

Аурика Луковкина

**Альманах №4 для
мальчиков**



Аурика Луковкина

Альманах №4 для мальчиков

*Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=9065001
АЛЬМАНАХ № 4 ДЛЯ МАЛЬЧИКОВ: Научная книга;*

Аннотация

Что значит быть мальчиком? Школа, родители, учителя, одноклассники, уроки, домашние обязанности. А еще хобби, спорт, друзья, девочки... Как найти для всего этого время? Ты найдешь ответы в этой книге, ведь она написана о тебе и для тебя!

Содержание

Раздел 1	4
Дела домашние. Как вывести пятна	11
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Альманах № 4 для мальчиков

Раздел 1

Один дома. Поварешка с ложкой. Блюда из макаронных изделий

Макароны – это, пожалуй, одно из самых распространенных и любимых блюд на планете, и кажется, что макароны не имеют национальной принадлежности, ведь едят их практически на всех континентах. Но, оказывается, макароны родом из Италии, именно там их изобрели и оттуда они начали свое путешествие по свету. Кстати говоря, итальянцев очень часто называют «макаронниками», признавая тем самым их неоценимый вклад в мировую кулинарию.

Российская национальная кухня чрезвычайно богата и самобытна, но, тем не менее, макароны прижились и у нас, в России, мало того, они завоевали такую бешеную популярность, что потеснили пельмени, каши и прочие национальные блюда. А все потому, что макароны не нуждаются в каком-то особом приготовлении – их просто отваривают, И в этом нет ничего сложного, так что даже ты легко справишь-

ся с этим.

Но прежде чем приступать к их варке, не мешало бы узнать о них побольше. Итак, макароны. Что это такое? С чем их едят? И нужны ли они вообще? Вот на все эти вопросы мы и постараемся ответить.

Начнем с того, что макароны изготавливают из самой лучшей муки, добавляя воду и яичный порошок, – как видишь, ничего сложного нет. Полученное тесто нарезают, чтобы макароны приобрели определенную форму, сушат в специально оборудованных камерах при постоянной температуре, а после этого их расфасовывают в красивые пакеты и разводят в магазины, на рынки и в прочие торговые организации, где мы их и покупаем.

Макаронные изделия делятся на несколько видов: трубчатые, фигурные, вермишель и лапша. Что такое лапша и вермишель, ты прекрасно знаешь и в наших объяснениях не нуждаешься, а вот о первых двух видах мы расскажем подробнее. Трубчатые макаронные изделия по своему внешнему виду действительно напоминают трубочки – они всегда полые внутри. К макаронному семейству трубчатых относятся макароны, рожки, перья.

А вот фигурные могут по своей форме напоминать звез-

дочки, ракушки, буквы алфавита и пр.

Независимо от того, какими макаронными изделиями ты решил порадовать себя и свою семью, учти, что готовятся они одинаково. Итак, чтобы их приготовить, тебе прежде всего необходимо вскипятить воду из расчета на 3 стакана воды – 100 г макаронных изделий и 0,5 ч. л. соли. Когда вода закипит, не забудь ее посолить и запускать макароны.

Помни, что крупные макароны варятся 25–30 минут, лапша – 15–20, а вермишель – 10–15 минут. Но попадаетесь иногда очень тонкая лапша, которую именуют паутинкой, так вот эту «паутинку» следует варить не более 5–7 минут, чтобы она не разварилась.

Макароны варят до их полного размягчения. На глаз степень готовности макаронных изделий определить достаточно трудно, тем более, что ты – далеко не ас в макаронотоварении, поэтому попробуй их, тогда тебе станет сразу понятно, готовы они или нет.

Итак, макароны стали наконец съедобными, ты выключаешь огонь и предвкушаешь макаронное пиршество, однако процесс их правильного приготовления на этом не заканчивается.

Готовые макароны откинь на дуршлаг и промой холодной водой. Эта процедура необходима, так как не сделай ты этого, они слипнутся и потеряют всяческий съедобный вид, а ты ведь знаешь, что еда должна быть не только вкусной, но и красивой.

Обычно готовые макароны заправляют сливочным маслом, но это самый простой способ их приготовления, а на свете существуют, наверное, десятки или даже сотни дополнений к макаронам. Чего только к ним не добавляют – тертый сыр, томаты, овощи, мясные продукты и много-много чего еще. Кстати говоря, из макарон делают пудинги, запеканки, салаты. Но начнем мы, естественно, с самого простого – дополнений к отварным макаронам.

