

От автора

В этой книге ты познакомишься с девочкой Капой. Она хорошая, но очень безалаберная. За все берется, однако никогда заранее не знает, как и что нужно делать. Поэтому у нее частенько бывают промахи. Но постепенно Капа всему научится. Ведь она не боится никакой работы!

Ты познакомишься и с другой славной девочкой. Ее зовут Таня. О ней ты прочитаешь много разных историй и, надеюсь, полюбишь ее.

Но если ты не хочешь ни шить, ни вязать, ни готовить, ни убирать, если всякую работу за тебя делает кто-то другой и про тебя можно сказать так, как говорят про лодырей и бездельников: «Белые ручки чужие труды любят», конечно, тогда эта книга тебе не нужна — она тебе может показаться скучной.

Хочется думать, что ты не белоручка, не лодырь и что ты давно знаешь: всякая работа, в том числе и домашняя, нужна и важна. А если с охотой и умением ею заниматься, то она может стать очень интересной.

Любой полезный труд хорош, любое безделье вредно!

Итак, за дело!





Начинаем стряпать



Содержание первой части

Что самое важное?.....	8	По грибы.....	48
Не забывай о горячей воде!.....	9	Жареные грибы в сметане.....	50
«Ой, как больно!».....	11	Как сушить грибы.....	51
Тряпочки-прихваточки.....	12	Как жарить сушеные грибы.....	51
Две хозяйки.....	15	Как сделать порошок из грибов.....	52
Шьем передник.....	16	Как солить грибы.....	53
Соль земли.....	19	Как мариновать грибы.....	53
Недосол — на столе, пересол — на спине.....	20	«Каша сама себя хвалит».....	54
Полезные советы.....	20	Как сварить вкусную кашу.....	55
Как сохранить соль сухой.....	21	Свари-ка братишке манную кашу!.....	57
А ну-ка, реши задачку!.....	22	«Не печено, не варено — на столе завтрак».....	58
Интереснее всего — приготовить салат!.....	23	Запомни!.....	59
Как ты будешь готовить для салатов овощи, фрукты, мясо и рыбу?.....	23	Вот так молочная лапша.....	59
Разные салаты.....	26	Капина яичница.....	60
Теперь укрась готовый салат.....	28	Какие ты можешь сделать яичницы.....	61
Капа варит щи.....	29	Что такое омлет?.....	62
Вкусные блюда из овощей.....	31	Смотри на часы и считай минуты.....	63
Капа показывает фокус.....	31	Капа печет пироги.....	64
А котлеты ты умеешь делать? Нет?.....	32	Давай ставить тесто.....	65
Как надо собирать мясорубку.....	33	Несколько разных начинок.....	66
Что можно провертывать через мясорубку.....	34	Ты разделяешь тесто и печешь пироги.....	68
Что нельзя провертывать через мясорубку.....	34	Пирожки ты будешь делать так.....	69
Как нужно мыть мясорубку.....	35	А растрепухи делаются так.....	69
Четыре способа приготовления сосисок.....	35	Когда будешь печь пироги.....	70
Картофельный цветок.....	36	«Чай небесного тумана».....	71
Поговорим о картошке.....	39	Научись заваривать чай.....	72
Что приготовить из картошки.....	39	О лимонах.....	72
Тебе нужны огурцы для засолки.....	43	Колумб открывает какао.....	73
Ты солишь огурцы.....	44	Как приготовить чашку какао.....	74
Баночка малосолевых огурчиков.....	44	Что такое ералаш?.....	75
Из них плели венки и делали букеты.....	45	Про кисели и компоты.....	76
Великий математик древности Пифагор и капуста.....	46	Клубника со сметаной.....	77
Как квасить капусту.....	47	Капа решила всему научиться.....	78
		Аппетит пришел во время еды.....	79
		А как вести себя за столом во время еды?.....	80
		Молодец, Капа, так и надо!.....	81
		Несколько слов о вежливости.....	82

Вот и я! Меня зовут
Канитоллина! Или
просто Кана. Правда,
в классе меня часто
дразнят: «Кана-растяна!»
Но это не потому,
что я какая-нибудь
Белоручка...
Вовсе нет! Я очень люблю
работать
и ни за что не хочу
прослыть бездельницей.
Но вот беда, я ничего
не умею делать!
А как хочется
всему научиться!
С чего начать?
Где мой передник?
Попробую-ка
я стряпать...



