

интересные факты

Кто бы мог подумать...

1. Салат Цезарь был придуман в Мексике итальянским поваром Цезарем Кардини, в честь которого он и был назван. В оригинальный рецепт входили целые листья салата, которые нужно было брать и есть руками.

2. Инуиты северо-западной Гренландии являются самым северным народом мира. Когда в 1818 году с ними установили первый контакт, они были изолированы несколько сотен лет и совершенно не подозревали о существовании других людей.

3. У китов втянутые соски, и они производят настоящее жирное молоко, что оно по текстуре напоминает зубную пасту.

4. В море между Австралией и Новой Зеландией есть небольшой необитаемый остров, чья высота больше его ширины. Болс-Пирамид имеет всего 300 метров в диаметре, но достигает высоты 562 метра над уровнем моря.

5. Плутону нужно 248 лет, чтобы совершить один оборот вокруг Солнца. Со времени своего открытия в 1930 году до момента, когда его лишили статуса планеты, карликовая планета еще не совершила полный оборот.

6. Зубы могут испытывать только одно ощущение — боль. Когда мы едим или пьем что-то горячее или холодное или стоматолог лечит наши зубы, мы испытываем только боль, потому что это единственное, на что отзываются нервы вокруг зуба.



7. Члены британской королевской семьи возят с собой комплект черной одежды для траура на случай смерти кого-то из членов семьи.

8. Adidas купил легендарный дизайн «три полоски» у финского спортивного бренда Karhu за две бутылки виски и сумму, эквивалентную 1600 евро.

9. Галстуки стали популярны в Европе благодаря хорватам. Хорватские офицеры в 17 веке завязывали платки вокруг шеи за мужество, и французы переняли эту моду. Они дали название этому аксессуару «cravat», что означало «хорват».



10. Мы теряем аппетит после расставания, потому что организм переходит в режим выживания. В желудке и кишечнике происходит меньше мышечных сокращений, что замедляет переваривание пищи.

готовим сами

Утолить жажду

Удачные сочетания для летних лимонадов

Летом, по сути, есть не хочется, толком-то ничего и не лезет, одолевает лишь дикая жажда. Что же поможет обуздать сухость во рту и освежиться? Лучший помощник в этом деле — лимонад. Ведь если и пить, то что-то свежее и натуральное, а что может быть натуральнее этого напитка, особенно учитывая, что сейчас из чего его только не делают: и мед, и березовый сок, и огурцы, и даже ромашка — все вступает в ход.

Мы выбрали 7 лучших сочетаний для лимонадов, которые расскажут вам, какое лето на вкус.

Домашний обыкновенный

- лимон (лайм) + вода

Самый простой и бюджетный вариант. Все что нужно: 2 лимона (можно заменить лаймом), 200 г сахара и 750 мл воды. Для начала готовим сироп: заливаем сахар стаканом воды и варим на среднем огне до растворения. Затем выжимаем лимоны и добавляем к свежесваренному сиропу. Образовавшуюся смесь заливаем водой и убираем в холодильник для охлаждения. Такой лимонад не требует особых усилий и затрат, но прекрасно освежит в жаркую погоду.

Бабушкино лукошко

- варенье из сосновых шишек + минералка

Необычный экзотический вариант, где не обойтись без умелых рук старшего поколения, ибо нужно варенье и не простое, а из сосновых шишек. Варенье будет вместо сиропа, а остальное по накатанной. Смешиваем густое варенье с сильногазированной водой, добавляя немного лимонного сока, и получаем свежий натуральный напиток, приносящий вкус и запах сказочного леса.

Лаванда, горная лаванда

- лаванда + лимон

Тяжелый день? Усталость захватила в плен ваше тело? Вам поможет лаванда. На 3 лимона нужно 2 ст. л. сушеных цветков лаванды, 1/2 стакана сахара и 5 стаканов воды. Половину воды, с сахаром и цветами размешиваем в кастрюле, ставим на средний огонь и доводим до кипения. При появлении первых пузырей, уменьшаем огонь и даем потомиться 5 минут. Затем настаиваем сироп около часа, после процеживаем и добавляем лимонный сок, доливаем

оставшуюся воду и охлаждаем. Такой напиток лучше готовить заранее.

Только зеленый цвет!

- киви + огурец

Говорят, зеленый цвет успокаивает, тогда для особо впечатлительных эта комбинация в самый раз. На 60 г киви понадобится 150 мл содовой, 10 мл сока лимона, 30 мл сиропа и 60 г свежего огурца. Чистим киви и делаем из него пюре, туда же добавляем лимонный фреш и сироп. Все это тщательно размешиваем. Нарезаем огурец слайсами и укладываем в стакан, дальше останется только залить их тем самым пюре из киви и добавить содовую. Можно остудить в холодильнике или добавить лед, ну, это уже детали. Для пущей свежести можно добавить тимьян или мяту.

