

Kasia Dyna

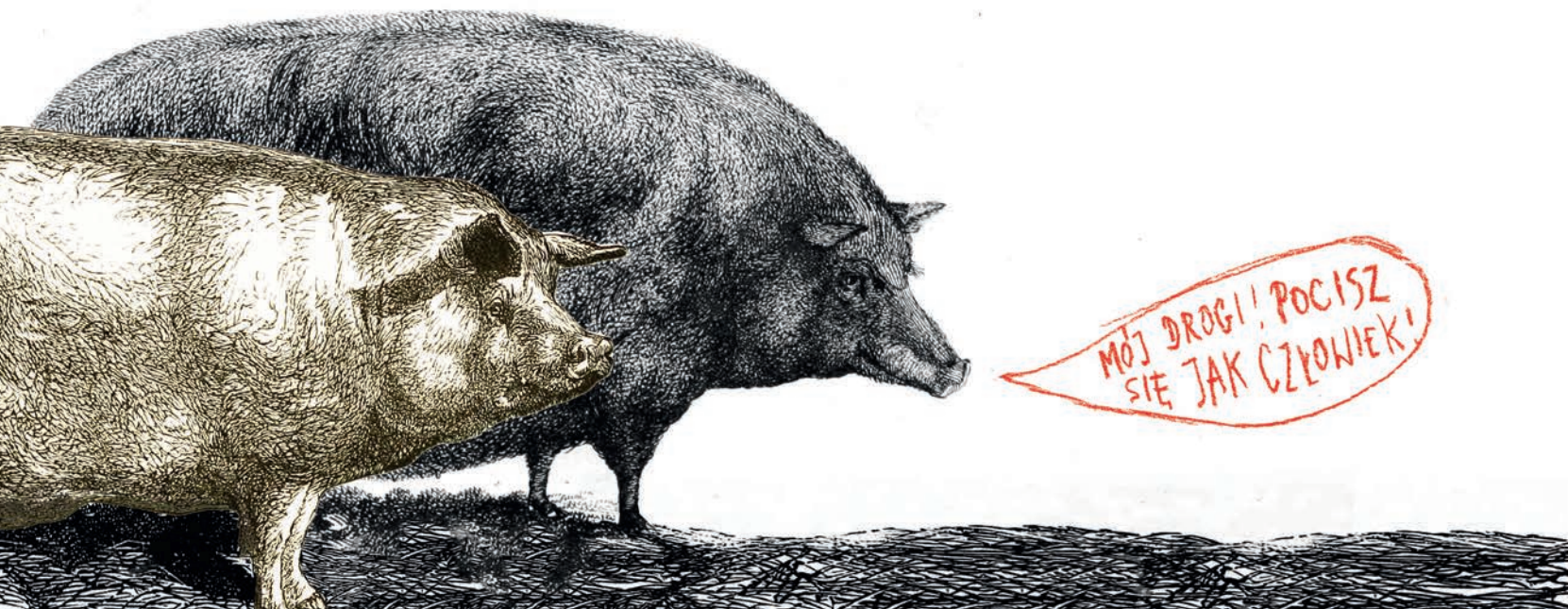
GOSPODYNA

ZARADNIK DOMOWY



PLAMY Z POTU

Należą do najbardziej szkodliwego gatunku. Najczęściej atakują jasną bieliznę. Szczęśliwie są na to metody. Najpierw sięgnij po mieszankę sody z wodą utlenioną i wodą gazowaną. Miksturą pokryj plamę, lekko potrzyj, aby porządnie wniknęła w materiał. Zostaw na godzinę, wypierz jak zwykle. W ten sam sposób możesz użyć soku z cytryny albo mieszanki ciepłego octu z solą kuchenną. Po upraniu dobrze jest wywiesić bieliznę na słońce, żeby plamy zbladły. Jest też inna metoda, zaskakująca, acz skuteczna. W żółte placki wetrzyj wybielającą pastę do zębów, pocieraj, aż zabarwienie zacznie puszczać, a potem upierz.



A decorative border of orange, teardrop-shaped blood splatters surrounds the text on the page. The drops are arranged in a grid-like pattern, with some rows being more densely packed than others, creating a frame around the central text.

PLAMY Z KRWI

Przede wszystkim dobrze wiedzieć, że nie można prać krwawych śladów w ciepłej wodzie. Koniecznie w zimnej! Białko we krwi ścina się pod wpływem ciepła i żeby pozbyć się później takiej plamy, trzeba niezłej gimnastyki. Świeżą plamę namocz w zimnej wodzie z solą i wypierz szarym mydłem. Zejdzie.

