

Д. И. Ермакович

Энциклопедия
для девочек

Любимой
Дочери
БОЛЬШОЙ ПОДАРОК
БОЛЬШОЙ ПОДАРОК
Любимой
Дочке



Издательство АСТ
Москва

Серия «Энциклопедия для девочек» основана в 2014 году

Ермакович, Дарья Ивановна.

Е72 Большой подарок любимой дочери = Большой подарок любимой внучке / Д. И. Ермакович. — Москва : Издательство АСТ, 2017. — 255, [1] с. : ил. — (Энциклопедия для девочек).

ISBN 978-5-17-083442-6 (Большой подарок любимой внучке)

ISBN 978-5-17-083525-6 (Большой подарок любимой дочери)

Девочки растут и постепенно входят во взрослую жизнь. И какую бы профессию они ни выбрали в будущем, в первую очередь им предстоит стать хозяйками дома. Ведь именно от них будет зависеть семейное благополучие и домашний уют, который порой достигается делами довольно рутинными — уборка, стирка, готовка... А как известно, особенно неприятно нам делать то, что не получается вовсе или дается с трудом.

Наша книга поможет вам убедить девчонок в том, что скучных занятий в принципе не существует. Она позволит обрести необходимые навыки в домоводстве — будь то приготовление завтрака или генеральная уборка, выведение пятен с одежды или ее починка, уход за домашними растениями или украшение интерьера. Важно отношение к самому процессу труда, ведь абсолютно не творческих занятий не бывает.

Хорошо и быстро выполненная работа не только сама по себе доставляет удовольствие, но и оставляет больше времени для досуга, различные виды которого также предложены в нашем издании — составление цветочных композиций и панно, бисероплетение и игры с домашним питомцем, велоспорт и теннис.

Отдельная глава посвящена уходу за собой, тем мерам, которые помогут подчеркнуть и сохранить красоту. Надеемся, каждая девочка оценит по достоинству наши советы.

Для среднего школьного возраста.

УДК 087.5-055.25
ББК 92

ISBN 978-5-17-083442-6 (Большой подарок любимой внучке)
ISBN 978-5-17-083525-6 (Большой подарок любимой дочери)

© Оформление, обложка, иллюстрации
ООО «Харвест», 2014.
Дизайн обложки Резько И. В.
© ООО «Издательство АСТ», 2017

Введение

Когда-нибудь ты станешь врачом или стилистом, швеей или кондитером, программистом или преподавателем. Но какую профессию ты бы ни выбрала в будущем, в первую очередь ты всегда будешь женщиной — хозяйкой дома и его украшением. Наша энциклопедия содержит много полезных советов, которые, несомненно, помогут тебе в этом становлении. Ты познакомишься с азами кулинарии и сможешь продемонстрировать свое умение близким и друзьям. Научишься поддерживать чистоту и порядок в доме, разводить цветы и ухаживать за домашними животными. Книга предложит тебе не только интересно, но и с пользой провести досуг, смастерив фигурки в технике оригами и позабавив друзей волшебными веревочками, а также сделать оригинальные украшения из бисера и войлока.



Возможно, в кругу твоих знакомых есть люди, имеющие свои талисманы в виде колец, браслетов или кулонов. Узнай и ты о своем камне-талисмани и о его чудесных свойствах — сведения о нем ты найдешь на страницах энциклопедии.

После того как ты пройдешь полный курс обучения настоящей хозяйки, придет время подумать о своем внешнем виде, уделив должное внимание темам здоровья и красоты. В энциклопедии широко представлены различные виды спорта, как зимние, так и летние, занятия которыми помогут тебе всегда быть в форме, а благодаря дельным советам по уходу за волосами, ногтями, одеждой и обувью ты станешь настоящей леди.

Если все это тебя заинтересовало, можешь приступать к чтению.

