

– Iarna, casele trebuie aerisite la fel ca vara, pentru a feri pereții de umezeală și mucegai și pentru a elimina aerul greu, folosit. Iată câteva sfaturi:

✔ Deschideți zilnic ferestrele larg, vreme de 5-10 minute. (Cu cât e mai frig, cu atât reduceți din timp.)

✔ Nu folosiți pentru aerisit ferestrele rabatabile (oberlichtul), nu pătrunde aer destul și se pierde din căldura odăii degeaba.

✔ Caloriferele usucă în exces aerul din încăperi. Lipsa umezelii produce oboseală și iritare nervoasă. Cel mai simplu remediu constă în așezarea pe aparatele de încălzit a unor vase cu apă, nesmălțuite, făcute din lut. Porii din pereții lor lasă apa să se evapore mai ușor. Evitați vasele din sticlă sau plastic.

● ALAMA se curăță astfel: 100 ml lapte bătut se amestecă cu o lingură de sare.

– O mână de măcriș se amestecă cu nisip fin sau praf de cretă.

– Tărâțe de grâu se fierb cu oțet.

– Zeamă de varză acră amestecată cu praf de cretă. Se freacă obiectele bine cu oricare din compozițiile de mai sus, se clătesc cu apă curată și se șterg cu o cârpă uscată.

– Lanțurile de alamă se perie cu praf de cretă, oțet și sare, se clătesc cu apă cu sodă, ca să nu se formeze cocleală, și se lustruiesc cu cârpe uscate. Se usucă perfect la căldura sobei.

– Amestecați suc de lămâie cu bicarbonat de sodiu,

până dobândesc consistența pastei de dinți. Frecați obiectul cu ea și lăsați-o să acționeze 5 minute. Clătiți bine cu apă călduță.

– Pentru ca alama să dobândească și luciu, după ce a fost curățată, frecați-o cu puțin ulei de măsline aplicat pe o cârpă.

● **ALPACAUA** (tacâmuri, tăvi) se curăță excelent printr-o baie în lapte acru. Se lasă obiectele să stea circa o jumătate de oră, apoi se clătesc cu apă călduță.

– Frunzele proaspete de urzică sau partea verde a prazului fac să strălucească alpacaua.

● **ALUMINIUL** capătă luciu dacă se spală într-o soluție de borax, circa 25 g la 1 litru de apă, la care se adaugă câteva picături de amoniac.

– Obiectele pătate din aluminiu se curăță cel mai bine dacă sunt frecate cu suc de lămâie și fierte, din când în când, în apă cu oțet.

● **ANDRELELE** alunecă mai ușor dacă din când în când se trece cu ele prin păr.

● **ANIMALE DE CASĂ.** Pisicile și câinii detestă mirosul de amoniac. Dacă sunt needucați și urinează unde le place, puneți câteva picături pe o cârpă și așezați-o pe locul interzis.

– Petele vechi de urină de animale se scot tot cu amoniac: un volum la 6 volume de apă.

– Puricii de la pisica sau de la câinele dvs. o vor lua la sănătoasa dacă în culcușul lor veți pune câteva frunze de mentă proaspătă.

– Drojdia de bere amestecată în hrana câinilor și pisicilor îndepărtează puricii.

– Blana pisicuțelor devine lucioasă dacă le dați 2-3 ouă crude pe săptămână.

– Blana câinelui dvs. va deveni foarte strălucitoare dacă în porția de mâncare cotidiană veți adăuga un vârf de cuțit de pătrunjel tocat, iar o dată pe săptămână un ou crud.

– Animalelor de casă le piere pofta de-a roade şi de a zgâria tapiţeriile de pe mobile, dacă le ungeţi cu praf de piper.

– Puii de câine schiaună groaznic în prima noapte după ce sunt luați de lângă mamele lor. Le lipsește căldura și bătăile inimii mamei. Problema se rezolvă ușor, dacă în culcușul cățelului se pune un ceas care ticăie mai puternic.

● **APA.** Schimbarea dură a climei face ca apa să fie tot mai rară și scumpă, la nivelul întregii planete. Nici noi nu facem excepție. Pe zi ce trece, va fi tot mai important să știm cum să o economisim, mai ales că volumul consumului casnic reprezintă 65% din consumul total. Iată câteva sfaturi de folos:

– Instalați-vă un "ceas" de apă. Asta vă va incita să reduceți consumul cu 10-20%.

– Asigurați-vă că nu aveți scurgeri în casă. O picătură pe secundă reprezintă 4 litri pe zi.

– Când vă spălați pe dinți, opriți apa. Într-un minut curg la robinet 10-14 litri de apă.

– Preferați să faceți duș decât baie. E mai puțin gurmand de apă.

– Adunați apa de ploaie în căldări, pentru a o folosi la stropitul grădinii.

● **ARAGAZ.** V-a curs grăsime fierbinte pe aragaz sau pe podeaua bucătăriei? Puneți deasupra apă rece. Grăsimea se întărește și se scoate mai ușor cu ajutorul unui cuțit decât atunci când vrem să o scoatem cu apă caldă.

– Pentru a evita folosirea produselor de curățat toxice (cele vândute în comerț), pulverizați interiorul cuptorului cu apă caldă, apoi presărați pe fund un strat fin de bicarbonat de sodiu. Vaporizați din nou cu apă, apoi lăsați să acționeze peste noapte. A doua zi, frecați pereții cuptorului cu un burete de sârmă, apoi clătiți cu apă.

– Cuptorul îmbibat de mirosurile rămase de la diferite mâncăruri se curăță în felul următor: presărați pe fundul lui coji de portocale și de lămâi. Puneți pe una din grile o farfurie cu apă fierbinte și porniți gazul. Sub acțiunea vaporilor, cojile citricelor își

vor elibera uleiurile eterice. Dacă mirosurile sunt persistente (cele de alimente carbonizate) puneți în cuptor un vas cu ceai din plante aromate (busuioc, cimbru, rozmarin) și lăsați-l să mijotească. Lăsați deschisă apoi, multă vreme, ușa cuptorului.

● **ARAMA** strălucește ca aurul dacă o curățați cu un sos din sare și oțet, o clătiți, apoi o ștergeți cu o cârpă moale și uscată. Arama puternic oxidată va avea nevoie de mai multe tratamente similare.

– Obiectele de aramă își recapătă strălucirea, dacă sunt curățate cu bere caldă.

– Obiectele de aramă se curăță perfect cu ceapă tocată mărunt, amestecată cu praf de cărămidă pisată sau puțin pământ.

– Obiectele de aramă înnegrite devin curate și strălucitoare dacă le frecați cu terci de măcriș.

– Arama murdară se curăță dintr-o singură badijonare, cu o pensulă înmuiată în suc de lămâie.

– Arama curățată devine și mai strălucitoare dacă este expusă câteva ore la soare.

● **ARGINTUL** își regăsește luciul originar dacă e curățat cu bicarbonat. Umeziți un burete curat și presărați pe el puțin praf de bicarbonat. Frecați argintăria până când vedeți că lucește. Clătiți-o în mai multe ape, apoi uscați-o. Dacă nu dobândiți rezultatul dorit, faceți o pastă din bicarbonat amestecat cu puțină apă, apoi aplicați-o pe obiecte. Lăsați-le să se usuce, apoi clătiți-le cu apă caldă.

– Argintăria se curăță bine și repede prin scufundarea obiectelor respective în oțet cald. După 15 minute, se clătesc cu apă caldă și se șterg.

– Argintăria se curăță punând obiectele într-un vas de aramă și turnând peste ele apa fierbinte în care au fiert cartofi. După câteva minute se scot, se clătesc cu apă curată, și se șterg.

– Umpleți un lighean de bucătărie cu apă foarte fierbinte și puneți în el o folie de aluminiu pentru menaj. Adăugați o lingură de sare grunjoasă și amestecați până se dizolvă. Scufundați obiectele de argint în apă și lăsați-le 5 minute. Clătiți-le apoi abundent, cu apă curată, apoi ștergeți-le cu un prosop absorbant.

– Apa de la fiertul cartofilor fără coajă curăță perfect argintăria.

– Obiectele din argint (podoabe, tacâmuri) se curăță bine cu bere. Cel mai simplu este să le puneți o noapte într-o baie de bere, iar a doua zi să le clătiți și să le lustruiți.

– Dacă lingurile de argint s-au înnegrit de la gălbenuș de ou, se freacă cu sare udă.

– Obiectele lucrate din argint se curăță cu praf de cretă umezită cu oțet.

– Obiectele de argint își recapătă strălucirea dacă sunt frecate cu un cartof fiert.

● **ASPIRATOR.** Mici obiecte pierdute – podoabe, lentile de contact, șurubele etc. – pot fi lesne găsite dacă pe capul aspiratorului trageți un ciorap de mătase. La aspirarea girjulie a mobilelor și covoarelor, micile obiecte pierdute rămân lipite pe suprafața ciorapului.

– Pentru a neutraliza mirosul de închis al aspiratorului, puneți câteva picături din uleiul aromat care vă place în sacul de filtru, chiar înainte de a pune în funcțiune aspiratorul.

● **AȚA** rău încurcată se descurcă ușor, dacă suflăm tot timpul peste ea, cât o descurcăm. Operația reușește sută la sută.

– Când ața cu care coaseți se înnoadă des sau se rupe, treceți-o de două ori printr-o bucățică de ceară.

● **BALAMALELE** care scârțâie se "vindecă" repede dacă le ungeți cu vârful unui creion de grafit. Uleiul le năclăiește.

● **BECURI.** Optimizați lumina din casă, curățind be-

curile cu apă cu oțet (o lingură de oțet la un litru de apă). Ștergeți becurile reci cu o cârpă înmuiată în soluție, apoi uscați-le cu un ștergar care nu lasă scame.

● **BIDOANELE DIN PLASTIC** prind cu timpul miros. Ele se curăță lacrimă dacă le umpleți cu apă fierbinte și puneți în ele un praf de copt. Agitați bine vasul, lăsați-l să stea peste noapte, a doua zi goliți-l și clătiți-l cu apă curată.

● **BIJUTERIILE** de argint care și-au pierdut strălucirea trebuie spălate cu o perie moale, cu apă cu clăbuc de săpun în care se adaugă și câteva picături de amoniac sau zeamă de lămâie. Se limpezesc cu apă caldă, se pun la zvântat pe un prosop absorbant, apoi se lustruiesc cu o stofă moale sau piele de căprioară. Dacă bijuteria lasă urme pe gât sau pe deget, trebuie unsă pe dinăuntru cu lac de unghii incolor. În zilele când nu purtați bijuteriile de argint, ele trebuie ținute într-o pungă de fetru închisă la culoare.

– Pentru a reda bijuteriilor de aur și argint luciul inițial, frecați-le cu o bucățică de vată pe care ați pus pastă de dinți. Tenta mată dispare și metalul strălucește din nou.

– Dacă puneți o bucățică de cretă în caseta cu bijuterii, ele nu se mai oxidează.

– *Bijuteriile de argint* sau aur pot fi curățate cu următorul produs: două linguri de bicarbonat de sodiu se amestecă cu un sfert de linguriță de detergent lichid pentru vase, până se obține o pastă. Se aplică pe o periuță de dinți moale. Se freacă bijuteria ușor, se clătește cu apă călduță, apoi se șterge cu un prosop plușat.

– *Bijuteriile de aur* trebuie curățate într-o baie de apă caldă în care s-a dizolvat detergent și câteva picături de amoniac. Cele care au pietre prețioase, chiar diamante, se curăță la fel, frecându-le ușor cu o periuță mică, pentru aplicat rimelul pe gene.

– Aurul devine iarăși strălucitor dacă se freacă cu suc de ceapă proaspătă, iar peste câteva ore se lustruiește cu o cârpă moale.

– *Lanțurile de aur* se curăță cel mai bine cu scrum de țigară sau praf de copt.

– *Bijuteriile aurite* – aveți grijă ca înainte de a le purta pentru prima oară să le dați pe toată suprafața lor cu un lac de unghii incolor. Pe aceste bijuterii nu trebuie să ajungă alcoolul sau vreun dizolvant, pentru că strică stratul de aur. Orice atingere cu dizolvanții face ca aurirea să dispară imediat.

– *Briliantele* se curăță cu clăbuc de săpun moale (de copii), apoi se clătesc bine cu apă.

– *Cameele* se curăță pe ambele fețe, cu un tampon mic de vată îmbibat cu alcool.

– *Chihlimbar.* Dacă ștergem chihlimbarul cu o coajă stoarsă de lămâie, el se curăță și dobândește un luciu nou.

– *Colierele de coral* se curăță în apă sărată călduță. Se usucă și se lustruiesc prin frecare cu o cârpă de lână.

– *Diamantele* se deosebesc de falsuri prin scufundarea în apă. Pietrele veritabile își mențin strălucirea, în vreme ce falsurile devin mate.

– *Opalul* nu trebuie ținut niciodată la căldură prea mare, deoarece își pierde toată strălucirea.

– *Os și fildeș*. Aveți obiecte de toaletă sau bibelouri de os și nu știți cum să le curățați? Băgați-le într-o baie de lapte rece, lăsați-le să stea 2-3 ore, apoi frecați-le cu o cârpă moale.

– Obiectele de os sau fildeș rămân albe dacă vor fi unse cu lapte rece (cu o pensulă).

– *Perlele* se freacă ușor cu tărâțe de grâu calde sau se pun în lapte fierbinte. Se clătesc în apă curată și se usucă cu cârpă moale. Perlele veritabile pot fi curățate și în felul următor: se pun în săculețe de pânză umplute cu sare de bucătărie și se

afundă în apă călduță, clătind săculețul în apă până se dizolvă complet sarea. Se usucă apoi cu cârpe moi.

– *Perlele false* se curăță în apă săpunată rece, amestecată cu lapte.

– *Pietrele prețioase* care se desprind din lăcașul lor se lipesc ușor cu ojă de unghii incoloră.

– *Sideful* se curăță astfel – 1 parte tărâțe de grâu și 2 părți pâine prăjită pisată se fierb cu apă. Obiectele de sidef pot rămâne fără grijă timp mai îndelungat în acest lichid fierbinte. Tărâțele de grâu, după ce au fost folosite ca mijloc de curățire, mai pot fi întrebuințate la hrana animalelor. Altă metodă este tratarea sidefului cu humă albă și apă. Nu trebuie întrebuințat niciodată săpun în acest scop, deoarece strică luciul.

– *Turcoazele* care au devenit mate își înviorează culoarea dacă se țin timp mai îndelungat în ulei de migdale dulci.

● **BRAZII** de Crăciun nu-și pierd atât de repede acele dacă înainte de împodobire, tulpina lor se pune într-un vas în care se află un amestec în părți egale de apă și glicerină. Pentru că apa este repede absorbită, ea trebuie completată.

– Dacă nu-l puteți cumpăra cu o zi înainte, ca să fie proaspăt, țineți-l pe balcon sau în pivniță și stropiți-l cu apă pe crengute și trunchi, în fiecare zi.

– Dacă e un brad cu rădăcină și vreți să-l replantați în grădină: puneți-l într-un vas mare, umplut cu nisip umezit cu apă, astfel rădăcinile nu se vor usca. Vasul poate fi disimulat cu hârtie aurită sau creponată.

● **BRONZUL** – Statuetele de bronz se curăță cu un terci de cartofi cruzi, rași. Apoi se freacă cu spirt.

– Obiectele de bronz se freacă cu o piele de căprioară stropită cu câteva picături de spirt. Unii folosesc și apă cu amoniac, soluție foarte slabă, sau apă în care s-a fiert fasole albă, care se aplică cu o perie sau un burete moale. După ce s-a uscat cu grijă, obiectul va fi frecat cu o piele moale. Pentru a feri bronzul de oxidare, trebuie acoperit cu un strat subțire de lac.

● **BUCHETELE USCATE** de flori își recapătă culoarea dacă le atârnăm cu capul în jos, vreme de patru zile, deasupra unui vas de plastic, umplut cu apă amestecată cu oțet. Florile nu au voie să atingă apa.

– Florile legate în buchet și atârnate cu capul în jos se usucă frumos, păstrându-și aproape intactă culoarea inițială.

– Trandafirii se usucă mai repede dacă îi vârâți în cuptor, la cea mai mică temperatură.

– Pentru a usca frumos florile, folosiți această metodă de pe vremea străbunicii: procurați-vă nisip foarte fin (ca cel de pe plaja mării) și presărați o parte din el pe fundul unei cutii de carton, suficient de încăpătoare ca să intre în ea florile și tulpinile lor. Așezați plantele înăuntru și acoperiți-le cu un strat subțire de nisip. Închideți cutia și puneți-o la adăpost de umiditate, lăsând-o să stea câteva zile. Când florile sunt bine uscate, petalele lor sunt "crocante". E semn că pot fi scoase și așezate în vaze.

– *Uscarea ramurilor cu frunze:* se iau 2 părți de apă și 1 parte de glicerină. Se pune apă la fiert, se toarnă glicerina în ea și se lasă lichidul să se răcească. Se vâră în el frunzele. Se scot și se pun la uscat. Sunt gata când par ce-

ruite. Cele mai frumoase frunze preparate prin aceasta metodă sunt cele de stejar și arțar, care dobândesc nuanțe somptuoase de roșu și auriu. Ținute peste iarnă în glastre, reprezintă un decor natural superb.

– Buchetele din frunze de toamnă sunt foarte frumoase și rezistente, dacă fiecare frunză în parte se calcă cu fierul fierbinte, între două bucăți de mușama.

● **BUREȚII** urâți și-nnegriți nu trebuie aruncați. Băgați o noapte într-o baie de apă cu sare (1:1), apoi clătiți bine cu apă curată, devin ca noi.

– Bureții de baie naturali care au devenit lipicioși și murdari se spală bine cu apă caldă cu sare și apoi se bagă o noapte în zeamă de lămâie sau în lapte. Se clătesc cu multă apă rece și se usucă la aer.

● **BUTOAIELE DE LEMN** cu miros de putregai se umplu cu apă cu oțet și se lasă să stea mai multă vreme. Apoi se spală bine cu o fiertură de coajă de stejar, se clătesc cu apă limpede și se pun să se usuce afară.

– Pentru a curăți un butoi cu miros greu, îl umplem cu apă în care punem făină sau tărâțe. Când începe a fermenta, golim butoiul și-l clătim cu apă rece. Orice miros greu a dispărut.

● **CADA** îngălbenită se curăță ușor cu o soluție de terebentină amestecată cu sare de bucătărie.

– Căzile de baie și chiuvetele emailate strălucesc din nou dacă le frecați cu o pastă preparată din praf de copt + 1 lingură de săpun ras + nisip fin.

– Curățați cada, lavaboul, WC-ul și robinetele cu o pastă pe bază de bicarbonat de sodiu și apă, o linguriță de suc de lămâie și una de sare fină. Clătiți apoi bine. Petele rezistente se freacă cu o jumătate de lămâie.

– Pentru a scoate murdăria de pe emailul căzii, turnați câteva picături de șampon în apa de baie, atunci când se scurge, frecați cu buretele, apoi clătiți.

– Petele persistente se scot cu esență de terebentină. Apoi se clătesc cu apă caldă și puțin șampon.

– Căzile de zinc se freacă cu praf de curățat sau cu praf de cretă umezit cu apă sărată. La sfârșit se clătesc cu apă cu sodă și cu apă curată, după care se freacă bine cu o cârpă moale.

– Căzile și chiuvetele pătate se curăță frecându-le cu suc de lămâie în care punem un vârf de cuțit de sare.

● **CALCARUL** depus pe vasele smălțuite se înlătură cu oțet cald.

– Calcarul depus pe vazele transparente de sticlă se scoate cu ajutorul borșului proaspăt. Punând borșul în vaze, în câteva zile crusta se dizolvă.

– Calcarul depus pe oale iese dacă în vasul respectiv se fierb vreme îndelungată coji de cartofi.

– Depunerile de calcar de pe vasele în care se fierbe apa nu se mai formează dacă în vasul cu pricina se pune o bucățică de marmură. Depunerile formate deja dispar când în oală se fierbe oțet.

– Carafa de apă se curăță de calcar, dacă e ținută 24 de ore, plină cu apă și oțet.

● **CAPACELE ÎNCĂPĂȚÂNATE** ale borcanelor sau ale sticlelor de plastic (Cola, Pepsi) se desfac ușor dacă se vâră un minut în apă fierbinte.

● **CARII DE LEMN.** Cariile din lemnărie și mobile se îndepărtează dacă în apropierea locului atacat se pune ghindă proaspătă. Atras de miros, cariul își părăsește locuința veche pentru cea nouă. Ghindele folosite se ard și în locul lor se pun altele proaspete.

– Nicotina conţinută în scrumul de ţigară alungă carii de lemn şi ploşniţele. Presăraţi scrumul în locurile ameninţate: cărţile şi mobilele găurite, marginea paturilor.

– Dacă vreţi să îndepărtaţi carii din lemn, frecaţi locurile atacate cu o ceapă tăiată în două. Repetaţi de mai multe ori operaţia.

– Contra cariilor din mobile, se acoperă găurile cu ulei cald.

– Injecţiile cu benzină făcute în găuri au mare efect.

– Injecţiile cu infuzie de pelin sunt la fel de eficiente.

● **CAUCIUC.** Garniturile de cauciuc întărite redevin elastice dacă se bagă într-un amestec de apă cu amoniac.

● **CĂRŢILE** aflate într-o bibliotecă deschisă şi care sunt prăfuite pe partea de sus, se curăţă cu o cârpă umezită cu spirt.

– Cărţile legate în piele se curăţă prin ştergerea cu un tampon înmuiat în benzină, în care se adaugă câteva picături de terebentină. Ceruiţi-le apoi cu ceară incoloră şi lustruiţi-le cu o cârpă moale.

– Pentru buna întreţinere a cărţilor, lemnul din care se fac etajerele bibliotecii e bine să se aleagă dintre esenţele răşinoase, întrucât prin mirosul lor îndepărtează toate insectele şi mucegaiul.

– Dacă se freacă dosul de la coperta unei cărţi cu esenţă de terebentină sau se varsă câteva picături pe raftul unui dulap cu cărţi, se îndepărtează cu siguranţă mucegaiul şi insectele.

– Pentru a scoate petele de grăsime de pe cărţi, se îmbibă un tampon de vată cu eter şi se şterge foaia de carte de mai multe ori. Apoi se lasă un tampon de vată pe deasupra petei, până când ea dispare complet.

● **CĂRŢILE DE JOC** se curăţă astfel: se jilăveşte cu petrol o cârpă şi se freacă cărţile cu ea. După ce am şters bine faţa, se usucă cu o cârpă curată şi se lustruieşte cu talc. Se mai pot curăţa cu o cârpă îmbibată în puţin camfor.

– Cărţile de joc se curăţă cu praf de talc. Puneţi-le într-un prosop, presăraţi-le cu talc pe ambele feţe, acoperiţi-le cu alt prosop, apoi frecaţi-le pe fiecare în parte cu palma. Vor fi ca noi.

● **CÂRPELE DE PRAF** adună mult mai bine murdăria dacă se spală în apă cu câteva picături de glicerină.

– Cârpele din piele pentru şters geamurile rămân vreme îndelungată moi şi absorbante, dacă după folosire sunt înmuiate în apă sărată.

● **CEARA** de parchet şi de mobilă poate fi înmuiată, nu doar cu benzină, ci şi cu lapte.

– Câteva picături de ulei de lavandă adăugate în ceara de parchet îi conferă acesteia un parfum minunat şi pun pe fugă insectele.

● **CEASORNIC** – Un pahar aşezat cu gura în jos peste ceasornicul de pe măsuţa de noapte, pune surdină tictacului care este, adesea, iritant.

● **CENUŞĂ.** O pulverizare uşoară cu oţet împiedică răspândirea cenuşei în casă, când e scoasă din sobă sau şemineu. Îmbibaţi şi ziarul pe care scoateţi cenuşa cu soluţie de oţet (o lingură la două ceşti de apă) şi operaţia de curăţire va decurge uşor şi igienic.

● **CERNEALA** şi tuşul uscat se curăţă uşor de pe peniţă, dacă o înfigem cu vârful într-un cartof crud.

– Câteva picături de levănţică puse în cerneală o împiedică a se strica.

● **CHIUVETE.** Frecaţi suprafaţa chiuvetei cu o soluţie compusă din 25 g sare de masă şi 300 ml apă.

– Petele de cafea de pe chiuvete ies dacă sunt frecate cu o lămâie tăiată în două.

– Chiuvetele nu se mai înfundă, dacă din când în când, în gura de scurgere se pune o bucată de sodă, peste care se toarnă încet apă clocotită.

– Jumătate de litru de oţet clototit desfundă orice chiuvetă.

– Pentru a păstra scurgerile chiuvetelor curate, puneţi un pumn de bicarbonat sau de cristale de sodă în 115 ml de

oțet alb, vărsați în orificiu și lăsați să acționeze, fără a folosi robinetul vreme de o oră.

● **CIMENTUL** sau mozaicul va avea luciu dacă-l veți curăța bine cu apă cu săpun, apoi îl veți șterge cu o cârpâ înmuiată în apă în care s-au amestecat câteva linguri de gaz lampant.

● **CLANȚELE** nichelate sau alte obiecte din nichel se curăță cu apă fierbinte în care s-a topit săpun.

– Clanțele metalice oxidate se curăță frecându-le cu o jumătate de cartof crud, apoi se șterg cu o cârpă curată și se lustruiesc.

– Clanțele și garniturile de bronz de la uși se curăță minunat cu amoniac lichid. Se înmoaie o cârpă de lână și se freacă garniturile de metal. Prin aceasta se curăță și adânciturile în care se formează cocleala.

● **CLAPELE DE PIAN** îngălbenite se freacă ușor cu benzină amestecată cu spirt. Dacă clapele s-au îngălbenit tare, atunci se pot șterge cu un tampon de vată înmuiat în benzină și apoi se ung cu o soluție de apă oxigenată, care trebuie lăsată să lucreze un răstimp înainte de a fi spălată cu apă curată.

– Clapele pianului se curăță cu un tampon de bumbac îmbibat în lapte.

● **CLEI.** Un clei ieftin și rezistent veți obține amestecând puțină făină albă cu oțet, până ce devine o pastă.

● **CONUL DE PIN** așezat pe marginea ferestrei este un barometru natural. Când își deschide solzii, e semn că va ploua, când și-i închide, va fi timp frumos.

● **CORALII** se curăță prin introducerea lor într-o baie de soluție slabă de sodă, la temperatura mâinii, apoi se clătesc bine cu apă limpede.

● **COSITOR.** Obiectele de cositor își recapătă luciul dacă sunt șterse cu o cârpă înmuiată în bere caldă.

– Cositorul se spală mai întâi în leșie preparată cu cenușă de lemn, apoi se freacă cu făină amestecată cu sare fină.

– Obiectele de cositor se curăță foarte bine cu hârtie de ziar. Faceți un șomoiog și frecați cu putere. Cerneala tipografică e preparată cu produse petroliere care fac metalul să strălucească.

– Obiectele din cositor se curăță ușor cu o infuzie de coada-calului. Planta se opărește, se lasă două minute în vasul acoperit, apoi se strecoară. Se înmoaie o cârpă moale în lichid și se freacă bine obiectele. Vor arăta ca noi.

● **COȘUL SOBELOR** cu lemne nu se va înfunda repede, dacă aruncați în jar coji de cartofi cruzi. Fumul care se degajă din ele desprinde funinginea și ea cade în sobă.

● **COVOARE.** Adânciturile lăsate de mobilă pe covor se îndepărtează punând în fiecare loc presat un cub de gheață. Lăsați-l să se topească și așteptați 12 ore înainte de a șterge udătura. Apoi ridicați ușor firele, cu ajutorul unei furculițe.

– Pentru a înviora coloritul unui covor, puneți două linguri de amoniac într-un litru de apă, apoi frecați ușor toată suprafața cu un burete înmuiat în acest lichid. Ștergeți cu un prosop uscat.

– Pentru a înviora culorile covoarelor, le aspirăm, le acoperim cu cartofi rași peste care turnăm în prealabil puțină apă caldă și lăsăm să se infuzeze bine două ore. Apoi adunăm cartofii și ștergem locul bine cu o cârpă.

– Metodele folosite de străbunicele noastre pentru curățarea covoarelor erau, adesea, surprinzătoare. După ce le scuturau de praf, erau acoperite cu frunze opărite de ceai rusesc sau cu zaț de cafea, pentru a li se înviora culorile. O varză tăiată în două era trecută pe toată suprafața covorului, tăindu-se progresiv suprafața murdărită.

– Covoarele se curăță bine dacă după ce le-am măturat, le frecăm fie cu miez de pâine neagră veche de 2-3 zile, fie cu tărâțe de grâu, presărate pe un burete uscat.

– Covoarele se curăță și își înviorează culorile dacă le presărăm cu sare, o lăsăm să acționeze o oră, apoi o aspi-

răm. E un procedeu mai simplu decât folosirea detergenților speciali.