Что самое важное?

Что же самое важное, когда ты вошла на кухню и хочешь начать готовить обед или ужин?

Во-первых, **ЧИСТЫЕ РУКИ!** Помни, ни одна хорошая хозяйка не начнет варить обед, готовить ужин или завтрак грязными руками. Так что не жалея ни воды, ни мыла, когда станешь мыть руки. Мой их как следует!

Во-вторых, **ЧИСТАЯ ТРЯПКА!** Она тебе понадобится очень часто: прихватить с плиты горячую сковороду или снять с горячей кастрюли крышку, смахнуть со стола крошки, вытереть пролитую воду. Когда работаешь на

кухне, чистая тряпка постоянно должна быть под рукой.

В-третьих, **ЧИСТОЕ ПОСУДНОЕ ПОЛОТЕНЦЕ!** Без чистого сухого полотенца тебе не обойтись. Обязательно нужно прибраться за собой на кухне, когда со стряпней покончено. Вымыть, вытереть и поставить на место ту кухонную посуду, которой ты пользовалась, пока готовила обед или ужин.

В-четвертых, **ЧИСТЫЙ СТОЛ!** Стол, на котором ты готовишь, — это твое рабочее место. Пусть на нем не лежит ничего лишнего, ничего такого, что бы тебе мешало.

А на столе всегда должно быть вот что:

Доска

На нее ты положишь овощи, мясо и другие продукты, которые тебе понадобятся.



Соль в баночке,
прикрытой крышкой.

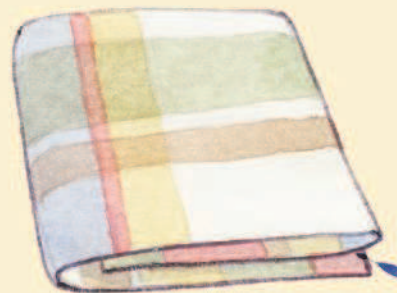
Чистая ложка,

чтобы
пробовать
кушанье.



Острый нож,

которым будешь все это резать.



И наконец,

чистая тряпка.

Желаю тебе удачи, моя маленькая хозяйка!

Не забывай о горячей воде!



Совет 1

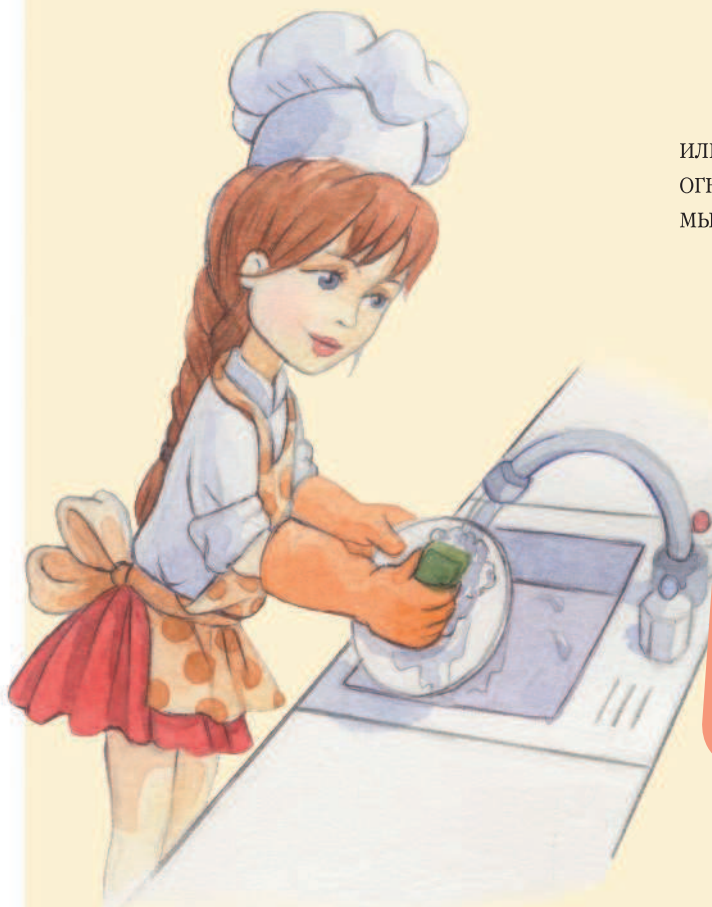
Не забывай о горячей воде, не только когда ты моешь руки, но и когда моешь посуду. Посуда, в которой варится пища, должна быть абсолютно чистой. Поэтому после мытья посуды обдай ее кипятком. И посуда, и кухонное полотенце будут чище. Кроме того, после кипятка посуда лучше вытирается.