Маленькая хозяйка большой кухни

Случалось ли тебе управляться на кухне? Наверняка ответ будет положительным, ведь ты девочка, а значит — прирожденная хозяйка. Ну, а если тебе пока и не приходилось самой участвовать в процессе приготовления пищи и последующей уборке, то за тем, как это делают другие, ты уж наблюдала точно. Мама и бабушка — вот с кого стоит брать пример. Все у них под контролем — на плите одновременно кипит наваристый суп, томится в кастрюльке каша, а из духового шкафа доносится ванильный запах творожного пирога. Причем кухня всегда сияет: рабочая зона (стол, на котором нарезаются продукты) идеально убрана, кухонные полотенца свежи, а посуда сверкает чистотой. Пришло время и тебе познать азы кулинарии.

Вот несколько основных правил, которые должна помнить каждая девочка, решившая похозяйничать на кухне:

1. Главное на кухне — соблюдать чистоту! Идеально чистыми должны быть твои руки, посуда, скатерти и кухонные полотенца.

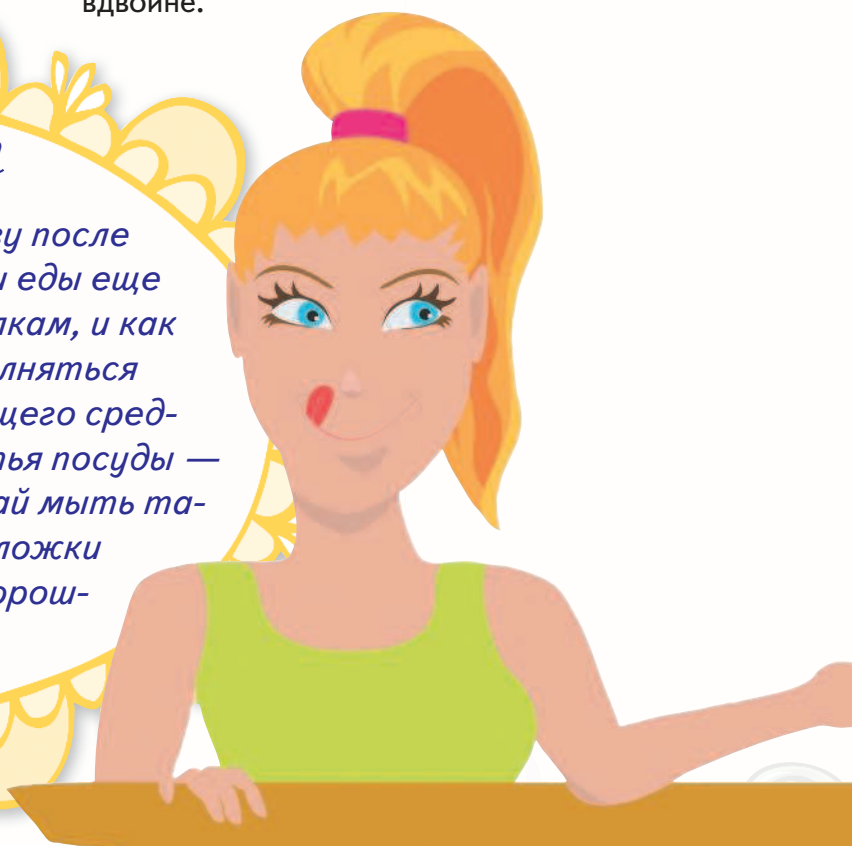
2. Начиная готовить, надень фартук и собери волосы, чтобы они не мешали тебе и случайно не попали в блюдо.

