

Аурика Луковкина

**Альманах №5 для
мальчиков**



Аурика Луковкина
Альманах №5 для мальчиков

«Научная книга»

2013

Луковкина А.

Альманах №5 для мальчиков / А. Луковкина — «Научная книга»,
2013

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	5
Вопрос на засыпку!	7
Дела домашние: как стирать цветные вещи	8
Раздел 2	9
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Альманах № 5 для мальчиков

Раздел 1

Один дома. Поварешка с ложкой. Готовим из картофеля

*«Эх, картошка-тошка-тошка, кто картошки не едал!»
Пионерская песня.*

Анекдот

Темной ночью чукча с лопатой в тундре копается. Сосед с охоты идет, видит такое дело, работничка и спрашивает:

- Ты, однако, что делаешь?
- Однако, картошка сажаю!
- А почему ночью?
- Чтобы колорадский жук, однако, не видел.

И правда, картошкой русского человека удивить трудно. Более распространенного овоща и придумать нельзя. Картофель – второй хлеб. В войну, когда катастрофически не хватало хлеба, этот корнеплод многих спас от голодной смерти. Но это ты и без нас знаешь. А посему, давай поговорим о том, что можно из него приготовить. Ты считаешь, что тебе не нужно этого знать, потому что мама приготовит все, что ты ни пожелаешь. А если ее не будет дома, а тебе очень захочется отведать картошечки с поджаренной корочкой? Будешь сидеть и с нетерпением ждать маму? А самому все сделать слабо? Заодно и маму угостишь, когда она вернется с работы. Вот она обрадуется! Начнем с самого вкусного – с жареной картошки. Казалось бы, чего тут сложного, а вот поди ж ты, многие не умеют правильно пожарить ее.

Картофель жареный

Возьми 7–8 картофельных клубней. Кожуру срежь аккуратно, чтобы после того как очистишь их, у тебя остались приличные клубни, а не маленькие огрызки. Заранее поставь на сильный огонь сковороду и разогрей ее. Пока она будет разогреваться, нарежь картофель ломтиками. На жареху можно резать кружочками, но в этом случае он не получится с поджаристой корочкой. А ты ведь хочешь именно такой картошечки? Итак, порежь ее всю. Тем временем сковорода накалилась, налей на нее растительного масла (5 столовых ложек) или положи 70 г маргарина. Огонь должен быть сильным. Когда масло разогреется (оно начнет потрескивать), выкладывай на сковороду нарезанный картофель. Жарь на сильном огне, не мешая и не переворачивая. Минут через 5 переверни ломтики лопаточкой, огня не убавляй. Перед тем как снять картошку с огня, посоли ее. Сразу солить не надо, потому что в этом случае она будет мягкой. Также не следует поминутно переворачивать ее, иначе поджаристой корочки тебе не видать. Если ты видишь, что масла явно маловато и картошка из-за этого пригорает, подлей еще. Приятного аппетита!

Драники

Драники – украинское блюдо. Это картофельные котлеты, очень вкусные и легкие в приготовлении. Тебе понадобится картофель, мука, яйца и масло. Сырой картофель (6–7 средних клубней) очисти и натри на мелкой терке. Осторожнее, не порань пальцы. Затем его надо сразу же смешать с мукой (1 столовая ложка) и разбить в массу два яйца. Быстро перемешать. Образовавшийся сок слить. Полученный картофельный фарш надо сразу же жарить, потому что он выделяет крахмал. На хорошо разогретую сковороду налей масла, огонь должен быть средним. Когда оно разогреется, выкладывай ложкой фарш на сковороду. Картофельные котлетки должны быть плоскими, так они лучше прожариваются. К ним подай сметану и салат из овощей.