– Iarna, când este zăpadă, acoperiți covorul cu un strat subțire și frecați bine cu o perie. Bătutul covorului cu fața în jos, pe zăpadă, era un alt procedeu răspândit mai demult.

– Dacă vreți să scoateți din covoare petele de grăsime, de murdărie sau vegetale, fără să li se scurgă culorile, procedați în felul următor: amestecați un sfert de kilogram de săpun de rufe, 90 g amoniac, 30 g eter, 30 g spirt, 30 g glicerină. Tăiați săpunul în bucățele mici și dizolvați-l într-un sfert de kilogram de apă. Mai adăugați un litru de apă împreună cu celelalte ingrediente. Amestecați bine. Frecați petele cu soluția obținută, folosindu-vă de o perie moale. Clătiți cu o cârpă înmuiată în apă rece și ștergeți cu o altă cârpă uscată.

– Nimic nu curăță mai bine covoarele decât detergentul lichid pentru geamuri și obiecte de sticlă. Puneți soluția pe pata de pe covor și frecați-o, adăugând și puțină apă. Lăsați-o să acționeze câteva minute, apoi ștergeți locul cu o cârpă umedă.

– Guma de mestecat lipită de covoare sau canapele se scoate ușor după ce ținem deasupra un cub de gheață.

– Părul de câine sau de pisică de pe covor se înlătură cel mai ușor cu ajutorul unui burete umed.

– Ați spart o sticlă și cioburile s-au împrăștiat pe covor? Ele se adună lesne, dacă tamponăm covorul cu un ziar umed.

– Covoarele se conservă perfect împotriva moliilor dacă le măturați cu o soluție formată dintr-un litru de benzină și un pumn de naftalină.

– S-a ars covorul sau plușul mobilei cu scrumul de la țigară? Nici o problemă: umpleți gaura cu lipici lichid, apoi presărați deasupra câteva scame scoase din covor sau din căptușeala mobilei.

– Culorile deschise din covoarele persane se curăță frumos și își păstrează luminozitatea dacă le frecați bine cu o perie înmuiată în sare.

– Ați cumpărat un covor nou? 6 săptămâni nu aveți voie să-l aspirați, altfel riscați să se scămoșeze sau să se rupă.

– Nu bateți niciodată covoarele pe partea cu puf: nu faceți decât să băgați praful și mai temeinic în el. Bateți-le pe dos, și tot praful se va elimina.

– Înainte de a pune în funcțiune aspiratorul, presărați pe covor câteva flori de levănțică uscată. În clipa când ele sunt aspirate, în toată casa se răspândește un miros parfumat.

– Petele vechi sau noi de pe covoare se îndepărtează folosind apă caldă în care punem un dop de oțet și puțin săpun ras. Pentru frecat se folosește o perie aspră, apoi se clătește cu apă curată și se usucă cu o cârpă absorbantă.

Iată cum puteți scoate diferitele pete de pe covoare:

– *Pete de alcool*. Tamponați mai întâi covorul cu un burete umed, înmuiat în soluție de apă cu sare, până ce observați că pata a ieșit aproape complet. Dacă persistă, puneți o picătură de detergent pe covor, apoi clătiți.

– *Pete de ciocolată*. Frecați ușurel pata de pe covor cu un amestec făcut din părți egale de glicerină vegetală și apă caldă. Clătiți cu apă călduță. Dacă e necesar, repetați operația.

– *Pete de ceai și cafea*. Frecați-le cu soluție de apă cu sare, până ce locul rămâne curat. Dacă e necesar, ștergeți cu un amestec preparat dintr-o linguriță de acid boric diluat în 250 ml apă. Clătiți apoi cu apă rece.

– Vi s-a pătat covorul cu cafea? Puneți într-o jumătate de litru de apă caldă o lingură de glicerină. Înmuiați un burete în lichid și frecați bine locul, apoi ștergeți-l cu o cârpă umezită și stoarsă.

– *Pete de grăsime*. Presărați pe pată bicarbonat de sodiu și frecați blând. Lăsați să acționeze peste noapte, apoi folosiți aspiratorul. Dacă au rămas urme, mai ștergeți ușor cu puțin clăbuc de săpun de față.

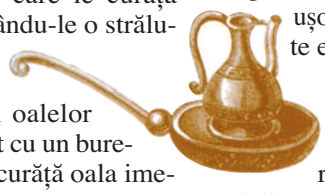
– *Pete făcute de animale*. Ele trebuie scoase repede pentru a nu vătăma covorul. *Ingrediente:* 125 ml alcool alb, 125 ml apă, o linguriță de detergent pentru spălat vasele. *Mod de folosire:* amestecați ingredientele într-un vaporizator și scuturați bine. Tamponați mai întâi petele cu șervețele de hârtie, apoi vaporizați produsul pe pete. Frecați ușor cu un burete umed, apoi clătiți cu apă curată.

– *Petele de rugină* de pe covor se îndepărtează cu sare. Puneți pe locul pătat un strat de sare de 0,5 cm grosime, lăsați să acționeze o oră, apoi frecați bine cu o perie aspră sau cu un burete.

– *Petele de vin roșu* de pe covor se curăță cu apă rece amestecată cu puțin amoniac.

● **CRISTAL.** Obiectele din cristal (vaze, candelabre) trebuie spălate sau curățate numai cu apă rece. Apa caldă le face tulburi și își pierd strălucirea.

– Zațul de cafea rămas în cești se folosește la spălatul cristalelor pe care le curăță foarte bine, dându-le o strălucire deosebită. Tot el, turnat pe fundul oalelor prinse și frecat cu un burete mai aspru, curăță oala imediat.



– Obiectele de cristal se curăță foarte bine prin frecare cu cartof crud.

● **CUIE.** Dacă vreți să bateți un cui în perete și vă e teamă să nu vă loviți peste degete, țineți cuiul cu o clamă de bigudiu sau treceți capul cuiului printr-un nasture mare, de palton.

– Cuiele pătrund mai ușor în lemn dacă, înainte de a fi bătute, li se înmoaie vârful în unsoare sau săpun.

– Pentru baterea cuielor în lemn tare, ele trebuie înainte înmuiate în ceară topită de albine.

– Pentru a evita despicarea lemnului, bateți cuiele oblic.

– Dacă bateți cuie într-un lemn foarte dur, faceți înainte o gaură cu un sfredel.

– Dacă bateți cuie în ipsos, înmuiați cuiele în apă. Rugina care se formează le fixează solid.

– Dacă vreți să extrageți un cui din ipsos, nu-l trageți spre dvs., îl veți desprinde cu o bucată de perete. Învârtiți cuiul în jurul lui cu ajutorul unui clește universal, până iese.

– Cuiele sau șuruburile ruginite se desprind mai ușor dacă picurăm peste ele ulei sau petrol.

– Dacă cuiul unui tablou nu mai stă bine în perete, înfășurați-l în puțină vată și înmuiați-l în ghips subțiat cu apă.

– Ca să nu se mai sfărâme peretele când batem cuie, locul ales trebuie mai întâi udat, vârful cuiului înmuiat în ulei, iar loviturile cu ciocanul trebuie să fie ușoare și scurte.

● **CUPTOR CU MICROUNDE.** Aveți un cuptor cu microunde și nu vreți să cheltuiți banii pentru un detergent special? Aplicați următorul truc: puneți un vas cu apă descoperit pe platoul turnant și porniți cuptorul 3-4 minute. Toată grăsimea depusă dispare, nu mai trebuie decât să ștergeți pereții cuptorului cu un burete.

● **CUTIILE** de material plastic în care se țin alimentele își pierd mirosurile persistente dacă sunt spălate cu apă în care se pune o linguriță de bicarbonat.

● **CUȚITELE** și foarfecile se ascut frecându-le părțile ascuțite de capătul bine curățat al unei siguranțe stricate.

– Cuțitele se freacă cu puțină sodă amestecată cu cărămidă pisată sau cu cenușă. Pe lângă faptul că se curăță bine, se fac și foarte lucioase. Cenușa de lemn sau de țigară umezită cu spirt s-a dovedit un mijloc bun pentru curățirea cuțitelor și furculițelor.

– Lamele și mânerele de oțel ale cuțitelor se curăță de pete cu zeamă de lămâie și praf de cărămidă, pe urmă ștergem cu piele de căprioară.

– Cuțitele inoxidabile se ascut mai ușor, dacă le ținem o jumătate de oră într-un pahar înalt cu apă în care am dizolvat o lingură de sare.

– Rugina de pe cuțite se scoate cu o ceapă tăiată în două. Frecați-le cu partea zemoasă, lăsați-le 10 minute, apoi clătiți-le cu apă călduță.

● DOPURILE DE PLUTĂ, înainte de a fi întrebuințate, se înmoaie în apă fiartă și, încă umede și calde, se întrebuințează la înfundarea sticlelor.

– Dopurile vechi se împrospătează dacă se opăresc cu apă fierbinte și se lasă să stea în apă timp de o zi.

– Dopurile din plută cu care se închid sticlele trebuie unse înainte cu puțin gel. Se scot mult mai ușor.

● DRAPERII. Amestecați o lingură de oțet alb cu două căni de apă caldă și vărsați amestecul într-un flacon cu pulverizator. Aspirați-vă bine draperiile, apoi stropiți-le cu soluția oțetată, fără a le desprinde de pe suport. Când se usucă, cutele formate cu vremea dispar, la fel ca și mirosul stătut de mucegai sau fum de țigară.

● DUȘ. Pentru ca dușul din metal și robinetele de la cadă să nu se acopere cu pete de calcar, după fiecare întrebuințare a dușului, ștergeți-le cu o cârpă înmuiată în oțet. Nu e nevoie să mai frecați și cu tix.

– Când pe sita dușului se formează depuneri de calcar, ele există și în interior și împiedică apa să curgă. Deșurubați capul dușului și înmuiați-l în oțet pur. Depozitele se vor dizolva. Dacă orificiile dușului sunt înfundate, folosiți un ac, pentru a înlătura calcarul. Frecați cu o perie veche de dinți și clătiți bine cu apă curată.

● EBONITĂ. Obiectele din ebonită capătă luciu frumos dacă sunt frecate cu hârtie de ziar tipărită cu cerneală tipografică.

● ETICHETELE de pe sticle, vaze, farfurii, produse cosmetice, care nu se lasă desprinse și arată urât, trebuie unse cu unt. Cedează pe loc și pot fi ușor curățate.

– Uleiul vegetal scoate fără probleme etichetele lipite de lemn. Aplicați pe ele o cantitate generoasă de untdelemn, lăsați să acționeze peste noapte, apoi frecați cu o cârpă moale.

● FAIANȚĂ. Plăcile de faianță din bucătărie și baie se curăță cel mai bine cu apă cu săpun, în care se pun câteva picături de amoniac (se găsește în sticle de 1 l în comerțul particular). Apoi, faianța se clătește cu apă curată și se șterge cu o cârpă moale.

● FĂCĂLEȚELE DE LEMN devenite cafenii se fac din nou albe dacă fierb circa 10 minute în apă de clor, se freacă cu nisip, se clătesc timp îndelungat în apă schimbată de mai multe ori și apoi se usucă la aer.

● FERONERIA (clanțe, închizători, mânere de sertare etc.) se curăță perfect folosind o hârtie subțire de șmirghel îmbibată în petrol.

– Decorurile din fier vor străluci frumos dacă le frecăm cu cenușă amestecată cu câteva picături de untdelemn.

● FERĂSTRĂUL taie mai ușor o bucată de lemn dacă înainte îi ungeți lama cu săpun.

● FEȚELE DE MASĂ. Folosiți puterea de înălbire a soarelui, pentru fețele de masă din in alb, dar obiectele colorate trebuie întinse la umbră, pentru a nu se decolora.

– Împăturiți fețele de masă și draperiile de fiecare dată altfel, ca să nu se formeze îndoituri.

● FILMELE FOTO se păstrează mai bine și au mai târziu culori mai puternice dacă sunt depozitate în frigider.

● FLORILE ARTIFICIALE se împrospătează dacă le puneți într-o pungă de plastic cu sare și scuturați bine punga. Sarea dizolvă praful.

● FLORILE PUSE ÎN VAZĂ țin mai mult dacă în apă se pune o monedă de aramă, împotriva bacteriilor de putregai.

– Apa din vaza cu flori se schimbă zilnic, adăugând în ea o lingură de apă oxigenată. Frunzele care ajung în apă se înde-

părtează, iar tijele se scurtează, la 2-3 zile, cu câte doi centimetri.

– Tijele florilor se taie cu un cuțit (niciodată cu foarfeca), ținând florile sub apă. În felul acesta, pe canalul tijelor nu pătrunde aer care oprește circuitul apei prin tulpină.

– Apa din vază trebuie să ocupe doar 1/3 din lungimea tijelor.

– Când afară e foarte cald, stropiți florile din vaze cu apă rece (băgați-le sub un duș cu presiunea scăzută). Se vor ofili mult mai greu.

– Pentru păstrarea în vaze a florilor un timp mai îndelungat, puneți-le în apă minerală, pe care o schimbați la 3 zile. Florile își vor dubla durata vieții.

– Florile rămân proaspete cu ajutorul unui cartof găurit. Se fac câteva orificii în care se înfig cozile florilor, iar cartoful se așează pe fundul glastrei. Amidonul cartofului este absorbit de plante și le prelungește vitalitatea. Bineînțeles, nu uitați să puneți apă în vas.

– Florile rezistă mai mult dacă în apa din vază se pun un cărbune de lemn, zahăr (pentru crizanteme, trandafiri și maci) sau o ramură de iederă.

– Florile galbene țin mai mult decât cele de alte culori. Iată de ce trebuie să le preferați, mai ales atunci când le faceți cadou.

– Garoafele puse în vază rezistă mai multă vreme dacă tulpina florilor se taie între noduri și niciodată direct pe ele.

– Buchetele de liliac țin mai bine dacă înainte de a le pune în vază, le jupuiți coaja de pe tulpină circa 5 cm, băgându-le cozile 4-5 minute în apă fierbinte.

– Dacă în apa din vaza cu frezii puneți o bucățică mică de zahăr cubic, mugurii freziilor vor înflori până la ultimul.

– Crizantemele, tufănelele, macii, floarea-soarelui de grădină, rămân proaspete mai multă vreme în vază, dacă le "pecetluim" capătul tăiat al tulpinei. Procedați în felul următor: țineți puțin capătul tăiat peste flacăra unei lumânări sau a unui chibrit. Abia după aceea așezați-o în vază.

– Violetele se ofilesc mai greu dacă sunt scufundate cu florile în apă rece. Vaporizați-le apoi constant, cu ajutorul unui pulverizator.

– Crinii nu vor mai păta cu polen fața de masă sau șervețelele de dantelă, dacă înainte de a-i pune în glastră le tăiați staminele cu o foarfecă.

– Florile cu tulpina tare – liliacul, trandafirii, forsitia (ploaie de aur) – trebuie supuse unui tratament ca să poată absorbi apa: zdrobiți-le tulpina (la tăietură) cu un ciocan sau despicați-o în patru, cu un cuțit ascuțit.

– Narcisele, lalelele și zambilele rezistă mai mult, dacă înainte de a le pune în apă, le înțepați tulpina cu un ac. Vor absorbi mai ușor umezeala și rămân proaspete. De asemenea, o lingură de amidon adăugată în apă le ajută să reziste mai mult.

– Nu amestecaţi narcisele cu alte flori. Tulpinele narciselor conţin o substanţă otrăvitoare care ofileşte imediat celelalte flori, aflate cu ele în vază. Aşezaţi-le într-un vas separat, sau lăsaţi-le singure, 24 de ore, în apă rece. Devin inofensive.

– În primăvară e momentul să tăiați câteva ramuri mici de cireși, castani sau caiși și să le puneți în vase cu apă, într-o odaie bine încălzită. Adăugați zilnic apă proaspătă, iar o dată pe săptămână, tăiați-le puțin din tulpină. În două săptămâni, casa dvs. se va transforma într-o livadă cu flori.

● **FOARFECILE** tocite se ascut din nou dacă se taie cu ele o bucată de șmirghel. Ca să nu se zgârie metalul, folosiți un glass-papier cu zgrunțuri cât mai mici.

● **FÖNUL** dvs. va avea un randament optim dacă periodic îl curăţaţi de praf şi resturi de păr (fără să îl desfaceţi!) cu un aspirator.

● **FOTOGRAFII MURDARE** – Petele de grăsime de pe fotografii dispar dacă înmuiaţi o bucăţică de cârpă moale în spirt, o stoarceţi, iar apoi ştergeţi cu grijă fotografiile.

● **FOTOLIILE ŞI CANAPELELE** învelite în catifea se curăţă cu nisip cald sau cu tărâţe încinse în tigaie, pe care le împrăştiem uniform pe toată suprafaţa materialului, frecând bine locurile murdare cu palma. Lăsăm nisipul sau tărâţa să stea o jumătate de oră, apoi curăţăm bine fotoliul cu o perie deasă şi aspră.

– Pluşul ori catifeaua mobilelor se curăţă foarte bine cu următorul amestec: două părţi alcool cu o parte amoniac. Periaţi mai întâi de praf mobilele, apoi luaţi un tampon făcut dintr-un prosop foarte curat, şi frecaţi suprafaţa catifelei numai într-un singur sens. Cum se murdăreşte cârpa, o înlocuiţi cu alta curată. După ce catifeaua se usucă, se perie în aceeaşi direcţie în care a fost curăţată.

– Pluşul se curăţă frecându-l cu foi de varză.

– Fotoliile și canapelele vechi, din piele, își recapătă tinerețea dacă le ungeți cu un amestec preparat din lapte călduț și puțină terebentină. Lăsați-le să se usuce și ștergeți-le apoi cu ulei de in sau cu ulei pentru bebeluși, care ajută pielea să-și păstreze elasticitatea.

– Fotoliile din piele – după ce se îndepărtează praful de prin colțuri și cusături, se spală cu un burete înmuiat în apă, în care s-a adăugat o lingură de oțet de vin sau oțet de fructe. Se șterg, apoi se aplică cu o pensulă un amestec de albuș de ou și ulei de in. Se freacă cu o cârpă moale.

– Fotoliile din piele își păstrează aspectul și moliciunea dacă sunt curățate de două ori pe an, cu un amestec din 1 lingură oțet și 2 linguri ulei de in. Lăsați să se pătrundă o zi, apoi lustruiți cu o cârpă moale.

– Fotoliile din piele se freacă o dată pe lună cu un burete ușor înmuiat în bere.

– Fotoliile vor fi protejate mai bine, dacă brațele le vor fi acoperite cu dreptunghiuri de stofă, iar în locul de sprijin al capului se va pune un pătrat, confecționat din același material. Urmele de sebum se curăță greu de pe îmbrăcămintea din piele sau catifea.

● **FRIGIDERUL** își va pierde mirosul neplăcut dacă puneți în el: o lămâie tăiată, o ceașcă de lapte fierbinte sau o ceașcă de oțet, o bucată de pâine înmuiată în apă (la alegere).

– Garniturile de etanșare de la ușile frigiderelor devin mai rezistente dacă sunt unse cu glicerină.

● **FUMUL DE ȚIGARĂ** – Dacă vreți să scăpați de fumul de țigară din cameră, aprindeți o lumânare de ceară, al cărei fitil trebuie îmbibat cu un ulei aromat (se găsește la Plafar), ienupăr, busuioc, mentă etc. Absoarbe tot.

● **FURNICILE** care pătrund prin dulapuri dispar dacă umezim rafturile cu apă în care a fiert pătrunjel.

– Ca să alungați furnicile, puneți bucățele de asmățui și frunze de roșii în dulapuri.

– Furnicile dispar rapid dacă pe drumurile lor se presară praf de copt.

– Furnicile se îndepărtează din casă dacă tragem cu creta o linie peste drumul lor. Ele nu vor traversa niciodată "bariera".

– Furnicile părăsesc locurile în care se pune o lămâie stricată.

– Dacă vreți să scăpați de furnici (fără să le omorâți) presărați în drumul lor scorțișoară măcinată. În felul acesta, este absolut sigur că musafirii nepoftiți nu vor mai pătrunde în locuința dvs.

– Amestecați o linguriță de mentă uscată cu o linguriță de ardei iute pisat și 30 g bicarbonat de sodiu. Presărați compoziția pe drumul de intrare al furnicilor în locuință.

– Uleiurile aromate de mentă și lămâie descurajează furnicile. Vărsați câteva picături pe un tampon de vată și plasați-l în locul unde aveți furnici. Reînnoiți uleiul din două în două zile, ca să fie mirosul puternic.

● GAZ. Pierderile de gaz metan de la instalațiile din locuințe se detectează ușor cu ajutorul roșiilor. Culoarea lor se alterează rapid, devenind gălbuie.

● GÂNDACII DE BUCĂTĂRIE se stârpesc ușor folosind următoarea metodă țărănească: într-o jumătate de litru de apă fiartă se dizolvă un plic de acid boric. Se lasă să se răcească și se toarnă peste bucățelele de pâine, în căpăcele de borcan. Acestea se așează în dulapuri și pe la colțurile încăperilor unde sunt gândaci. Minunea se poate vedea chiar a doua zi.

– Pentru a evita folosirea spray-urilor extrem de toxice și de periculoase pentru respirație, destinate combaterii gândacilor, folosiți următorul truc țărănesc dar eficient: puneți în borcănele sau cutii de chibrituri, ipsos amestecat cu făină. Gândacii-l mănâncă, el se umflă în pântecul lor și mor.

– Gândacii de bucătărie nu suportă mirosul uleiului aromat de eucalipt și rozmarin. Vărsați câteva picături pe bucățele mici de cârpă și puneți-le în locurile frecventate de gândaci. Înnoiți uleiul din două în două zile.

– 250 g rădăcină de angelică uscată și pisată se amestecă cu 5 grame de ulei de eucalipt, se pune pe bucăți de hârtie și se așterne în locurile de trecere ale gândacilor. După câteva repetiții, gândacii au dispărut.

– O parte făină, o parte zahăr praf și o parte de Borax se amestecă bine și se presară seara prin locurile unde apar gândaci. După folosirea de 2-3 ori a metodei, gândacii dispar.

● GEAMANTANE. După ce veniți din concediu, puneți geamantanul în dulap? Greșit! Înainte de a-i spune la revedere până la vacanța următoare, închideți în el o bucată de săpun parfumat. Vara viitoare va mirosi minunat!

– Geamantanele și gențile multă vreme închise își pierd mirosul de mucegai ori stătut, dacă le ștergeți interiorul cu un burete îmbibat în oțet. Lăsați-le, apoi, să se usuce la soare.

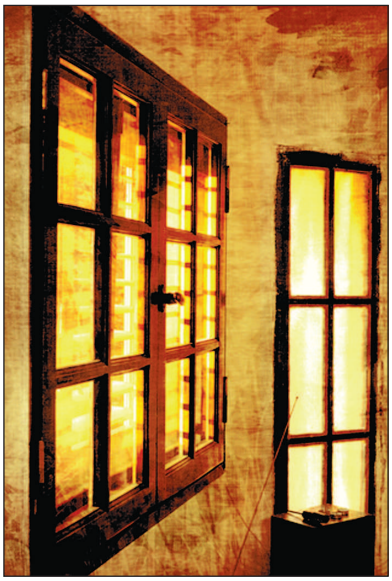
● GEAMURILE se fac ca oglinda, dacă se curăță cu praf de cretă. Se face dintr-o cârpă un săculeț, se umple cu cretă, se înmoaie în apă rece și se freacă geamurile cu el. Apoi geamurile se șterg cu o cârpă moale sau cu o bucată de piele.

– Geamurile se spală foarte bine dacă puneți în apă puțin amidon.

– Geamurile se curăță excelent cu spirt sanitar: cinci linguri într-o găleată de apă. Mai întâi curățați geamurile cu o cârpă udă, pe urmă ștergeți-le cu hârtie de ziar.

– Preparați-vă singuri un lichid menit să șteargă geamurile casei sau mașinii dvs., fără a îngheța. El se compune dint-un litru spirt medicinal, 1 cană de apă și 2 linguri de detergent lichid. Rezistă fără să înghețe, până la –37°C.

– Geamurile se pot curăța și când afară e ger. Nu folosiți apă, ci șomoioage făcute din ziare. Frecați puternic și geamurile vor străluci.



– Geamurile stropite cu var sau vopsea redevin curate dacă spălăm petele cu următoarea soluție: la 1 litru de apă caldă punem 1-2 linguri de sare și puțin oțet. Limpezim cu apă rece.

– Profitați de urzicile proaspete! Frecați cu ele geamurile de sticlă îmbâcsite, care peste iarnă au căpătat o culoare închisă. Rezultatul se va vedea imediat. Suprafețele își recapătă transparența.

– Petele de pe geamuri se scot în felul următor: petele de var se scot cu oțet; petele de grăsime se scot cu apă amestecată cu amoniac; petele de vopsea se scot cu bicarbonat de sodiu, dizolvat în apă caldă.

– Geamurile se spală cel mai bine cu o cârpă mică și foarte curată, ce se înmoaie în apă simplă. Ștergerea se face cu altă cârpă, ce nu lasă scame, sau cu șomoioage de ziar. În apa de limpezit se pune puțină albăstreală, ca să rămână sticla colorată puțin în albastru, și să facă mai frumoasă lumina zilei care intră în cameră.

– Ștergeți ferestrele, vertical pe o parte și orizontal pe cealaltă, în felul acesta observați mai ușor dungile care rămân pe sticlă.

– Ochiurile de geam se pot face mate astfel: se dizolvă circa 250 g sare în 1/4 litru bere blondă și se unge geamul cu această soluție. Această "vopsea" are avantajul că poate fi imediat îndepărtată prin simpla spălare cu apă. Al doilea procedeu: lapte amestecat cu praf fin de cretă. Se obține un lichid subțire, cu care se vopsește geamul. Se menține bine pe geam, dar poate fi îndepărtat oricând cu apă.

● **HALBELE DE BERE** nu trebuie spălate cu apă și detergent deoarece berea nu mai face spumă în ele. Clătiți-le doar cu apă caldă.

● **ICOANE.** Fața pictată a icoanelor pe lemn se curăță cu o bucată de flanel moale, înmuiată în oțet amestecat cu untdelemn. Se lasă să se usuce, apoi se șterge cu o altă cârpă uscată.

● **ÎMPLETITURILE DIN PAI** se spală cu apă săpunată, în care s-a turnat puțin amoniac.

– Obiectele împletite din paie se curăță cu apă rece. Spălați-le cu dușul, în baie, sau cu furtunul, în curte, apoi lăsați-le să se usuce la aer.

– Coșurile rezistă mai mult la uzură, dacă din când în când le curățați cu apă sărată.

Soluție ecologică pentru curățat geamurile

Ingrediente: 1/2 litru apă, 3 linguri oțet alb, 1/2 linguriță de săpun lichid. Oțetul degresează, săpunul scoate petele rezistente de murdărie. Se pun ingredientele într-o sticlă cu pulverizator, se scutură bine până ce săpunul dat pe răzătoarea mică se dizolvă total, apoi se stropesc geamurile și se șterg cu o cârpă ce nu lasă scame.

Lichid de șters geamurile

Acest oțet parfumat va face să strălucească geamurile sau paharele pe care le spălați, dându-le un iz de curat. *Ingrediente:* 20 ml oțet de mere, 20 picături ulei aromat de lămâie, 20 picături ulei aromat de portocale, 2 linguri de apă. *Mod de folosire:* puneți ingredientele într-o sticlă de plastic, scuturați-le bine și folosiți produsul pe post de lichid de clătit.

● **ÎMPLETITURILE DE RĂCHITĂ ȘI TRESTIE** au nevoie de un anumit grad de umezeală, pentru ca să poată rămâne elastice, de aceea nu trebuie să se țină la căldură.

● **JALUZELELE** din aluminiu lucios se lustruiesc cu o cârpă înmuiată într-un amestec de 10 g amoniac și 50 g borax, puse într-un litru de apă. După ce frecăm bine, limpezim și ștergem cu o cârpă uscată.

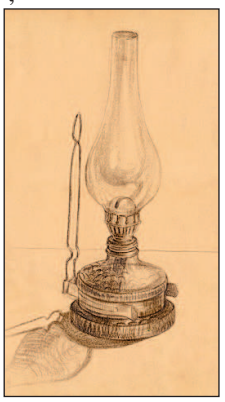
– Curățați-vă jaluzelele cu bucăți de pâine proaspătă, pe care o treceți de-a lungul lamelelor.

● **JUCĂRIILE DE PLUȘ** se curăță perfect, dacă sunt vârâte într-o pungă de plastic, umplută pe jumătate cu amidon sau cu pudră de talc. Legați sacul și agitați-l în toate direcțiile. Apoi scoateți jucăria și periați-o bine în toate sensurile.

