

Приспособления, которые пригодятся в каждом доме

Чтобы поменять лампочку, можно принести стул с кухни, а расшатавшийся саморез легко подкручивается лезвием разделочного ножа. Но гораздо проще делать это с помощью стремянки и отвёртки.

Стремянка

Стремянка — переносная складывающаяся лестница с платформой для выполнения бытовых задач на высоте. С её помощью можно снять шторы с карниза, протереть пыль на шкафу, развесить новогоднюю гирлянду или поменять перегоревшую лампочку.

Для дома вполне подойдёт простая односторонняя модель. Она компактная, недорогая и может быть достаточно высокой — вплоть до двух метров в зависимости от количества ступеней.

Хорошо, если стремянка оснащена резиновыми накладками на ножки: они препятствуют образованию вмятин на полу — и противоскользящим покрытием на ступенях для безопасности во время работы.

Маленькая гладильная доска

Мини-гладильная доска, в отличие от традиционного аналога, ставится не на пол, а на стол или любую другую горизонтальную плоскость. Она очень компактная (длина рабочей поверхности — 50–80 см) — в сложенном виде легко помещается на антресоли в шкафу или в нише между комодом и стеной.

При желании на такой доске можно перегладить несколько стирок, но чаще она выручает в экстренных случаях, когда, например, надо привести в порядок вещь перед выходом и нет времени и желания возиться с большой доской. Также маленькую «гладилку» можно взять с собой в путешествие или на дачу. А ещё на ней удобно гладить детские вещи и мелкие элементы одежды, например рукава, воротнички и рюши.

Маленькая и стандартная доски не отменяют друг друга, а скорее дополняют — помогают подходить к процессу глажки более рационально.

Электроточилка для кухонных ножей

Электрическая точилка помогает быстро вернуть кухонным ножам остроту. Конструкция простая: электродвигатель и несколько точильных кругов той или иной степени абразивности для разных этапов обработки лезвий — шлифование, доводка, полировка. Отсеки обычно пронумерованы, чтобы не перепутать последовательность.

Нередко прибор предназначен для стандартных металлических ножей, но некоторые модели также подходят для керамических и зубчатых. Чтобы не покупать для каждого типа отдельную точилку, присмотритесь к универсальным моделям.

Также надо обратить внимание и на другие параметры:

- ♦ Мощность. Если у устройства она не превышает 60 Вт, то точить на нём нож придётся очень долго.
- ♦ Скорость вращения дисков. Оптимально до 2000 оборотов в минуту, при более интенсивном



вращении есть риск повредить лезвие.

- ♦ Материал дисков. Наиболее качественную заточку обеспечивают алмазные и керамические.
- Дополнительные функции, например, отсек для ножниц и отвёрток.

Набор инструментов

Минимальный набор инструментов нужен в каждом доме, даже если и мелкий ремонт в квартире вы доверяете только профессионалам. Всякий раз вызывать мастера, чтобы подкрутить разболтавшийся порожек, повесить картину или поменять батарейку в часах, нерационально.

Можно купить уже готовый набор инструментов: в нём всё самое необходимое — или собрать его самому. Для решения минимальных бытовых задач пригодятся:

- ♦ Универсальный «лёгкий» молоток весом до 300 граммов с прорезиненной ручкой.
- ♦ Пара стандартных отвёрток: крестовая и плоская.
- ♦ Прецизионная отвёртка для точных работ, например для замены батарейки в часах или детских игрушках.
- ♦ Универсальные плоскогубцы с функцией пассатижей.
- ♦ Рулетка на 5–7 метров.

Фонарик

На случай отключения света можно держать дома запас свечей и спичек, правда, свет от них не отличается яркостью, да и его радиус совсем небольшой: чтобы более или менее осветить комнату в 15 кв. м понадобится 2–3 свечи. При этом придётся всё время помнить о мерах безопасности и не оставлять открытый огонь без присмотра.

С фонариком проще: не нужно лихорадочно искать спички и контролировать горение. Если выбрать модель с большой дальностью, то одного устройства достаточно на комнату. Кроме того, фонарик можно использовать при решении различных бытовых задач, например когда надо заменить розетку в тёмном коридоре или лампочку в санузле. Со свечой, пламя которой постоянно колеблется, делать это неудобно.

При выборе модели следует обратить внимание на её параметры:

- ♦ Форму светового пучка — чем он шире, тем более рассеянным и объёмным получается свет.
- ♦ Яркость — для бытовых нужд достаточно 200–300 люмен.
- ♦ Материал корпуса — у недорогих моделей он пластиковый. Если

хотите более надёжный и долговечный фонарик, присмотритесь к варианту из металла.

- ♦ Дополнительные функции: регулировка яркости, защита от пыли и влаги и т. д.
- ♦ Тип питания (аккумуляторный или от батареек).

Ночник с датчиком движения

Ночник с датчиком движения не горит постоянно, а включается только по мере необходимости, например, когда вы по тёмному коридору пытаетесь добраться до санузла.

Приспособление поможет сориентироваться в пространстве маленькому ребёнку или гостям, которые плохо знают дом и могут испытывать трудности при перемещении в темноте. Кроме того, такой светильник можно повесить в шкаф или гардеробной, чтобы не выбирать вещи на ощупь.

Ночники, как правило, беспроводные — работают от аккумулятора или вставляются непосредственно в розетку.

