

мир вокруг нас

Унылая пора?..

Или, о том, что осень – действительно прекрасное время года

Красота определено в глазах смотрящего. И осень хороша, привлекательна и даже в чем-то сказочна, несмотря на плохую погоду и уменьшающийся световой день.

Погода. И солнце, и туманная



прохлада, и умиротворяющий дождь – все это осень. Все это свежесть, прозрачный воздух и комфорт, которого нет ни в летний зной, ни в зимнюю стужу.

Многоцветие. Хотя фото на фоне осенних парков и гор листьев уже изрядно всем надоели, менее красивыми они от этого не становятся. Теплые краски, в которые осень, словно талантливый живописец, облакает природу, быстро исчезают. Поэтому важно успеть насладиться ими и запастись приятными воспоминаниями, которые можно ворошить в памяти как гору листьев.

Вечера с особой атмосферой. Эмоции особенно остро чувствуются, когда за окном ненастье, льет дождь, в ветки стучат в стекло, словно прося их впустить и поделиться теплом и уютом. Особыми становятся даже привычные занятия типа пригото-

ления ужина или просмотра фильма.

Вкусы. После летней жары, когда хотелось просто пить, можно начать баловать себя особыми напитками, с добавлением специй – корицы, кардамона, имбиря и не только, а также их разных сочетаний. Такие напитки согревают, дарят спокойствие, уют и наслаждение вкусом.

Время сбора урожая. Широкий выбор овощей и фруктов нового урожая и возможность зарядиться витаминным коктейлем – что может быть лучше?

Прогулки и общение. Даже обычные прогулки по городу становятся более комфортными и позволяют по-новому взглянуть на привычные пейзажи. А за городом, вдалеке от шума и суеты осенняя природа вообще раскрывается по-иному.

Выпечка. Яблоки, орехи, груши, тыква – осенью выбор начинок для домашней выпечки более чем разнообразен. И справиться с простейшими рецептами сможет даже новичок. Особенно интересно создавать кулинарные шедевры с близкими и родными людьми.

Уютная одежда. Мягкие свитера, свободные брюки, длинные юбки, нежные береты, легкие плащи и ветровки – все это, так сказать, промежуточный вариант между воздушными летними и теплыми многослойными зимними нарядами. Кажется, что в таком одеянии можно спрятаться от негатива и тоски и сделать свой мир немного уютнее.

Красота природы. Речь даже не о городских или загородных

пейзажах. Красоту осени – легкую, мимолетную, нежную можно увидеть в дождевой капле, застывшей на стекле, утонувшем в луже отражении облаков, клине пролетающих птиц, уносимых ветром листьях и не только. Надо лишь внимательно приглядеться.

Перемены. Конечно, они не имеют привязки к какому-то сезону. Но именно осенью любые изменения в жизни ощущаются как-то особенно остро. Они могут быть неожиданными, резкими и даже неприятными. Но в конечном итоге всегда ведут к лучшему.

Звездное небо и полыхающие костры. Вылазки на природу с посиделками у костра приобретают особый колорит. Ведь вечернее и ночное небо осенью особое, глубокое, бездонное, с мириадами звезд-зарниц. А совместное времяпрепровождение с близкими у костра – живого огня сближает, успокаивает и позволяет по-новому взглянуть на себя, других и мир в целом.

Ожидание праздников. Поздняя осень – октябрь-ноябрь – это время, когда уже можно начать подготовку к Новому году. Задуматься о подарках, наряде, елочных украшениях и о том, как провести главную ночь года.

Прохлада, дарящая возможность стать ближе друг к другу. И совершенно неважно, чем будете заниматься: работать, учиться, печь пироги, солить огурцы, создавать поделки из шишек, смотреть сериалы или просто молчать, согревая озябшие пальцы о чашку какао. Главное, что осень наступила, и жизнь продолжается.



хозяйкам на заметку

Волшебный узелок

факты о вязании, о которых вы могли не знать

Вязание — процесс изготовления полотна или изделий из одной или нескольких нитей путём изгибания их в петли и соединения петель друг с другом с помощью несложных инструментов — вручную или на вязальной машине.

За полчаса вязания вы сжигаете 55 волшебных калорий. Так что имейте в виду – длительные сеансы вязания будут вам очень полезны!

Дэвид Бэбкок был занесен в книгу рекордов Гиннеса после участия в беговом марафоне в Канзас-Сити. Во время забега, в течение 5 часов 48 минут 27 секунд он связал шарф длиной 12 футов, 13/4 дюймов (примерно 4 метра)!

Слово «вязание» произошло от старинного английского «cnyttan», что переводится

как «узел».

Самый большой вязальный флешмоб состоялся в сентябре 2012 года. Он прошел в лондонском Королевском Альберт-холле, где в течение 15 минут одновременно вязали 3 083 человека.