● **LĂMPILE DE PETROL** în al căror vas s-a format un strat de murdărie se pot curăța perfect, dacă scurgându-se petrolul, se toarnă leșie de lemn sau apă cu săpun și se lasă câtva timp ca să acționeze. Bucățelele de hârtie sau nisipul dau același rezultat. Apoi se clătește bine vasul cu apă caldă și se usucă la sobă. Fitilurile vechi și întărite trebuie înlocuite, deoarece ard întunecat și prost.

– La stingerea lămpii aprinse trebuie să coborâm întotdeauna fitilul, altfel flacăra se poate apleca și lampa ar exploda.

– Pentru prelungirea durabilității unei sticle de lampă, când e nouă, se va fierbe, punând-o cu apă rece și lăsând-o până la clocot, înfășurată în paie. Nu se scoate afară fiindcă plesnește. Se va lăsa în vas până s-a răcit apa.



– Lămpile de petrol ard mult mai luminos și nici nu fac fum, dacă fitilul nou se înmoaie mai întâi în oțet și se usucă bine la căldura sobei.

● **LĂNȚIȘOARELE** de aur și de argint se încurcă adesea, făcând noduri greu de desfăcut. Ca să evitați neplăcerea, luați obiceiul ca imediat ce le scoateți de la gât să le închideți încuietoarea. Simplu și de folos.

● **LEMNĂRIA FERESTRELOR** vopsite în alb se face frumoasă, dacă se freacă cu praf de cretă. Creta se lasă să-și facă efectul mai multă vreme și apoi se șterge cu o cârpă udă.

● **LENJERIA DE PAT.** Pentru a albi cearceafurile și fețele de pernă albe, întindeți-le la soare. Obiectele colorate trebuie întinse la umbră, pentru a evita decolorarea.

– Pânzeturile din bumbac trebuie călcate cu un fier fierbinte, cu excepția acelora care au fost tratate pentru a deveni impermeabile. În cazul acesta, folosiți un fier călduț, și călcați-le pe dos, pentru a evita lustrul.

● **LINOLEUMUL** va avea luciu dacă-l veți șterge din când în când cu apă amestecată cu lapte, în părți egale.

– Linoleumul durează mai mult dacă după curățare se șterge cu apa în care a fiert orezul.

– Covoarele de linoleum sau fâșiile pentru trepte își recapătă luciul prin spălare cu apă de cartofi (de la cartofi cruzi rași). Eventualele pete de cerneală se scot cu câteva picături de ulei de in și glaspapir. La urmă, se unge linoleumul cu o cârpă de lână înmuiată în ceară de parchet.

● **LIPICI** marcă proprie – dizolvați un plic de gelatină alimentară în câteva picături de oțet. Lipiciul pentru lemn, sticlă și porțelan e gata!

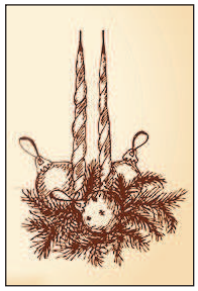
– Dacă vreți ca scrisorile să nu se mai poată dezlipi la cenzură folosiți ca lipici albușul de ou. Numai foarfeca îi mai vine de hac.

● **LUMÂNĂRI.** Dacă vreți ca lumânările din sfeșnice să ardă mai mult și mai frumos, băgați-le două ore la frigider. Flacăra lor va fi mai vie și stropii de ceară mai mici.

– Lumânările nu mai fac picături de ceară, dacă înainte de a le aprinde le lăsați o oră în apă sărată. Uscați-le bine și apoi folosiți-le.

– Dacă vreți să redați strălucirea unor lumânări care s-au prăfuit sau s-au mătuit, trageți pe mână un ciorap vechi și frecați ușor suprafața lumânării, pentru a o polei.

– Pentru a introduce o lumânare într-un sfeșnic cu gura strâmtă, e suficient să înmuiați ceara, vârând capătul lumânării în apă caldă.



– Pentru ca o lumânare nouă să nu curgă, aprindeți-o, lăsați-o să ardă câteva secunde, apoi presărați sare fină în jurul mucului.

– Lumânările ard mai economic dacă li se taie fitilul mai des.

● **LUMÂNĂRI DE CRĂCIUN.** Înainte de a aprinde lumânările de pe pomul de Crăciun, stropiți-le cu parfum (spray). Când vor arde, mirosurile grele din locuință vor fi înlăturate, iar aerul se va înmiresma.

● **LUT.** Un vas de lut nears, uns cu lapte, devine impermeabil la apă.

● **MARMURA** albă se curăță cu apă oxigenată în care s-a dizolvat sare în proporție de 6:1.

– Lămâia curăță perfect marmura, urmând ca apoi să fie clătită cu o cârpă cu apă.

– Sarea fină servește la curățitul marmurei dacă este combinată cu oțet sau suc de lămâie.

– Praf foarte fin de cretă se amestecă cu apă ca să formeze o pastă groasă, se adaugă puțin Borax și se aplică pe plăcile de marmură cu o cârpă cu care se freacă puternic. Se clătește cu apă rece. Dacă au mai rămas locuri întunecate, atunci se freacă din nou cu grijă și se lasă pasta să stea câteva ore pe aceste pete. După spălare, se dă lustrul cu o cârpă moale.

– Marmura colorată și cea neagră se spală cu detergenți obișnuiți.

– Pentru a deveni lucioase, plăcile de marmură se ung cu un strat subțire de ceară de parchet, apoi se lustruiesc cu o cârpă moale.

– Petele de pe marginile de marmură ale ferestrelor se scot ușor cu o cârpă înmuiată în gaz.

● **MAȘINA DE SPĂLAT.** Calcarul care se depune pe mașina de spălat rufe poate fi evitat, dacă o dată pe săptămână turnați o ceașcă de oțet în lăcașul pentru detergent.

● **MĂRGELELE** rupte se pun ușor pe o altă ață dacă vârful acesteia se înmoaie în ojă de unghii. Va trece repede prin mărgea.

● **MĂTURA** nouă devine mai bună și mai rezistentă dacă înainte de folosire o țineți o oră înmuiată în apă rece cu sare. Păstrați mătura cu coada în jos, pentru ca paiele să nu se îndoaie.

– Mătura dvs. va aduna mai bine praful dacă o vaporizați cu apă și oțet. E suficient să vărsați o cană de apă caldă într-un recipient cu pompă și să adăugați o cană de oțet. Vaporizați mătura înainte și în timp ce o folosiți.

– Ați ținut mătura după ușă, cu paiele pe podea și ele

Fabricați-vă singuri lumânările

✔ Adunați ceara lumânărilor când se apropie de sfârșit să ardă.

✔ Când aveți o cantitate mai mare, topiți-o într-un vas pe baie de aburi.

✔ Turnați ceară caldă în păhărele incasabile sau în scoici adunate vara, la mare, spălate bine și unse cu grăsime pe dinăuntru.

✔ Cât se află pe foc, adăugați în ceara topită câteva picături de ulei aromat.

✔ Înainte ca ceara să se întărească, vârâți în mijlocul vasului un fitil. (Se găsește la magazinele cu obiecte bisericești.) Ca să stea drept, legați-l de un creion, sprijinit orizontal pe vasul în care se află ceara. Când aceasta se întărește, mucul se taie cu foarfeca.

s-au îndoit? Pentru a le îndrepta, e suficient să țineți mătura peste un vas cu aburi puternici.

– Măturile din plastic sau paie pot fi dezodorizate și împrospătate înmuindu-le într-un vas cu apă fierbinte, în care puneți o cană de oțet de mere. Lăsați fibrele să se înmoaie cel puțin 10 minute, apoi scuturați bine mătura, pentru a îndepărta toată apa. Legați fibrele cu 2-3 rânduri de elastic sau sfoară și puneți mătura să se usuce la soare, câteva ore. Când veți scoate legăturile, mătura va fi ca nouă. În plus, va mirosi a curat.

– Măturile cu coadă de plastic nu mai alunecă când sunt sprijinite de pereți, dacă se trage pe capătul cozii un deget tăiat dintr-o mănușă de cauciuc.

● **MILEURILE** croșetate care se pun pe mobile se vor murdări mai greu dacă în ultima apă de limpezit puneți 2-3 linguriță de zahăr.

– Mileurile din macrame se calcă mai ușor dacă le apretăm și le uscăm foarte bine, acoperindu-le la călcat cu o pânză uscată.

● **MIROSURILE DE DIFERITE FELURI** se pot elimina după cum urmează:

– *Mirosul persistent de varză* sau de prăjeală din bucătărie se poate elimina cu ajutorul aromei de zahăr caramelizat: o lingură de zahăr cu puțin suc de lămâie se caramelizează într-o tigaie.

– *Mirosul din baie* va fi mereu proaspăt dacă pe o mobilă aflată acolo puneți un buchet de plante medicinale: mentă, salvie + lavandă. E cel mai bun deodorant pentru toaletă.

– Înainte de a aprinde becul în baie, ungeți-l cu puțin parfum. Când va arde, aroma dvs. preferată se va răspândi în încăpere.

– *Mirosul neplăcut din vasele de plastic,* cutii, frigidere, dispare dacă peste noapte puneți în ele o bucată de pâine înmuiată în oțet de vin alb. Mirosul se neutralizează, vasele și cutiile pot fi din nou folosite pentru păstrarea alimentelor.

– *Mirosul de ceapă* rămas pe fundul de lemn, pe cuțitele de bucătărie și vase dispare dacă obiectele sunt bine frecate cu sare și apoi clătite cu apă rece.

– *Mirosul de clei* din odăile nou zugrăvite se dispersează dacă, închizând ușile și ferestrele, punem pe un fărăș cu jar câțiva pumni de boabe de ienupăr. După o jumătate de zi se face curent. După aceasta, mirosul de clei dispare complet.

– *Mirosul stătut din casele multă vreme nelocuite* dispare dacă punem jar într-o cratiță veche și peste jar ace de brad.

– Oțetul împrospătează de minune aerul închis. E suficient să utilizați un vaporizator ca să trimiteți o boare limpede în locurile cu aer închis, miros de bucătărie sau fum. Pentru un parfum cât mai proaspăt, utilizați oțetul de mere.

– Aerul stătut din încăperile închise prea multă vreme dispare dacă se șterge podeaua cu apă în care s-au dizolvat câteva picături de ulei aromat de lavandă sau esență de brad.

– *Mirosul de pește* de pe tacâmuri și mâini iese cu felii de roșii.

– *Mirosul de vopsea proaspătă* dispare dacă punem alături de obiectele vopsite un vas cu apă foarte fierbinte în care punem un pumn de sare.

– Pentru a îndepărta mirosul neplăcut dintr-o încăpere proaspăt vopsită, se arde într-un vas de pământ o cantitate mică de ienupăr și se închide încăperea timp de două ore.

– Miros de var în camera proaspăt zugrăvită? Se lasă să se evapore oțet, pe un reșou sau pe o plită încinsă.

– Dacă miroase a vopsea de ulei, se umple o cană cu sa-

PARFUMUL CASEI

La fel ca și oamenii, casele au, fiecare, mirosul lor. E suficient să deschizi o casă în care nu s-a locuit multă vreme, la țară sau în oraș, pentru ca să te izbească imediat un miros care îi aparține doar ei, și care se imprimă atât de pregnant în mobile, obiecte și veșminte, încât uneori e nevoie de ani ca să dispară complet. Schimbarea mirosului se obține cel mai ușor cu miresme naturale, din plante, care se aleg în funcție de sezon. Miros de rășină de brad iarna, mireasmă de flori – primăvara și vara, miros de fructe și frunze uscate, toamna.

Dezodorizant cu vanilie

Pentru a prepara un dezodorizant cât mai simplu, puneți câteva picături de esență de vanilie pe un ghemotoc de vată, plasat într-o casoletă de porțelan. Când aroma se termină, înlocuiți vata.

Deodorant cu lavandă și citrice

Uleiul de lavandă și grepfruit dă un deodorant ușor și proaspăt. *Ingrediente:* o linguriță de vodcă, 15 picături de ulei aromat de lavandă, 10 picături de ulei aromat de grepfruit, 50 cl de apă. *Mod de preparare:* amestecați vodca și uleiurile aromate într-un vaporizator (folosiți recipientul golit al unui detergent pentru ferestre) și scuturați energic. Adăugați apa și scuturați din nou. Evitați să pulverizați direct pe tapiserii sau suprafețe de lemn.

Deodorant cu pin

Amestecul de ulei aromat de pin și lemn de santal dă un deodorant cu miros de lemn și pădure. *Ingrediente:* o linguriță de vodcă, 10 picături de ulei aromat de santal, 10 picături de ulei aromat de pin, 50 cl apă. *Mod de preparare:* se amestecă într-un pulverizator vodca cu cele două uleiuri esențiale, se scutură bine, se adaugă apa și se scutură vasul din nou. Restricțiile sunt ca la rețeta anterioară.

Spray de cameră

Cumpăraţi de la Plafar aroma dvs. preferată (ulei de brad, mentă etc.), pe care amestecaţi-o cu un sfert de litru de alcool de 90 de grade. Lăsaţi amestecul să stea două săptămâni. Apoi împrăştiaţi-l prin casă în mod regulat, cu ajutorul unui pulverizator. Dacă nu aveţi, îmbibaţi cu spray o bucată de cârpă şi ungeţi ramele uşilor şi ale ferestrelor.

Umidificator aromat

Așezați pe calorifer, pe un radiator sau pe o sobă de teracotă, un vas cu apă în care puneți două picături de ulei aromat. Odată cu evaporarea, încăperea se va umple de miros de parfum.

Conuri aromate

Când vă plimbați prin pădure, adunați câteva conuri de brad. Acasă, sporiți-le mirosul cu câteva picături de ulei aromat de pin, apoi așezați-le pe rafturi sau într-un vas de lemn. Veți avea pădurea în casă.

Petale de trandafiri

Un parfum minunat se obține dacă puneți petale puternic mirositoare de trandafiri într-un vas cu capac. Puneți deasupra puțină sare grunjoasă și alcool și închideți recipientul. Când îl veți deschide, peste 10 minute, casa va mirosi ca o grădină cu flori.

Portocale și lămâi

Iarna, conservați coaja rămasă de la portocale și lămâi. Porniți cuptorul în bucătărie, la cea mai mică temperatură, și puneți cojile pe o tipsie de fontă sau pe grătar. Vor difuza un parfum extrem de plăcut.

re de bucătărie, care se înlocuiește după 2-3 zile.

– *Mirosul de usturoi* din încăpere dispare dacă punem pe plită sau într-o conservă cu jar câteva boabe de ienupăr.

– *Mirosul de alcool al gurii* dispare dacă mestecăm pătrunjel sau o bucată de măr.

– *Mirosul de pipi de pisică* dispare dacă frecăm podeaua sau covorul cu un burete umed pe care stoarcem câteva picături de lămâie.

– *Mirosul de mucegai* se înlătură aproape total, dacă puneți pe mobilele înalte, vase cu var nestins. (Nu cumva să fie la îndemâna animalelor sau copiilor.) *Mai puțin periculos:* ardeți într-o scrumieră de metal frunze de dafin, mentă uscată, coji uscate de portocale și mandarine. Plimbați-vă prin casă, purtând vasul cu arome în mână.

– Mirosul de mucegai din frigider dispare dacă introducem un vas cu zahăr ars.

– Mirosul de mucegai din termos dispare dacă îl umplem cu apă rece, în care punem un vârf de cuțit de praf de copt. Pentru a înlătura mirosul dintr-o sticlă de termos neutilizată de mult timp, pune în ea apă caldă și bicarbonat de sodiu.

– *Mirosul de tutun* poate fi lesne înlăturat dacă lăsați peste noapte în cameră un burete umed.

– Mucurile de țigară şi scrumul uitate în scrumiere dau un miros oribil. O soluţie: frecaţi scrumiera cu apă cu oţet (1:1).

– *Mirosul urât din bucătărie* dispare dacă topiți într-o tigăiță zahăr amestecat cu un praf de scorțișoară.

– Fructele de ienupăr aruncate pe foc sau frunzele uscate de salvie schimbă mirosul neplăcut din casă.

– Coaja de lămâie arsă alungă mirosurile urâte din locuință.

– Contra mirosurilor îmbibate în mâini, ca urmare a mânuirii diferitelor alimente, se întrebuințează făina de muștar.

● **MOBILE.** În cazul în care mobilele se pătează cu apă, umeziți o cârpă moale cu spirt și treceți-o ușor pe deasupra. Apoi lustruiți cu o cârpă uscată.

– Petele de apă de pe mobile se scot frecându-se cu o cârpă curată și moale îmbibată fie în gaz, fie într-un amestec de părți egale de ulei de parafină cu ulei de măsline.

– Petele de apă de pe mobilele lăcuite se îndepărtează frecând petele cu petrol în care s-a dizolvat sare fină. Lăsați să se usuce, apoi îndepărtați cristalele de sare rămase, cu o cârpă moale.

– Petele de apă de pe suprafețele netede sau șlefuite se îndepărtează cu pastă de dinți. Puneți puțină pastă pe o cârpă umedă și frecați ușor suprafața respectivă.

– *Mobila albă* de brad sau tei se spală cu apă și săpun; locurile murdare le frecăm cu peria; în apa de limpezit punem puțină vopsea galbenă.

– *Mobila de lemn vopsit* se spală cu apă și săpun numai cu cârpa. La limpezit punem puțin oțet, apoi lustruim mobila cu o bucată de molton.

– O cârpă cu benzină curăță bine mobila vopsită, iar terebentina ori alt ulei mineral scoate petele.

– Mobila de lemn vopsit și poleit se întreține spălându-se cu apă de tărâțe, care scoate murdăria fără să se strice mobila și nici culoarea. Se șterge, apoi, cu o cârpă de flanelă. Săpunul și soda strică culoarea. Pentru lustru se freacă bine cu untdelemn amestecat cu alcool.

– *Mobila de stejar* se șterge cu benzină caldă. Petele le frecăm cu peria înmuiată în benzină. O ungem apoi cu un strat subțire de ceară. A doua zi o lustruim cu o bucată de molton.

– Mobilele din lemn de stejar își recapătă prospețimea și luciul dacă sunt șterse cu o cârpă înmuiată în bere caldă.

– Mobilele din lemn de stejar dobândesc o culoare ușor mai închisă, fără să recurgeți la vopsele toxice. Puneți lângă mobila cu pricina o farfurie cu amoniac. Vaporii de amoniac închid culoarea lemnului.

– Mobila de lemn de stejar se lustruiește frumos întrebuințând lapte dulce. Se în-

moaie o cârpă în lapte, se șterge frumos suprafața, apoi se freacă cu o bucată de flanelă până iese lustru. Acest procedeu, pe lângă că nu este vătămător, are avantajul că praful și murdăria nu se lipesc așa ușor de lemn, cum se întâmplă când se întrebuințează uleiul.

– *Mobilele de nuc* se curăță bine de praf, apoi se șterg cu o cârpă moale, înmuiată în lapte proaspăt. Se lustruiesc cu o piele moale.

– *Mobila ceruită* o frecăm cu un tampon de lână pe care picurăm puțin ulei de in încălzit. Lăsăm să se usuce până a doua zi și apoi o lustruim cu ceară.

– Părul de câini și pisici de pe mobile se adună ușor cu ajutorul unui ciorap de nylon umed. Cârpele uscate îl fac să se împrăștie în aer, de unde poate fi apoi inhalat.

– Pentru curățirea mobilei de orice fel: faceți o soluție din părți egale de oțet și ulei alimentar, agitați bine sticla, apoi înmuiați în emulsia astfel formată o cârpă moale. Stoarceți-o bine și frecați cu ea toată suprafața mobilei. Apoi lustruiți cu o altă cârpă moale, îndepărtând pulsul de soluție. Nu puneți emulsia în strat gros.

– Urmele de degete de pe mobile se scot prin frecarea lor cu un șervet înmuiat în apă, în care s-a picurat puțin amoniac. Se lustruiește locul cu o flanelă.

– Petele lăsate de un obiect fierbinte pe mobile dispar dacă frecăm locul cu o cârpă moale, înmuiată într-un amestec de scum de țigară și ulei.

– Obiectele fierbinți pot lăsa pete albe pe lemn. Pentru a le înlătura, frecați petele cu o lumânare de culoare deschisă sau închisă, în funcție de nuanța mobilei. Acoperiți apoi locul cu 2-3 șervețele de hârtie și așezați deasupra un fier de călcat cald. Lustruiți cu o cârpă moale și repetați operația dacă e necesar.

– Petele de apă de pe mobilă se scot astfel: amestecați bicarbonat de sodiu cu maioneză, până ce obțineți o pastă mai groasă. Puneți pe-o cârpă, frecați cu ea ușor, apoi lăsați să acționeze 5 minute. Frecați din nou cu o cârpă curată.

– Zgârieturile subțiri de pe mobilele de lemn de culoare închisă devin mai puțin vizibile dacă le ungeți cu puțină cremă de ghete maro sau neagră.

– Dacă vreți să acoperiți o zgârietură, aplicați pe ea o dâră de dermatograf de aceeași culoare cu lemnul, apoi ștergeți cu o bucată de stofă.

– Dacă vreți să ștergeți o arsură de țigară, amestecați o bucățică de unt moale cu scrum de țigară și frecați locul cu pricina.

– Dacă vreți să dispară o umflătură apărută în furnir, aplicați pe ea o bucată de cârpă uscată sau o sugativă împăturită în patru, apoi puneți deasupra un fier de călcat fierbinte, până când umflătura se va resorbi. Dacă metoda nu dă rezultat, injectați, cu ajutorul unei seringi, puțin clei de lemn și apăsați până ce se usucă.

– Dacă vreți să deplasați o mobilă grea, prima măsură este să scoateți toate lucrurile care se află în ea. Apoi, dacă mobila e așezată pe parchet, pe linoleum sau gresie, vârâți dedesubt bucăți de lână sau fetru. Dacă e așezată peste mochetă, folosiți bucăți mari de plastic rigid.

● MOCHETELE – Dacă vreţi să puneţi o mochetă peste linoleum, păstraţi posibilitatea de a o scoate din nou. Aşezaţi între podea şi mochetă foaie de ziar. Vă va fi mult mai uşor să scoateţi din nou mocheta în acest mod. Ea nu se va lipi de linoleum.

– Dacă nu puteți renunța la mochetă în favoarea covoarelor țesute manual, respectați următoarele indicații:

• pentru fixarea lor pe podele, folosiți cuie, și nu lipici, un produs care conține multe componente chimice;

• după ce o așezați, curățați mocheta cu un aspirator cu aburi sau ștergeți-o cu o cârpă înmuiată în apă foarte fierbinte și bine stoarsă, pentru a

elimina reziduurile chimice prezente pe suprafața ei;

• lăsați multă vreme ferestrele și ușa deschisă, până ce dispare complet mirosul.

● **MOLII.** Pernele de pe fotolii și canapele în care au pătruns molii se curăță cu ajutorul aburilor fierbinți de oțet. *Metoda:* se pune să fiarbă oțet într-o cratiță largă, și când încep să se formeze aburi, se țin deasupra lor pernele de pe mobile.

– Capcană pentru molii: într-un vas cu apă, se scufundă o lampă de petrol cu fitil, pentru iluminat. Lăsată să ardă peste noapte, ea atrage moliile, care roiesc spre lumina din ea și se înează în apă.

● **MUCEGAI.** Boraxul împiedică formarea mucegaiului și ciupercilor. Aplicați cu o cârpă sau vaporizați pe pereți și prin colțuri o soluție compusă din 50 g borax și 300 ml oțet alb. Lăsați să acționeze 30 de minute, apoi ștergeți.

– Vaporizați oțet pur pe zonele amenințate de mucegai.

● **MUŞAMA.** Pentru împrospătarea culorilor din muşama, frecaţi-o cu amestecul obţinut prin baterea unui ou întreg cu o linguriţă de zahăr pudră, amestecat apoi cu 500 ml apă.

– Mușamalele se curăță și lucesc frumos dacă se freacă din când în când cu cârpe înmuiate în petrol.

● **MUŞTELE** nu mai pătrund în casă dacă se freacă uşor uşile şi ramele ferestrelor cu un mănunchi de pelin.

– Muştele dispar dacă punem în camere farfurii cu un amestec de o ceaşcă de lapte, o linguriţă de piper şi una de zahăr.

– Dacă vreţi ca nesuferitele muşte să nu-şi mai depună murdăria pe ferestrele dvs., când le spălaţi, puneţi în apă o ceaşcă de gaz.

– Muştele pleacă din bucătărie dacă din când în când, turnaţi câteva picături de oţet pe un ochi fierbinte de aragaz.

– Stropiți ziare sau hârtie de sugativă cu ulei de dafin, lăsând geamurile deschise. Muștele nu pot suferi mirosul și pleacă.

– Muştele nu suportă culoarea albastră. Dacă vreţi să scăpaţi de ele, zugrăviţi-vă bucătăria, camera sau locurile pe care vreţi să le feriţi de prezenţa nesuferitelor insecte, în albastru. N-o să le mai vedeţi repede!

– Muștele nu-și mai depun murdăria pe mobile și tablouri, dacă acestea sunt frecate cu o soluție de usturoi. Se fierb câțiva căței, se răcește lichidul și se șterg cu el obiectele casnice. Apoi se usucă cu o cârpă moale.

– Pentru a alunga muștele din grajduri, se spoiesc pereții grajdului cu următorul amestec: 5 kg var la 100 l apă și albăstreală de rufe (sau cerneală diluată), până ce se obține o culoare albastră. Muștele nu intră în grajdurile spoite astfel.

● **NICHEL.** Obiectele nichelate se întrețin prin frecarea cu ceapă crudă, după care se șterg cu o cârpă moale înmuiată în gaz.

– Nichelul devine ca nou dacă îl frecăm cu un tampon de lână înmuiat în amoniac.

● **OCHELARI.** Ca să nu vi se abureasca ochelarii, frecați lentilele cu puțin săpun sau cu o picătură de glicerină. Curățirea ochelarilor se face cu un postav moale, nu cu piele.

– Ochelarii de vedere nu se mai sparg, dacă le frecăm lentilele pe ambele părți cu săpun, după care le lustruim.

● **OGLINZILE** se curăță foarte bine frecându-le cu o felie de cartof. Le clătim cu apă și devin strălucitoare.

Soluție pentru înviorat mochetele

Ingrediente: 20 picături ulei esențial de lavandă, 250 g bicarbonat de sodiu.

Mod de preparare: Bateți bine bicarbonatul cu uleiul aromat, cu o furculiță. Întindeți un strat subțire din soluția obținută pe mochetă, lăsați să acționeze cel puțin două ore, apoi dați cu aspiratorul. Bicarbonatul absoarbe mirosurile, iar uleiul de lavandă răspândește o aromă plăcută.

– Oglinzile din baie, șterse cu o cârpă ușor înmuiată în glicerină și apoi frecate până la dispariția urmelor, nu se mai aburesc niciodată.

● **OȚELUL INOXIDABIL** se spală cu apă săpunită și se clătește cu apă rece în care se pune puțin oțet.

– Scrumul de țigară curăță oțelul șlefuit și îi dă luciu.

● **PAHARE.** Două pahare înțepenite unul într-altul se desfac dacă puneți în cel de deasupra apă rece, iar pe cel de jos îl vârâți în apă fierbinte.

● **PARCHET.** Picăturile de ceară căzute pe parchet se scot ușor dacă mai întâi sunt încălzite cu fonul, apoi absorbite cu o sugativă.

– Petele de cerneală de pe parchet se curăţă prin frecare cu felii de lămâie. Apoi parchetul se şterge bine cu o cârpă înmuiată în apă fierbinte cu mult săpun.

– Petele de vopsele de pe parchet se scot prin frecare cu apă cu oţet.

– Parchetul care scârțâie poate fi constrâns la tăcere, dacă presărați între crăpături pudră de talc.

– Dacă aveţi musafiri care lasă urme negre de tocuri pe parchet sau podea, cel mai uşor se scot cu o gumă de şters.

– Parchetul din lemn dobândește un luciu deosebit, dacă în apa cu care este clătit se adaugă 2-3 căni de ceai negru.

– Parchetul laminat care și-a pierdut luciul se curăță bine cu apă caldă și șampon pentru păr. Iar puțin spirt îl face și mai strălucitor.

● **PARDOSELI.** Dacă pardoseala este din dale de piatră, nu folosiți săpun, piatra devine alunecoasă. Preparați o soluție formată dintr-un litru de apă și 2 linguri de sodă.

– Dacă aveți pardoseală din gresie sau ceramică (nelustruite), utilizați un amestec în părți egale de apă și oțet.

– Pardoselile compuse din bucăți de gresie sau faianță trebuie spălate din când în când cu apă rămasă după fiertul cartofilor. Veți avea o surpriză plăcută.

– Petele de pe pardoseala de ciment dispar dacă le frecați cu o perie aspră, înmuiată în oțet clocotit.