Совет 2

Многие хозяйки моют молочную посуду горячей водой. Это неправильно. От горячей воды остатки молока на стенках посуды завариваются и превращаются в клейкую массу. Молочную посуду надо мыть сперва холодной водой и лишь потом горячей.

Совет 3

Чтобы уничтожить запах селедки, лука или чеснока, достаточно подержать нож над огнем, а затем вымыть его холодной водой с мылом.



Совет 4

Посуду, в которой были тесто или взбитые яйца для омлета, также мой сначала холодной водой, а затем горячей.

Совет 5

Может случиться, что в эмалированной кастрюле у тебя подгорит молоко или какая-нибудь другая пища. Эмалированную посуду нельзя скоблить ножом. Налей в нее воды, положи немного питьевой соды и прокипяти.

А порядок мытья такой:

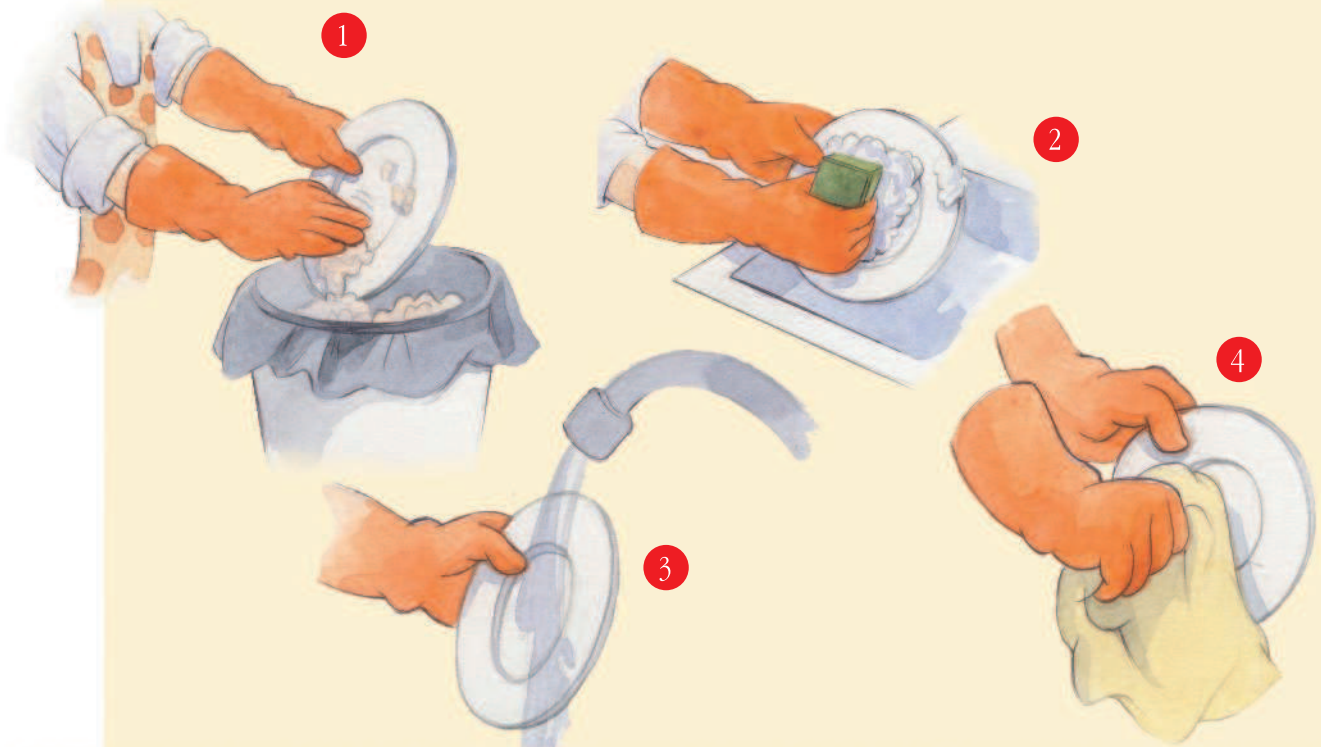
- очисти посуду от остатков пищи;
- вымой теплой водой с мылом и содой;
- обдай крутым кипятком;
- наконец, вытри как следует полотенцем и убери туда, где обычно она стоит.