Самой быстрой в мире вязальщицей является Мириам Тейгелс из Нидерландов. Верите или нет, но она за одну минуту может провязать целых 118 петель!

Вязание изначально было только мужским занятием.

Первое вязальное сообщество было основано в Париже в 1527 году, и женщинам было запрещено в нем состоять.

В 1350-х годах в Европе стали появляться картины с изображением Девы Марии. На этих картинах она вяжет одежду для младенца Иисуса Христа.

В 1611 году появилась первая книга по вязанию, автором которой был Джоан Сибмахер. Она включала 126 страниц с узорами и схемами, выполненными от руки!

Нет точной даты, когда появилось вязание. Но одним из самых ранних известных образцов вязания стали носки, которые были найдены в Египте. Эта пара носков предположительно была изготовлена в 1 тыс. до н.э.

В самых ранних способах вязания кочевниками пустынь Северной Африки использовались округлые или длинные узкие рамки, на которые как на бобины наматывались пряженные нити. Историки не знают точно, когда закончилось рамочное вязание и люди перешли на вязальные крючки.

Одним из первых образцов древнего вязания, которое осуществлялось при помощи двух палочек, продергивающих петли через петли, была пара хлопчатобумажных но-

сков, произведенная в Египте в начале первого тысячелетия нашей эры. Во многие такие носки вплетался khufic (декоративный арабский знак) – благословение, символ отпугивания зла или и то, и другое.

Вязальная машина была изобретена в 1859 году (во времена правления королевы Елизаветы) священником Уильямом Ли.

Вязание появилось в Англии в 13 веке, когда этим способом производились войлочные головные уборы для солдат и матросов. Тем не менее, вязание не стало популярным методом создания остальных частей форменной одежды, так как производство стальных спиц было дорогим и сложным удовольствием.

Во время второй мировой войны большие количества вязанных носков, шарфов, рукавиц и шлемов посылались солдатам из Франции. Вязание придавало эмоциональный комфорт женщинам, которые, сидя дома, ожидали новостей с фронта.

Вязание оказывает расслабляющее действие, что помогает снижать кровяное давление и предотвращает появление или развитие болезни.

В 1566 году шведский король Эрик имел 27 пар вязанных носков из Испании. Каждая пара стоила годового жалования его камердинера.

Страницу подготовила Марина Джумакаева

к вашему столу

Гуляш с шампиньонами

Свинина - 800 г
Шампиньоны - 500 г
Перец сладкий - 150 г
Лук репчатый - 400 г
Чеснок - 2 зубчика
Масло раст. - для жарки
Соль - по вкусу
Перец черный - по вкусу
Паприка - 3-4 ст. ложки
Майоран - по вкусу
Тмин - по вкусу
Уксус - 1 ч. ложка
Паста томат. - 6 ст. ложек
Бульон - 1 литр

Мелко шинкуем лук. В кастрюлю наливаем растительное масло и разогреваем его на большом огне.

Пассеруем лук до прозрачности. Добавляем к луку мелко рубленный чеснок и пассеруем все вместе еще минутку. Свинину режем произвольными кусочками.

Добавляем к луку, жарим примерно 5-7 минут, регулярно помешивая, чтобы мясо «запечаталось» со всех сторон.

Теперь добавляем к гуляшу нарезанный кубиками болгарский сладкий перец, жарим еще примерно 1-2 минутки, также помешивая.

Солим гуляш по вкусу, добавляем паприку и все специи, размешиваем и даем прогреться специям около 1 минуты.

Далее отправляем в будущий гуляш уксус (можно яблочный) и томат. Снова все перемешиваем и даем потомиться мясу в томате буквально 1-2 минуты.

Заливаем гуляш бульоном, еще раз хорошо перемешиваем, даем закипеть, уменьшаем огонь на минимум, накрываем крышкой и варим под крышкой в течение одного часа.

Через час добавляем нарезанные грибы. Снова накрываем крышкой и варим еще минут 20 на медленном огне.



Маринованная капуста

Капуста белокач. - 1 кг
Морковь - 1 шт.
Перец сладкий - 1 шт.
Для маринада:
Вода - 500 мл
Уксус (стол. 9%) - 6 ст. л.
Сахар - 7 ст. л.
Соль - 1 ст. л.
Масло подсол. - 80 мл

Из указанного количества ингредиентов получается 1,5 литра салата.

В кипящую воду добавляем соль, сахар и подсолнечное масло. Доводим до кипения. Снимаем с огня и добавляем уксус. Маринад готов.

Капусту шинкуем, морковь трем на крупной терке, перец режем соломкой. Все смешиваем и складываем в банки.

Заливаем капусту с морковью и перцем маринадом (еще теплым). Убираем капусту в холодильник.

Через 12 часов маринованная капуста готова.