● **PĂIANJENI.** Când curăţaţi păianjenii de pe pereţi, luaţi-i cu mătura făcând o mişcare de jos în sus. Dacă daţi invers, de sus în jos, pânzele rămân lipite de perete.

– Iată cum trebuie să îndepărtaţi firele de păianjeni de pe tavan: înveliţi partea păioasă a măturii cu o cârpă moale, prinsă bine cu un elastic, apoi ştergeţi firele de păianjen, dinspre colţurile pereţilor către interior.

● **PENSULĂ.** Dacă sunteţi ocupat mai multe zile la rând cu vopsitul uşilor şi ferestrelor, nu trebuie să mai curăţaţi pensula între timp. Este suficient dacă peste noapte o puneţi în apă rece.

– Pensulele înmuiate-n vopsea, cu care urmează să se lucreze şi a doua zi, trebuie învelite într-o folie de aluminiu alimentar. A doua zi se pot folosi din nou fără a fi nevoie să le curăţaţi cu dizolvant.

– Dacă nu aţi curăţat la timp pensulele de vopsea, opăriţi-le cu oţet fierbinte. Se vor înmuia.

● **PERDELELE** – Dacă aveţi dificultăţi când trageţi perdeaua, ungeţi bara pe care glisează inelele cu un tampon de cârpă înmuiat în vaselină. Perdelele vor "patina".

– Perdelele îngălbenite sau fețele de masă pătate devin din nou frumoase și albe dacă alături de detergent, puneți în mașina de spălat și un pachețel de praf de copt.

– Perdelele rămân albe dacă se adaugă în ultima apă de limpezit bicarbonat de sodiu.

– Perdelele devin mai albe și ușor apretate, dacă în apa de clătit punem un pumn de sare.

– Perdelele devin strălucitor de albe dacă în compartimentul cu detergent al mașinii de spălat adăugați 1-2 linguri de oțet, o jumătate de plic de praf de copt și un jet de suc de lămâie.

● **PERDELE DE DUȘ.** Dacă nu sunt bine întreținute, perdelele pentru duș se acoperă de mucegai. Pentru a evita apariția lui, după ce spălați perdeaua, înmuiați-o în apă cu sare.

– Perdeaua din plastic din dreptul dușului se curăță cu un burete umed, înmuiat în bicarbonat de sodiu.

– Dacă perdeaua de duș este confecționată din nylon care s-a întărit, o puteți înmuia, ștergând-o bine cu un amestec de apă cu glicerină.

● **PEREŢII** vopsiţi cu ulei se curăţă cu următoarea soluţie: 100 g amoniac, 100 g săpun ras, 100 ml spirt medicinal. Înainte de a folosi soluţia, agitaţi-o puternic, apoi udaţi un tampon de vată şi frecaţi pereţii. Dacă sunt foarte murdari, repetaţi operaţia.

– Pereții dați cu vinarom se curăță cu apă săpunită (clăbuc de săpun), apoi se clătesc cu amestec de apă caldă și oțet alb, în proporție de 1/2 cană de oțet la o jumătate de căldare de apă.

– Pentru a astupa găurile în care au fost cuie, umpleți-le cu pastă de dinți. Repetați operația până ce orificiul e astupat.

● **PERIILE** moi se pot întări uşor, înmuindu-le timp de 10 minute în apă sărată.

● **PERIILE DE UNGHII** se curăţă introducându-le câtva timp în apă cu oţet.

● **PERNE.** Dacă pernele dvs. sunt umplute cu pene, aerisiţi-le cu ajutorul unui fon. Faceţi o mică deschizătură în căptuşeală, vârâţi gura fonului înăuntru şi mişcaţi-l uşor, pentru ca întreg conţinutul pernei să fie activat. Perna devine din nou moale şi afânată.

– Pentru a fi ferite de umezeală, pernele aşezate pe mobila de balcon sau pe scaunele de răchită din grădină, trebuie învelite mai întâi într-o pungă de plastic şi abia apoi vârâte în faţa de pernă.

– Curățirea fulgilor din perne. Fulgii se scot din pilotă, pernă sau plapumă și se varsă cu băgare de seamă într-un vas mare, în care se spală temeinic cu apă caldă (se amestecă și se presează bine). Apoi se scot din vas și se storc. Se pun într-o vană mare, în care se spală din nou cu apă caldă, se storc și se usucă la soare sau la căldura unei sobe, răvășindu-i la intervale scurte. Fulgii se fac ca noi.

● **PETELE DE CERNEALĂ** de pe hârtiile de valoare care trebuie păstrate neatinse, se scot cu ajutorul unei pensule înmuiate într-o soluţie formată din apă şi puţină sare. Lichidul se absoarbe apoi cu ajutorul unei sugative curate şi se tamponează cu apă cu clor.

– Petele de cerneală de pe degete se scot cu suc de lămâie, oţet, lapte.

● **PETELE DE IOD** dispar de la sine, dacă obiectul cu pricina e ținut la soare câteva zile.

● **PETELE DE NICOTINĂ** de pe scrumierele albe se scot dacă le frecăm cu sare fierbinte.

● **PETELE DE PIX** de pe pereții vopsiți sau de pe lemnărie pot fi scoase, în anumite cazuri, impregnându-le cu oțet alb. Aplicați oțet tare pe dârele de pix și lăsați să acționeze 10-15 minute.

● **PIEPTENII MURDARI** se curăţă uşor dacă se lasă la înmuiat într-un vas cu apă şi detergent; apoi se freacă cu o perie de unghii pe ambele părţi.

– Puneți pieptenul sau peria de păr într-un lighean cu apă caldă, cu clăbuc de săpun, în care se adaugă o linguriță de bicarbonat de sodiu. Lăsați-le la înmuiat 30 minute, apoi frecați-le cu o periuță de unghii. Clătiți din abundență, cu apă caldă.

– Pieptenele se curăță foarte bine, cu o cană de apă caldă, în care se adaugă o linguriță de amoniac.

– Periile de păr se freacă una de alta cu tărâțe, care fac să iasă grăsimea și murdăria din ele. Dacă s-au înmuiat, le cufundăm puțin în amoniac și astfel își redobândesc tăria.

● **PIETRELE TOMBALE** nu se vor acoperi de licheni sau de mușchi, dacă le frecați cu o perie îmbibată în oțet de vin.

● **PIVNIŢELE** umede devin uscate dacă puneţi în colţuri grămăjoare de cărbuni.

● PLANTELE DE APARTAMENT se îngraşă cu apa care rezultă de la spălarea cărnii şi a peştelui. Strecuraţi-o în prealabil, pentru a îndepărta eventualele bucăţele de carne care uitate, putrezesc şi put.

– Apa rămasă de la cartofii fierți este foarte hrănitoare. Turnată în ghivecele cu flori, ține loc de îngrășământ.

– Plantelor din ghivece le place cafeaua. Ele cresc mai repede şi devin mai puternice dacă puneţi zaţ de cafea în apa de stropit.

– Un cubuleţ mic de drojdie uscată pus în apa cu care se udă florile din ghivece, le face pe acestea să crească repede şi viguros.

– Îngrășăminte ieftine și ecologice pentru plantele de apartament se pot obține cu ușurință din deșeuri menajere. Cojile de cartofi, de fructe, de ouă nu trebuie niciodată aruncate. Bine fărâmițate și combinate cu zaț de cafea, se amestecă în pământul din ghivece.

– Urzicile întregi macerate în apă reprezintă un îngrășământ natural ideal. Lăsați-le câteva zile într-un vas, până ajung în stare de descompunere, apoi folosiți maceratul, pentru a uda florile sau alte plante de grădină și apartament. (Pulverizat pe frunze, alungă puricii.)

– Cojile de banane tăiate mărunt și înfipte în pământ reprezintă un îngrășământ ideal pentru florile din ghivece. Prin putrezire, degajă potasiu, un "ingredient" ideal.

– Oasele de pui sfărâmate sunt un înlocuitor ideal pentru pietrișul care se pune pe fundul ghivecelor de flori. Fosforul și calciul conținut în ele reprezintă un întăritor ideal pentru plante.

– Folosirea unor ghivece prea mari contribuie la dezvoltarea exagerată a frunzelor în dauna florilor.

– Pentru ca pământul din ghivece să nu mai mucegăiască, puneţi deasupra puţin nisip.

– Viermii din ghivecele cu flori ies afară, dacă pe pământul lor se pun felii de cartofi cruzi.

– Pulverizarea cu apă a plantelor expuse direct la soare le poate provoca acestora opăriri și chiar arsuri.

– Nu aşezaţi ghivecele cu flori pe televizor sau în apropierea aparatului de radio. Zgomotul are o influenţă negativă asupra plantelor, putând duce chiar la pieirea lor.

– Apa peste măsură de calcaroasă poate fi "îmblânzită" cu oțet de vin. Puneți câteva picături în vasul de stropit (o lingură la un litru de apă). Calcarul este dăunător plantelor.

– Nu țineți în casă ferigi. Frunzele de ferigă culese din pădure și aduse în casă atrag furnicile. La fel și florile cumpărate de la piață și care sunt învelite în frunzele aceleași plante. După ce desfaceți buchetul, aruncați-le.

– Curățirea periodică a florilor ofilite (mușcate, petunii) contribuie la dezvoltarea frumoasă a plantelor și la creșterea altor flori în locul lor.

– Plantele de apartament cu frunze mari (de exemplu ficuşii) trebuie curăţate cu bere. Înmuiaţi o cârpă moale în lichid, apoi ştergeţi fiecare frunză în parte. Vor străluci.

– Frunzele de ficus cresc sănătos și frumos dacă se spală cu un tampon îmbibat în lapte călduț amestecat cu apă în proporții egale.

– Un ghiveci cu busuioc verde în cameră alungă insectele, liniștește nervii și aduce un somn liniștit. Înlocuiți astfel sprayul pentru țânțari și muște, care este foarte toxic.

– Unele plante (crăciunițe, gardenii, floarea de ceară) nu

înfloresc dacă le schimbăm locul. Puneți un semn pe ghiveci pentru a le păstra poziția.

– Plantele cu lăstari foarte lungi, cu frunze decolorate și fără flori ne spun că sunt nemulțumite de locul rezervat.

– Plantele decorative cresc mai repede și produc mai multe flori când "ascultă" muzică instrumentală, mai ales de vioară și flaut.

– *Cactusul, cala* etc. iubesc căldura, se simt foarte bine și înfloresc, între ferestre, în verande și balcoane închise, poziționate spre sud sau est.

– *Violeta de cameră* trebuie udată doar dimineața, cu apă la temperatura camerei, bine oxigenată, fără a-i stropi frunzele.

– *Gladiolele* stropite cu limonadă cresc mai repede și fac flori mai multe.

– Înlăturând puii care s-au format în jurul aloei vera dăm posibilitatea plantei să-și îndrepte toată energia spre mugurii florali și să înflorească mai repede.

– Puricii plantelor de apartament dispar dacă stropim frunzele cu tutunul dintr-o ţigară, pus în apă călduţă. Operaţia se repetă după 12 ore. Florile din grădină care sunt pradă puricilor se stropesc seara cu apă în care a fiert pelin.

– Băgaţi în pământul din ghiveciul cu flori doi căţei de usturoi. Puricii plantelor vor pleca în bejenie.

Frigul şi plantele de apartament

Dacă vreţi ca florile dvs. să rămână frumoase şi sănătoase şi pe timpul iernii, respectaţi următoarele:

– Şi plantele hibernează. Iată de ce florile de apartament aflate în ghivece nu mai au atâta nevoie de hrană ca peste an. Până în luna martie, nu le mai afânaţi pământul şi udaţi-le cu multă economie. Nu lăsaţi niciodată pământul să se usuce prea tare. Dar el nu trebuie nici prea udat. Ideal e să fie doar umed.

– Plantele nu trebuie apropiate la mai mult de 1 metru faţă de sursele de căldură.

– Udaţi plantele la aceeaşi oră, de preferinţă dimineaţa, când ele se găsesc în plin proces de asimilaţie. Îndreptaţi jetul de apă spre marginile ghiveciului, fiindcă acolo se află rădăcinile tinere.

– Iarna, dacă nu puteţi aşeza florile pe pervazul ferestrei, puneţi-le cât mai aproape de surse de lumină artificială.

– Lumina primită de plante se poate mări dacă în spatele lor se aşează oglindă sau o folie de aluminiu pentru menaj.

– Temperatura camerei în care se află plantele nu trebuie să depăşească 21°C. Dacă temperatura este mai ridicată, plantele trebuie pulverizate cu apă o dată pe săptămână, pe ambele părţi ale frunzelor.

– Plantelor înflorite nu trebuie să li se schimbe locul până la primăvară.

– Feriţi plantele de curenţii reci.

– Iarna, plantele nu au nevoie de îngrăşăminte.

Canicula şi plantele de apartament

– Florile cumpărate din florării sunt plantate în turbă, care reține apa. Chiar dacă pare uscat la suprafață, pământul nu trebuie udat prea des, fiindcă plantele putrezesc.

– Pe vreme de caniculă, plantele trebuie pulverizate din abundență cu apă.

– La temperaturi de peste 30°C, florile trebuie așezate în loc umbros, ferite de soare.

– Plantele cățărătoare nu trebuie mutate din locul lor, pentru că își încetinesc dezvoltarea.

– Pământul nu trebuie să închidă ermetic rădăcinile plantelor. Așezați pe fundul ghivecelor un strat de pietriș sau cioburile unui vas vechi de lut.

– Apa scursă în farfuriile de sub ghivece trebuie aruncată, altfel rădăcinile putrezesc.

– Nu exagerați cu îngrășămintele pentru plante. Ceea ce "puțin" face bine ucide când e "prea mult". Respectați indicațiile de pe ambalaj.

– Petuniile se dezvoltă mult mai frumos dacă sunt curățate zilnic de florile care s-au uscat.

● **PLĂPUMI.** Spălarea plăpumilor din lână sau puf se face simplu, în cadă, în apă cu detergent, prin apăsare, urcându-ne cu picioarele pe ele. Efectiv tropăim pe ele. Se limpezesc în multe ape. Se curăţă atât în interior, cât şi satinul. După spălare, se presează cu mâna, împăturindu-se, apoi se întind la soare, pe o suprafață de lemn. Se calcă ușor, cu fierul potrivit.

– Dacă folosiţi plăpumi umplute cu puf, spălați-le în mașină, la fel ca îmbrăcămintea sintetică. Iarna, când e ger, scoateți-le afară și lăsați-le timp îndelungat, ca să moară toate ouăle de acarieni.

● **PLITELE DE GĂTIT** se curăţă lună dacă le frecaţi cu apă săpunită, în care adăugaţi şi puţin spirt.

– Plitele murdare se curăţă şi prind din nou luciu cu ajutorul cernelii de ziar. Alegeţi ziare cu cât mai multe suprafeţe negre pe ele, mototoliţi-le astfel ca partea neagră să rămână deasupra şi frecaţi bine plita de gătit.

● **PLOȘNIȚE.** O simplă atingere cu gaz lampant omoară ploșnițele pe loc.

– Sare dizolvată în de trei ori mai multă apă; cu soluția obținută se ung bine crăpăturile, îmbinările din mobile și pereți.

– Simplul miros al benzinei pune ploșnițele pe fugă.

– Un remediu simplu și foarte eficient este amoniacul, pus în farfurioare sau alte recipiente întinse. Se lasă să acționeze trei zile, cu ferestrele închise.

– Frunzele de pelin, puse în pături, dulapuri și sertare, alungă oribilele gângănii.

– Și infuzia de pelin, turnată cu pipeta în dositurile patului, are același efect.

● **PODELELE DIN LEMN** se spală cel mai bine cu ceai rusesc rece.

– Podelele vopsite îşi recapătă luciul iniţial dacă sunt unse cu ulei de in, în care se încorporează două albuşuri bătute spumă. Lustruirea se face a doua zi.

– Podele de scândură se fac strălucitor de albe, prin spălare cu apă de cartofi.

– Petele de pe duşumelele de lemn nevopsite se scot presărând talc sau rumeguş de lemn umezit cu oţet.

– Petele de cerneală de pe podelele de lemn se curăţă cu apă fierbinte amestecată cu amoniac.

– Dușumelele vopsite nu se rod așa de repede și își mențin un aspect frumos dacă se ceruiesc din când în când.

● **PORŢELAN.** Nu puneţi niciodată mai mult de 6 farfurii de porţelan unele peste altele, altfel, cu vremea, datorită trepidaţiilor din casă, vor crăpa. Evitaţi şi schimbările puternice de temperatură: spălatul în apă prea fierbinte, în timp de iarnă.

– Pentru a împiedica zgârierea vaselor din porţelan fin, se vor pune foi de hârtie între farfurii, când se așează în dulap pentru păstrare.

– Petele urâte care rămân pe cănile de porţelan, după ce se bea multă vreme în ele ceai sau cafea, şi care nu ies cu detergenţii obişnuiţi, pot fi scoase uşor dacă folosiţi o soluţie de oţet amestecat cu puţină sare.

– Petele de nicotină de pe vasele de porțelan se scot ușor cu un dop de plută înmuiat în sare umezită.

– Bibelourile de porţelan se curăţă bine dacă le scufundăm într-o baie de apă caldă, amestecată cu Borax.

– Bibelourile sparte din porțelan se pot lipi cu un amestec de albuș de ou și praf de cretă.

– Un vas de porțelan crăpat sau care sună a spart se lipește la loc dacă îl fierbeți în lapte proaspăt.

● **PURICII** sunt goniți presărând pe sub pat și pe sub cearceaf foi de nuc sau pelin proaspăt.

● **RAMELE** din lemn aurit ale tablourilor şi oglinzilor strălucesc din nou dacă sunt şterse cu un amestec de vin roşu şi untdelemn, în proporţii egale. Dacă auriul e mat, el îşi revine fre-

cându-l cu o jumătate de ceapă crudă. Când tăietura se murdăreşte, se înlocuieşte cu altă jumătate curată. La urmă, se lustruieşte cu o cârpă moale.

– Ramele de lemn acoperite cu bronz se șterg mai întâi bine de praf, apoi le ștergem cu un mic burete sau o bucățică de vată înmuiată în rachiu, în care am pus să se topească puțin săpun de casă.

– Ramele din lemn de stejar se curăță cu lapte dulce, iar după ce se usucă, se lustruiesc cu o cârpă moale.

● **RUGINĂ.** Obiectele de metal se protejează împotriva ruginii dacă le frecăm cu o bucată de ceapă.

– Petele de rugină de pe obiectele metalice se scot dacă sunt frecate cu ceapă crudă, presărându-se apoi pe locul respectiv rumeguş. O altă metodă: presăraţi sare, umeziţi-o cu suc de lămâie, apoi frecaţi cu o cârpă uscată.

– În magaziile sau dulapurile unde ţineţi obiecte din fier, aşezaţi totdeauna o bucată de cărbune de lemn sau cretă. Ele absorb umezeala şi împiedică formarea ruginei.

– Cheile şi şuruburile ruginite se curăţă uşor dacă se înmoaie într-un vas în care s-a pus Coca-Cola.

– Cheile care au început să rugineasc ă se curăţă uşor lăsându-le câtva timp într-un borcan cu ulei de parafină.

– Rugina depusă pe chei şi lacăte se scoate în următorul fel: obiectele de fier se bagă într-un borcan cu gaz, unde se lasă câteva zile, apoi se scot, se spală cu apă fierbinte, se şterg şi se freacă – dacă mai este cazul, cu glaspapir.

● **SALTELE.** Întoarceți-vă saltelele pe ambele părți, ca să se uzeze egal, și scoateți-le afară, la soare, de două ori pe an.

– Când vă schimbați cearceafurile de pat, treceți cu aspiratorul peste suprafața saltelei. Dacă sunteți astmatici, protejați-o cu o husă anti-acarieni care împiedică înmulțirea paraziților.

– Pentru a scoate petele de urină din saltele, vaporizați peste pete oțet alb, apoi ștergeți cu o cârpă. Operația trebuie repetată de mai multe ori, dar în cele din urmă, petele și mirosul dezagreabil vor dispărea.

● **SĂPUN.** Resturile de săpun nu se aruncă niciodată. Mărunţit sau ras, amestecat într-o sticlă cu apă, devine la fel de bun ca orice detergent.

– Resturile de săpun nu trebuie aruncate. Vârâți-le într-un ciorap (talpa) pe care îl înmuiați într-un vas cu apă. Când bucățile încep să se amestece, stoarceți bine ciorapul în palme și atârnați-l până ce se usucă total. Va fi suficient să îl scoateți, pentru a obține o bucată de săpun compact și utilizabil.

● **SCARA.** Dacă scara care duce în beci nu e bine luminată, vopsiți-i ultimele trepte în alb. Veți evita accidente periculoase.

● **SCRUMIERE.** Umpleți cu oțet scrumierele foarte murdare, pe care scrumul s-a încrustat, și lăsați să acționeze 5 minute. Clătiți scrumiera și umpleți-o din nou cu oțet, pentru a înlătura mirosul persistent. Clătiți cu apă rece.

● **SERTARE.** Dacă un sertar se închide cu greu, se freacă părțile laterale cu săpun sau lumânare.

● **SFEȘNICE.** Înmuiați sfeșnicele din sticlă sau ceramică în apă foarte fierbinte amestecată cu detergent. Frecați rămășițele de ceară cu un burete, apoi clătiți-le în apă caldă, în care puneți puțin oțet alb. Ungeți cu ulei partea unde se inserează lumânarea în sfeșnic. După ce arde, va fi mai ușor de scos.

● **SFOARĂ IMPREGNATĂ.** Ca să reziste la intemperii, sfoara se îmbibă cu ulei de in. După uscare, sfoara se netezește încă o dată cu o cârpă înmuiată în ulei.

● **STICLĂ.** Pielea albă a portocalelor (partea de dinăuntru, dintre coajă şi miez) curăţă sticla şi obiectele din lemn.

– Zgârieturile de pe vitrinele și mesele din sticlă se scot tot prin frecarea ușoară

cu pastă de dinți. Puțin efort și obiectele respective vor arăta ca noi.

– Sticlele cu apă fierbinte îşi menţin mai multă vremea temperatura dacă în apa din ele puneţi puţină sare care a fost dizolvată în oţet.

– Sticlele nu mai crapă atunci când sunt umplute cu lichide fierbinţi, dacă sub fundul lor punem un cuţit rece.

– Sticlele murdare se curăţă bine dacă se introduc în ele bucăţi mărunte de cartofi cruzi, peste care se toarnă apă fierbinte. Se agită de mai multe ori, se aruncă conținutul, iar clătirea se face cu apă curată.

● **ȘERVETE DE ȘTERS "ÎN OȚET".** Amestecați, într-un bol mai mare, 3 linguri de oțet alb cu o linguriță de detergent lichid și două căni de apă. Înmuiați șervete de cca 15-20 cm, confecționate din pânză moale și curată, apoi stoarceți-le. Puneți șervetele umede într-o cutie închisă ermetic. Folosiți-le ori de câte ori e nevoie să curățati ceva repede. Ele sunt ideale pentru mici retușuri pe ferestre, urme de degete în jurul clanțelor și al întrerupătoarelor electrice, pete pe oglinzi, pentru a curăți robinetele, planșetele de prăjituri, aparatele menajere.

● **ŞOARECI.** Dacă dulapul dvs. de alimente e vizitat de şoareci de casă, puneţi în el frunze de mentă şi flori de crizanteme ori tufănele sălbatice. Musafirii nepoftiţi îşi vor lua tălpăşiţa.

– Şoarecii pleacă din pivniţe şi magazii dacă pe lângă pereţi puneţi din loc în loc, legături de izmă de câmp.

● **ȘURUBURI.** Pentru a fixa șurubul într-un lemn care se crapă ușor, încălziți-l până se face albastru incandescent și, așa încins, înșurubați-l. Lemnul nu se mai sparge.

● **TABLOURILE** în ulei obţin un luciu frumos dacă după ce sunt curăţate de praf, se şterg cu albuş de ou bătut cu zahăr pudră şi puţin alcool.

● **TACÂMURI.** Tacâmurile de argint care nu sunt folosite trebuie păstrate în pungi de plastic. În felul acesta nu se vor mai înnegri până la următoarea întrebuințare.

– Tacâmurile nichelate folosite la salate trebuie spălate imediat după întrebuințare, cu apă călduță. Prin influența oțetului, metalul devine negru și face pete ce se pot foarte greu îndepărta. Ele rămân cu luciul permanent, dacă se freacă zilnic cu o cârpă uscată.

– Cu o jumătate de ceapă tăiată curăţaţi petele de rugină de pe orice tacâmuri.

– După folosire, atât tacâmurile cu care se curăţă peştele, cât şi cele cu care se mănâncă, se spală mai întâi cu apă rece cu oţet, apoi cu apă caldă.

– Tacâmurile de inox capătă o strălucire de invidiat dacă le frecăm cu o jumătate de lămâie deja folosită şi apoi le ştergem cu o cârpă moale.

● **TAPET.** Dacă tapetul lavabil şi-a pierdut strălucirea, procedaţi în felul următor: puneţi într-un vas 2 kg de sare de bucătărie, acoperiţi cu apă rece şi lăsaţi să se dizolve. Înmuiaţi în această soluţie un tampon, stoarceţi-l bine şi spălaţi tapetul.

– Pentru tapetele mătăsoase sau lucioase – utilizați o soluție preparată din 25 g bicarbonat de sodiu, 600 ml apă și 100 ml oțet alb.

● **TELEFONUL.** Microbii care provoacă răceli și gripe trăiesc pe suprafața obiectelor care sunt manipulate de mai multe persoane. Curățați receptorul telefonului cu oțet pur. Bacteriile nu vor mai putea să se dezvolte.

● **TERACOTA ALBĂ** se curăţă frumos dacă o frecăm cu lămâie, insistând asupra petelor. Ştergem apoi cu o cârpă moale, uşor îmbibată în ulei.

● **TERMOSUL** nefolosit trebuie ţinut fără capac, altfel va prinde un miros urât, de stătut.

● **TIMBRELE** – Cine colecţionează timbre poştale şi vrea să le desprindă de pe scrisori fără ca ele să se rupă, să folosească fierul de călcat. Puneţi fierul cald pe marca poştală şi dezlipiţi-o repede, înainte ca lipiciul să se întărească din nou.

● **ŢÂNŢARI.** Alungaţi ţânţarii înainte ca ei să pătrundă în casă. Tăiaţi o lămâie în patru, înfigeţi în ea câteva cuişoare aromate şi puneţi bucăţile pe terasă, pe balcon sau chiar în fereastră, printre ghivecele cu flori.

– Țânțarii sunt alungați din odaie, dacă se arde o oră, cu ferestrele închise, o bucățică de camfor, într-o tigaie de fontă.

– Ricinul este cel mai mare dușman al țânțarilor. Se recomandă să fie ținut în casă, într-un ghiveci, și afară, în vase așezate pe balcon sau pe terase.

● **UMBRELA** dvs. va rămâne ca nouă dacă o ştergeţi din când în când cu o cârpă şi cu puţin spirt, apoi o lăsaţi deschisă, la uscat.

– Umbrelele noi, înainte de a fi folosite, trebuie stropite din belşug cu spray de păr. Materialul nu mai devine așa de ușor poros.

– Dacă umbrela dvs. nu mai este impermeabilă, puteţi să corectaţi lucrul acesta în modul următor: înmuiaţi mătasea umbrelei într-o soluţie de oţet amestecat cu argilă (praf de argilă sau caolin).

● **UŞI.** Hoţii ştiu să răsucească pe dinafară cheia lăsată în uşă. Iată ce trebuie să faceţi ca să vă asiguraţi contra spargerilor: îndoiţi în formă de "U" o sârmă potrivit de groasă. După ce aţi încuiat uşa pe dinăuntru, treceţi această sârmă peste clanţă şi vârâţi-i cele două capete îndoite în toarta cheii lăsate în broască.

– Urmele de degete de pe uşi dispar dacă le frecăm cu un castravete crud. Apoi, ştergem cu o cârpă moale.

– Ușile vopsite în alb se spală ușor cu apă în care s-a pus o lingură de amoniac.

– Ușile glisante ale dulapurilor alunecă mai ușor dacă sunt unse cu săpun.

● **VASE DE GĂTIT.** Crustele rezistente de aluat care rămân pe pereţii formelor de copt se curăţă astfel: frecaţi formele cu puţină hârtie şi sare, apoi ungeţi-le cu untdelemn. Acoperiţi-le cu o cârpă udă. După două ore, crustele se desprind singure.

– *Fundul cratiţelor* de care s-a prins mâncarea se presară cu sare grunjoasă şi se lasă o oră. Arsura se desprinde uşor.

– *Mâncarea arsă* de pe fundul cratiţelor, care produce atâtea neplăceri gospodinelor, se rade cel mai bine cu o lingură de pantofi. Cuţitele şi buretele de sârmă zgârie emailul.