Uparte plamy potraktuj mydłem galasowym, papką z boraksu lub pastą z rozkruszonej aspiryny. Nałóż na plamę, odczekaj do godziny, wypierz. Dobrym sposobem jest też polewanie wodą utlenioną; stare plamy możesz moczyć w wodzie z jej dodatkiem. Babcia zalecała także krochmal: plamę zasyp mąką ziemniaczaną, daj tkaninie wyschnąć, potem wyczyszcz miękką szczoteczką. Na koniec porządnie upierz w zimnej wodzie z mydłem. Czasem trzeba spróbować kombinacji powyższych metod.

O BULIONIE

Dobry bulion warzywny to rozkosz dla podniebienia, a także podstawa każdej porządnej zupy i sosu. Nie żałuj składników. Włoszczyzna, liście laurowe, ziele angielskie, opalona nad ogniem cebula, lubczyk, kilka grzybków, natka pietruszki, pieprz i sól to tylko wstęp do zabawy. Imbir, ostra papryczka, kmin rzymski, rozmaryn, tymianek, trawa cytrynowa, sos sojowy, czosnek, kolendra, białe wino, a nawet suszone śliwki czy jabłka mogą na zawsze zmienić twoją definicję bulionu. Nie musi być wszystko naraz, próbuj raz tego, raz owego. Pamiętaj też, żeby dodać trochę tłuszczu, bo to nośnik smaku. Dobry olej rzepakowy czy oliwa świetnie się do tego nadają.

Składniki najlepiej wrzucaj do zimnej wody, wtedy uwolni się ich cały aromat. Bulionu się nie gotuje, tylko warzy – na tycim ogniu; woda w garnku ma lekko pyrkać. Nie przykrywaj go całkowicie pokrywką, bo musi oddychać. I tak minimum godzinę niech sobie dochodzi. Im dłużej, tym lepiej.

Jeśli nie lubisz farfocli, pietruszkę, pora i inną zieleninę z tendencją do pływania zwiąż nitką przed wrzuceniem do garnka. Posiekana natka pietruszki i lubczyk to kropka nad „i” – dorzuć je na samym końcu, aby ich smak i aromat nie uszły z parą. Podobnie z solą, dodaj jej na finiszu.

Jeśli przygotujesz większą ilość specjału, możesz go zamrozić w foremkach do lodu, a potem używać jako bazy do zup, sosów i innych przysmaków.



CZARNO RUMIANA ZUPA,

**tak potrzebna iest w kuchni iak korzenie, bowiem kolor daie
potrawom i smak należyty i rostopnie mieć ją na podoręczu.**

2 korce marchwi, korzec selerów, pasternaku, tyleż pietruszki, galarepy, pół z tego cebuli i porów obrać i pokraiać. To rzucać do garczka na masło ilości kurczego iaia, pokryć liściem bobkowym. Można, kto zechce dołączyć pewną ilość korzeni, pieprzu, gałki muskatołowej, kawałeczków imbiru. Stawiać na ogniu, a gdy sos gęstnieć zacznie i do polewu podobny rumienić się pocznie, na co godzinę czasu dosyć, odsunąć z ognia. Potym nalać miękką wodą i gotować z wolna przez 3 godzin. Gdy iuż zupa rozgotowana i rumiana iest, zlewać w worki i cedzić. Na koniec sok ten wyciśnięty smażyć, mieższając, aby się nie przypaliło. Skoro iuż staie w galeretę, do słoików zlewać. Używać potroszku do zup białych i sosów, którym syrop ten nadaie kolor żółtawy, dla oka nayprzyjemniejszy i smak dobry.

Sposób sporządzenia smakowitych potraw z mięsiwa, ryb, iarzyiny i ciasta, przyprawiania rozmaitey podlewy, czyli sosów, tudzież robienia przednich galaret, tortów i pasztetów. We Lwowie nakładem i drukiem Józefa Jana Pillera, 1882.

ZRÓB TO SAM!

Szczypta skrobi, tłuszcz palmowy, glutaminian sodu, żółtko w proszku – i sos gotowy. Kuszą cię magiczne proszki? Ludzie pracy są zajęci, to zrozumiałe, łatwo sięgnąć po gotowy sos, dressing z plastikowej butelki albo zupę z kostki. Jednak gotowce nie dorastają do pięt domowym wyrobom. Są w większości niezbyt wartościowe, kaloryczne (cukier, cukier, dużo cukru) i zawierają masę konserwantów. Wydają się takie tanie, lecz w zestawieniu z domowymi wcale nie są. A przecież przygotowanie sosu do sałaty czy do makaronu to bułka z masłem, małe piwo i pestka! Niech w kuchni będzie świeżo, smacznie i zdrowo, a przy okazji dużo taniej.

NAJLEPSZY NA ŚWIECIE SOS DO SAŁAT I WSZYSTKIEGO

AJOLI

Ten sos pochodzi z kuchni prowansalskiej i nazywa się aïoli (ail – to po francusku czosnek; oli – skrót od oliwa, po prowansalsku – òli). Jest wytrawny, grzesznie kremowy i wyrazisty – doda sałacie pazura.