Пюре

Картофельное пюре – самый лучший гарнир для всех блюд. Оно вкусно и питательно, да и приготовить его не составит для тебя никакого труда. Почисти картофель (штук 7–8), залей его холодной водой и поставь на сильный огонь. Когда вода закипит, посоли картофель (полстоловой ложки), кинь туда зубчик чеснока, три лавровых листика и убавь огонь. Кастрюлю прикрой крышкой и оставь маленькую щель. Минут через 10–15 картофель сварится. Слей воду, а картофель помни толкушкой, добавь сливочного масла (граммов 70). В маленькую кастрюльку налей полстакана молока, поставь на огонь. Когда оно закипит, вылей его в размятый картофель и хорошенько размешай. Не ленись и не думай, что холодное молоко вполне подойдет. Возможно, что подойдет, но вот пюре будет испорчено. Для улучшения вкуса разбей в картошку одно яйцо, только сразу же его размешай, чтобы оно не сварилось. Попробуй получившееся блюдо на соль и, если необходимо, добавь еще.

Картофель «в мундире»

Он так называется, потому что варится в коже. Сложного тут ничего нет. Хорошенько вымой клубни под струей воды. Поставь кастрюлю с картофелем на огонь, всыпь туда 2 столовые ложки соли и вари в течение 25 минут. Картошку можно запечь в коже. Для этого тебе понадобится противень. Засыпь его слоем соли, на соль выложи вымытые картофельные клубни. Поставь противень в духовку и запекай в течение 40 минут.

Вот такие блюда из картофеля. Ничего сложного, зато вкуснота – пальчики оближешь!

Вопрос на засыпку!

Ты жаришь картофель, и вдруг пламя из сковородки ослепляет тебя! Твои действия:

1. Возьму огнетушитель и потушу картошку.
2. Быстренько повыхватываю негорелые кусочки и съем.
3. Схвачу сковородку и выкину вместе с картошкой.
4. Потушу пламя, а на получившееся угощение обязательно приглашу классного руководителя.
5. Да пусть картошечка дожаривается, я люблю с хрустящей корочкой.

Дела домашние: как стирать цветные вещи

Казалось бы, ничего суперсложного в этом нет – замочил хорошенько, через некоторое время простирнул вещички и жди себе спокойно, пока они высохнут. Не тут-то было! Стирка цветных вещей – штука очень сложная, и если ты сделаешь что-то не так, то рискуешь лишиться своей любимой одежды. Кстати, чтобы не попасть впросак, внимательно осмотри вещь: наверняка ты обнаружишь указание о том, как с ней нужно обращаться. Что касается импортных изделий, то, если ткань подвержена «линьке», по-английски тебя об этом оповестят фразой «Wash separately», что означает «стирать отдельно». Цветные вещи нужно стирать обособленно, то есть каждую вещь, не совпадающую по цвету с другой, надо замочить в отдельном тазу. Если тебе нужно постирать зеленую футболку и красные шорты, в один таз класть их нельзя – они окрасят друг друга. Но все гораздо проще, если вещи, которые ты хочешь постирать, имеют один и тот же цвет: в этом случае не нужно ничего бояться – можешь замачивать все вместе. Стоит заметить, что не со всеми вещами нужны такие меры предосторожности – многое зависит от структуры ткани. Если ты хочешь постирать шелковую цветную вещь, то можешь быть спокоен – она не будет линять. Однако цветная вещь из шерсти или трикотажа наверняка полиняет, поэтому приготовь для нее отдельный таз. Короче говоря, если ты не совсем уверен в том, что вещь не испортится, лучше не рисковать и замочить ее отдельно. Если ты замочил только одну какую-то вещь отдельно от всех остальных, но она не одноцветная, а имеет на себе сразу несколько цветов (в этом случае ткань называют набивной), позаботься о том, чтобы вода не была горячей, иначе ткань полиняет. Вообще, все цветное замачивать нужно не в горячей воде, а в слегка теплой или комнатной температуры – вот оптимальный вариант для стирки таких вещей. А ткань с непрочной окраской лучше замачивать с солью – так ты «защитишь» ее от потери цвета. Соли понадобится 1 чайная ложка на 1 л воды. При стирке цветной одежды не нужно пользоваться отбеливателями или порошками с подобным эффектом (о том, какими именно свойствами обладает стиральный порошок, можно прочесть на его упаковке), а также различными веществами, содержащими хлор (он разъедает ткань, и она становится непрочной, быстро рвется). Кипятить цветные изделия тоже нельзя – они от этого теряют цвет. Если хочешь, можешь воспользоваться различными красителями для того чтобы вещь, которую ты стирал уже несколько раз, восстановила свою утраченную яркость. Скажем, твой голубой джемпер кажется побледневшим – при стирке ты можешь добавить в воду немного (будет достаточно всего лишь нескольких капель) синьки. Ну и все то же самое с вещами других цветов, если у вас дома есть соответствующие красители.