– *Cratiţele emailate* nu le răzuiţi niciodată cu cuţitul sau cu un burete de sârmă. Emailul plesneşte. Frecaţi-le cu săpun ori dacă faceţi foc cu lemne, cu apă cu cenuşă.

– *Obiectele din fontă* (plite, tigăi) se curăţă cu o ceapă tăiată în două, apoi se lustruiesc cu o bucată de pânză înmuiată în ulei.

– *Ibricul de cafea* se poate curăţa uşor dacă fierbem în el apă cu o felie de lămâie.

– *Sitele pentru făină* trebuie clătite doar cu apă rece, deoarece apa caldă nu le curăţă foarte bine.

– După ce folosiţi piuliţa de bucătărie şi o spălaţi, înfăşuraţi pisălogul într-o hârtie. Nu va mai cocli.

– După ce aţi spălat tigăile, ungeţi-le cu foarte puţin ulei sau frecaţi-le cu o bucăţică de şoric de porc. Puneţi apoi în ele un pumn de sare de bucătărie şi după ce le încălziţi uşor, frecaţi-le bine cu un șervețel de hârtie. Se fac ca noi.

– *Tigăile nesmălţuite* nu mai ruginesc dacă după întrebuințare le frecaţi cu un amestec de sare şi piper, iar apoi le ungeţi cu puţin ulei.

– *Tăvile din tablă* nu mai ruginesc dacă înainte de a fi folosite se ung cu grăsime și se ard pe flacăra aragazului.

– *Vasele din aluminiu* se spală cu săpun, apă caldă, fo-

losind un dop mare de plută pentru a le freca. Nu întrebuinţaţi niciodată soda şi nu lăsaţi niciodată vasele neşterse.

– Vasele de aluminiu înnegrite în interior se curăţă fierbând în ele câteva minute un amestec de apă cu oţet, în proporție de 1 la 1.

– Vasele de aluminiu se înnegresc mai greu dacă înainte de prima întrebuințare se fierbe în ele lapte. Apoi frecați-le înăuntru cu un șomoiog de urzici și clătiți-le bine cu apă.

– *Vasele de alamă* se freacă cu humă înmuiată cu oțet. Alt mijloc este frecarea cu o cârpă înmuiată în saramură de pește. De asemenea, se mai poate folosi și zeama de varză acră crudă. Alte materiale pentru curățat sunt: cenușă de lemn înmuiată cu amoniac sau oțet fierbinte cu sare. Deoarece obiectele curățate se înnegresc ușor, acestea se vor freca imediat cu praf de cretă uscată sau cu cenușă de lemn fină. De asemenea, dă rezultate bune un amestec de oțet, sare și tărâțe de grâu.

– *Vasele de aramă* se freacă cu sare udă amestecată cu oţet sau nisip fin şi oţet. Clătiţi şi ştergeţi. Nu lăsaţi alimentele să stea în vase de aramă. Se coclesc.

– Cocleala de pe vasele de aramă se scoate cu apă cu amoniac.

– *Vasele de inox* nu trebuie frecate cu un burete de sârmă. Se zgârie.

– Faceți o pastă din oțet de mere și bicarbonat de sodiu, aplicați-o pe vasele de inox și frecați bine. Clătiți din abundență cu apă călduță, apoi ștergeți vasele cu un prosop absorbant.

– *Vasele de teflon*. Înainte de prima folosire se spală cu apă caldă, se șterge interiorul cu un strat fin de ulei. Nu se țin goale pe flacără.

– Nu se spală cu tix sau bureți de sârmă, ci numai cu detergenți lichizi. Ele prezintă un strat de lac special, ars la temperaturi înalte.

– Vasele de teflon se curăţă fierbând în ele 2 linguriţe de praf de copt amestecat cu o ceaşcă de apă. Lăsaţi să fiarbă 15 minute. Clătiţi apoi vasul, ştergeţi-l şi ungeţi-l cu puţin untdelemn.

– *Vasele de Jena*. Pentru a deveni lucioase, se freacă cu un tampon îmbibat în petrol, apoi se clătesc cu apă multă.

– *Oalele în care s-a fiert varză, ceapă sau alte legume mirositoare* se curăţă de mirosul căpătat procedând astfel: pe o farfurie în cuptor se usucă sare; deasupra farfuriei se așează cu gura în jos oala mirositoare. Peste câteva minute mirosul se stinge.

– *Vasele în care s-a gătit peşte* se spală mai întâi cu apă rece şi apoi în apă caldă. La fel se procedează şi cu vasele în care au fost dulceaţă, ouă crude, cocă de aluat.

● **VAZELE** *de lut* sau ceramică poroase devin impermeabile dacă le acoperiți fundul (prin interior) cu un strat gros de ceară topită.

– *Mirosul neplăcut* pe care îl iau vazele când florile rămân mai multă vreme în ele poate fi evitat, dacă în apă se pune o monedă de cupru.

● **VĂRUIT.** Dacă vă văruiţi singuri camerele, adăugaţi în apa de var câteva foi de gelatină. Veţi obţine rezultate optime. Iar pentru ca pereţii să nu se cojească, adăugaţi sare în var până la saturaţie.

– I.Q.-ul (coeficientul de inteligență) crește, dacă ne văruim camerele în care lucrăm, în galben sau portocaliu.

● **VIESPI** – puneți-le capcane. Tăiați o sticlă de plastic în două, faceți-i două găuri ca să o puteți atârna și puneți în ea apă cu miere sau zahăr. Viespile vor veni să mănânce și se vor îneca. Dacă țineți fructe în casă, acoperiți-le cu foi de plastic.

● **VOPSELE.** Urmele de vopsele de ulei nu ies prea uşor la spălat. Înmuiaţi mai bine o cârpă moale în untdelemn şi frecaţi locurile murdare de pe mâini ori de pe obraz. Petele ies foarte uşor.

– Când se păstrează vreme îndelungată, vopselele se îngroaşă. Când în cauză se află vopsele albe, ele se pot "lun-

gi”, dacă se amestecă cu puțin lapte degresat. Se amestecă bine cam 5 minute, după care vopseaua se poate întinde ușor.

– Pentru a întinde mai uşor o vopsea pe bază de lac sintetic pe mobile sau pe pereţi, puneţi să se încălzească o oală cu apă şi scufundaţi înăuntru cutia de vopsea. Vopseaua caldă se întinde mult mai uşor şi munca este mult mai îngrijită.

– Când vreți să zugrăviți, cumpărați produse care se dizolvă în apă. Vopselele pe bază de plumb pot crea probleme neurologice pe termen lung, cărora primii care le cad victime sunt copiii.

– Ca să nu se mai cojească vopseaua de pe pereții din beton, înainte de aplicarea culorii, ungeți-i cu oțet. Întindeți oțetul cu un burete, lăsați să se usuce, apoi pictați.

– Vopselelor li se atenuează mirosul dacă la un kilogram de produs se adaugă două linguri de esență de vanilie.

– Îndepărtarea vopselei de ulei vechi de pe obiecte și suprafețe se face cu amestecul amoniac-terebentină 2:1, bine agitat. După 10-20 minute se șterge insistent cu lavete sau cârpe aspre.

● **W.C.** Aprinderea unui chibrit deasupra WC-ului înlătură în mod garantat un miros oricât de greu. El face inutilă folosirea spray-ului aromat şi nu ameninţă mediul înconjurător.

– Rezistați tentației de a turna în WC-uri produse dezinfectante chimice. Majoritatea lor conțin clor, o substanță toxică, atât pentru mediu, cât și pentru sănătatea omului și a animalelor de casă.

– Pentru curățarea cuvei WC-ului, vărsați 150 ml de oțet alb, frecați cu un burete aspru, apoi clătiți, trăgând apa.

● **ZIARELE VECHI,** umezite ușor și mototolite, reprezintă o soluție ideală pentru lustruitul obiectelor din crom.

– Ziarele vechi, depozitate în teancuri la loc uscat, devin un combustibil ieftin și valoros pentru sobele încălzite cu lemne. Înainte de conservare, tăiați-le în bucăți mai mici.

Cum să biruim focul

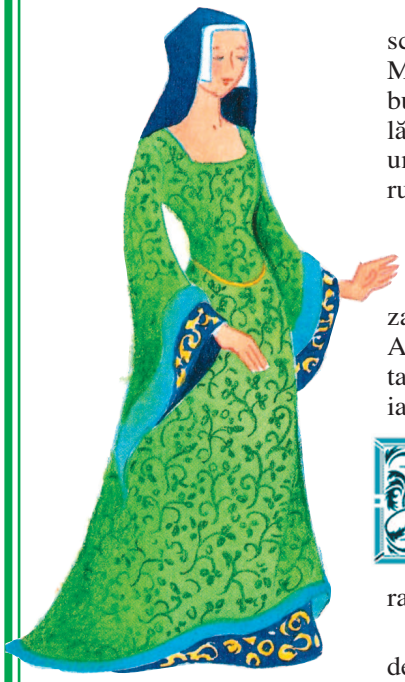
● ***S-a aprins coșul.*** Pentru a stinge un foc dintr-o sobă cu lemne sau dintr-un coș de fum, e de-ajuns să astupăm ușa de jos cu o bucată de pânză înmuiată în apă, așa ca aerul să nu mai intre și să producă curent.

● ***S-a aprins lampa.*** Când o lampă cu gaz se varsă și se aprinde, nu e bine să aruncăm apă. Se presară mai bine cenușă, nisip sau orice alt praf în cantitate mai mare. Dacă avem lapte în casă și-l turnăm peste lampa aprinsă o stinge îndată.

● ***S-au aprins hainele.*** Dacă ni s-au aprins hainele prin cine știe ce întâmplare, în loc să fugim, ori să stăm în picioare, să ne tăvălim pe jos. Dacă avem la îndemână o cuvertură, covor ori pătură – ne înfășurăm într-însa strâns – și astfel înăbușim focul.

● ***Mijloace de stingere a focului.*** În mod preventiv se recomandă a se avea preparată o soluție saturată de alaun. Amoniacul s-a dovedit de asemenea a fi bun. Focul de petrol se stinge cel mai bine cu cenușă sau lapte.

Garderobă



● APRET NATURAL. Dacă vă plac hainele apretate, preparați următorul produs: amestecați o jumătate de lingură de amidon cu 250 ml apă și puneți-le într-un vaporizator. Scuturați puternic și stropiți pânza cămășii înainte de a o călca.

● ARSURI PE ŢESĂTURI. Dacă ați uitat fierul fierbinte pe o bluză sau pe cămașa soțului dvs. și locul s-a îngălbenit, apelați urgent la puțină apă oxigenată diluată (jumate-jumate) cu apă rece. Frecați locul, lăsați lichidul câteva minute să acționeze, apoi spălați rufa cu apă și săpun. Dacă pata nu dispare de prima dată, repetați operația de mai multe ori.

– Lămâia, sarea și soarele scot arsurile de pe țesături. Mai întâi, rufa vătămată trebuie îmbibată bine cu suc de lămâie. Apoi se pune deasupra un strat de sare și se așează rufa în plin soare.

– Petele de pârlit de pe un material pot fi înlăturate frecându-se cu o bucată de zahăr ușor îmbibată în apă. Apoi se curăță locul cu un tampon de vată ori tifon înmuiat în apă.

● BATICURILE și eșarfele din mătase sau cașmir, țesute din fire subțiri, trebuie aranjate într-o cutie plată.

● BLĂNURILE udate de ploaie sau ninsoare se pun la uscat într-un loc bine aerisit, nu prea cald, departe de soare sau surse de căldură. Când sunt uscate, se scutură bine. Dacă atât nu ajunge pentru ca părul să-și recapete direcția inițială, se apelează la o perie moale sau un pieptene rar.

– Haina de blană udată de ploaie își recapătă luciul în modul următor: o întindem pe o masă și o presărăm cu acid boric cristalizat. O lăsăm astfel 12-14 ore. Apoi periem în sensul firelor de păr.

– Înainte de a așeza din nou în dulapuri confecțiile de blană – haine, cojoace, gulere, căciuli – periați-le foarte bine cu o perie potrivit de aspră, îmbibată într-o soluție de apă cu oțet. Alegeți pentru această operație o zi caldă, pentru a lăsa blănurile afară, să se "sorească".

– *Blănurile mototolite* se tratează cu tărâțe calde, cu care se freacă puternic, apoi se perie temeinic așezate pe-o masă.

– *Blănurile de astrahan* se curăță foarte bine și capătă o strălucire deosebită dacă se perie energic cu miez de nucă uscată, tăiată-n bucăți.

– *Blănurile albe* se curăță cu talc, mălai fierbinte sau făină albă. Frecați blana cu produsul respectiv, astfel ca acesta să ajungă până la rădăcina perilor. Începeți de la guler și înaintați către poale. Insistați acolo unde blana se murdărește mai mult: la manșete și guler. Când curățenia e terminată, scurutați blana bine, apoi periați-o cu o perie bine spălată și uscată.

– *Blana albă* se frământă bine cu tărâță caldă de grâu sau secară, iar la urmă se scutură bine.

– *Blănurile "bătrâne" și "ofilite"* își recapătă strălucirea dacă le frecăm ușor cu un tampon îmbibat în petrol lampant, sau terebentină. Apoi le atârnăm afară, ca să-și piardă mirosul.

– Când nu mai aveți nevoie de ele, blănurile trebuie "puse bine" pentru iarna viitoare. Conservarea lor se face astfel: se scutură bine de praf, se curăță blana cu benzină ușoară, în special la guler, se aerisește bine, apoi se pune într-un sac de hârtie, în care s-a introdus un săculeț de naftalină. De subliniat că niciodată naftalina nu trebuie să vină în contact cu blana deoarece o deteriorează.

– Curățatul cu talc se potrivește când vrem să curățăm un accesoriu de modă, făcut din blană: guler, boa, tocă, bonetă. Periatul trebuie totdeauna făcut cu o perie mai dură.

● **BLĂNURILE SINTETICE** se curăță folosind o pastă moale, din făină și neofalină, care se întinde pe suprafața materialului, se lasă 12 ore să acționeze (departe de sursele de căldură), apoi se scutură bine cu o măturică sau o cârpă curată.

● **BORANGICUL** se spală cu apă de ploaie călduță și amoniac – 1 lingură la litru. Se limpezesc. Nu se storc. Se calcă ude, pe dos.

● **BROCART.** Rochiile din brocart cu fir de aur trebuie să fie împachetate în hârtie de culoare închisă, altfel se înnegresc.

● **BRODERIILE** colorate se curăță ușor și se fac frumoase dacă le spălăm în zer proaspăt. Însă nu trebuie să stea multă vreme în el, ci să fie spălate repede. Se clătesc apoi cu apă curată.

– Broderiile se calcă pe dos, pe un prosop, ca să iasă în relief.

– Broderiile cu paiete trebuie călcate spre stânga, cu fierul căldicel. Dedesubt se pune un prosop de frotir, pentru ca broderia să nu se aplatizeze.

● **CATIFEAUA** prăfuită sau plină de scame se poate curăța ușor dacă înmuiați o perie de haine în sare. Mai întâi periați hainele, pe direcția contrară firului din țesătură, apoi de-a lungul lui.

– Ţesăturile cu aplatizări, mai ales cele din catifea și velur, se țin câteva minute cu porțiunea presată în aburii unui vas cu apă care clocotește. Se perie apoi catifeaua în sensul invers al desenului firelor.

● **CĂLCATUL HAINELOR:**

– *Mătasea artificială* se calcă de la stânga la drepta.

– *Mătasea naturală* se calcă uscată, tot de la stânga la dreapta.

– *Lâna* se calcă sub o pânză umedă.

– *Lenjeria de corp* se calcă pe firul materialului.

– *Broderiile* – întâi de la stânga la dreapta, apoi de la dreapta la stânga.

– Călcatul sistematic din partea dreaptă spre partea stângă aplatizează, cu vremea, buzunarele și cutele de pe haine. Din când în când, călcați-le cu fierul dinspre stânga spre dreapta. În felul acesta locurile tocite își vor reveni.

– Rufele pentru călcat vor fi bine pătrunse de umezeală, dacă după ce le stropiți, le lăsați să stea, cel puțin două ore, împăturite strâns.

– Majoritatea scândurilor de călcat sunt învelite în materiale înflorate. Dacă vreți să faceți economie la curentul electric, alegeți mai bine o învelitoare argintie. Avantajul: această culoare reflectă fierbințeala fierului de călcat mult mai bine.

– Rufele călcate nu se pun imediat în dulap și nici nu se îmbracă imediat. Au nevoie de un timp de aerisire.

● **CIORAPII DE MĂTASE** se rup ușor când pantofii au vârfurile decupate. Ca să îi protejați, ungeți-i în zona

expusă cu ojă de unghii. Vor fi mai rezistenți față de barierele de pe drum.

– Dresurile pentru femei (ciorapii chilot din nylon) țin mult mai bine dacă înainte de prima întrebuințare îi puneți uzi, într-o cutie de plastic, în congelator. După ce-i scoateți, lăsați-i să se usuce.

● CREMA DE GHETE. Cea mai bună cremă de ghete e cea din cutii. Curățați mai întâi pantofii de noroi, cu o perie aspră, apoi ștergeți-i cu o cârpă umedă, lăsați-i să se usuce, apoi ungeți-i bine cu cremă. Nu-i lustruiți. Lăsați-i o noapte pentru ca vaxul să intre bine în piele. A doua zi dați-le lustru cu o cârpă moale.

– Crema de ghete întărită poate fi din nou întrebuințată dacă se amestecă cu câteva picături de lapte sau de gaz.

– Crema de ghete uscată devine din nou moale, dacă adăugați peste ea câteva picături de glicerină.

● CRAVATE. Pentru a curăța cravatele de mătase, amestecați o jumătate de litru de benzină ușoară (neofalină) cu un pahar de sifon. Spălați în soluția astfel obținută cravata murdară, fără a mai folosi alt detergent. După spălare, cravata se pune la uscat fără a stoarce, apoi se calcă cu o cârpă bine stoarsă de apă.

● CROITORIE. Dacă vă ocupați de croitorie la domiciliu, înainte de a croi stofa, călcați-o cu o cârpă udă.

● DANTELELE de bumbac se apretează cu puțin zahăr, bine dizolvat în apa cu care le limpeziți.

– Dantela rămâne frumoasă dacă după spălare se clătește în lapte și se usucă pe o bucată de pânză curată.

– Dacă vreți să colorați dantelele albe în culoarea plăcută a untului, băgați-le după ce le spălați, într-o infuzie de frunze de gutui, frunze de roșii uscate sau foi de ceapă.

– Berea picurată în apa de umezire a dantelelor înainte de a le călca le va da acestora o strălucire deosebită.

– Dantelele de mătase se pun în puțin lapte bătut, se presează și se calcă umede pe dos.

● DULAPURI. Nu aruncați flacoanele de parfum goale. Așezați-le deschise în dulap, într-un sertar sau într-o comodă. Lenjeria și veșmintele vor fi astfel delicat parfumate.

– Un săpun parfumat, pus în scrinul cu haine sau în sertarul cu lenjerie, le va imprima hainelor un miros plăcut.

● ELASTIC. Când vor să schimbe un elastic uzat, majoritatea femeilor îl trag afară, chinuindu-se apoi să-l vâre pe cel nou. Iată un procedeu mult mai simplu: prindeți elasticul nou de capătul celui vechi. Când îl trageți afară pe cel uzat, cel nou îi va lua locul.

● FERMOARELE care după spălarea îmbrăcămintii funcționează greu, se vor desface și închide ușor dacă sunt unse cu o bucățică de ceară.

– Înainte de a băga hainele la spălat, trageți bine toate fermoarele de pe ele. Un singur dinte rămas deschis se poate rupe, pătrunde în mecanismul mașinii și-l strică definitiv.

● FIERUL DE CĂLCAT. Talpa fierului de călcat se păstrează curată, dacă după

Rețetă casnică pentru crema de ghete

Ingrediente: 3 linguri de supă de frișcă lichidă, 2 linguriițe de ulei de in.

Mod de folosire: Amestecați bine cele două ingrediente și întindeți crema obținută într-un strat subțire, pe pantofi. Lăsați să se usuce și lustruiți cu o cârpă moale.

fiecare întrebuințare o frecăm călduță cu pastă de dinți, o ștergem cu un prosop umed, apoi cu unul uscat.

– Talpa fierului de călcat, pe care se lipește câteodată scrobeala sau plasticul din hainele de fibre sintetice, se curăță frecându-se ușor cu praf de cretă, vin sau cu un tampon de vată îmbibat cu sare de bucătărie, după care se lustruiește cu o cârpă moale.

– Apretul prins pe talpa fierului de călcat se scoate ușor dacă aceasta se trece peste un strat de sare pusă pe un ziar (fierul să fie încins).

– Urmele de arsuri (de la rufele de fibre sintetice) care rămân pe talpa fierului de călcat se curăță ușor dacă înfășurăm o lumânare din ceară albă într-un tifon și o trecem peste talpa fierului, cât mai e cald. Prin acest procedeu, nu se zgârie.

– Dacă fierul de călcat pe care-l aveți e prevăzut și cu un dispozitiv pentru aburi, adăugați în apa pe care o băgați înăuntru câteva picături de parfum. Când veți stropi rufele, acestea se vor îmbiba de aromă.

– Ca fierul de călcat să nu ruginească, aveți grijă să-l ungeți cu săpun. Dacă a ruginit, îl veți freca cu oțet și nisip.

– Dacă frecați fierul cu puțină sare de bucătărie, rufele călcate nu se vor îngălbeni. Să se adauge puțină sare și în scrobeală, pentru ca rufele să aibă un luciu frumos.

– Dacă talpa fierului de călcat e murdară, frecați-o cu jumătate de lămâie pudrată cu sare fină.

● GULERELE hainei se recondiționează ștergându-le cu un tifon înmuiat într-o soluție de 25% amoniac, având grijă ca de câte ori tifonul se murdărește, să-l schimbăm. La fel se procedează și cu pălăriile pătate.

– Gulerele hainelor de stofă purtate des, se curăță pe partea interioară cu un cartof crud, tăiat în două. Pe urmă, se șterg cu o cârpă udă, apoi cu una uscată.

– Pentru a înlătura urmele de grăsime pe guler, preparați o pastă din bicarbonat de sodiu și puțin detergent de vase. Frecați locurile murdare, lăsați să acționeze o oră, apoi clătiți în mai multe ape.

– Marginile grase ale gulerelor și ale manșetelor se pot înlătura prin aplicarea pe guler și manșete a unei mici cantități de șampon, care dizolvă mai bine grăsimile decât detergenții.

– Gulerele cămășilor devin foarte tari dacă sunt călcate între două bucăți de mușama.

– Gulerele ușor îngălbenite pot reveni la albul inițial, dacă se freacă înainte de spălare cu cretă, se lasă puțin să-și facă efectul, apoi se spală.

● HAINE DE ANTILOPĂ. Neplăcutele pete de pe hainele de antilopă se scot frecându-le cu un șmirghel fin. Economisiți costul piperat al curățătoriei chimice.

● HAINE DE PIELE. Înainte de a veni ploile și ninsorile, ungeți-vă hainele din piele cu un amestec de ceară topită și untură de pește (proporția 1:4). Nu ceruiți pielea înainte de a o curăța de impurități.

– Hainele din piele (dar nu și cele din piele întoarsă) se mențin mai mult timp ca noi, dacă în fiecare vară le dăm cu cremă de pantofi (lichidă), apoi le lăsăm să se usuce aproximativ 30 minute, după care le punem iar în șifonier, până când sunt scoase din nou la purtat.

– Hainele din piele se spală cu un burete și apă curată, la care se adaugă o lingură de oțet de vin sau oțet de fructe. Buretele nu trebuie să fie prea ud, pentru ca pielea să nu se umezească prea mult. Îndată ce pielea s-a uscat, se pregătește într-o ceașcă un amestec de albuș de ou și ulei de in, care se aplică uniform cu ajutorul unei pensule. Apoi se freacă cu o cârpă de pânză, până iese un luciu mat. Tratată în acest fel, pielea se menține excelent.

– Pielea fină, colorată, poate fi înviorată foarte bine,

dacă o frecăm cu o cârpă înmuiată în lapte și o lustruim apoi cu o cârpă de lână. De asemenea, și laptele acru se potrivește la acest gen de curățire a pielii.

● **HAINELE ȘIFONATE** se netezesc de minune dacă veți recurge la un truc extrem de ușor: agățați-le deasupra căzii umplute cu apă fierbinte. Aburii fac ca părțile șifonate să se întindă.

● **HALATELE DE BAIE,** prosoapele din frotir și în general toate rufele groase nu rămân aspre după spălat dacă le vom înmuia vreme de o oră în apă caldă, sărată.

● **IN.** Nu stoarceți niciodată obiectele de in, în mașina de spălat. Fibrele se strivesc și se aplatizează.

– Pentru a nu lustrui țesătura, evitați folosirea unui fier de călcat prea fierbinte și călcați lenjeria pe dos, evitând cusăturile, ca să nu apară dungi pe cealaltă parte a materialului.

● **ÎNCĂLȚĂMINTE.** Dacă pantofii vă colorează șosetele sau ciorapii, dați-i cu puțin fixativ de păr.

– Dacă vă strâng pantofii, procedați în felul următor: luați o bucată de vată mai mare sau, și mai bine, o cârpă, înmuiați-o în spirt (nu contează dacă e alb sau albastru) și ungeți partea din interior a pantofului. Încălțați-l imediat, plimbându-vă de colo-colo prin casă. Repetați operația până vă simțiți pantoful comod.

– Încălțămintea strâmtă devine lejeră dacă pantofii sunt umeziți bine pe dinăuntru cu o cârpă înmuiată în oțet.

– Talpa de piele a pantofilor își dublează rezistența și rămâne elastică dacă o ungeți din când în când cu ulei de in. Acesta este un bun mijloc și contra scârțâitului cizmelor.

– Tălpile pantofilor noi alunecă mai puțin dacă le frecați cu nisip sau cu șmirghel.

– Tălpile pantofilor de dans devin lucioase și alunecă bine dacă sunt unse cu 20 g stearină amestecată cu 80 g benzină. Se ung și apoi se lustruiesc cu o cârpă groasă și moale.

– Pentru evitarea rosăturilor de pantofi: ungeți abundent interiorul încălțămintei, în locul unde vă face probleme, cu o cremă groasă. Repetați de mai multe ori.

– În interior, încălțările se pot împrospăta cu argilă sau talc. Pulberea presărată înăuntru absoarbe umiditatea și mirosurile. Procedeul funcționează și în cazul cizmelor căptușite cu blană în interior. Se presară praful, se lasă 2-3 ore să acționeze, apoi se scutură încălțările peste un ziar.

– Lustruitul tradițional cu ceară e de preferat celui cu creme moderne, pe bază de siliconi. Chiar dacă ei fac să lucească pielea în timp record, cu vremea duc la deshidratarea ei și pantofii crapă. Când ceara începe să se usuce, poate fi ușor diluată dacă se înmoaie pe baie de aburi sau dacă se amestecă cu puțin suc de lămâie, oțet sau terebentină.

– Ceara de parchet sau de albine dă cel mai frumos lustru pantofilor. Luați un burete sintetic, înmuiați-l în apă fierbinte, impregnați-l cu un strat foarte subțire de ceară și aplicați-o pe pantof. Lăsați să se usuce, apoi lustruiți cu o cârpă moale.

– O lămâie tăiată în două, trecută cu partea zemoasă pe toată suprafața pantofului (peste ceară), înainte de-un ultim lustru, va accentua și mai mult strălucirea.

– Încălțămintea devine impermeabilă dacă e unsă cu un amestec de parafină cu benzină, ce trebuie aplicat pe pantofii sau ghetele încălzite în prealabil pe un calorifer.

✔ ***Încălțămintea de catifea.*** Mai întâi se șterg pantofii cu o bucată de pluș, apoi cu o cârpă moale înmuiată în petrol și bine stoarsă.

✔ ***Încălțămintea de lac.*** Pentru ca lacul să nu capete

prea de timpuriu crăpături, se freacă bine pantofii, după ce au fost periați de murdărie, cu o ceapă tăiată în două și apoi se lustruiesc cu o cârpă moale de molton sau lână. Din când în când, să se aplice cremă de față albă sau incoloră, și apoi să se lustruiască.

– Pantofii din lac se curăță cu o cârpă moale înmuiată în lapte, frișcă lichidă sau vaselină.

– Pantofii din lac negru se curăță cu ajutorul unui tampon moale, îmbibat în: caimac, bere, ulei de măsline sau albuș bătut spumă. În final, se lustruiesc cu o bucată de flanel uscat.

✔ ***Încălțămintea de piele*** fină se freacă ușor cu puțină vaselină. Același rezultat îl obținem prin folosirea albușului de ou. Este suficient pentru aceasta albușul care rămâne în coajă după spargerea ouălor.

– Pantofii capătă un lustru frumos dacă adăugați în crema de ghete câteva picături de alcool.

