

Лишь бы только она не бросила начатое, не искала виноватых, а продолжала с помощью своей верной подруги приспособливаться к изменившимся условиям жизни.

Валентина Васильева

**От Редакции.** Итак, Даша считает главной причиной своих нынешних трудностей, к которым она оказалась неподготовленной, излишнюю опеку матери, а еще – боязнь ответственности со стороны подруги. Права ли она?

Ждем ваших откликов, продолжения поднятой на страницах журнала темы.

---

## **ПОМОГАЕМ ДРУГ ДРУГУ**

### **Кухонная чудо-техника**

Что бы там ни говорили, но и наша жизнь – жизнь слепоглохих людей – благодаря техническому прогрессу становится легче.

Мы с мужем широко используем современную бытовую технику в хозяйстве. Близкие с удовольствием нас в этом поощряют. Если при взаимодействии с горячей конфоркой или духовкой есть реальный риск получить травму, то бытовая техника такую возможность практически исключает. А получить удар током есть столько же шансов, как если бы вы готовили на электроплите. И даже меньше.

Мы давно уже не мыслим наш дом без микроволновой печи. Представляет она собой небольших размеров шкафчик (его можно сравнить с маленьким телевизором). На дверце расположено несколько кнопок. Раньше для разогрева пищи приходилось использовать сковородку, зажигать газовую плиту. Сейчас требуется только поставить тарелку с едой в микроволновку и нажать на кнопку. Через пару минут пища подогрета.

Есть у нас и бутербродница. Маленький плоский ящичек с единственной кнопкой на боку. Для приготовления вкусных горячих бутербродов всего лишь нужно положить на ломтик хлеба немного сливочного масла, кусочек колбасы, сыра. Поместить в бутербродницу, закрыть и включить прибор. Завтрак будет готов через несколько минут.

Мы живем за городом. Магазин в зимнее время не работает. Продукты раз в неделю привозят родители. Вы, возможно, думаете, что нам приходится обходиться без свежего хлеба? Да ничего подобного! Нас выручает хлебопечка. Выглядит она почти так же, как микроволновка, только дверца открывается не сбоку, а сверху. Признаюсь, мы не сразу рискнули пользоваться печью для выпекания хлеба. Ведь, как нам казалось, здесь необходимо воспринимать звуковые и световые сигналы, и без слуха и зрения нам не обойтись. Да и муку надо брать в определенном количестве. Но несколько неудачных попыток – и вот мы уже усвоили, что муку можно отмерять специальным мерным стаканчиком (он имеет рельефные разграничения). Стоит всего лишь один раз попросить зрячего помощника, чтобы он взвесил муку и уточнил, какое ее количество помещается в стакан. А для соли и сахара существуют мерные ложки. В таких ложечках тоже легко на ощупь найти указатели меры.

Итак, есть мука, молоко, масло, сахар, соль, дрожжи – значит, будет и хлеб. В одном мерном стакане – 150 г муки. Для хлеба требуется 450 г. Отмеряем 3 стакана, ложкой аккуратно насыпаем сахар, соль и сухие дрожжи, добавляем молоко. Тесто готово. Теперь можно включать хлебопечку. В нашей чудо-машине предусмотрено 10 программ, но вслепую их настроить невозможно, поэтому наша печь всегда установлена на одной программе, с помощью которой можно приготовить выпечку по нескольким рецептам. И вот мы нажимаем на «старт». Зрячие при этом смотрят, загорелась ли лампочка. Имея слух, есть возможность распознать характерный звук. А как же быть нам? Очень просто. Достаточно положить руки на поверхность печи, чтобы определить начало работы аппарата. Дело в том, что, когда тесто замешивается, печь интенсивно вибрирует. Значит, заработала. Через какое-то время вибрация прекращается. Теперь тесто будет подниматься. А вот когда хлеб начинает выпекаться, мы узнаём, опять же приложив руки к крышке печки. Нет, нет, ни-сколько не опасно! Руки ощущают лишь приятное тепло. Ну а как узнать, что хлеб готов? Для нас с вами есть лишь один выход: заранее уточнить время работы программы. Наша рассчитана на 3 часа 20 минут. Из этого и

исходим. Ну и, конечно, аромат свежего хлеба говорит сам за себя.

Почетное место на нашей кухне отведено еще одному чуду бытовой техники – мультиварке. На вид – родная сестра хлебопечки и микроволновки. А вкусных блюд можно приготовить, сколько душа пожелает. Обращаться же с мультиваркой – легче легкого. Под диктовку зрячего помощника я переписала в тетрадь последовательность программ. Нужно нам, например, поджарить картошку. Очищаем картофель, нарезаем в чашу мультиварки, добавляем растительное масло, соль. Закрываем крышку, обязательно почувствовав под рукой щелчок. Теперь требуется установить прибор на программе «жарка». Сделать это совсем не трудно: в перечне программ жарка находится на третьем месте. Три раза нажимаем кнопку настройки. Дальше можно заниматься своими делами. Об ужине позаботится сама мультиварка.

С помощью этой техники легко побаловать себя и вкусной выпечкой. В чашу мультиварки насыпаем стакан муки, стакан сахара, взбитые яйца, молоко; если есть – немного изюма. Находим программу «выпечка» – она у нас по счету десятая, включаем и... забываем. Через час пьем чай со свежим кексом.

Хотелось бы посоветовать читателям не бояться различных новшеств в бытовой технике, а наоборот, стремиться ознакомиться с ними поближе. Вдруг это то, что вам очень даже пригодится в быту? Зрячим же помощникам возьмем на себя смелость порекомендовать при показе слепому человеку нового прибора дать «рассмотреть» его руками, посчитать кнопки и точно узнать их расположение. Ни в коем случае не следует брать палец незрячего и тыкать им в кнопку. Так знакомство с техникой не состоится. Вы только собьете человека с толку. В идеале он должен сам находить кнопки и выяснять у вас их назначение. Поверьте, если вы дадите возможность человеку без слуха и зрения поработать с новым аппаратом самостоятельно, уже совсем скоро он удивит вас своими достижениями.

Наталья Демьяненко, Санкт-Петербург