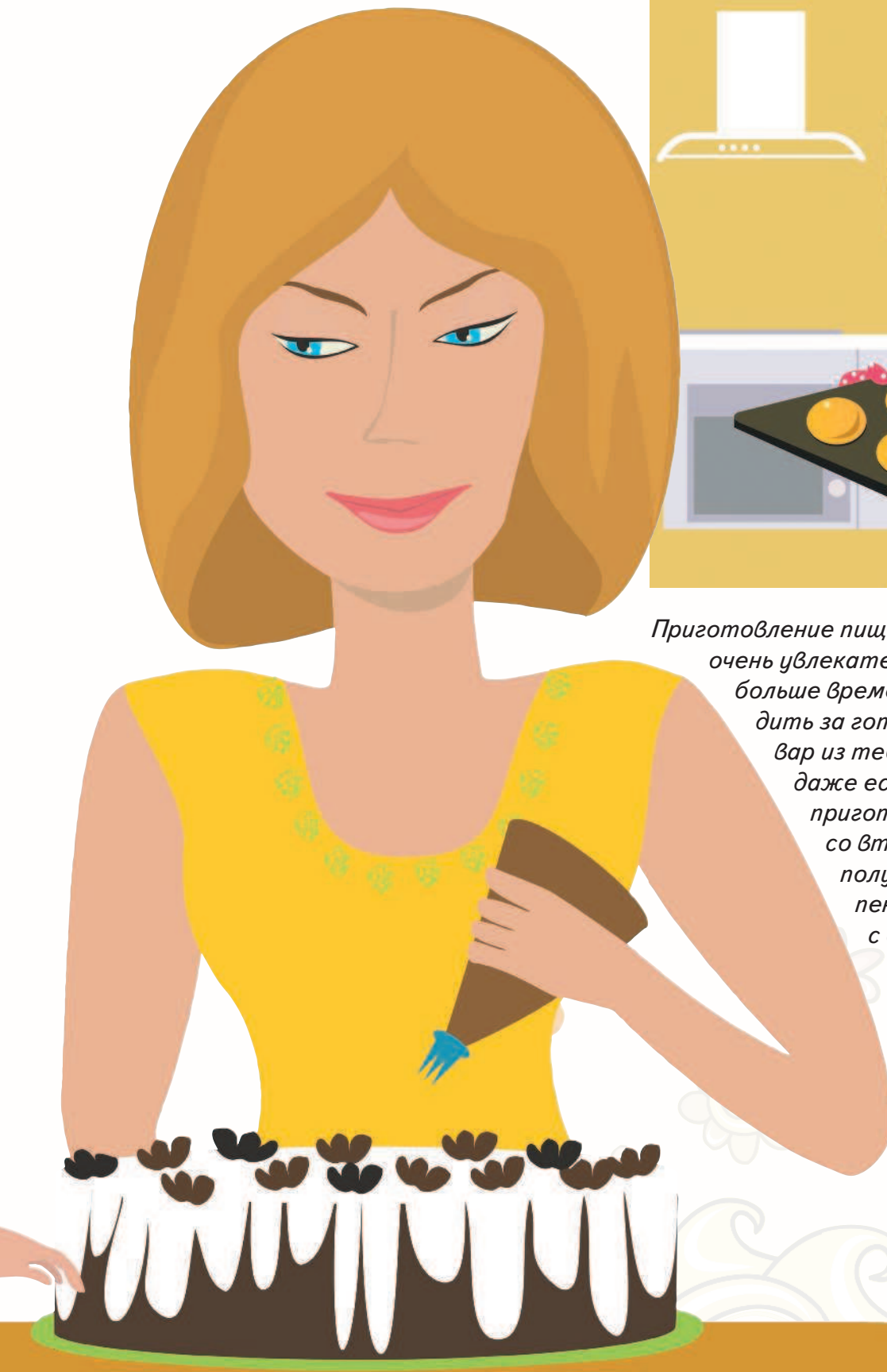
3. Готовя определенное блюдо, следуй рецепту и прислушивайся к рекомендациям взрослых. Опыт придет со временем, и тогда ты сможешь смело экспериментировать с продуктами, приправами и т. д., но на первых порах лучше все делать строго по рецепту.

4. Старайся, чтобы твоё блюдо получилось не только вкусным, но и красивым, ведь кушанье, которое выглядит аппетитно, отведать приятно вдвойне.

Мамин совет

Мыть посуду следует сразу после приема пищи, тогда остатки еды еще не успеют прилипнуть к тарелкам, и как результат, работа будет выполняться быстрее и проще. Капелька моющего средства, губка или щеточка для мытья посуды — и все блестит и сияет. Не забывай мыть тарелки с обеих сторон, а вилки и ложки лучше чистить специальным порошком, удаляющим налет.





Приготовление пищи для себя и близких — очень увлекательное занятие. Чем больше времени ты будешь проводить за готовкой, тем лучший повар из тебя получится. И помни, даже если что-то не вышло приготовить с первого раза, со второго — обязательно получится! Главное — терпение, а умение приходит с опытом.