– Pantofii vechi, cu un aspect ponosit, devin ca noi dacă îi dăm cu lac fixativ pentru păr și apoi îi lustruim.

– Încălțămintea și poșetele din piele își recapătă strălucirea dacă le frecăm mai întâi cu o coajă de portocală și apoi cu o cârpă moale.

– Tăiați o ceapă în două și frecați cu ea pantofii din piele. Apoi lustruiți-i cu o cârpă moale. Vor străluci! (În același mod se scot și urmele de zăpadă de pe bocanci.)

– Pielea pantofilor se întreține foarte bine dacă se spală regulat cu lapte. După ce s-a uscat laptele, se unge pielea cu unt nesărat, după care se lustruiește cu o cârpă moale.

– Lanolina amestecată cu vaselină alcătuiește un unguent excelent pentru întreținerea și luciul pielii.

– Încălțămintea de piele galbenă poate fi curățată cu zeamă de lămâie, iar după ce s-a uscat, se dă cu cremă.

– Pentru a apăra pielea încălțămintei de crăpături se unge cât mai des cu ulei de ricin, apoi se dă cu cremă.

– Încălțămintea din piele se protejează de umezeală (pe vreme de ploaie și moină) ungând-o cu untură de pasăre.

– Petele lăsate de ploaie pe pantofii din piele de culoare deschisă se curăță cu un amestec în părți egale de lapte și suc de lămâie. Tamponați ușor, apoi lăsați să se usuce la umbră.

– Afară e ploaie și ni se udă pantofii? Iată cum procedăm: îi înfundăm cu hârtie de ziar (suge apa), îi atârnăm de o bară (e bine să aibă aer). Nu-i puneți lângă surse de căldură. Pielea se usucă și crapă. A doua zi îi dăm din nou cu cremă de ghete.

– Ghetele umede se umplu până sus de tot cu ovăz uscat sau cu sare sfărâmată. Absorb toată umezeala. A doua zi scoateți-le afară. Dacă ghetele nu s-au uscat, repetați procedeul.

– Ați umblat prin zăpadă înmuiată cu sare și ghetele vi s-au albit? Îmbibați o cârpă moale în gaz și ștergeți cu grijă locurile care s-au murdărit. (Cârpa trebuie să fie doar umedă). Lăsați încălțămintea să se usuce, apoi dați-o cu cremă.

– Urmele de zăpadă de pe încălțăminte se curăță cu albuș de ou bătut spumă.

– Zeama obținută din stoarcerea boabelor foarte coapte de soc e ideală pentru întreținerea pantofilor negri.

– Vitamina A uleioasă este cea mai bună protecție pentru încălțămintea din piele, când zăpada începe să se topească. Sarea dată pe trotuare și carosabil distruge cizmele și bocancii.

– Ghetele pietrificate în dulap, nefolosite vreme îndelungată, trebuie înmuiate 3-4 ore în apă caldă. Se scot, se șterg, se lasă să se usuce și, cât mai sunt încă umede, se ung din belșug cu ulei de pește.

✔ ***Încălțămintea de piele întoarsă.*** Puneți la fiert 2 cești de apă, amestecate cu 1/4 cană de oțet alb. Micșorați focul, astfel ca lichidul să continue să clocotească

încet. Țineți încălțămintea, pe rând, deasupra aburilor fierbinți, și periați-o apoi ușor. Înainte de a o purta, așteptați ca încălțările să se usuce complet.

– Pantofii de piele întoarsă se curăță foarte bine cu o gumă albă.

– Pantofii de antilopă se curăță excelent dacă înainte de a-i peria îi tamponăm cu o cârpă bine îmbibată în amoniac.

– Pantofii din piele întoarsă se curăță cel mai bine cu un burete aspru, folosit la frecatul cratițelor. Se poate folosi și o bucată de șmirghel fin.

✔ ***Încălțămintea sport*** care miroase a transpirație trebuie umplută cu nisip pentru toaleta pisicilor. A doua zi se aruncă, și resturile se absorb cu aspiratorul. Vor mirosi a pantofi noi.

– Materialele din care se confecționează fețele tenișilor și ale adidașilor își pierd elasticitatea la temperaturi înalte. Deci: nu-i uscați niciodată în mașina de spălat și nici nu-i dați la soare.

● LAPTELE ÎNTĂREȘTE CULORILE – Dacă vopsiți acasă obiecte mici de îmbrăcăminte și doriți să nu mai iasă deloc culoarea din ele, puneți-le peste noapte într-un lighean cu lapte, altfel ca lichidul să le acopere complet. Culoarea devine în felul acesta durabilă și nu mai iese la spălat.

● LÂNA. Respectați întotdeauna instrucțiunile de spălare. Spălată în apă prea caldă, lâna se strânge, cu excepția amestecurilor care conțin și fibre sintetice.

– Țesăturile din lână care riscă să facă cocoloși trebuie întoarse pe dos înainte de a fi spălate.

– Dacă vreți să refolosiți lână deșirată dintr-un pulover mai vechi, faceți-o sul pe o scândură, udați-o bine cu apă, apoi lăsați-o să se usuce. Firul se face drept.

– Lâna sensibilă ca angora, cașmirul și mohairul, trebuie întotdeauna spălată repede, în apă rece, cu șampon de păr, iar apoi clătită bine. Puloverele croșetate din aceste tipuri de lână nu trebuie stoarse, ci doar presate ușor. Apoi, se înfășoară într-un prosop, se presează iarăși ușor, se scot afară și se întind să se usuce pe un alt prosop gros.

– Puloverele din lână nu mai intră la apă, dacă puneți în ea glicerină (se găsește la farmacie), 1 lingură la 10 litri de apă.

– Dacă un pulover din lână s-a "strâns" (s-a bătut), ca să-și recâștige calitățile inițiale, introducem în apa călduță în care îl spălăm o lingură de vaselină pentru mâini. După limpezire, se usucă întins.

– Puloverele "bătute" care și-au pierdut finețea și elasticitatea devin ca noi, dacă după ce sunt spălate cu detergent, le clătiți în apa în care ați fiert fasole boabe albă (fără alte adaosuri). Să aibă temperatura mâinii, călduță.

– Lâneturile care fac cocoloși după ce sunt purtate o vreme îndelungată pot fi readuse la starea inițială, trecând pe suprafața puloverului un aparat de ras.

– Lâna devine moale ca puful dacă în apa de spălat adăugați câteva picături de glicerină.

– Puloverele de lână rămân pufoase și moi după spălat, dacă în ultima apă de clătit puneți o linguriță de borax (se găsește la farmacie).

– Lâna neagră își păstrează culoarea și capătă strălucire dacă e spălată în apa rămasă de la fierberea spanacului.

– Ca să-și păstreze culoarea, moliciunea și forma, lâna neagră se limpezește într-un ceai din frunze de iederă (10 g la 1 litru de apă).

– Părul lăsat de animalele de casă pe îmbrăcămintea de lână se scoate ușor cu un burete bine stors. Peria de haine nu va servi la nimic.

– Puloverele făcute din lână aspră, care zgârie, trebuie udate, înfășurate într-un prosop și lăsate astfel să se ab-

soarbă. Când sunt zvântate se pun într-o pungă de plastic și se bagă o zi în congelator. Apoi se întind la uscat.

– Puloverele purtate nu trebuie puse în dulap. Moliile adoră mirosul de om.

● MĂNUȘILE DIN PIELE care se întăresc din pricina umezelii devin iarăși moi și catifelate dacă le tragem pe mână și le ungem bine cu ulei de ricin.

– Mănușile din piele care își pierd moliciunea și luciul trebuie frecate cu partea interioară a unei coji de banană. Vor deveni ca noi.

– Mănușile din piele se curăță ușor, folosind pe post de detergent miez de pâine.

– Mănușile din piele glasată se curăță cu un tampon de flanel înmuiat în benzină.

– Mănușile fine se țin în cutii speciale, așternute cu hârtie de mătase, presărată cu talc parfumat.

● MĂTASEA. În general, cel mai simplu mijloc de a spăla mătasea e curățatul chimic. Adepții ecologismului recurg, însă, la spălatul manual, cu fiertură de castane sălbatice sau cu fulgi de săpun.

– Spălați obiectele de mătase separat, pentru că își lasă ușor culoarea.

– Nu le puneți la înmuiat, fiindcă se aplatizează.

– Uscați hainele de mătase la umbră și călcați-le pe dos, cât sunt încă umede, cu un fier nu foarte fierbinte.

– *Bluzele de mătase* trebuie ținute pe umeraș. Dacă le împachetați fac cute.

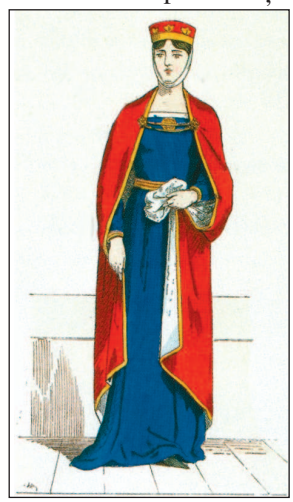
– Bluzele de mătase nu trebuie niciodată stropite la călcat. Apar pete. Pentru ca aspectul lor să fie impecabil, ele trebuie călcate de la stânga la dreapta și întotdeauna umede integral.

– Bluzele din mătase se calcă mult mai ușor dacă sunt înfășurate un sfert de oră într-un prosop pluș, înmuiat în apă fierbinte și bine stors.

– *Mătasea neagră* strălucește deosebit de frumos, dacă în loc s-o spălați în apă, o spălați în ceai negru.

– Pentru ca veșmintele din mătase să-și păstreze aspectul lucios, puneți un jet de oțet alb în ultima apă de clătit. Își vor păstra reflexele strălucitoare.

– *Rochiile de mătase* vegetală se limpezesc în apă căreia i se adaugă o linguriță de bicarbonat de sodiu. Nu se mai strâng și nu-și modifică forma.



– Dacă vreți să spălați acasă îmbrăcăminte confecționată dintr-o mătase mai apretată, adăugați câteva bucăți de zahăr în ultima apă de limpezit. În acest fel, mătasea își va recăpăta apretul și-și va menține luciul.

– *Batistele de mătase* se spală în apă săpunată rece, se clătesc tot în apă rece și se calcă jumătate ude, între două foițe de hârtie, cu fierul potrivit de încins. Foarte bună este și spălarea în apă de cartofi. Pentru aceasta se curăță cartofii, se rad într-un castron cu apă rece, după câteva ore se trece totul printr-o cârpă și se spală batistele în apa strecurată. Se clătesc apoi de mai multe ori în apă curată, se usucă și se calcă. Prin această metodă se păstrează chiar cele mai delicate culori, iar batistele se fac ca noi.

– *Panglicile de mătase* se spală cel mai bine în apă în care au fiert cartofi curățați de coajă. Apa se va întrebuința călduță. Spumează bine și posedă o mare capacitate de curățire, fără ca aceasta să dăuneze culorilor. Se va clăti cu apă rece. Și infuzia de mentă creață este un mijloc bun de curățire, mai ales pentru panglicile de mătase de culoare închisă.

● MOLII. Nu puneți în dulap decât lucruri curate. Un mod simplu de a omorî larvele moliilor este să vă scoateți hainele cât mai des

afară, la soare și aer curat. Lăsați-le cel puțin de dimineață și până seara, sau, pe terasă, o noapte și o zi.

– Pentru a vă proteja îmbrăcămintea de molii, adăugați câteva picături de ulei aromat de cuișoare sau eucalipt în ultima apă de clătit (când spălați pulovere sau alte obiecte din lână). Lăsați-le înmuiate în ea 30 de minute.

– Plantele cele mai nesuferite de molii sunt eucaliptul, lavanda și menta. Faceți un amestec de plante uscate, puneți-le într-un săculeț de bumbac și agățați-l de un umeraș, în dulap. Utilizați generos aceste combinații de plante. Cu cât mirosul e mai puternic, cu atât acțiunea va fi mai radicală.

– La începutul verii, câmpiile se umplu de flori galbene de sulfină. Puneți un mănunchi într-un vas fără apă. Până la începutul iernii, va pluti în cameră un parfum suav, și în plus, moliile vor fi puse pe fugă.

– Lucrurile de lână păstrate în dulap trebuie cât mai des aerisite și periate, iar când sunt puse la loc, să se așeze între ele frunze de pelin și de hrean.

– În rafturile cu lenjerie de pat sau de corp, plasați din loc în loc tampoane de vată, îmbibate cu câteva picături de parfum sau ulei aromat de paciuli. Reîmprospătați-le periodic. Au efect anti-molii fulgerător.

– Castanele sălbatice sunt un remediu ideal contra moliilor. Adunați-le toamna, apoi vârâți-le în dulapuri și în buzunarele hainelor. Pentru combaterea moliilor de alimente, puneți castane în pungile cu făină și mălai. Moliile s-au imunizat la toate spray-urile din comerț, care sunt și scumpe, și toxice.

– Moliile fug îngrozite dacă punem în dulap sau pe rafturi o bucată de cauciuc (anvelopă sau furtun).

– Un alt remediu împotriva moliilor: presărați printre veșmintele puse la păstrare un pumn de cuișoare aromate. Scârboasele zburătoare se vor ține departe de ele.

– Lăsați cojile de portocală să se usuce, apoi puneți-le printre hainele din dulap. Moliile nu le suportă mirosul.

– Moliile dispar dacă în casă creștem o mușcată creață, ale cărei frunze trebuie cât mai des fluturate cu mâna. De asemenea, frunzele ei se pun între haine, în dulap.

– Metodă eficientă de combaterea moliilor: încingeți bine un fund de metal (pe care coaceți ardeii) și presărați peste el naftalină. Aceasta degajă un fum puternic, cu care se afumă încăperile unde s-au format molii. Rezultatul este extraordinar. Veți găsi pe jos moliile moarte.

– Moliile nu suportă mirosul de cerneală tipografică. De aceea se recomandă ca lucrurile de lână și blănurile ce sunt puse vara la păstrat să fie învelite în ziare. Pentru o cât mai mare eficiență, se schimbă o dată pe lună.

– Dacă vreți ca îmbrăcămintea din lână să nu fie atacată de molii, puneți în apa de clătit puțin oțet sau ceai de pelin.

● **MUSELINUL** și tulul se spală în apă săpunată călduță, adăugându-se 1 lingură de borax la 4 litri apă. Nu se storc. Se limpezesc în mai multe ape reci.

● **NAFTALINĂ.** Îmbrăcămintea scoasă de la naftalină își pierde rapid mirosul dacă o punem lângă o sursă de căldură, și nu la aer.

Rețete de substituit naftalina
(al cărei miros face ravagii în dulap)

✔ Amestecați petale de crizantemă cu piper alb și tutun. Presărați-le peste haine, înainte de a le băga în dulap.

✔ Vârâți în buzunarele hainelor sau atârnați pe umerașe punguțe cu camfor.

✔ Stropiți dulapul, înainte de a pune hainele înăuntru, cu infuzie de rozmarin și pelin.

✔ Risipiți piper măcinat pe interiorul hainelor, înainte de a le împături.

● **NASTURI.** La tăierea nasturilor cu lama se întâmplă adesea ca stofa de care sunt prinși să sufere vătămări. Puneți dinții unui pieptene între haină și nasturi și neplăcerile vor dispărea.

– Pentru ca nasturii de metal de la bluzele dvs. să nu capete un aspect mat după o folosire îndelungată, puteți să-i dați cu lac de unghii transparent pentru a-și recăpăta strălucirea.

● **OBIECTELE DIN LAC** se freacă cu făină înmuiată cu câteva picături de ulei.

● **OBIECTELE DIN PIELE.** Cojile de banană curăță foarte bine obiectele din piele: genți, valize, cordoane, portmonee.

– Sucul de lămâie poate fi folosit cu succes pentru curățarea obiectelor din piele, frecând locurile murdare cu un tampon de vată îmbibat în zeamă de lămâie, diluat cu puțină apă.

– Obiectele din piele care și-au pierdut luciul trebuie frecate cu jumătăți de portocală sau grapefruit. Vor dobândi un aspect nou.

– Obiectele din piele pătate cu apă se tamponează mai întâi cu un prosop (fără să fie frecate!), apoi se pun peste un vas cu aburi. Vaporii unifică suprafața pielii și petele vor dispărea. Lăsați apoi obiectul să se usuce, ungeți-l cu ceară sau cremă de ghete și dați-i lustru.

– Obiectele din piele ce urmează a fi spălate (covorașe sau cuverturi) trebuie clătite cu apă în care se dizolvă două bucăți de zahăr. Pielea nu se va întări.

– Obiectele din piele lucioasă se curăță cu un tampon îmbibat în lapte sau în albuș bătut spumă. Albumina conținută în ou absoarbe praful, fără să lase pete sau dungi.

– Obiectele din piele vor fi protejate de mucegai, de molii și șoareci, dacă sunt unse cu un amestec compus dintr-o parte camfor și 9 părți ulei de terebentină. Cu același succes poate fi folosit uleiul de ricin.

● **ORGANDA** nu se poate spăla cu detergenți chimici, care o înmoaie și îi scoate culorile. Ea rămâne multă vreme în formă (e ușor apretată) dacă o spălați în apă călâie, cu săpun de față.

● **PANTALONII** se calcă perfect, dacă după ce puneți cârpa umedă peste ei, nu împingeți fierul fierbinte în sus și în jos, ci îl aplicați, așezându-l și ridicându-l mereu. Veți evita, astfel, nesuferitele gâlme, care deformează linia pantalonului.

– Dungile de la pantaloni rezistă vreme îndelungată dacă înainte de-a le călca ungeți stofa pe dinăuntru cu o bucățică de săpun foarte umed, apoi călcați dunga pe dinafară, cu o cârpă udă.

– Pentru ca manșetele pantalonilor să nu se uzeze repede, se coase pe partea interioară un nasture plat, în așa fel ca pantofii să se frece de el, nu de manșetă.

– Dunga pantalonilor de stofă va ține mai mult timp dacă îi vom călca mai întâi cu o cârpă înmuiată în oțet diluat, apoi vom continua călcatul cu o hârtie bine umezită.

– Pentru ca un pantalon pus pe umeraș să nu facă dungi false, aveți grijă ca suportul pe care este atârnat să fie înfășurat în burete.

● **PĂLĂRIA** de pai se spală bine cu săpun, frecând-o cu peria. O ștergem apoi cu o cârpă înmuiată într-o soluție de sare de lămâie, sau cu jumătatea unei lămâi, o spălăm din nou cu cârpa umedă și o punem la soare să se usuce. La urmă o putem călca, spre a-i păstra forma.

– *Pălăriile din pai* care își pierd forma trebuie umezite și puse pe cap, până se usucă.

– *O pălărie din fetru,* deformată de ploaie, își regăsește aspectul inițial dacă o expuneți câteva minute deasupra unui vas cu aburi. Apoi periați-o în direcția firelor.

● **PERIILE DE HAINE** își vor menține vreme îndelungată perii tari, dacă înainte de prima întrebuințare se țin 1-2 ore în apă sărată.

– Periile de haine murdare se pot curăța în felul următor: se înmoaie părul în gălbenuș de ou crud și se lasă să se usuce. După uscare, părul se freacă bine cu o altă perie, înlăturând astfel cu restul de ou și murdăria pătrunsă în perie. În locul gălbenușului se poate folosi și tărâță umezită.

– Periile de haine se curăță cel mai ușor cu aspiratorul. Puneți peria cu părul îndreptat spre gura aspiratorului. Murdăria iese rapid din ea.

– Cel mai bun mijloc de curățare a periilor de haine sunt tărâțele calde și uscate. Apa strică periile, făcându-le moi. Periile se vor păstra numai cu perii în jos, ca să nu se așeze praf între ei, dar este mai bine să se țină într-un buzunar de pânză.

● **PETE.** Nu folosiți niciodată neofalina la scoaterea petelor de pe țesăturile din fibre sintetice. Se pot deteriora ireparabil.

✔ ***Petele de acizi*** se scot cu amoniac, atingându-se cu băgare de seamă, cu ajutorul unei pensule sau burețel, astfel încât să nu depășească deloc marginile petei inițiale.

✔ ***Petele de alcool*** se spală cu apă limpede, căldicică.

– Amestecați cantități egale de alcool de 90 de grade cu apă și adăugați oțet (cam un sfert din întreaga cantitate). Tamponați pata, apoi frecați.

– Dacă pata de alcool este pe o haină de piele, trebuie multă atenție pentru a nu deteriora pielea. Acționați prudent, prin atingeri ușoare. Cel mai bine e să faceți o încercare înainte, pe un loc care nu se vede. Folosiți un amestec de apă și de alcool în părți egale, servindu-vă de un tampon de tifon.

✔ ***Petele de bere*** de pe hainele de mătase se scot numai cu alcool îndoit cu apă.

✔ ***Petele de cafea,*** când sunt proaspete, se scot cu apă sărată, sau se opăresc cu apă clocotită în care s-a pus glicerină.

– Petele de cafea se pot scoate ușor de pe țesăturile de in, bumbac, cânepă, dacă le frecăm cu apă oxigenată. Sau prin spălarea cu apă caldă, la care se adaugă 20 ml amoniac și două linguri de orice detergent.

– Petele de cafea, cacao sau ciocolată trebuie scoase înainte ca rufele să fie spălate. Spălatul le stabilizează.

✔ ***Petele de cafea cu lapte*** de pe stofele de lână sau mătase se scot prin frecare cu o perie înmuiată în glicerină curată, după care se spală cu apă călduță. Uscarea stofei se face cu fierul de călcat. Glicerina absoarbe culoarea cafelei și materiile grase din lapte.

✔ ***Petele de cacao*** nu trebuie spălate cu apă cu săpun. Locul murdar se înmoaie în apă rece, apoi frecăm cu glicerină.

✔ ***Petele de ceai*** care nu sunt prea vechi se pot scoate cu o soluție formată din apă amestecată cu suc de lămâie.

– Petele de ceai persistente se scot în felul următor: puneți partea pătată peste o ulcică și turnați deasupra apă clocotită din ibric. Repetați operația. Dacă petele nu cedează, puneți în apă 1-2 linguri de glicerină și când turnați frecați bine cu un burete deasupra petei.

– Petele de ceai de pe țesăturile albe

se îndepărtează cu suc de lămâie. Stoarceți lămâia deasupra lor, lăsați să acționeze vreme de 5 minute, frecați-le ușor cu un burete, apoi clătiți-le cu apă călduță. Sau: încercați să tamponați pata cu apă curată amestecată cu apă oxigenată în proporție de 10:1.

– Dacă pata de ceai este pe o țesătură naturală, tamponați-o cu un amestec de apă, alcool și oțet (3/4 – 1/4) sau cu glicerină pură. Ștergeți apoi cu apă călduță.

– Dacă pata de ceai este pe nylon sau alte textile sintetice, tamponați-o cu apă în care ați pus amoniac (10 volume de apă pentru 1 volum de amoniac).

– În cazul țesăturilor de lână, petele se șterg cu un amestec în părți egale, de spirt medicinal și oțet. Apoi se usucă repede, frecând locul cu un tampon de vată. Sau: aplicați gălbenuș de ou amestecat cu apă călduță. Lăsați să acționeze, apoi clătiți.

✔ ***Petele de ceară*** se scot ușor, cu condiția ca lumânările să nu fie colorate. Radeți pata cu lama unui cuțit. Puneți o foaie de sugativă deasupra petei, iar alta dedesubtul stofei pătate, iar apoi treceți cu fierul de călcat peste sugativă. Dacă nu aveți fier de călcat, puteți folosi un cuțit încins. Schimbați hârtia, până ce dispare orice urmă de ceară. În caz că rămâne totuși o pată, ștergeți locul cu apă amestecată cu oțet, apoi spălați materialul în mod obișnuit.

– Petele de ceară de pe veșminte se freacă mai întâi cu terebentină, apoi se acoperă cu o sugativă și se calcă cu fierul.

✔ ***Petele de cerneală și pix.*** Atât petele de cerneală și pix de pe degetele școlarilor, cât și cele imprimate pe țesături, se curăță cu ajutorul laptelui. Petele de pe piele se scot frecând locul murdar cu o cârpă înmuiată în lapte. Petele de pe rufe – înmuindu-le câtva timp în lapte, apoi spălându-le cu apă și săpun.

– Petele de cerneală, dacă sunt proaspete, se freacă cu sare, apoi se spală cu apă caldă. Petele de cerneală de pe îmbrăcămintea de in se curăță cu lapte rece, apoi se freacă cu lămâie. La sfârșit se clătește rufa cu apă rece.

– Petele de cerneală de pe țesături se curăță prin înmuiere în zeamă caldă de pătlăgele roșii sau într-o soluție formată dintr-o linguriță de sare de lămâie și 200 ml apă călduță.

– Petele de cerneală roșie sau violetă se freacă bine cu o bucată de vată înmuiată în alcool fierbinte (atenție să nu ia foc!).

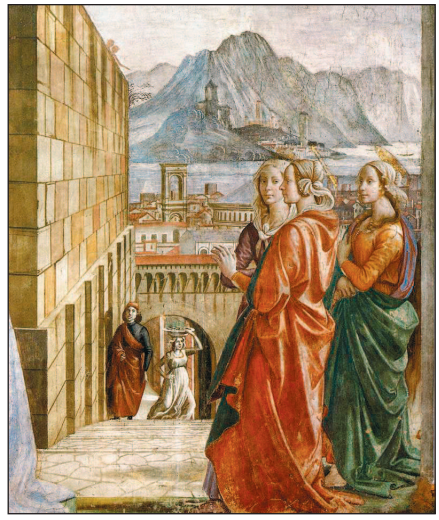
– Petele de cerneală roșie de pe țesături dispar în 24 de ore dacă întindem puțin muștar deasupra lor, iar a doua zi spălam locul respectiv cu detergenți obișnuiți.

– Cum se scot petele de pastă de pix? Pulverizați pe locurile murdare, fixativ pentru păr. Petele dispar imediat.

– Urmele de pix de pe obiectele din piele se scot cu ajutorul unor ghemotoace de hârtie igienică înmuiate în spirt. Frecați bine locurile murdare apoi ștergeți zona cu o cârpă uscată.

✔ ***Pete de ciocolată.*** Dacă o rufă de culoare deschisă s-a pătat vizibil cu ciocolată, recurgeți la apă foarte sărată. Petele dispar imediat.

– Ștergeți pata de ciocolată cu o cârpă îmbibată cu apă oxigenată, insistând. Faceți o pastă din puțin bicarbonat și apă, aplicați-o pe pată, apoi spălați rufa ca de obicei.



✔ ***Petele de creion chimic*** de pe pânzeturi sau stofe de lână, bumbac, se curăță perfect dacă introducem porțiunea de țesătură pătată în spirt denaturat.

✔ ***Petele de deodorant*** rămase în haine se scot cu acid citric, în concentrație de 5%. Se dizolvă într-un litru de apă caldă o linguriță de sare de lămâie. Se înmoaie pata peste noapte. A doua zi se clătește locul cu apă și apoi se spală în mod obișnuit.

✔ ***Petele de fond de ten*** de pe bluze și rochii se scot ușor, prin frecare cu miez de pâine.

✔ ***Pete de fructe.*** Iată cum puteți scoate repede petele de fructe de pe cămășile și bluzele albe: înmuiați rufa pătată mai întâi în apa în care a fiert fasolea albă uscată, apoi puneți-o într-un amestec de lapte cu suc de lămâie. Lăsați rufa să se înmoaie o jumătate de oră. Clătiți apoi cu apă rece.

– Hainele de pânză sau mătase în culori deschise, pătate cu vișine, mure, afine etc. se curăță în felul următor: înfierbântați puțin alcool alb și amestecați-l cu o linguriță de amoniac, apoi frecați locul pătat cu o cârpă moale.

– Hainele pătate cu suc de vișine sau cireșe se curăță în felul următor: spălați-le întâi cu apă călâie amestecată cu săpun, apoi lăsați-le înmuiate în lapte, până când petele dispar.

– Petele proaspete de fructe se spală imediat cu apă rece. Petele vechi se îmbibă cu glicerină și apă caldă, apoi se spală obișnuit.

– Petele de fructe ies la spălatul în mașină automată, dacă înainte sunt presărate cu sare.

– Petele de mure și afine se îndepărtează cu lapte acru. Se lasă să acționeze o vreme, apoi se freacă locul cu apă caldă.

– Petele de căpșuni se scot cu apă cu clor diluat sau o soluție de borax.

✔ ***Petele de funingine*** de pe stofele de culoare deschisă – mai întâi se suflă puternic funinginea, apoi se freacă locul cu făină de cartofi fierbinte (amidon).

✔ ***Petele de grăsime*** se scot foarte bine cu pastă de dinți. Lăsați-o o vreme să se usuce, apoi îndepărtați-o cu peria.

– Preparați o pastă făcută din sare și benzină ușoară. Frecați petele de grăsime mai întâi cu o cârpă moale, apoi cu o perie aspră.