Навесная сушилка для белья

Известно, что на отопительные приборы нельзя ничего класть. Но именно на них в холодное время года быстрее сохнет бельё, носки или промоченная обувь. Навесная сушилка помогает решить этот вопрос без ущерба для безопасности. Она оснащена крючками, которыми цепляется за радиатор.

Площадь и грузоподъёмность такой сушки совсем небольшие — целую стирку на ней не развесить, но, чтобы просушить быстро что-то лёгкое, её вполне хватит. Такая сушилка может быть из пластика или металла с 3–5 струнами.

Для обуви, носков, шапок и варежек можно также использовать навесные пластиковые сушилки-крючки, на которые вещи буквально насаживаются и хорошо просыхают как снаружи, так и внутри.

Вакууматор для вещей

Вакуумный упаковщик помогает сделать хранение белья и сезонной одежды максимально компактным. Прибор работает вместе с особыми герметичными пакетами, в которые помещают вещи и с помощью специального насоса удаляют воздух, создавая таким образом герметичное уплотнение.

В таком виде полотенца, постельное бельё, джинсы и куртки занимают в два раза меньше места. При этом они ещё и защищены от пыли, неприятных запахов и насекомых-вредителей.

Кулинарный блокнот

Жареные пирожки с тыквой

Жареные пирожки с тыквой очень просто и быстро приготовить на пресном тесте. Готовится такое тесто из муки, воды и масла. Для начинки используйте натертую тыкву и сахар.

Ингредиенты: мука пшеничная - 350 г, вода - 100 г, масло растительное - 40 г (+ для жарки), соль - 3 г, сахар - 80 г, тыква 250 г.

Смешайте половину порции муки и соль. Влейте воду и растительное масло без запаха. Перемешайте тесто, чтобы не было комочков. Всыпьте оставшуюся муку и замесите тесто, дайте ему постоять под полотенцем 15-20 минут. Натрите тыкву на терке и смешайте с сахаром. Начинка готова. Тесто разделите на небольшие кусочки, раскатайте и выложите в центр ложку начинки. Пирожки защипните, придайте форму. Разогрейте масло на сковороде, выложите пирожки, начните жарить на среднем огне. Когда подрумянятся, переверните и жарьте с обратной стороны до золотистой корочки. Готовые жареные пирожки с тыквой сразу подавайте к столу. Приятного аппетита!

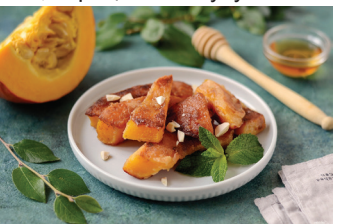


Жареная тыква с мёдом

Для этого рецепта лучше подойдет светлый и жидкий мед, а тыква сладких десертных сортов. Орехи можно использовать любые, но особенно вкусно получается с грецкими, миндальными или pekanom. Готовится блюдо просто и быстро, так что обязательно попробуйте!

Ингредиенты: тыква - 300 г, масло растительное - 2 ст. л., мука - 1 - 2 ст. л., орехи - 20 - 40 г, сахар коричневый - 1 ст. л., мед - 2 - 3 ст. л., корица - по вкусу.

Нарежьте тыкву крупными ломтиками, примерно 2-2,5 см. толщиной. Присыпьте кусочки сахаром и корицей. Сбрызните водой, чтобы сахар растворился. Обваляйте кусочки тыквы в муке. Разогрейте сковороду с растительным маслом. Обжарьте тыкву до румяной корочки с двух сторон. Затем убавьте температуру до минимума и жарьте тыкву под крышкой, пока она не станет мягкой. Готовность проверяйте вилкой, она должна легко входить в тыкву. Периодически переворачивайте ломтики во время жарки. Орехи обжарьте на сухой сковороде и крупно порубите ножом. Полейте тыкву мёдом, присыпьте орехами. Жареная тыква с мёдом готова, приятного аппетита!



Салат из тыквы

Приготовить салат из тыквы можно в осенне-зимний сезон, когда поспевают такие овощи. Желательно выбирать мускатный сорт, мякоть таких тыкв более мясистая, сочная и сладкая. Грецкие орехи допустимо заменить арахисом, фундуком или кешью, а лимонный сок — апельсиновым. Блюдо отлично подходит для сторонников правильного питания и тех, кто соблюдает диету.

Ингредиенты: тыква - 150 г, морковь - 1 шт., яблоко - 1 шт., мед - 1,5 ч. л., сок лимона - 1 ч. л., грецкие орехи - 50 г.

Морковь очистите от кожуры, промойте в воде и нарежьте тонкими лентами, брусочками или натрите на терке для моркови по-корейски. Точно так же поступите и со свежей тыквой, вычистив семена из нее и срезав кожуру. Яблоко разрежьте на четыре части, удалите семена и промойте. Нарежьте соломкой и добавьте в емкость к остальным ингредиентам. Из лимона выдавите в глубокую емкость сок, удалите семена, если таковые попались. Выложите мед любого сорта и тщательно перемешайте, чтобы мед растворился в соке. По желанию можно добавить щепотку молотой корицы. Вылейте приготовленную салатную заправку в емкость с нарезками. Ядра грецких орехов разотрите в руках практически в крошку или измельчите в блендере. Высыпьте вслед за заправкой на ингредиенты и аккуратно все перемешайте. Нужно, чтобы заправка окутала все нарезки. Оставьте салат буквально на 3-5 минут для пропитывания. Выложите приготовленный салат из тыквы на тарелку и украсьте по своему вкусу, подайте к столу.