Популярная еда — сэндвичи и бутерброды

Бутерброд — очень популярная еда, состоящая, как правило, из кусочка хлеба и разнообразных продуктов, размещенных на нем. Именно поэтому рецептов бутербродов не счесть: вегетарианские, мясные и сладкие, калорийные и диетические, горячие и холодные; различной конфигурации: большие и маленькие, закрытые (сэндвичи) и открытые.

Перед тобой несколько несложных рецептов бутербродов и сэндвичей. Попробуй приготовить их сама.



Сэндвичи с колбасой и помидорами

Тебе понадобится:

10 кусочков черного или белого
тостового хлеба;
5 ломтиков вареной колбасы;
5 листиков зеленого салата;
3 небольших помидора;
5 перышек зеленого лука;
майонез.



Мамин совет

Сливочное масло, которое ты будешь использовать для бутербродов с колбасой, ветчиной, бужениной, смешай с небольшим количеством горчицы. С такой основой они будут сочнее и нежнее.

Способ приготовления

Колбасу и помидоры нарежь тонкими ломтиками. Промой листики салата и каждый из них разрежь пополам. 5 кусочков хлеба смажь майонезом и положи на них по листику зеленого салата, а наверх — ломтики колбасы и помидора. Сверху посыпь предварительно нарезанным зеленым луком и накрой сэндвичи оставшимися кусочками хлеба, смазанными майонезом снизу. Разложи на блюде. Приятного аппетита!

Сэндвичи с сыром

Тебе понадобится:

10 кусочков белого хлеба для тостов;
5 кусочков сыра;
20 г сливочного масла.

Способ приготовления

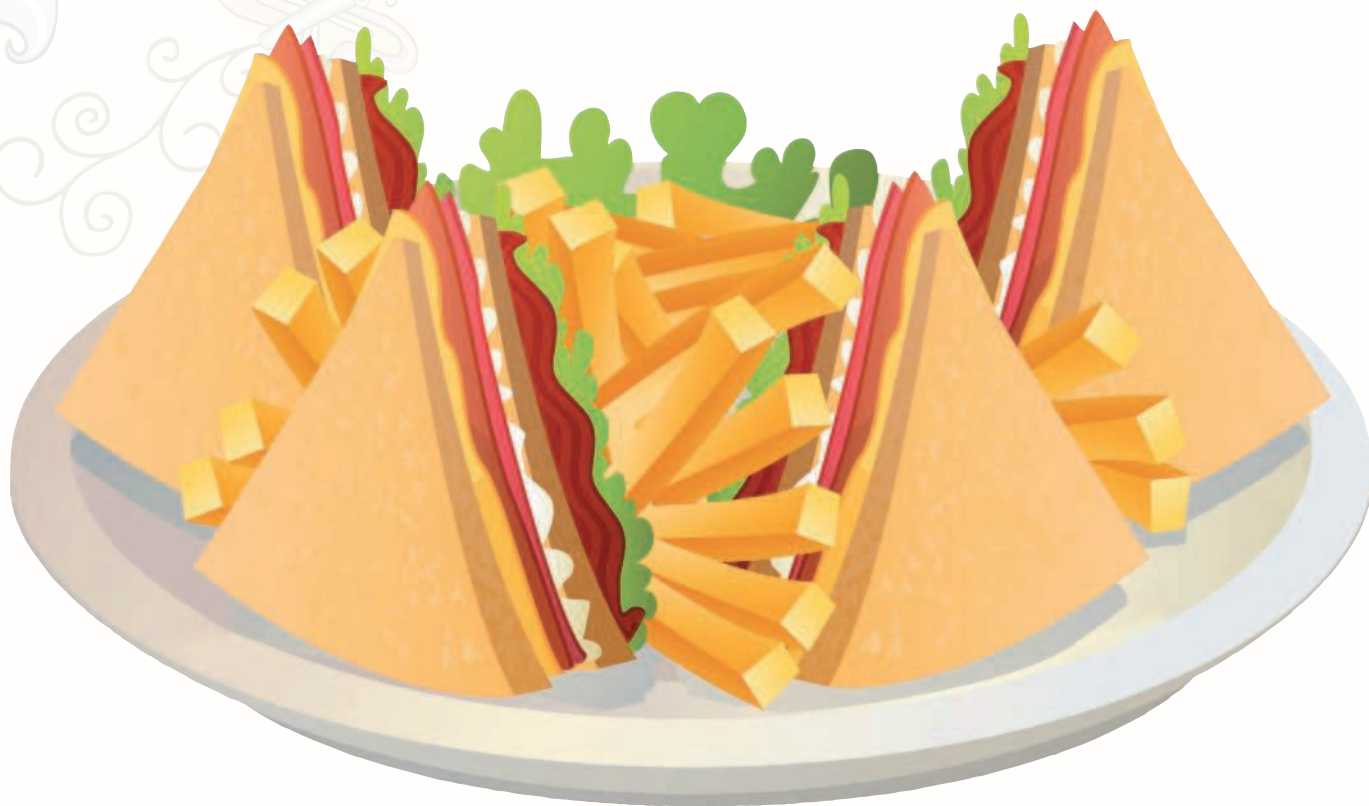
Каждый ломтик хлеба смажь сливочным маслом и на 5 из них положи сверху по кусочку сыра. Накрой сэндвичи оставшимися ломтиками хлеба и поставь на 1 минуту в микроволновую печь, чтобы сыр немного расплавился. Ешь получившиеся сэндвичи горячими. Приятного аппетита!

