

С пятнами на любимом зонтике можно легко справиться с помощью смеси из уксуса (6%) и водки (1:1). Нанесите смесь на пятна и оставьте на 10 минут. Сполосните зонтик под теплым душем в расправленном виде и дайте ему просохнуть.

Кстати, зонтик лучше сушить в сложенном состоянии, чтобы ткань не растягивалась. Но просушивать следует тщательно, тогда не появится запах сырости.

Если ремни, сумки и обувь из светлой кожи, то наилучший способ поддерживать свежесть цвета – периодически протирать их смесью молока и взбитого белка.

~~~~~  
**ПРОСТО, БЫСТРО, ВКУСНО**

**Рецепты от Ирины Поволоцкой**

**Вкусный салат без майонеза**

Продукты: консервированная красная фасоль (1 банка), консервированная кукуруза (1 банка), перец болгарский – 2 шт., маринованные огурцы – 4–5 шт., грецкие орехи – 100 г, чеснок – 2–3 зубчика, петрушка, укроп, зеленый лук, растительное масло, соль, черный молотый перец (по вкусу).

В миску выложить фасоль, кукурузу, мелко нарезанные огурчики, болгарский перец, мелко дробленные грецкие орехи, тертый чеснок (или пропущенный через чеснокодавилку). Мелко нарезанные укроп, петрушку, зеленый лук посолить, поперчить, заправить растительным маслом.

**Оладьи на кефире с зеленым луком**

Продукты: кефир (жирный) – 200 мл, мука – 200 г, яйцо (лучше 1 яйцо + 1 желток) – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, сода – ½ ч. л., соль – ½ ч. л., масло растительное (для жарки) – 5–6 ст. л.

Зеленый лук мелко нарезать. В жирный кефир всыпать соду, размешать. Затем добавить соль, яйцо и муку (если кефир жидковат, то увеличить немного количество муки и соответственно добавить чуть-чуть соды). Размешать до однородности. Всыпать зеленый лук и перемешать. Жарить с 2-х сторон в предварительно хорошо нагретом растительном масле на медленном огне. Подавать горячими со сметаной или йогуртом.

## **Шоколадная рисовая каша по-филиппински «чампорадо»**

Очень популярный десерт на Филиппинах.

Продукты: 1 стакан круглозерного риса (рис должен быть клейкий, который берут, например, для суши; подойдет также и краснодарский рис); 1 стакан растительного молока (если есть возможность, кокосового; если нет – любого другого); 4 с ¼ стакана воды; 170 г темного шоколада; от 2 ст. л. до 1/3 стакана сахара (по вкусу); щедрая щепотка соли; по желанию немного ванили; отдельно любое растительное молоко.

В кастрюлю налить воду и молоко. Всыпать рис, соль и на сильном огне довести до кипения, периодически помешивая. Как только рис закипит, тут же убавить огонь и варить на медленном огне 20–25 минут, постоянно помешивая. Всыпать порубленный шоколад и сахар и, постоянно помешивая, варить на очень маленьком огне еще минут 10. Выключить, накрыть крышкой и дать настояться около 5 минут. Перед подачей на стол интенсивно перемешать кашу и полить парой-тройкой ложек растительного молока.