Совет 6

Мыть мясорубку гораздо легче, если после мяса пропустить через нее сырой очищенный картофель или кусочек черствого белого хлеба.

Совет 7

Посуду после еды надо мыть сразу. Никогда не оставляй это на «потом». «Потом» все делать будет значительно труднее и дольше.



«Ой, как больно!»

У тебя на сковороде жарятся оладьи или котлеты, а в кастрюле варится картофель. И, хотя ты отлично знаешь: когда занимаешься каким-либо делом, нечего смотреть по сторонам, — ты все-таки зазевалась... Котлеты уже подгорают. А под кастрюлей с картошкой такой сильный огонь, что вот-вот паром снесет

с кастрюли крышку. Ты ищешь глазами, чем бы снять крышку, чем прихватить сковородку... Ничего подходящего!

Проще простого погасить огонь и под тем, и под другим, но ты так растерялась, что, уже не думая ни о чем, хватаешь сковородку и скидываешь с кастрюли крышку...

«Ой, ой, ой, как больно!»

Конечно, больно. Всю ладонь обожгла. И пальцы тоже. Вероятно, вскочит волдырь. Ведь ручка у сковороды была очень горячей...

Ну вот, чтобы этого не произошло, сделай себе для кухни

ТРЯПЧОЧКИ-ПРИХВАТОЧКИ.



Тряпочки-прихваточки

Конечно, можно взять первую попавшуюся под руку тряпку и снять с плиты горячую кастрюлю, чайник, кофейник, сковороду.

Но даже в такой, казалось бы, мелочи, как тряпка, можно проявить и вкус и изобретательность. И разве не приятнее, если вместо грязной тряпки у тебя в руках будет хорошенькая прихватка, которую ты сделала сама?

Например, у тебя есть зеленый, красный или желтый лоскут.



Сложи его вдвое, чтобы получился квадрат 25×25 см или прямоугольник 25×20 см.

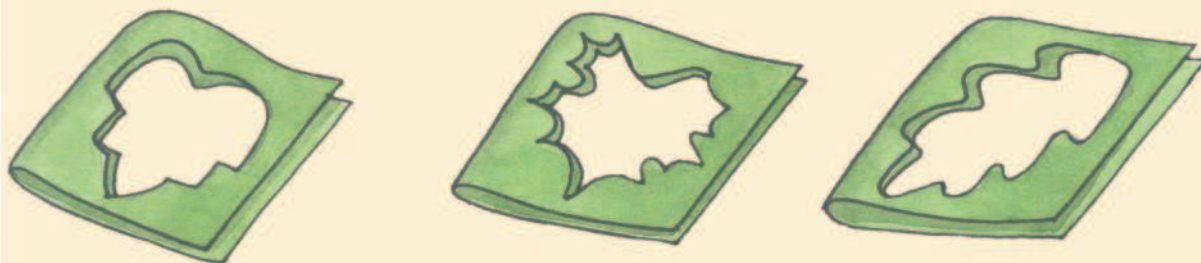
Если ткань тонкая, внутрь надо вложить лоскут более плотной ткани, например ватина.

Теперь обшей такой лоскут по краю петельным швом (как делать такой шов, рассказано в начале второй части этой книги), пришей к одному из уголков петельку из тесьмы, чтобы вешать на крючок, и тряпочка-прихваточка готова!

Но можно сделать ее гораздо интереснее и красивее, а главное — это совсем нетрудно.

Из бумаги сделай выкройку величиной с лоскут, сложенный тобой вдвое.

Если прихватка будет из зеленого лоскута, сделай, например, выкройку листочка дерева.



Положи выкройку на свой лоскут, сложенный вдвое, приколи булавками и вырежь по выкройке два листа из материала.