Закрытые бутерброды называются сэндвичами. У них, как и у открытых бутербродов, нижние и верхние куски хлеба с внутренней стороны обязательно смазываются маслом, майонезом или же специальной бутербродной пастой.

И хотя сэндвич — не самая полезная еда, этот вид кушанья сегодня очень популярен среди школьников, ведь его можно брать, не испачкав руки.



Находясь в магазине, обрати внимание на белый нарезанный (квадратами) хлеб. Его ровные ломтики идеальны для приготовления сэндвичей.



Бутерброды «Цветные»

Тебе понадобится:

10 ломтиков батона;
10 ломтиков вареной колбасы;
2 маринованных огурца;
2 красных сладких перца;
4 столовые ложки сливочного масла;
половина чайной ложки горчицы.

Способ приготовления

Намажь маслом каждый ломтик хлеба, наверх положи кусочек колбасы. Огурцы и перцы (из которых надо вынуть семена) нарежь тонкими длинными полосками и уложи на бутерброды, чтобы чередовалась зеленая полоска огурца и красная полоска перца. Выложи бутерброды на блюдо. Приятного аппетита!

Бутерброды с зеленым горошком

Тебе понадобится:

10 ломтиков батона;
1 стакан зеленого консервированного горошка;
4 столовые ложки майонеза;
зелень петрушки и лука.

Способ приготовления

Горошек перемешай с майонезом. Полученную массу нанеси на каждый ломтик хлеба. Зелень промой, мелко нарежь и посыпь ею бутерброды. Приятного аппетита!



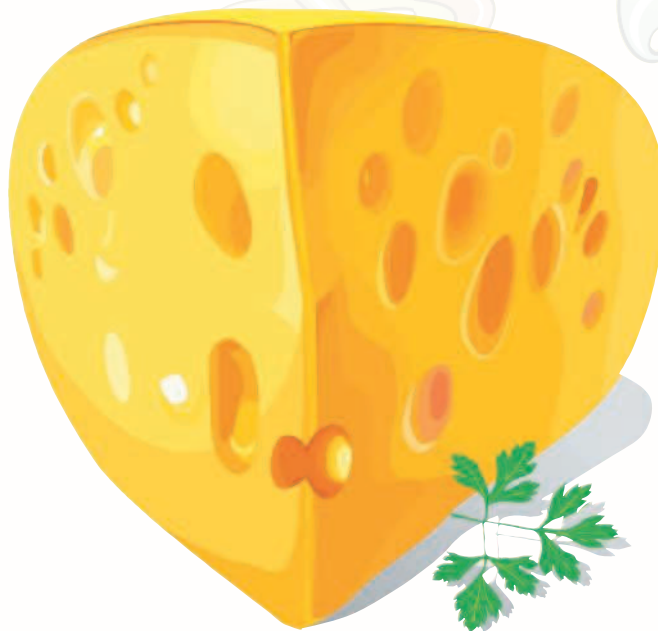
Бутерброды с сыром

Тебе понадобится:

10 ломтиков батона;
50 г сливочного масла;
200 г сыра;
2 красных или зеленых сладких перца.