Мы приготовили специально для тебя несколько рецептов, благодаря которым ты сможешь превратить самые обычные макароны в изысканное и пикантное блюдо и особых кулинарных талантов, знаний и умений от тебя не потребуется.

Макароны с сыром

Для приготовления этого блюда тебе потребуется 100 г макарон (макароны подойдут любые, какие только есть в доме), 1 ст. л. сливочного масла (можно заменить маргарином) и 50 г сыра (желательно твердых сортов). Макароны отва-

ри, промой. Поставь на огонь сковороду, разогрей ее, положи сливочное масло, а когда оно растопится, выкладывай макароны. Пока они разогреваются, на крупной терке натри сыр. Подогретые макароны выложи на блюдо, а сверху посыпь тертым сыром.

Мясные макароны

Ты – настоящий мужчина и неважно, что тебе всего лишь десять или одиннадцать лет. А настоящие мужчины, как известно, должны есть мясо, чтобы быть сильными. Так как ты еще не очень хорошо разбираешься в тонкостях приготовления блюд, то мы советуем тебе не связываться с мясом (во всяком случае, пока) и обратить свое внимание на колбасу, сардельки или сосиски (как ты знаешь, их изготавливают именно из мяса, так что все необходимые вещества ты получишь).

Для приготовления макарон с мясом тебе понадобится: 100 г любых макаронных изделий, 1 сарделька или 2 сосиски, 2 ст. л. сливочного масла.

Нарежь сардельку (которую можно заменить двумя сосисками) кружочками или кубиками – как тебе больше нравится, и выкладывай на сковороду, где уже растопилось сливочное масло. Обжарь мясные кубики и добавь к ним готовые макароны, все как следует перемешай и продолжай держать

на огне еще минут пять.

Пудинг из спагетти

Как мы уже говорили раньше, из макаронных изделий можно приготовить пудинги. Вот один такой рецепт мы и предлагаем твоему вниманию.

Для приготовления пудинга из спагетти тебе потребуется: 300 г спагетти, 1/2 л молока, 2 яйца, 3–4 ст. л. сахара, горсть изюма, 1/2 ч. л. соли, 2–3 ст. л. сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, 100 г тертого сыра.

Повари спагетти в подсоленной воде примерно 2–3 минуты, чтобы они стали только гибкими. Слей эту воду и влей в них горячее молоко. Попробуй на соль, если нужно, то немного подсоли. Помешивая, вари спагетти в молоке еще 10–12 минут. Затем, не переставая помешивать, добавь сахар, яйца, хорошо промытый изюм.

Возьми глубокую сковороду, смажь ее сливочным маслом, обсыпь панировочными сухарями и выложи туда эту смесь. Посыпь сверху тертым сыром и поставь в прогретую духовку запекаться на 10–15 минут.

Готовый пудинг разрежь на кусочки и подавай на порции.

онных тарелках.

Дела домашние. Как вывести пятна

Анекдот:

Хозяйка сдает комнату новому квартиранту.

– Комната уютная, светлая. До вас тут жил один химик и был очень доволен.

– А это пятно на потолке – наверное, результат одного из неудачных опытов вашего химика?

– Нет. Это сам химик.

Пятна на одежде – большая неприятность, но, к счастью, с ними можно бороться. Не всегда, правда, можно это сделать в домашних условиях, особенно если пятна застарелые, но во многих случаях ты можешь справиться с этой проблемой самостоятельно, не прибегая не только к услугам химчинок, но и к помощи взрослых.

Чаще всего встречаются жирные пятна. Как правило, они появляются на твоей парадно-выходной одежде после походов в гости. Что же можно сделать, чтобы парадная одежда вновь приобрела подобающий ей вид? Можно, конечно, воспользоваться химическим пятновыводителем, но с ним слишком много хлопот, да и, в конце концов, химия есть химия и ничего хорошего ждать от нее не приходится, так что

лучше воспользоваться бабушкиными рецептами, которые не потеряли актуальности и в наше прогрессивное время.

Если ты по неосторожности посадил пятно на свою новую рубашку, то можно избавиться от этой неприятности следующим образом: посыпь его меловым порошком или тальком, с обеих сторон покрой пятно белой бумагой и положи сверху какой-нибудь тяжелый предмет. Пресс на твоей рубашке должен находиться не менее суток, после чего груз убери, а порошок счисти. Да, и учти, пожалуйста, что такой способ выведения пятен хорош только для светлых тканей, а вот если пострадала одежда темного цвета, то процедура будет несколько иной.