Раздел 2

Чужой среди своих, или отношения со сверстниками. Старый друг лучше новых двух. Если твой друг – белая ворона

У тебя есть друг и он мало кому нравится в классе. Одни считают, что он слишком большой задавака, другие – что он не так одевается, как это должны делать самые обыкновенные мальчишки, третьи ничего не говорят, и тем не менее не проявляют никакой дружелюбности. Да мало ли поводов для того, чтобы перестать уважать того или иного человека.

А бывает и такое, что нелюбовь возникает абсолютно беспочвенно, на пустом месте, из ничего. Вроде бы все было нормально, а ни с того, ни с сего все вдруг перестали разговаривать с твоим другом. Когда такое отношение проявляют к тебе самому, это не так трудно.

Ты дружишь с этим мальчишкой, и тебе кажется, что он знает просто все на свете и тебе с ним так интересно, как ни с кем другим. Хотя бы из-за этого стоит продолжать дружить с ним и не обращать внимания на слова. А не обращать внимания не получается. Многие ребята считают своим долгом, если им кто-то не нравится, сразу же дать понять это: то подножку поставят, то весь стул мелом посыпят. Да мало ли всяких гадостей можно придумать для человека, который тебе не по нраву! Естественно, что вам обоим это не по душе.

Вот мы и поговорим с тобой, как ты можешь помочь своему другу, если не делом, то хотя бы словом. А помочь обязательно нужно, ведь мы прекрасно знаем, что когда больно тебе одному, это не так страшно, а когда переживает близкий тебе человек, просто не находишь себе места и не можешь придумать, чем можно облегчить его участь.

Прежде всего ты должен разобраться, в чем причина такого поведения твоих одноклассников? Ведь что такое «белая ворона»? Так называют тех людей, которые чем-то отличаются от всех остальных. И если дело происходит у животных, они начинают травить отличающегося от них сородича.

Когда люди не особо развиты (как в духовном, так и в физическом смысле), они начинают уподобляться этим животным. Это, конечно, не очень хорошо, но это так, и ничего с этим не поделаешь. Остается только надеяться, что эти дети вырастут и изменятся. Но мы не будем ждать, пока это произойдет. И поэтому нужно что-то придумать, чтобы изменить создавшееся положение.

Итак, можно пойти несколькими путями, какой выберете вы – решать вам. Вы можете стать такими, какими хотят видеть вас одноклассники. Например, они слушают рок-музыку, вы можете узнать что-то такое, чего не знают они. Тогда твой друг расскажет что-то новое, и удивлению ребят не будет предела. Они проникнутся уважением к твоему другу, сочтут его настоящим асом в этом вопросе, и ваша проблема будет решена.

Твой друг может изменить поведение, сделав его таким, какое пользуется популярностью у ребят. Кроме этого, можно преобразить свою внешность. Да мало ли способов подстроиться под основную массу! Важно другое – а захочет ли твой друг трансформироваться? Ведь для

того чтобы все сделать так, как мы говорим, необходимо изменить не только свое поведение, но и всего себя. А нужно ли это вам? Мы думаем, что нет.

Второй способ – не обращать внимания на то, что твоего друга не любят, и жить так, как и прежде. Ведь это совершенно не важно, что думают о вас какие-то там пацаны, главное, что вам самим нравится так жить и никому до этого нет дела. Этот способ хорош тем, что ты и твой друг остаетесь самими собой и не надо ничего менять в себе. Он подходит лишь для сильных мальчишек, которые способны пренебречь чужим мнением.

Очень часто случалось, что те, к кому вчера относились если не с презрением, то по крайней мере с непониманием, становились буквально через несколько месяцев самыми настоящими кумирами. И это было как раз потому, что они смогли проявить силу своей личности и не обращать внимания на насмешки. А иногда бывает, что неприязнь к человеку проходит сама собой так же незаметно, как и появилась.

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.