Способ приготовления

Каждый ломтик хлеба смажь маслом. Нарежь сыр на 10 кусочков. Перцы обмой, разрежь пополам, достань семена и нарежь длинными тонкими полосками. На каждый ломтик хлеба положи по кусочку сыра и по 2—3 полоски перца. Разложи бутерброды на блюде и подай их к чаю. Приятного аппетита!



Мамин совет

По правилам этикета, бутерброд со всем, что на нем находится, снизу подхватывают ложкой, а сверху придерживают вилкой и переносят к себе на тарелку, на край которой потом можно отложить остатки хлеба, если ты не съешь его весь.

Горячие бутерброды с чесноком

Тебе понадобится:

4 ломтика черного хлеба;
2 дольки чеснока;
половина свежего огурца небольшого размера;
2 столовые ложки майонеза;
10 г растительного масла.

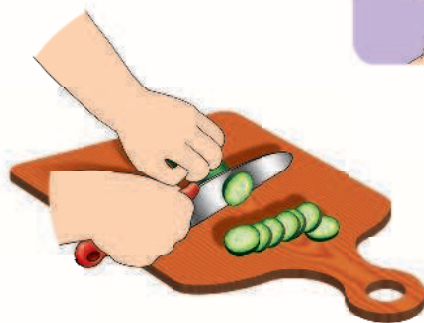
Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарь с обеих сторон на масле до золотистой корочки. Чеснок измельчи, смешай с майонезом и нанеси тонким слоем на обжаренный хлеб. Огурец нарежь на тонкие кружочки и положи сверху. Приятного аппетита!

Салаты — легко, быстро и вкусно



Свежие огурцы сначала надо хорошенько обмыть и насухо вытереть чистым полотенцем. Режут их тонкими кружочками или, предварительно разрезав весь огурец вдоль, полукружьями.



Помидоры для салата должны быть спелыми и крепкими, а нарезают их по своему усмотрению.



Редис нарезают тонкими кружочками или полукружочками.

Приготовление салатов — дело нетрудное, но требующее времени. Их можно делать из чего угодно: овощей, фруктов, мяса, рыбы, зелени, яиц — все подойдет. Едят салаты в любое время дня, как в качестве основного блюда, так и на десерт (к примеру, фруктовый салат). Чтобы твоё блюдо получилось вкусным и красивым, очень важно правильно подготовить все его составляющие: обмыть, отварить, очистить, а также ровно и аккуратно их нарезать.



Зеленый салат первым делом надо тщательно промыть в проточной воде, затем положить листочки в дуршлаг, чтобы вода стекла. Только после этого салат нарезают, взяв сразу много листьев.



Мамин совет

Чем прохладнее вода для мытья — тем крепче и свежее листья салата.



Петрушку и укроп хорошо промывают в холодной воде, а затем, просушив, мелко нарезают веточки.

Зеленый лук, очищенный от желтых хвостиков и промытый, мелко режут. А **репчатый лук** после очистки нарезают тонкими кольцами.

Мамин совет

Чтобы лук стал менее острым, после нарезки его нужно ошпарить кипятком.

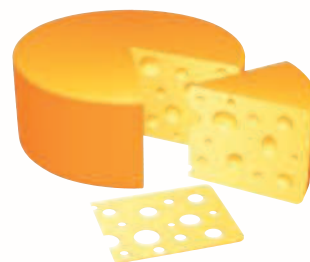


Морковь в салаты добавляют как сырой, так и отварной. Варить этот овощ следует очищенным, а нарезать можно по-разному.

Вареные или копченые мясо и рыбу, а также **колбасу** нарезают тонкими ломтиками или кубиками.

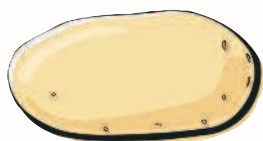


Твердый сыр натирают на терке, как мелкой, так и крупной. **Мягкие сыры** нарезают кубиками.