Если ткань тонкая, вырежь по той же выкройке еще один листок из толстой ткани.

Обметай по краям сложенные вместе листочки петельным швом.

Коричневыми нитками наметочным швом, его еще называют шов «вперед иголка», сделай

на листе жилки (как делать такой шов, рассказано в третьей части этой книги).

И пришей петельку, чтобы вешать прихватку на крючок, когда она не нужна.

«Кленовый лист» можно сделать из лоскута, у которого обе стороны по 20 см.

А еще ты можешь выкроить другой лист, например дубовый.

Из какого-нибудь другого лоскутка придумай и сделай рыбу или рожицу.

Если у тебя нашелся красный лоскуток, сделай прихватку в виде ягоды клубники. Отделай эту прихватку узелками, пришей зеленый «хвостик», и она станет очень похожа на настоящую ягоду.



Из клетчатой фланели — остатка от старого халата — можно сшить удобную рукавичку-прихватку.

Вот как это делается.

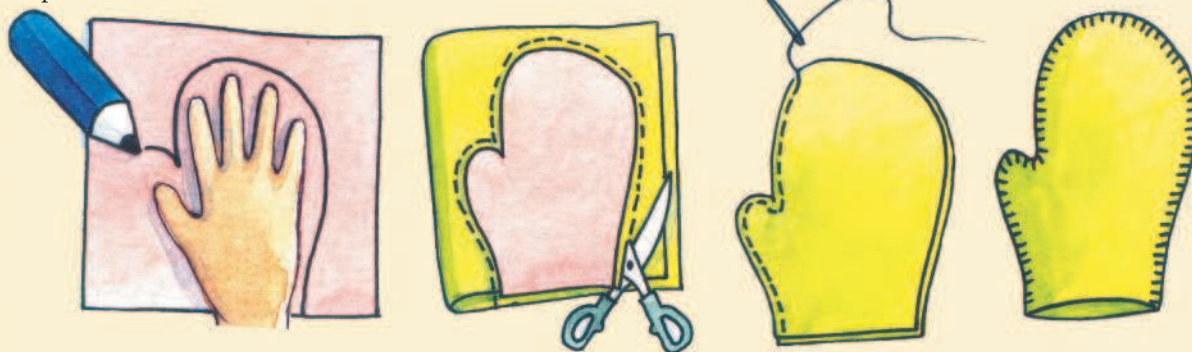
Нарисуй выкройку по собственной руке, положив руку на бумагу и обведя ее карандашом.

По карандашному контуру вырежь выкройку и положи ее на лоскут материала, сложенный вдвое.

Так как ты выкраивала рукавицу из материала, сложенного вдвое, у тебя получатся две части рукавицы — верхняя и нижняя.

По контуру с изнанки шей их вместе швом «вперед иголка».

Затем выверни рукавицу налицо и обшей снаружи петельным швом. И, наконец, пришей петельку, чтобы вешать рукавицу-прихватку на крючок.



Когда будешь кроить рукавицу из материала, сделай ее несколько больше выкройки, чтобы рука свободно влезала в нее.

Советую тебе сделать и такую прихватку.

Сложи вдвое лоскут плотной материи (и здесь ты можешь использовать что-нибудь старенькое).

Одна сторона вдвое сложенного лоскута пусть будет 15 см, другая — 20 см.

Короткие стороны обметай петельным швом. Обе длинные стороны шей вместе. У тебя получится круглый валик, в который ты будешь вдевать ручку сковороды.

Две хозяйки

Как-то сошлись две хозяйки. Одна и говорит:

— Ох, устала!

— Как не устать, — говорит другая, — небось оладьи жарила?

— Оладьи. А ты откуда знаешь?

— И клтквенный кисель варила?

— Что верно, то верно! Вкусный получился.

— А борщу-то томатом заправляла?

— Да ты откуда такая догадливая?

— Как не догадаться: на твоем платье вся готовка видна.

Посмотрела хозяйка на свое платье, а на нем и правда, — где пятна от муки, где от клтквы, а где следы томатной пасты. Обидно ей стало, она и говорит соседке:

— Знаем мы таких чистеньких и аккуратненьких!

Вот погляжу, какова ты будешь, когда с обедом устроишься.

— Уже устроилась! Но вся моя стиралка на фаршуке осталась.