- 1-3 ząbki czosnku, świeże i soczyste
- 2 żółtka od wesołej kury
- dobra oliwa
- sok z cytryny, sól, pieprz

Czosnek utrzyj na gładko (w moździerzu lub mikserem) z odrobiną soli. Dodaj żółtka i kiedy masa stanie się jasna i jednorodna, bardzo powoli dodawaj oliwy, cały czas ucierając, żeby sos ładnie się połączył. Im więcej oliwy, tym sos będzie gęstszy. Gdy emulsja zrobi się kremowa i sztywna, sos dopraw cytryną, solą i pieprzem. Jeżeli jest za gęsty – rozprowadź wodą.

PS Weganie! Można nie dawać żółtka albo zastąpić je połówką awokado.



Papaver albidum

PLYN DO SZYB

Ćwierć szklanki octu na litr wody wlej do pojemnika ze spryskiwaczem. Szyby czyść jak zwykle, wycierać możesz starymi gazetami, dobrze zmiętymi, żeby nie porobić smug. Szyby jak kryształ, a zapach octu znika w mig.



PŁYN DO NACZYŃ

- sok z 3 cytryn
- 1½szklanki wody
- 1 szklanka soli
- 1 szklanka octu

Zmieszaj wszystko razem i gotuj w garnku około 10 minut, ciągle mieszając, dopóki płyn się nie zagęści. Gotowy wlej do szklanego naczynia. Nie pieni się, ale można się przyzwyczaić.

PS Takim płynem możesz też myć owoce i warzywa.



ZBRAKU



LAKU

CZYLI KRYZYSOWE SZTUCZKI



Niekiedy przy codziennej toalecie okazuje się, że zabrakło tego czy owego, a tu nie ma czasu, żeby lecieć do sklepu. Oto instruktaż, jak odnaleźć się w tej trudnej sytuacji, stosując domowe zamienniki.

BRAK PASTY DO ZĘBÓW

Zaparz zielonej herbaty lub mięty i maczając szczoteczkę, myj tym zęby. Potem jeszcze dokładnie wypłucz buzię pozostałym naparem.

NIE MA SZAMPONU

Zwilż włosy i wmasuj w skórę głowy 2 łyżki sody. Spłucz na ciepło. Potem użyj octu jabłkowego, wetrzyj we włosy, aby pozbyć się resztek sody, i zmyj. Skórę wrażliwą możesz myć mąką żytnią i płukać octem. Zaskakujące, ale tak to się kiedyś robiło.

NIE MA CZASU NA MYCIE GŁOWY

Przypudruj newralgiczne miejsca talkiem dla niemowląt, pudrem kosmetycznym czy mąką ziemniaczaną, po czym wyczesz; w ten sposób odtłuszcisz skórę i włosy. To odświeży je na dobrych kilka godzin. Przy pierwszej okazji umyj głowę.

BRAK BALSAMU DO CIAŁA

Od wielkiego dzwonu nie zaszkodzi, gdy zastąpisz go oliwą. Najlepiej wmasuj ją po kąpieli w mokrą skórę, odczekaj moment, a potem osusz ciało ręcznikiem. Oliwa sprawdzi się równie dobrze do rąk, a nawet twarzy, kiedy zabraknie tłustego kremu na zimę - wmasuj kilka kropli i gotowe. W ten sam sposób możesz wykorzystać inne oleje - z pestek winogron czy nawet poczciwy rzepakowy.

© Copyright for the text and illustrations by Katarzyna Dynowska, 2016

© Copyright by Wydawnictwo „Nasza Księgarnia”, Warszawa 2016

Wydawnictwo NASZA KSIĘGARNIA Sp. z o.o.

02-868 Warszawa, ul. Sarabandy 24c

tel. 22 643 93 89, 22 331 91 49,

faks 22 643 70 28

e-mail: naszaksiegarnia@nk.com.pl

Dział Handlowy:

tel. 22 331 91 55, tel./faks 22 643 64 42

Sprzedaż wysyłkowa: tel. 22 641 56 32

e-mail: sklep.wysylkowy@nk.com.pl **www.nk.com.pl**

Redaktor prowadzący *Katarzyna Lajborek*

Redakcja *Katarzyna Szroeder*

Korekta *Małgorzata Ruszkowska, Ewa Mościcka*

Redaktor techniczny, DTP *Joanna Piotrowska*

ISBN 978-83-10-13046-4

PRINTED IN POLAND

Wydawnictwo „Nasza Księgarnia”, Warszawa 2016 r.

Wydanie pierwsze

Druk: Zakład Graficzny COLONEL, Kraków