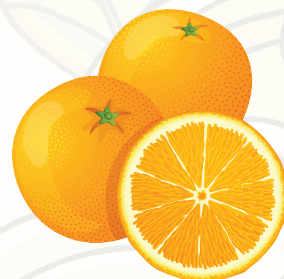
Капусту перед употреблением обмывают, снимают поврежденные листья и нарезают тонкой соломкой.

Яблоки, груши, киви для фруктовых салатов можно нарезать и соломкой, и кубиками, и ломтиками.



Картофель и свеклу в салаты кладут, как правило, отварными. Варят в кожуре и лишь потом чистят. Резать лучше кубиками или соломкой.

Апельсины и мандарины первым делом чистят. Нарезать же эти фрукты надо поперек, не забывая при этом вынимать косточки.





ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОМОЩНИКИ НА КУХНЕ

Различные бытовые приборы — незаменимые помощники на кухне: блендер поможет быстро приготовить коктейль, миксер — смешать всевозможные ингредиенты, комбайн — нарезать овощи и фрукты; микроволновая печь за считанные секунды подогреет или разморозит любое блюдо. Но чтобы эти помощники служили долго, за ними необходимо ухаживать (еженедельно чистить) и пользоваться ими правильно.



Еще раз пересмотри инструкцию по эксплуатации микроволновой печи, так как здесь есть свои особенности, например: посуда металлическая и с золотым напылением непригодна для СВЧ-печи, лучше использовать специальную, изготовленную из керамики, фарфора, стекла или пластмассы; в разных местах камеры СВЧ-печи продукты нагреваются по-разному, поэтому блюда в маленьких порционных формах лучше разместить по кругу на равном расстоянии друг от друга. Микроволновую печь чисти средствами, расщепляющими жир.



Удобны в хозяйстве и электрические чайники, которые снабжены фильтрами-решетками для очистки воды от известковых примесей. Так чайник очищает тебе воду, а ты в ответ должна обрабатывать его специальными средствами от накипи, хотя можно прибегнуть и к народным методам: прокипятить в чайнике воду с добавлением соды, а потом — уксусной эссенции.



Ни один салат не обходится без заправки. Различные соусы придают блюду законченный вкус и неповторимый аромат. Самыми популярными заправками являются: майонез, сметана, растительное или оливковое масла, уксус, хрен со сметаной, горчичный и соевый соусы.

А теперь, вооружившись знаниями, можешь смело приступать к приготовлению салатов. Перед тобой несколько рецептов, выбирай на свой вкус. Если готовишь впервые — не лишним будет попросить маму, бабушку или старшую сестру помочь тебе. Удачи!

Салат «Овощной»

Тебе понадобится:

1 свежий огурец;

6 редисок.

Для заправки:

3 столовые ложки уксуса;

половина чайной ложки соли;

половина чайной ложки сахара;

2 столовые ложки растительного масла.

Для украшения:

веточки укропа и петрушки;

1 красная редиска.



Способ приготовления

Огурец и редис тщательно обмой под струей холодной воды. Огурец очисти от кожуры, а редис — от листьев и корешков. Затем нарежь овощи тонкими кружочками или полукружочками. Все перемешай и заправь смесью из растительного масла, уксуса, соли и сахара. Еще раз перемешай, переложи в салатницу и укрась веточками укропа и петрушки и кружочками редиса. Приятного аппетита!

Мамин совет

Кожицу с овощей старайся срезать как можно тоньше, ведь под ней находятся самые ценные питательные вещества. Не огорчайся, если сразу не получится, ведь во всем нужен опыт.

Салат с черносливом

Тебе понадобится:

четверть небольшого кочана белокочанной капусты;

1 морковь;

100 г чернослива (4—5 штук).

Для заправки:

на кончике ножа лимонной кислоты или

1 столовая ложка лимонного сока;

1 чайная ложка сахара;

половина чайной ложки соли.

Для украшения:

2 штуки чернослива;

небольшой кусочек моркови.