– Petele de grăsime și de ulei de pe materialele albe se scot cu o soluție preparată din sare de bucătărie (1 lingură) și amoniac (4 linguri). Se agită soluția până la dizolvarea sării. Prin frecarea cu o cârpă înmuiată în soluția respectivă, petele dispar.

– Dacă vă pătați haina cu grăsimi la o masă festivă și nu aveți talc la îndemână, pudrați repetat zona cu sare fină. Aplicați peste ea un șervețel de hârtie și presați. Repetați de 3-4 ori operațiunea, și în final lăsați sarea pe material. O periere energică acasă vă scapă de necaz.

– Petele de grăsime de pe haine ies mai ușor dacă înainte de a le spăla în mașină puneți pe ele detergent lichid pentru vase.

– Petele de grăsime de pe stofe se curăță cu tutun de calitate inferioară. Într-un litru de apă se pun 150 g tutun, se fierbe bine și se obține o soluție cu care se freacă porțiunea pătată.

✔ ***Petele de gudron*** se scot cu o soluție concentrată de săpun, dizolvat în spirt tare.

– Se înmoaie gudronul cu o substanță grasă (unt, vaselină), apoi se absoarbe cu o cârpă. Se calcă locul cu fierul fierbinte, peste o sugativă. În final, se curăță cu benzină.

✔ ***Pete de gumă de mestecat.*** Când guma moale de mestecat se lipește de îmbrăcăminte, singura soluție este să băgăm haina într-o pungă de plastic, iar apoi în congelator. Guma înghețată se desprinde ușor.

✔ ***Petele de iarbă*** se scot cu suc de lămâie amestecat cu puțină apă, cu vin curat sau cu spirt fierbinte. Petele vechi de iarbă trebuie înmu-

iate în lapte acru, spălate și frecate cu lapte dulce.

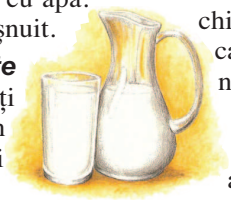
– Petele de iarbă se freacă cu spirt de 90 de grade, apoi se freacă rufa ușor cu apă și clăbuc de săpun. Se clătește.

– Se freacă pata cu apă foarte fierbinte cu săpun, apoi cu alcool.

✔ ***Petele de igrasie.*** Frecați pata cu apă călduță cu oțet. Dacă rezistă, utilizați următorul amestec: suc de lămâie, o lingură de săpun alb ras, 30 mg amidon și 15 grame sare fină. Se obține o pastă care se aplică pe locul umezit înainte.

✔ ***Pete de înghețată.*** Se înmoaie rufa circa o jumătate de oră în apă rece, apoi se unge pata cu un detergent lichid sau pulbere, se lasă puțin să acționeze, apoi se freacă și se clătește.

✔ ***Petele de ketchup*** trebuie vârâte imediat sub jet de apă rece, frecate bine, apoi acoperite o vreme cu o soluție de glicerină diluată cu apă. În final se spală obișnuit.



✔ ***Pete de lapte sau ou.*** Scufundați mai întâi țesătura în apă rece, apoi frecați pata cu puțin detergent de vase și, în cele din urmă, spălați rufa în mod obișnuit.

✔ ***Petele de lichior*** se tamponează cu alcool, apoi se spală cu apă caldă.

✔ ***Petele de mucegai*** se scot în felul următor: dacă țesătura e albă și petele sunt proaspete, înmuiați câteva ore locul pătat în oțet, apoi spălați rufa cu apă și săpun.

– *Petele de mucegai vechi* de pe țesăturile albe din bumbac se spală cu apă fierbinte și săpun. Dacă rufa poate fi fiartă, se adaugă 5 g sodă calcinată la litrul de apă. Apoi țesătura se clătește bine în apă cu oțet.

– *Petele de pe țesăturile din lână sau mătase* se îndepărtează prin tamponarea cu terebentină, urmată de o spălare cu detergent și clătire cu apă rece.

– Tamponați locul cu apă oxigenată diluată cu apă rece.

– Frecați petele de mucegai cu o pastă preparată din zer de lapte și sare, apoi spălați cu apă caldă. Dacă țesătura e albă sau de culoare deschisă, întindeți-o afară, ca să profite de acțiunea de înălbire a soarelui.

– Înmuiați pata cu apă amestecată cu mult oțet sau, dacă țesătura suportă, frecați locul cu apă oxigenată.

– *Petele de mucegai de pe obiectele din piele* dispar dacă sunt frecate cu o cârpă înmuiată în oțet cald în care s-a dizolvat sare de bucătărie.

– Frecați obiectul din piele cu o cârpă moale îmbibată în

terebentină. Lăsați să se usuce, apoi ungeți cu ceară, pentru ca pielea să-și recapete strălucirea.

✔ ***Petele de noroi*** de pe hainele din lână se spală întâi cu apă, iar dacă nu ies, se freacă cu o cârpă înmuiată în oțet.

– Lăsați noroiul să se usuce, apoi frecați cu o perie. Pata se scoate cu apă în care s-a dizolvat puțin gălbenuș de ou (dacă e pe un material de mătase sau lână fină) sau cu apă cu oțet (dacă pata e pe o țesătură impermeabilă sau din cauciuc).

✔ ***Pete de ojă de unghii.*** Folosiți dizolvant pentru ojă, dar fără să decolorați locul, frecând prea tare țesătura. Folosiți mai multe tampoane de vată, pe care le schimbați după ce ați trecut o dată peste pată. Atenție la materialele sintetice, care riscă să se topească la acțiunea dizolvantului.

✔ ***Petele de oțet,*** *vin roșu și alb, fructe, cerneală*

roșie, praf, grăsime se curăță cu amoniac amestecat cu zece părți apă.

✔ ***Petele de parfum*** se scot cu glicerină caldă sau spirt alb, apoi se spală în mod normal.

✔ ***Petele de păcură*** *sau catran* (unsori de mașini) se dizolvă imediat, dacă se ung cu puțin unt sau gălbenuș de ou, întins pe pată și lăsat să se usuce. Apoi se freacă cu un tampon înmuiat în apă fierbinte. Petele de păcură de pe catifea sau pluș se ung, de asemenea, cu unt nesărat, iar peste 5 minute, se rad cu un cuțit. Ultimele urme se scot cu spirt sau amoniac.

✔ ***Petele de petrol lampant*** se curăță cu benzină ușoară, folosind mai multe tampoane.

✔ ***Petele de ploaie.*** Unele țesături de mătase și unele postavuri sunt pătate de ploaie. Astfel de pete se scot fără urmă în modul următor: punem pe obiectul pătat o cârpă umedă peste care trecem de câteva ori fierul de călcat (nu prea încins), fără să apăsăm tare pe țesătură.

✔ ***Petele de rășină.*** Dacă pata se află pe-o țesătură de cânepă, bumbac sau in, folosiți esență de terebentină. Dacă pata se află pe o țesătură de lână, pudrați-o la început cu talc, apoi frecați cu o cârpă îmbibată într-o soluție formată din părți egale de terebentină și alcool de 90 de grade. Dacă țesătura este delicată, folosiți o cârpă îmbibată în alcool de 90 de grade. Nu frecați, tamponați ușor locul de mai multe ori.

✔ ***Pete de rugină.*** Pentru a scăpa de petele de rugină de pe țesături, umeziți locul respectiv cu zeamă de lămâie, astfel încât țesătura să fie pătrunsă de lichid. Așezați deasupra o cârpă înmuiată în apă rece și stoarsă bine. Călcați locul respectiv cu un fier încins. Petele de rugină vor dispărea în totalitate.

– Se freacă petele de rugină cu pastă de dinți cu fluor. Se lasă o oră apoi se spală.

– Frecați pata cu suc de lămâie și pudrați-o cu sare fină. Sucul de rabarbăr, obținut în centrifugă, este, de asemenea, foarte activ, la fel ca și apa oxigenată. Lăsați să acționeze o noapte, apoi spălați în mod obișnuit.

✔ ***Pete de ruj de buze.*** Frecați pata cu o cârpă îmbibată cu apă oxigenată, diluată ușor cu apă.

✔ ***Pete de sânge.*** Înmuiați hainele pătate cu sânge în apă rece cu sare, cu perhidrol sau cu apă oxigenată. Nu folosiți niciodată apă caldă!

✔ ***Pete de smoală.*** Salopetele sau hainele de lucru pătate cu smoală se țin bine împachetate, într-o pungă, câteva ore la congelator. Apoi se perie bine și se spală ca orice haină.

– Dacă pata de smoală e proaspătă, radeți-o mai întâi cu lama unui cuțit. Puneți apoi deasupra unt nesărat sau glicerină. Lăsați să acționeze câteva ore. Frecați cu spirt, apoi spălați cu apă și cu săpun.

– Când se pătează un obiect din piele cu smoală, trebuie frecat locul cu o substanță grasă: unt, ulei, vaselină. Apoi se spală cu săpun și se clătește.

Produs natural anti-pete

Înlătură tot felul de pete, mai ales dacă îl folosiți imediat.

Rețeta: 1 lingură de glicerină vegetală, 1 lingură de lichid de spălat vasele natural, 125 cl de apă.

Mod de preparare: amestecați toate ingredientele, scuturați bine flaconul, apoi frecați petele cu puțin amestec. Spălați ca de obicei.

✔ ***Petele de sos*** din mătăsurile negre se scot cu eter sau cu amoniac diluat, tamponându-se locurile cu grijă. Să se evite orice frecare, ca să nu rezulte un luciu neplăcut.

– Frecați locul cu săpun de casă ușor umezit, apoi clătiți cu apă rece. Repetați operația, apoi spălați cu apă fierbinte.

✔ ***Petele de suc de spanac*** de pe hainele de culoare deschisă trebuie frecate imediat cu un cartof crud. Apoi se spală în mod normal, în mașina automată.

✔ ***Petele de șampanie*** se scot cu spirt puțin încălzit. După ce s-a udat locul, se acoperă cu sare, lăsându-se să acționeze o oră. Se scutură, se șterge cu o cârpă curată puțin udă, pe urmă cu una uscată.

✔ ***Petele de transpirație*** de la subsuoara cămășilor, bluzelor și rochiilor ușoare se pot scoate cu oțet. Pregătiți o soluție de 2 litri apă călduță amestecată cu un dop de oțet în care înmuiați partea murdară a rufelor circa o oră, apoi spălați întreaga haină în mod obișnuit.

– Amestecați o lingură de sare cu o lingură de bicarbonat de sodiu și adăugați atâta apă cât să obțineți o pastă. Frecați pata de transpirație cu ea. Lăsați să acționeze o oră, apoi spălați.

– Petele de transpirație se scot spălând locul murdar cu apă amestecată cu amoniac sau suc de lămâie.

✔ ***Petele de tutun*** de pe rufe albe. Se ung petele cu gălbenuș de ou și spirt. După mai multe ore, se înmoaie gălbenușul uscat cu rachiu sau alcool și apoi se spală în apă fierbinte. Se clătește rufa temeinic.

✔ ***Pete de ulei.*** Dacă pe o rufă pătată cu untdelemn presărați repede puțină făină, ea absoarbe toată grăsimea și peste circa 10 minute puteți s-o periați cu pată cu tot. Înainte de spălare, se șterge pata cu puțin detergent de vase.

✔ ***Petele vechi de umezeală*** imprimate pe lenjeria de pat se scot, înmuind câteva minute locurile pătate cu oțet.

✔ ***Petele de urină*** ies dacă frecați locul cu apă gazoasă.

✔ ***Pete de vin roșu.*** Dacă ați pătat o haină de culoare deschisă cu vin roșu, presărați petele cu sare, frecați ușor cu o periuță de dinți, apoi spălați locul murdar. Petele vechi se scot cu apă amestecată cu oțet sau suc de lămâie (10%).

– Petele de vin roșu de pe țesături se scot înmuind locurile pătate în vin alb. Apoi se spală locul cu apă caldă.

– Petele de vin roșu se scot cu zeama nesărată rămasă de la fiertul fasolei boabe.

– Petele vechi de vin roșu din țesături se tratează cu apă oxigenată proaspătă, apoi cu amoniac. La urmă se șterge cu un material absorbant uscat.

● **POŞETELE,** pantofii și cordoanele din piele albă se curăță cu lapte, amestecat în părți egale cu albuș de ou. La frecat, folosiți o cârpă moale și albă.

– *Poșetele de lac* nu se "taie" așa de repede, dacă sunt șterse cu un burete îmbibat în puțin lapte și lustruite apoi cu o cârpă moale.

– Poșetele din lac trebuie unse regulat cu glicerină pentru a nu crăpa din cauza schimbărilor de temperatură.

– Dacă vă atârnați gențile în cui, ele se deformează și toartele se uzează ușor. Le veți proteja mult mai bine, dacă le puneți pe plat, pe un raft din dulap.

● **SATENUL** spălat își recapătă luciul, dacă în ultima apă de clătit se pune puțin Borax.

– Cafeaua curăță foarte bine hainele lucioase, închise la culoare.

● **SĂPUN.** Resturile de săpun bun, de față, se dau pe răzătoarea cea mare și se adaugă la detergent în mașina de spălat. Rufele iau un miros minunat.

● **SPĂLATUL RUFELOR.** Rufele devin foarte albe dacă puneți o coajă de lămâie într-un săculeț de tifon pe care îl băgați în mașina de spălat, printre albituri.

– Oțetul poate fi folosit pentru a "tăia" o spumă prea abundentă de detergent. E suficient să adăugați câteva lingurițe (în funcție de cantitatea de apă), pentru a stopa clăbucul excesiv.

– Se întâmplă adesea ca hainele, deși nu sunt foarte murdare, să aibă nevoie de un miros mai proaspăt și mai curat. Pentru a înlătura din ele mirosul de transpirație sau de vechi, puneți în mașina de spălat 60 de grame de bicarbonat, fără alt detergent, apoi fixați pe programul de clătire.

– Apa oxigenată conține peroxid de oxigen, care are o acțiune cu mult mai blândă decât clorul. Pentru albirea rufelor, cel mai bine e să le înmuiați două ore în apă amestecată cu apă oxigenată, iar apoi să le spălați în mașina automată, la cea mai înaltă temperatură.

– Doi-trei pumni de sodă, adăugați în apa în care se înmoaie rufe foarte murdare, scot toate petele de grăsime din ele și le pregătesc pentru spălarea în mașină.

– Puțină benzină sau puțin gaz pus în leșie dă mai mare albeață rufelor.

– Pentru ca mirosurile persistente să iasă din rufele îmbâcsite, puneți în ultima apă de clătire, 2-3 capace de oțet alb de bucătărie.

– Murdăria rezistentă, depusă pe gulerele cămășilor și ale bluzelor ori pe manșete, se scoate în felul următor: umeziți locurile murdare, ungeți-le cu șampon de păr, lăsați-l să acționeze câteva minute, apoi băgați rufele în mașina de spălat.

– În apa de clătit rufele, puneți odată cu albăstreala și un pumn de sare. Devin de un alb imaculat.

– Rufele îngălbenite se înălbesc cu Borax: înmuiați rufele îngălbenite în 30 l de apă, amestecată cu 30 de grame de Borax, vreme de 24 de ore: vor deveni ca noi.

– Petele proaspete de pe rufele din țesătură albă de bumbac dispar dacă se ține rufa deasupra unui vas cu aburi dintr-o soluție formată dintr-o lingură de amoniac și un litru de apă.

– Rufele se curăță foarte bine dacă adăugăm puțin amoniac la fiert.

– Culorile care ies în timpul spălatului, pătând rufa respectivă, se pot scoate din țesătură dacă aceasta este înmuiată în lapte. Veșmântul respectiv trebuie acoperit complet cu lapte și lăsat să stea așa până când laptele se îngroașă și se acrește. Atunci rufa se clătește cu apă caldă.

– Țesăturile care se decolorează ușor trebuie ținute 10-

Cum se înviorează rufele cu culori naturale

✔ Pentru a înviora lenjeria albă, ușor îngălbenită, e suficient să o clătiți în decoct de ceai negru, de tei sau cicoare. Va dobândi o tentă plăcută și uniformă.

✔ Foile de ceapă (100 g la 1 litru de apă) vor da o nuanță ruginie.

✔ Amoniacul înviorează culoarea albastră (se pun 3 linguri la 1 litru de apă).

✔ Sucul de lămâie înviorează culoarea roșie (se pune un pahar de suc într-o chiuvetă de apă).

✔ Sucul de sfeclă sau de afine, diluat în apă, va imprima țesăturii o nuanță spre roz sau violet-albăstriu.

✔ Țesăturile ce urmează a fi vopsite trebuie mai întâi spălate bine și introduse ude în baia de colorant.

12 ore în apă cu oțet înainte de a fi spălate.

– Pentru a evita să iasă culorile în timpul spălatului, adăugați în mașina de spălat o lingură de oțet sau de alcool alb (menajer).

– Ca să eliminați resturile de detergent, utilizați doar jumătate din doza obișnuită de detergent și adăugați 25 cl oțet de spirt, în ultima apă de clătit. Evitați oțetul dacă utilizați clor, combinația lor provoacă gaze toxice.

– După mai multe spălări, hainele negre devin cenușii. Dacă vreți să își recâștige culoarea inițială procedați în felul următor: puneți într-o oală mai mare cam 5-8 litri de apă, în care lăsați la macerat, vreme de 24 de ore, 80-100 frunze de iederă. A doua zi, scoateți frunzele și înmuiați veșmintele respective în apa rămasă. Lăsați-le peste noapte. Stoarceți-le și puneți-le la uscat.

– Pentru ca flanelele să nu intre la apă când le spălăm, ne servim de apă călduță, adăugându-se la litru o lingură de borax și fulgi de săpun. Se limpezesc cu apă sărată și tot călduță. Esențialul e să nu le stoarcem, ci să le strângem în mâini în sens longitudinal, iar pentru uscare, se fac sul într-un cearceaf plușat; după ce s-au zvântat, se calcă pe dos. Astfel spălate și călcate, flanelele nu intră la spălat, își conservă culoarea și nu-și pierd elasticitatea.

– Rufele care nu au voie să fie călcate, nu trebuie stoarse niciodată. Ele se agață pe un umeraș și se netezesc cu peria moale.

– Lucrurile spălate de mână nu se storc. Lăsați-le să se scurgă atârnate pe umerașe. Veți călca mai puțin, poate chiar deloc.

– Pentru a evita ca rufele ude, întinse iarna afară, să nu înghețe, puneți în ultima apă de clătit un pumn de sare.

● **STOFĂ.** Lustrul de pe coatele și gulerele hainelor de stofă dispare dacă este frecat cu o cârpă groasă, înmuiată în oțet amestecat cu apă sărată.

– Stofele albe nu trebuie spălate, ar deveni în mod inevitabil galbene. Se scutură bine de praf, se așează pe scândura de călcat și se freacă cu ajutorul unei cârpe, folosindu-se făină de cartofi. Se scutură apoi în aer liber.

– Hainele de stofă trebuie periate o dată pe săptămână cu o perie înmuiată în soluție de 5 ml amoniac la 250 ml apă rece. Perierea se face de-a lungul țesăturii. La urmă se șterge haina cu o cârpă curată, care nu lasă scame, umezită cu puțin oțet.

– Hainele din stofă neagră, decolorate de soare, se vor curăța cu o perie înmuiată în apa rămasă de la fiertul spanacului. În cazul când rămân pete, acestea se vor scoate prin frecarea cu un tampon de vată îmbibat cu eter sau cu spirt verde încălzit.

– *Costumele de culoare închisă* își păstrează mai bine culoarea dacă se șterg periodic cu spirt denaturat (medicinal).

– *Lustrul de pe stofe* se scoate călcându-se îmbrăcămintea din când în când pe partea interioară, cu ajutorul unei cârpe umede.

– Dacă la călcat hainele din stofe de culoare închisă capătă lustru, el se scoate cu

Cum puteți face să nu se cunoască ruptura unei haine

Puneți sub ruptură o bucată de cauciuc mai mare ca ruptura. Apropiați una de alta părțile stofei, cum au fost înainte de a se rupe. Așezați deasupra o cârpă și călcați bine cu fierul cât de fierbinte. Cauciucul se topește și lipește bine firele desfăcute. Ruptura nu se mai cunoaște.

DETERGENȚI NATURALI

Soluție de prespălare

Ingrediente: 4 linguri cu oțet alb, 3 linguri de amoniac, 1 lingură de detergent lichid, 2 linguri de bicarbonat de sodiu, apă rece.

Numeroase pete pot fi scoase ușor dacă înainte de spălare hainele cu pricina sunt vaporizate cu acest amestec. Pentru a-l realiza, puneți oțetul, amoniacul și detergentul lichid într-un recipient prevăzut cu un vaporizator. Amestecați, apoi adăugați bicarbonatul. Când amestecul nu mai face spumă, completați cu apă rece și utilizați-l imediat. (Conservat prea multă vreme în recipient, vaporizatorul riscă să se înfunde.)

Detergent aromat

Săpunul alb, bicarbonatul de sodiu și boratul de sodiu întăresc curățatul hainelor foarte murdare. Iar uleiul aromat de lavandă și grepfruit adaugă o mireasmă proaspătă și plăcută. *Rețeta:* 10 picături de ulei aromat de grepfruit, 10 picături ulei aromat de lavandă, 125 g bicarbonat de sodiu, 120 g borat de sodiu, 120 g săpun de toaletă alb ras. *Mod de preparare:* Adăugați picătură de picătură uleiurile aromate în bicarbonatul de sodiu, amestecând bine. Încorporați boratul de sodiu și săpunul și amestecați din nou. Puneți produsul într-un recipient închis ermetic. Adăugați 3 linguri de supă din amestec, la fiecare spălat.

Detergent din castane sălbatice

Castanele sunt un detergent ideal pentru stofele de culoare închisă. După ce cad pe pământ, castanele se scot din coajă, se taie în patru și se atârnă în cămară, puse în săculeți de in. Curăță de minune hainele vechi, din stofă, purtate îndelung. Se pun castanele, de cu seară, într-un vas cu apă, iar a doua zi se așează pe foc, la fiert. Se lasă să se răcească puțin, se strecoară și lichidul se toarnă într-un lighean mare. Fiertura face o spumă ușoară, în care se spală hainele (folosirea săpunului este interzisă). Când sunt curate, se clătesc în mai multe ape, fiindcă spuma e rezistentă.

esență de ceai tare. Înmuiați în ea o cârpă mai aspră și frecați locul cu pricina.

– *Luciul care apare pe stofele de culoare închisă* – fuste și pantaloni – se scoate prin frecarea cu cafea neagră călduță, apoi se șterge locul cu o cârpă înmuiată în apă caldă. Se calcă cu o cârpă umedă.

– Pentru ca o haină să-și piardă lustrul, vaporizați-o cu apă amestecată cu oțet, apoi călcați-o cu o cârpă înmuiată tot în apă oțetată.

● **ȘIRETURI.** Ca să nu vă mai chinuiți cu capetele deșirate ale șireturilor, care nu vor să intre în găurile pantofilor, înmuiați-le în ojă de unghii sau lipici. După ce se întăresc, pot fi folosite fără probleme.

● **ȘOSETELE** (ciorapii bărbătești) se spală foarte ușor dacă le lăsăm de seara în apă căldicică, în care am pus și puțin amoniac. Le lăsăm așa toată noaptea, iar a doua zi sunt pe jumătate spălate.

– Şosetele albe devin și mai albe, dacă le spălați cu apă amestecată cu puțin suc de lămâie.

– Şosetele din lână. Dacă vreți ca ciorapii dvs. din lână să nu mai intre la apă, înainte de a-i încălța pentru prima oară, călcați-i cu o cârpă umedă, până când aceasta se usucă complet.

Despre țesături...

Dacă țesătura e nouă…

Înainte de a îmbrăca o haină nouă, care vine în contact direct cu pielea (pijama, tricou, pulover, cămașă etc.), e necesar ca ea să fie spălată, pentru a îndepărta praful depus în magaziile unde se stochează îmbrăcămintea, precum și reziduurile chimice provenite din fabricație. Nu e nevoie de detergent, ci doar de-un clătit abundent, cu apă curată, după care agățați obiectul pe-un umeraș, ca să nu se șifoneze prea tare. Dacă vreți ca apa să se scurgă mai repede, puneți rufa între două prosoape groase și apăsați pe deasupra cu sulul de făcut prăjituri.

Dacă țesătura e albă…

Evitați petele pe care le provoacă lumina, învelind obiectele de îmbrăcăminte în pungi de hârtie de culoare închisă. Rufele îngălbenite nu se mai curăță în veci.

Dacă țesătura e neagră…

Veșmintele negre se spală totdeauna separat, întoarse pe dos, în apă oțețită, care să le fixeze culoarea. Se calcă pe dos sau pe față, cu condiția să intercalați o bucată de pânză între haină și talpa fierului de călcat.

Dacă țesătura e lustruită…

Călcați haina cu o pânză înmuiată în oțet alb.

Dacă țesătura face cocoloașe (lâneturile)…

Radeți-le cu un aparat de ras, ținând materialul cât mai întins, ca să nu se taie. Sau folosiți bandă adezivă, pe care o lipiți și apoi o desprindeți.

Dacă vreți să faceți țesătura impermeabilă…

În 250 părți apă fierbinte se dizolvă 10 părți gelatină, 10 părți săpun, 10 părți piatră acră și se înmoaie pânza înăuntru. După ce se usucă, se repetă procedeul de cel puțin două ori. Pânza nu va fi stoarsă, ci pusă la uscat cu apă pe ea.

Cum se pregătește un geamantan

✔ Alegeți hainele pe care vreți să le împachetați și puneți-le la îndemână, pe pat.

✔ Pregătiți câteva coli mari de hârtie de împachetat.

✔ Pe fundul valizei puneți pantofii, vârâți în pungi, ciorapii, lenjeria de corp și puloverele care nu se șifonează. Deasupra așterneți două coli de hârtie.

✔ Stratul următor: pantaloni și maieuri. Atenție: nu îndoiți pantalonii în dreptul genunchilor, ci în zona coapselor. Nu se vor șifona. Mai puneți un strat de hârtie de împachetat.

✔ Jachetele se împachetează cu nasturii în jos și cu mânecile împăturite la spate. Taioarele se așează cu nasturii în sus, pe toată lungimea valizei. Mânecile se încrucișează în față. Mai puneți o coală albă.

✔ Ultimul rând de haine e compus din bluze și alte piese de îmbrăcăminte care se șifonează. *Drum bun!*

Grădină

CURTEA

– Smocurile groase de iarbă care cresc între dalele din grădină sau pe treptele de piatră ale casei se scot mai întâi cu ajutorul unui cuțit, apoi în găurile rămase se toarnă apă în clocot. Nu va mai crește nimic.

– Treptele sau gardurile placate cu marmură se înnegresc datorită zăpezii. Primăvara, curățați-le cu suc de lămâie amestecat cu sare grunjoasă, apoi clătiți imediat.

– Curțile pavate sau scările aflate în exterior nu trebuie protejate de îngheț, cu sare. Ea face să crape asfaltul sau gresia. Folosiți griblură (nisip de calcar) sau rogojini.

GRĂDINA

✿ **PĂMÂNTUL** din grădină trebuie îngrășat permanent, cu îngrășăminte organice. Dacă aveți prieteni sau rude la țară, rugați-i să vă aducă din când în când o pungă de bălegar de vită uscat sau pământ gata îngrășat din grădina lor. Nu există nimic mai bun pentru ca plantele de oraș să fie, și ele, puternice și sănătoase.

– Pentru a ușura asimilarea calciului în plante și pentru a evita putrezirea, adăugați două linguri de sulfat de magneziu în făgașurile săpate în pământ unde vă răsădiți roșiile, ardeii, castraveții, dovlecii și pepenii.

– Îngrășământul natural din grădină va fi mai spornic, dacă îl așezați în straturi alternative cu foi de ziar. Prin macerare, hârtia se transformă în îngrășământ.

– Cartonul poate să intre în compoziția îngrășămintelor care se pun în grădină. El face parte din materialele de origine vegetală, la fel ca cenușa de lemn, zațul de cafea și turba.

– Adunați în mod regulat frunzele moarte, florile uscate, fructele și semințele căzute pe sol.

✿ **PLANTAREA.** Semințele sunt infectate adesea de microbi și bacterii ce pot declanșa boli, de aceea e bine să fie tratate, înainte de a le băga în pământ. Pentru a reduce riscul, utilizați următoarea baie sterilizantă: o lingură de oțet de mere se amestecă cu 125 ml de apă și se pune într-un vas cu gura largă. Semințele se leagă într-un tifon, apoi se scufundă de mai multe ori în lichid. Se usucă pe hârtie sugativă. Semințele trebuie să fie perfect uscate, înainte de a le semăna.