В этом случае сыпь мел только с изнанки, чтобы на лицевой стороне не осталось следов твоих очистительных изысканий, все остальное делается точно так же, как и в предыдущем случае.

Есть еще один интересный способ, который поможет тебе удалить жирные пятна не только с одежды, но и с книг, дневников и тетрадей. Для этого потребуются все тот же меловой порошок и немного бензина. Добавь к порошку несколько капель бензина так, чтобы у тебя получилась густая кашица. Ею намажь жирное пятно и оставь в таком положении на пару-тройку часов. После этого удали с максимальной осто-

рожностью засохшую массу щеткой – и от пятна останутся только воспоминания.

Помимо жировых пятен, немало проблем нам доставляют пятна от чая и кофе, но и с ними можно бороться все теми же бабушкиными средствами.

Для того чтобы избавиться от кофейных или чайных пятен, возьми 3 %-ный раствор нашатырного спирта (наверняка он есть у вас дома, ведь нужно же чем-то приводить в чувство маму, когда она узнает об очередном вызове к директору школы). Разведи его теплой водой и полученной смесью обработай пятно.

Очень часто случается так, что ремонт в школе делается буквально перед самым первым сентября и радостные школьники садятся за парты, которые еще не успели как следует высохнуть. Замечательный праздник день знаний омрачается испорченными брюками и пиджаками. Как быть в этом случае и избавить свой школьный костюм от следов масляной краски? Придется тебе для удаления пятна, прибегнуть к простейшим химическим средствам. Для этого потребуются: бензин, скипидар, ацетон. Возьми по 1 ст. л. каждого вещества, перемешай их, и у тебя получится замечательное пятновыводящее средство. Смочи пятно на одежде этим средством и оставь на полчаса. По прошествии этого

времени оно исчезнет, и на одежде не останется ни единого следа его присутствия.

Если ты испачкал масляной краской светлую одежду, то к смеси, которую ты получил из ацетона, скипидара и бензина, добавь измельченный мел и нанеси смесь на пятно. Паста должна воздействовать на него в течение нескольких часов, после чего аккуратно удали ее щеткой.

Мы, конечно, сильно сомневаемся в том, что ты сам гладишь себе рубашки, брюки и прочие предметы гардероба, но, как говорится, каких только чудес на свете не бывает – вдруг ты настолько ответственный и хозяйственный мальчик, что не доверяешь этого никому.

Если тебе не повезло и ты оставил подпалины на какой-либо вещи, то не огорчайся этим и не плачь – твоему горю можно помочь. Если вещь сшита из хлопка или льна, то достаточно протереть подпалину раствором перекиси водорода, и она тут же исчезнет. Для приготовления чудодейственного раствора возьми 1 ч. л. перекиси водорода и 1/2 стакана воды, тщательно перемешай две эти жидкости – и раствор готов. Если же пострадала шелковая или шерстяная одежда, то протри подпалины денатурированным спиртом.

Мальчишки – существа вездесущие и постоянно находя-

щиеся в неположенных местах, так что нет ничего удивительного в том, что после очередной прогулки ты вернешься домой измазанный ржавчиной с ног до головы. Тебе очень повезло, если родителей в этот момент нет дома. Ты можешь избежать упреков, ругани и ненужных вопросов, если успеешь до их прихода избавиться от пятен ржавчины. Сделать это не так уж сложно. Тебе потребуется нашатырный спирт, с помощью которого ты очистишь свою одежду от подобных знаков отличия. Протри испачканные места этим волшебным спиртом и оставь на несколько минут, после чего не забудь вещь выстирать. Если ты все будешь делать быстро, то родители никогда не узнают об этом происшествии.

Драки и мальчишки – понятия, неразрывно связанные между собой, почти как сиамские близнецы. Ну а разве может быть драка без порванных штанов и рубашек, а так же пятен крови? Конечно, нет. Так что необходимо учиться сводить с одежды кровавые пятна. Делается это так: замочи испачканную одежду в холодной воде на некоторое время, после чего постирай и никто не узнает, что еще час тому назад твоя рубашка была испачканной, а теперь стала чище новой.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

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

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