Способ приготовления:

Капусту обмой и сними поврежденные листья. Потом нашинкуй мелкой соломкой, посыпь солью и сахаром и протри в руках до появления сока. Заранее замочи в теплой воде чернослив (на 15—20 минут); когда он набухнет, достань из воды, дай подсохнуть и нарежь мякоть кусочками. Морковь очисти, обмой и натри на овощной терке. Капусту, морковь и чернослив положи в миску, влей разбавленную 1 столовой ложкой кипяченой воды лимонную кислоту или 1 столовую ложку лимонного сока и перемешай. Переложи в салатницу, укрась сверху черносливом и кусочками моркови. Приятного аппетита!



Мамин совет

Яйца, как правило, варят двумя способами: вкрутую и всмятку. Яйца, сваренные вкрутую, имеют плотные белок и желток. Необходимое время для варки — 10—15 минут. Яйца всмятку имеют жидковатый желток и мягкий белок. Варят их около 5 минут. Чтобы после приготовления яйца хорошо очищались, помести их на несколько минут в холодную воду.

Салат «Весенний»

Тебе понадобится:

2 свежих огурца;
2 моркови;
1 яблоко;
100 г зеленых листьев салата.

Для заправки:

сок половины лимона (или 1 чайная ложка яблочного уксуса, или на кончике ножа лимонной кислоты, разведенной в 1 столовой ложке воды);
1 чайная ложка сахара;
соль по вкусу;
оливковое масло по вкусу.

Для украшения:

2 небольших помидора.



разведенной лимонной кислотой), маслом и аккуратно перемешай. Выложи горкой в салатник. Помидоры обмой, нарежь тонкими ломтиками и укрась ими салат. Приятного аппетита!

Салат «Острый»

Тебе понадобится:

3 плавленых сырка твердых сортов;
2 дольки чеснока;
2 яйца.

Для заправки:

половина банки майонеза.

Для украшения:

третья часть яйца.



Способ приготовления

Сырую морковь, огурцы и яблоко обмой и очисти от кожуры. Огурцы нарежь тонкой соломкой. Морковь и яблоко натри на овощной терке. Листья салата перебери, промой и нарежь тонкими полосками. Затем овощи переложи в миску, посоли, посыпь сахаром, полей лимонным соком (или яблочным уксусом, или

Способ приготовления

Плавленые сырки натри на овощной терке. Отвари яйца вкрутую, почисти и разомни с помощью вилки. Соедини продукты, добавив очищенный и мелко нарубленный чеснок, полей майонезом и перемешай. Выложи горкой в небольшой салатник и укрась остатками рубленых яиц. Приятного аппетита!

Салат «Чиполлино»

Тебе понадобится:

2 большие луковицы;
1 большое яблоко или соленый
огурец.

Для заправки:

3 столовые ложки подсол-
нечного масла (или 5 сто-
ловых ложек сметаны);
половина чайной ложки гор-
чицы;
1 столовая ложка лимонного
сока (или на кончике ножа ли-
монной кислоты, разбавленной в 1 столо-
вой ложке воды),
1 чайная ложка сахара;
соль по вкусу.

Для украшения:

зелень петрушки.

Мамин совет

*Не соединяй теплые и холодные
овощи, так как салат очень быстро
испортится. Лучше подождать, по-
ка все компоненты остынут.*

Способ приготовления

Лук почисти, разрежь на 4 части, положи в дуршлаг и ошпарь кипятком. Затем остуди его и мелко нарежь. Так же мелко нарежь огурец. Если ты взяла яблоко, то почисти его и натри на овощной терке. Лук смешай с огурцом (или с яблоком), полей лимонным соком (или разбавленной в воде лимонной кислотой), посоли и добавь сахар. Подсолнечное масло или сметану взбей с горчицей с помощью вилки и этим соусом полей салат. Выложи в салатник и укрась веточкой петрушки. Приятного аппетита!



*Украшением салатов
может служить любая
зелень: петрушка, укроп,
базилик. Эти травы кра-
сивыми веточками выкла-
дывают на готовое блюдо.
Листья салата — также хо-
рошее украшение, но в отличие
от петрушки и укропа их выкла-
дывают на блюдо, а поверх — само
кушанье.*