– Cel mai bun mijloc de a ne asigura că plantele vor avea suficientă umezeală când vor fi transferate din răsadnițe sau din ghivece în pământ este să le udăm abundent, cât se află încă în vasul lor. Ba și mai mult: după ce săpați groapa, umpleți-o cu apă, așteptați să se resoarbă și abia apoi puneți planta în ea. Acoperiți cu pământ, presați-l bine, apoi udați planta din nou.

– *Pentru ca plantele să nu fie înghesuite*. O eroare comună, atunci când se fac plantări, constă în subestimarea taliei plantelor, când ajung la vârsta adultă. Puse prea aproape unele de altele, rădăcinile florilor sau arbuștilor se vor stingheri între ele, facilitând apariția unor deformări sau boli. Ca regulă generală, între două plante se lasă spațiu cât ocupă o altă plantă de același soi.

– *O ambianță benefică*. Totuși, plantele nu trebuie sădite nici la distanță prea mare. E bine ca la maturitate frunzele lor să se atingă ușor. Aceasta va crea o ambianță benefică pentru majoritatea celorlalte plante, datorită umbrei create și umidității care se păstrează mai bine în sol.

– *Rotația culturilor* joacă un rol important în prevenirea dăunătorilor și a bolilor care amenință grădina. Neplantând mereu aceeași plantă în ace-

lași loc, dușmanii grădinii sunt derutați și își pierd puterea obișnuită. Idealul constă în a evita să plantezi aceeași cultură într-un strat mai mult de trei ani la rând.

– *Aliniați-vă plantele nord-sud*. Distribuiți-vă șirurile de legume de la nord spre sud, astfel ca marginile straturilor să primească aceeași lumină solară de-a lungul zilei.

– *Ca să aveți rânduri drepte*. Dacă vreți ca legumele să vă crească în rânduri drepte, puneți pe pământ o scândură îngustă și vârâți în pământ răsadurile sau semințele de-a lungul ei. O altă soluție este să întindeți sfori peste straturi și să plantați semințele sau răsadurile de-a lungul lor.

✿ POLENIZAREA. Florile plantelor agățătoare, sau care se întind pe pământ, precum fasolea, dovleceii, mazărea, castraveții, trebuie polenizate uneori, pentru a da roade. Ideal este ca polenizarea să fie făcută de către insecte, dar plantele au uneori nevoie de asistență omenească. Dacă fructul minuscul e pe cale să se ofilească, e semn că nu este fecundat. Faceți dvs. lucrul acesta, folosind o pensulă moale, de pictor, cu care luați polen de pe florile bărbătești și îl puneți delicat pe cele femeiești (au la baza lor un mic fruct).

– Albinele care apar în grădină nu trebuie alungate. Sunt cei mai buni polenizatori ai legumelor dvs. și ai pomilor fructiferi.

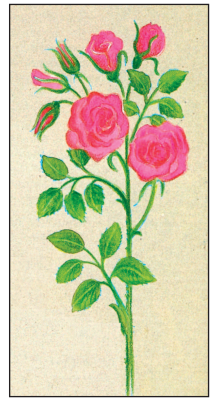
✿ PROTECȚIE CONTRA GERULUI. O sticlă de plastic poate fi transformată într-o seră ideală, care să vă protejeze plantele de un ger întârziat. Tăiați fundul unei sticle de 2 litri, apoi puneți-o peste plantă, înfundând-o cam 5 cm în sol. Lăsați-o fără dop, ca nu cumva temperatura să crească în timpul zilei prea mult. Planta se opărește.

– Un ger întârziat primăvara sau o noapte de îngheț timpuriu toamna pot să vatăme plantele mai fragile. Pentru a le proteja, acoperiți-le cu două-trei rânduri de ziare, fixate la sol cu pietre. Această soluție simplă crește temperatura din jurul plantei cu 4 grade.

✿ STROPITUL. Adunați apa de ploaie în găleți, pentru a stropi plantele.

– Când sunt temperaturi ridicate, acoperiți straturile din grădină cu mraniță sau bucăți de carton, pentru a diminua pierderea de umiditate prin evaporare.

– Pentru ca razele soarelui să nu ofilească frunzele plantelor, utilizați spray-urile insecticide doar seara sau pe timp înnorat.



GRĂDINA DE FLORI

✿ AZALEE. Pentru a conserva o azalee înflorită mai mult timp, tăiați-i staminele.

– Azaleele detestă pământul și apa calcaroasă. Puneți-le în pământ amestecat cu turbă.

✿ CACTUȘI. Ca să înflorească mai repede, e indispensabil să-i faceți să "sufere" puțin, suprimând progresiv stropitul (și așa foarte redus) și lăsându-i o zi "la rece", într-un loc răcoros, dar fără să înghețe.

– Ca să nu vă înțepe, înfășurați planta cu un ziar împăturit pe lung. O veți putea manipula fără nici o problemă.

– Cactușii păroși se acoperă ușor de praf, ceea ce le dă un aspect urât și le schimbă culoarea. Curățați-i cu o periuță de dinți înmuiată în apă săpunită și clătiți-i apoi cu grijă.

✿ DALIILE sunt foarte sensibile la frig, așa că trebuie scoase din pământ spre sfârșitul lunii octombrie. Pentru conservare, puneți tuberculii în ciorapi vechi și atârnați-i în cuie, ca să-i puneți la adăpost de rozătoare.

– Așteptați ca florile să se deschidă complet, înainte de a le culege. Puși în glastre, bobocii nu se deschid niciodată complet.

✿ HORTENSII. Pentru a da o nuanță albastră hortensiilor cu petale roz, încorporați în pământ sulfat de fier

sau, mai simplu, puneți un pumn de cuie sau mici obiecte din fier ruginite.

✿ LALELE (și alte plante cu bulbi). Nu există nimic mai anost decât lalele, hortensii, dalii etc. aliniate militărește în straturi. Pentru a obține un efect natural în timpul plantării, mai ales pe gazon, aruncați bulbii în aer și băgați-i în pământ în locul unde au căzut.

– După înflorire, nu cedați tentației de a tăia frunzele. Ele trebuie lăsate să se îngălbenească de tot, înainte de a le înlătura, pentru că prin ele își reface bulbul rezervele pentru anul viitor.

– Stropiți florile cu apă combinată cu un îngrășământ bogat în potasiu și fosfor, care favorizează înflorirea.

– Pentru a stoca bulbii florilor, se pot utiliza foarte bine ciorapi vechi sau cartoane pentru ouă. Pudrați-i cu fungicide și puneți-i la adăpost de rozătoare, care se dau în vânt după bulbi.

✿ PELUZE. În fiecare an, toamna, hrăniți-vă peluza de iarbă, punând deasupra 6-12 milimetri de îngrășământ natural sau îngrășământ organic, special pentru întreținerea ierbii. Însă nu exagerați, pentru că excesul de îngrășământ face să răsară gazonul prea repede, ceea ce îl face vulnerabil la boli.

– Tundeți-vă cât mai des peluza și lăsați iarba să crească până la o înălțime de circa 5 cm, pentru a o ajuta să dezvolte rădăcini puternice. Pentru a face economie la îngrășăminte, lăsați iarba tăiată pe peluză. Cu timpul se descompune și devine ea însăși îngrășământ.

– Stropitul frecvent al peluzei face ca iarba să dezvolte rădăcini prea scurte. E de preferat să stropiți ca lumea, dar o dată, de două ori pe săptămână. Pentru a calcula dacă peluza a absorbit apă suficientă, procedați în felul următor: puneți în partea aspersorului un vas. Când se adună în el circa 2,5 cm de apă, deplasați aspersorul în altă parte.

– Dacă surprindeți un câine sau o pisică în timp ce urinează pe peluză, stropiți imediat locul cu apă, pentru a evita ca iarba să se ardă și să se carbonizeze.

✿ TRANDAFIRI. Dacă semănăm pătrunjel la piciorul tufelor de trandafiri, aceștia nu vor mai fi atacați de purici.

– Boala petelor negre este o infecție fungică comună care afectează trandafirii. Petele apar pe frunze, sunt de formă rotundă, înconjurate de inele galbene. Pot vătăma în mod grav plantele. Pentru a preveni apariția lor, evitați să stropiți trandafirii de sus, ci numai la rădăcină. Ca tratament, rupeți și aruncați frunzele infectate și stropiți florile cu următorul preparat: 1 lingură de bicarbonat de sodiu, o lingură de săpun ras, 5 litri de apă călduță. Amestecați ingredientele într-un pulverizator, apoi stropiți plantele o dată pe săptămână.

– Plantați usturoi sub tufele de trandafiri, pentru a înlătura vătămătorii care-i atacă. La fel de eficientă este și ceapa verde de arpagic.

GRĂDINA DE LEGUME

✿ ANGHINAREA. Ca să crească mare și fragedă, tăiați-i tulpina pe lungime și introduceți în ea o aschie de lemn, în așa fel ca seva să se concentreze în partea superioară a plantei.

– O bucată de pânză neagră, așezată pe pământ, la baza plantei, va favoriza creșterea. Negrul atrage soarele și încălzește pământul.

✿ BUSUIOC. Dacă aveți busuioc în grădină sau pe balcon, în luna mai e bine să-i tăiați vârfurile. Frunzele vor crește mai bogat și puternic.

✿ CARTOFI. Plantați flori de ricin între straturile de cartofi. Toți agresorii lor vor dispărea fără urmă, din cauza mirosului care îi ucide. Aceeași plantă este de folos și vinetelor.

✿ CONOPIDĂ. Dacă aveți în grădină straturi de conopidă și vreți ca la maturitate căpățânile să fie albe, procedați în felul următor: când florile plantei sunt mari cam cât o minge de ping-pong, ridicați-i frunzele și legați-le peste floare, cu un elastic. Nu udați decât rădăcinile și veri-

ficați din când în când legătura de frunze, ca nu cumva să apară dăunători.

– Dacă vreți să evitați prezența limacșilor atunci când o spălați pentru a fi preparată, culegeți-o noaptea.

✿ **MORCOVII** au nevoie de un pământ afânat, și nu pietros, pentru a crește drepți. Când pregătiți straturile pentru însămânțare, săpați găuri de 30 cm, înlăturând toate rădăcinile și pietrele pe care le întâlniți. Asta le va permite morcovilor să crească drepți în pământ. Când înălțimea tulpinilor atinge 5 cm, răriți plantele la 25 mm una de alta. Peste 15 zile, răriți-le din nou, la 7,5 cm distanță.

✿ **FASOLE.** Culegeți păstăile de fasole când sunt fragede și au diametrul unui creion. Culesul zilnic favorizează producția de fasole.

– Fasolea și mazărea nu vor mai fi devorate de rozătoare, dacă înainte de a le semăna în grădină, lăsați boabele o zi și o noapte în apă amestecată cu usturoi zdrobit.

– Fasolea cățărătoare și porumbul sunt prieteni buni în grădină. Tulpina înaltă a porumbului e un arac ideal pentru cârceii fasolei, ale cărei flori atrag insectele dăunătoare porumbului.

✿ **ROȘII.** Dacă vreți ca roșiile să fie păzite de dăunători, plantați lângă ele busuioc. În plus, și în farfurie, frunzele aromate de busuioc fac casă bună cu roșiile.

✿ **SALATA.** Legumele cu frunze mari, precum salata și spanacul, se dezvoltă mai bine la umbră. Plantați-le sub legume cu flori mari, ca floarea soarelui, de exemplu, sau sub frunze de castraveți sau dovleac.

✿ **USTUROIUL** se seamănă jumătate în februarie, jumătate în martie. Primul va servi la consum, celălalt se conservă pentru a fi replantat în noiembrie. Recoltele astfel distribuite sunt de excepție.

✿ **VARZA.** Pe cât de bine se împacă în farfurie, unde cimbrul conferă verzei o aromă de nedescris, la fel de armonios se au și în viața de toate zilele. Nici un spray de plante nu alungă mai bine dăunătorii verzei, care au, de altfel, nume poetice: fluturi albi, peride, hilemia…

– Plantați mărar în mijlocul straturilor de broccoli și varză. Frunzele înmiresmate ale acestei plante atrag viespile care se hrănesc cu larve de fluturi de varză.

POMI FRUCTIFERI

– Dacă trunchiul unui arbore este invadat de mușchi, înlăturați-l, frecând cu un burete moale de sârmă, folosit, de obicei, la curățatul oalelor.

– Nu lăsați iedera sau alte plante agățătoare să se hrănească din scoarța copacului. Rupeți-le și smulgeți-le din rădăcini.

– Săpați din când în când pământul de la rădăcina pomilor. Afânându-l, rădăcina respiră mai bine și arborii devin mai viguroși.

– Lăstarii care apar pe pomii fructiferi trebuie îndepărtați.

– Protejați tulpinile pomilor tineri de iepuri, învelindu-le în sticle de plastic goale, așezate în 2-3 straturi.

– Când coaja copacului se fisurează, jupuiți-o până în locul unde e din nou sănătoasă. Porțiunea rămasă liberă se unge cu ceară topită de lumânare sau ceară de albine. Nu lăsați niciodată cicatrici neacoperite, pentru că pătrunde apa și lemnul putrezește.

– Arborii fructiferi sau decorativi trebuie plantați în jur de 25 noiembrie, de Sf. Ecaterina. Atunci se prind cel mai ușor.

– Frunzele piersicilor nu vor mai fi atacate de rugină, dacă la rădăcina pomului se îngroapă câțiva căței de usturoi.

– Toamna, pământul grădinilor și livezilor se transformă în noroi. Pericol maxim de alunecare, mai ales când se fo-

losesc scări de lemn, dedicate curățirii copacilor. Mulți oameni s-au ologit în acest fel. Ei bine, soluția este simplă: încălțați picioarele scării cu două conserve goale din tablă. Îi vor da stabilitate. Evitați suporturile din plastic. Alunecă.

COMBATEREA DĂUNĂTORILOR

✿ CÂRTIȚELE nesuferite care își fac mușuroi în livezile dvs., dispar dacă dați la o parte pământul și vârâți în gaură o hârtie care a fost înmuiată în petrol.

– Cârtițele nu suportă mirosul de naftalină. Puneți în drumul lor câteva granule mai măricele și veți scăpa de musafirii nepoftiți din hambarul cu cereale.

✿ FURNICI. Un amestec de piper negru, usturoi și mărar alungă furnicile de pe plante. *Rețeta:* 50 g piper măcinat, 50 g usturoi ras, 60 g mărar uscat măcinat. *Preparare și folosire:* amestecați bine toate ingredientele, apoi împrăștiați compoziția în jurul tulpinei plantelor afectate.

✿ MELCI. Pentru a descuraja limacșii și melcii să se cațere de plantele dvs., puneți o barieră de coji de ouă pisate mare, în jurul fiecărei rădăcini.

– Gasteropodele ies noaptea să se hrănească, în căutare de frunze proaspete. Adunați-i cu mâna sau presărați-i cu sare, pentru a-i deshidrata. În timpul zilei, ei se ascund în locuri umbroase și umede. Puneți ghivece răsturnate cu gura în jos, cu o parte ușor ridicată, pentru ca melcii să se poată strecura înăuntru. Dimineața adunați-i și duceți-i într-o zonă cu iarbă de pe marginea străzii.

– Limacșii (melcii fără casă) care vă devorează zilnic salata verde pot fi neutralizați foarte simplu. Tăiați o portocală în două, scobiți-i miezul și puneți coaja pe jos, cu partea bombată în sus. Melcii vor renunța la salată, pentru a se adăposti sub noul acoperiș.

– Este o șansă să aveți broaște în grădină. Melcii fără casă sunt prânzul lor preferat.

✿ MUȘTELE DE CAL și bărzăunii se alungă în felul următor: din 4 părți de frunze proaspete de castravete, 1 parte frunze verzi de pelin și două părți de frunze verzi de nuc, se face un vălătuc (se rulează împreună) cu care se freacă, după ce sunt țesălați, caii. Pe timp frumos, procedeul ține o lună, dacă plouă, trebuie repetat.

– Spălăturile cu decoct din frunze verzi de nuc sunt la fel de eficiente în alungarea muștelor de cal.

– În satele de huțuli, caii se frecau cu flori și frunze de coada-șoricelului, iar în Banat, cu fiertură de foi de dafin și usturoi.

✿ PURICI DE PLANTE. Între dăunătorii cei mai frecvenți ai grădinii se află puricii, care se înmulțesc rapid și acoperă crengușele tinere ale trandafirilor, legumele și plantele perene. Aceste insecte slăbesc vegetația, sugându-i seva. Următorul spray vă va ajuta să-i eliminați. *Ingrediente:* 1 linguriță de șampon natural, 2 linguri de ulei mai subțire, 2,5 litri de apă. *Preparare și folosire:* amestecați bine șamponul, untdelemnul și apa. Vărsați amestecul într-un pulverizator, scuturați bine și vaporizați-vă din abundență plantele, pe fiecare în parte, o dată pe săptămână.

– O infuzie puternică de pelin alungă puricii plantelor. *Rețeta:* 100 g pelin proaspăt tocat, 125 ml apă clocotită, 1/2 linguriță de șampon delicat (pentru uz cotidian). *Preparare și folosire:* Turnați apa clocotită peste plante, acoperiți vasul cu un capac și lăsați-l să se răcească. Strecurați lichidul, apoi puneți-l într-un pulverizator cu pompă. Adăugați șamponul, scuturați bine și stropiți-vă plantele.

✿ VIERMI DE VARZĂ. Pentru înlăturarea acestor dăunători, preparați următorul spray natural. *Ingrediente:* 80 g flori proaspete de tanasie tocate (plantă cu flori galbene, ca niște butonei, adunate în ciorchini, puternic mirositoare, crește pe margini de drum), 125 cl apă clocotită, 2-3 picături de șampon. *Preparare:* opăriți tanasia cu apă, acoperiți vasul și lăsați-l să se răcească complet. Strecurați lichidul și puneți-l într-un pulverizator de grădină. Adăugați șamponul, scuturați bine și stropiți-vă plantele. Omoară fluturii verzei, conopidei și broccoli.

Rețete naturale pentru alungarea dăunătorilor

Amidon de cartofi contra dăunătorilor

Ingrediente: 30 g amidon de cartofi, 1250 ml apă caldă, o linguriță de șampon natural. *Preparare și folosire:* amestecați amidonul de cartofi cu apă până ce se dizolvă complet. Puneți-l într-un pulverizator, apoi adăugați șamponul. Scuturați bine și stropiți plantele.

Spray multi-funcțional, cu uleiuri esențiale

Uleiurile aromate (esențiale) de cimbru, salvie și lavandă sunt de mare ajutor pentru înlăturarea unei mari varietăți de dăunători ai plantelor. *Rețeta:* 3 picături de ulei de cimbru, 3 picături de ulei de salvie, 5 picături de ulei de lavandă, 1 linguriță de vodcă sau de alcool de 90 de grade, 250 ml apă. *Preparare și folosire:* amestecați uleiurile esențiale cu vodcă, ca să se disperseze uniform în apă. Puneți lichidul într-un pulverizator și stropiți minuțios plantele.

Macerat cu frunze de roșii

Frunzele de roșii sunt bogate în alcaloizi, niște substanțe foarte nocive pentru insecte. *Rețeta:* 100 g frunze de roșii tocate, 125 ml apă, o jumătate de linguriță de șampon delicat. *Preparare și folosire:* înmuiați frunzele de roșii în apă, vreme de o noapte, apoi strecurați lichidul printr-un tifon. Puneți-l într-un pulverizator, adăugați șamponul, scuturați bine, apoi stropiți plantele.

Spray contra insectelor, cu piper și usturoi

Ingrediente: 1 căpățână de usturoi, 8 boabe de piper iute, 125 cl de apă, o picătură de șampon natural. *Preparare:* pisați usturoiul și piperul, apoi amestecați-le cu apă într-un robot de bucătărie. Lăsați-le să macereze o noapte, strecurați lichidul și puneți-l într-un pulverizator. Adăugați șamponul și scuturați bine. Vaporizați-vă plantele din belșug, o dată pe săptămână și de câte ori plouă, până ce observați că intrușii din grădină au dispărut. Spray-ul se poate păstra la frigider vreme de o lună.

Spray anti-insecte, din plante

Ingrediente: o lingură de mușețel sălbatic tocat, o linguriță de ceapă verde tocată, o linguriță de virnanț tocat, 125 ml apă clocotită, 2-3 picături de șampon. *Preparare:* vărsați apa clocotită peste ierburile tocate, acoperiți vasul și lăsați lichidul să se răcească total. Strecurați, apoi vărsați-l într-un pulverizator de grădină. Adăugați șamponul, scuturați bine, apoi vaporizați-vă plantele. Alungați insectele devoratoare.

Spray simplu cu usturoi

Usturoiul respinge dăunătorii grădinii, mai ales insectele care se hrănesc cu frunze. *Rețeta:* o căpățână de usturoi curățată de coji și tocată, se amestecă cu 1,250 litri apă caldă. Se lasă la macerat 4 ore, apoi lichidul se filtrează, se toarnă într-un pulverizator și se stropesc plantele afectate, din două în două zile, vreme de două săptămâni.

Spray insecticid cu săpun

Omoară o mulțime de dăunători, printre care la loc de frunte se află limacșii de seră, puricii și păduchii de plante. *Rețeta:* o lingură de săpun ras se dizolvă în 2,5 litri de apă. Lichidul se pune într-un pulverizator cu care se stropesc plantele o dată pe săptămână și după ploaie.

Insecte de care avem nevoie

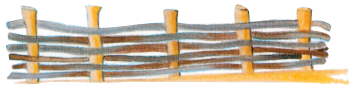
Multe insecte sunt vizitatori bineveniți în grădină sau pe balconul dvs. cu plante. Hrana lor preferată e compusă tocmai din cei mai nesuferiți dăunători: purici, păianjeni, larve.

Atrageți insectele polenizatoare

Arborii fructiferi și legumele precum castraveții, dovlecii și dovleceii au nevoie de insecte polenizatoare ca să dea o recoltă bună. Aceste insecte utile pot fi atrase în grădină, vaporizând apă cu zahăr pe frunzele plantelor. *Rețeta:* 50 g zahăr, 250 ml apă pentru fiert, 2,5 litri de apă pentru diluție. *Mod de preparare:* puneți să fiarbă zahărul în 250 ml apă, până ce se dizolvă. Lăsați soluția să se răcească, apoi turnați-o în cei 2,5 litri de apă și stropiți plantele cu ajutorul unui pulverizator.

Plante care atrag insectele

Insectele utile pot fi încurajate să ne viziteze grădina, cu condiția să găsească în ea plantele favorite. Acestea sunt: gălbenelele, albăstrelele, mărarul, usturoiul, ceapa verde, lavanda, menta, busuiocul și coada șoricelului.



Mămăruțelor le plac cârciumăresele

Mari mâncătoare de purici de plante, mămăruțele trebuie să fie atrase în grădinile de legume. Nimic mai ușor: puneți cât mai multe cârciumărese printre straturi și puricii vor dispărea fără urmă de pe legume și flori. În plus, se spune că aduc noroc.

Apă pentru paznicii plantelor

Insectele au nevoie de apă pentru a bea și e bine să le-o oferiți, dar, totodată, asigurați-le și mai multe locuri uscate, pentru a ateriza. Umpleți un recipient nu prea adânc cu pietre, turnați apa deasupra, dar în așa fel ca unele pietre să rămână afară.

Lăsați anumite legume să înflorească

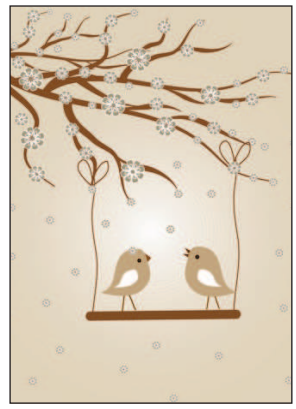
Ca să atrageți insecte utile în grădina dvs., lăsați câteva legume să înflorească – salata verde, broccoli, varza albă și alte rude din familia cruciferelor.

Un polițist universal: GĂLBENELELE

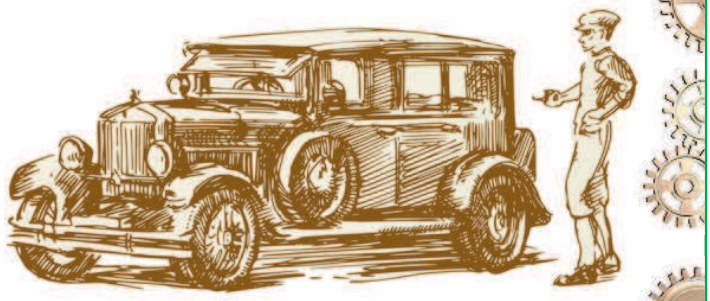
Gălbenelele sunt renumite pentru puterea lor de a alunga din grădină insectele nedorite. Cu cât miros mai puternic, cu atât puterea lor de respingere a dăunătorilor e mai mare. Pentru rezultate optime, plantați pretutindeni straturi de gălbenele.

Atrageți păsările

Păsările sunt ajutoare de vis pentru îndepărtarea dăunătorilor din grădină. Dați-le mâncare și apă pentru a le atrage. Un amestec de miez de mei și semințe negre de floarea-soarelui va aduce multe păsări insectivore, precum aușeii, măcăleandrii și gaițele. Recipientul cu apă să nu fie foarte adânc, iar grăunțele să fie puse pe o tipsie, undeva la înălțime, departe de drumul pisicilor.



Îngrijirea mașinii fără substanțe toxice



Insectele lipite de farurile mașinii, de parbriz sau capotă pot fi înlăturate perfect cu un amestec de bicarbonat de sodiu și apă.

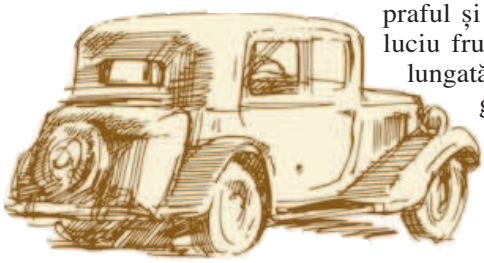
Curățați-vă parbrizul, vaporizând pe el sifon, apoi ștergeți cu grijă. Detergenții din comerț sunt extrem de toxici pentru plămâni.

Iarna, glicerina este un remediu ideal pentru curățarea parbrizelor de la mașini, atât pe dinafară, cât și în interior. Pe lângă că le face curate ca lacrima, le împiedică și să înghețe.

Pielea de căprioară cu care ștergeți parbrizul se spală în apă cu sare, ca să nu se îmbățoșeze. Se stoarce și se clătește apoi în apă cu săpun. Săpunul face pielea moale. Uscarea nu se face la căldură puternică.

Garniturile de etanșare ale automobilelor devin mai rezistente dacă sunt unse cu glicerină.

Economisiți apă. În loc să vă spălați mașina cu furtunul, umpleți o căldare cu apă, puneți câteva picături de șampon pentru păr și spălați mașina cu un burete. Pentru clătit folosiți încă o căldare cu apă curată.



Mașina nu trebuie să fie spălată pe soare plin. Pe anumite vopseluri fragile se formează fisuri.

Pentru a curăța bornele bateriei, presărați pe ele puțin bicarbonat de sodiu, vaporizați o cantitate mică de apă și lăsați să acționeze o oră. Frecați cu buretele, apoi ștergeți cu o cârpă absorbantă.

Scrumierele din mașină cu miros accentuat de tutun se curăță cu un șervețel de hârtie îmbibat în oțet. Lăsați-le apoi să se usuce la aer. Oțetul neutralizează mirosul de tutun și, uscându-se, elimină și mirosul neplăcut din mașină.

"Unguent" pentru lustruit mașina. Utilizați preparatul următor pentru a îndepărta praful și a-i da mașinii un luciu frumos, vreme îndelungată. *Ingrediente:* 100 g fulgi de săpun (săpun ras), 6 picături de ulei aromat de lămâie, 15 grame ceară de albine. *Mod de preparare:* puneți peste noapte săpunul să se înmoaie în apă. A doua zi, amestecați-l cu ceara de albine topită pe baie de aburi și uleiul aromat de lămâie. Amestecați bine ingredientele. Aplicați crema obținută cu un tampon de tifon, apoi lustruiți cu o bucată de stofă moale sau cu o piele de căprioară.

ALTE SFATURI

Nu purtați tocuri la condusul mașinii. Pantofii cu vârfuri ascuțite și toc înalt se zgârie ușor la manevratul pedalei accelerației, în plus, distanța mare față de ea îngreunează apăsarea corectă, ceea ce poate deveni fatal.

Nu porniți niciodată la drum cu stomacul gol. Mâncați înainte ceva ușor și digest. Și nu citiți. Literele ce dansează sub ochi accentuează senzația de greață.

Când plecați la drum lung cu mașina, frecați în mâini, din când în când, crenguțe de busuioc sau mentă. Călătoria vi se va părea mai ușoară.

Două reviste pentru sufletul dvs.:

Formula AS

și

ASUL VERDE

www.formula-as.ro