Назад в прошлое

- эстрагон + лайм

Хорошо знакомый и практически всеми любимый тархун, до сих пор имеет спрос. Главная составляющая



этого напитка — трава эстрагон, на вид как полынь. Тархун богат витаминами А, В1, В2, С, а также минеральными веществами в виде калия, магния и железа. Так что помимо свежести, этот напиток оказывает общеукрепляющее действие и успокаивает нервную систему. Для приготовления нам понадобится средний пучок эстрагона, 70 мл сиропа, 2 лайма и колотый лед. Разделить эстрагон на две равные части, одну стоит измельчить, а вторую оставить для украшения, туда добавить сироп и порубленный на дольки лайм, а также

кошелёк и мы

Тайна ценника

Или как легко ориентироваться в ассортименте и выбрать качественный товар по приятной цене?

Редкий покупатель обращает внимание на непонятные символы на ценниках в супермаркетах. А ведь в них содержится зашифрованная информация, которая позволит сэкономить и купить качественные продукты по лучшей цене.

В конце прошлого года в местных магазинах появились обновленные ценники с символами в углу. Нововведение касается сетевых супермаркетов. Так, на ценниках товаров над штрих-кодом теперь размещаются специальные символы и отметки, например, «С», «Р», «Н», помещенные в небольшой квадрат. Они необходимы для того, чтобы облегчить труд сотрудников магазинов. Однако не будет лишним и покупателям узнать о значении специальных значков, чтобы не только экономить, но и купить лучшие по качеству продукты.

Итак, маленькая звездочка в правом нижнем углу ценника — это товар под собственной торговой маркой. Эти продукты как правило хорошего качества. Крупные производители их делают

немного газированной воды.

За здоровье!

- имбирь + мед

Всегда хочется, чтобы пища и напитки были полезными и питательными. Этот вид лимонада поможет и с тем, и с другим, но придется повозиться. Все слышаны о чудодейственных свойствах имбиря, здесь из него готовим сироп. Для этого нужно смешать 1/2 стакана воды и 1/2 стакана меда, отправить смесь на плиту. В это время очистить и нарезать кружками имбирь, а когда сироп дойдет до кипения, погрузить имбирь в жидкость и убавить до среднего огня на 20 минут. Готовую массу процедить и дать остыть. Но и это еще не все, берем 3/4 стакана свежесваренного лимонного и столько же апельсинового сока, смешиваем с 7 стаканами воды, дальше смешиваем с ранее сваренным медово-имбирным сиропом и убираем в холодильник.

Этот напиток богат витамином С, прекрасно укрепляет иммунитет и действует как профилактика вирусных заболеваний. Особенно подходит для периода смены лета и осени, когда заболеваний учащаются.

Удар по жаре, но не по фигуре.

- красная смородина + щавель

Весенний король трав, иначе, щавель — один из главных помощников в борьбе с авитаминозом. Он чемпион среди овощей по содержанию витаминов группы В, а потому с ним не страшны стрессы, бессонница и плохое настроение. В свою очередь, красная смородина такой же кладезей полезности, прекрасно помогает при болезнях сердца и крови, а также улучшает пищеварение и повышает работоспособность. Так что это сочетание в лимонаде просто бомба! Для этого нам понадо-

бится пучок свежего щавеля, который нужно размельчить, лучше, конечно, в блендере, смешать его с 50 граммами красной смородины, затем стоит добавить колотый лед и смешать все это до однородной консистенции. Залить минеральной водой и украсить по желанию. Существуют сотни и тысячи комбинаций, нужно лишь не бояться экспериментировать. Лимонадная пора в расцвете, ведь лето в разгаре. Включайте фантазию, не бойтесь придумывать новые рецепты.

более бюджетный товар в данной категории.

Буквой «Н» обозначается новинка. Это недавно появившийся продукт, например мясо лося, утки, зайца и т.д.

«Выгодно». Если зачеркнута старая цена и крупным шрифтом новая — это товар по скидке, тут все понятно, а что значит слово «выгодно»? Как можно понять, если нет первоначальной цены? Дело в том, что если скидка крошечная — менее 5 %, и чтобы не вызвать у покупателя лишнего негатива, мол, дешевле на рубль, а пишут «скидка», то ценник помечают желтым цветом и пишут «выгодно». Люди видят вместо белого ценника — желтый и думают, что это акция, и покупают. Это своего рода маркетинговый ход.

Самая частая на ценниках в супермаркетах буква «Р» — «регулярное промо». Этот знак подсказывает, что перед вами товар из недельного промо. Если в день старта новой акции случится сбой с распечаткой ценников, то продавцы идут и срочно снимают всё «регулярное промо» в торговом зале. Потому что, акция уже закончилась, а покупатели могут начать требовать скидку на кассе. Это больше нужно сотрудникам магазина, нежели покупателям супермаркетов федеральной сети.

Словом, если обращать внимание на такие символы, можно неплохо сэкономить на качественных продуктах.

Иван Карасев, по материалам электронных СМИ