

Idź do

Przykładowy
rozdział

Spis treści

Katalog książek

Nowości

Bestsellery

Zamów drukowany
katalog

Twój koszyk

Dodaj do koszyka

Cennik i informacje

Zamów cennik

Zamów informacje
o nowościach

Zapytaj mamę! Przyspieszony kurs samodzielności

Autor: Bernhard Finkbeiner, Hans-Jörg Brekle

Tłumaczenie: Alina Kujawa

ISBN: 978-83-246-1380-9

Tytuł oryginału: [Frag Mutti](#)

Format: A5, stron: 208



- Wielka plama z wina na nowej kanapie?
- Bielizna zafarbowana na różowo?
- Spleśniała żywność w lodówce?
- Przypalone ziemniaki?

Mamo, ratuj! czyli pierwsza pomoc w domowej sprawie Twój osobisty podręcznik życiowej sztuki przetrwania

Pamiętasz te cudowne czasy, kiedy czyste pranie samo lądowało na półce, plamy z ubrań i mebli znikwały jak za dotknięciem czarodziejskiej różdżki, a obiad miał zawsze idealny smak? Za cenę wolności i własnego mieszkania postanowiłeś jednak wyrzec się tych wspaniałości i wyprowadzić z hotelu „Mama”. Tymczasem próba przerwania tej pępowiny nie jest zabiegiem, który da się przeprowadzić jednym prostym cięciem. Zanim staniesz się osobą faktycznie samodzielną, niezbędny będzie mały kurs przetrwania.

Jak robić zakupy, by nie musieć potem niczego wyrzucać? W jaki sposób stoczyć nierówną walkę z pralką? O co chodzi z tysiącami ścierek, szmatek i środków czystości? Nie poddawaj się! Dwaj kawalerowie, którzy sami kiedyś zmagali się z podobnymi problemami, oferują Ci rady w najlepszym maminym stylu. Poznaj celne wskazówki i praktyczne rozwiązania, które pomogą Ci przebrnąć przez pole minowe samodzielności.

Jak przeżyć, ograniczyć zniszczenia i nie zbankrutować

- Sprzątanie łazienki, mycie paneli podłogowych, odkurzanie.
- Pranie ręczne i w pralce, suszenie, rozwieszanie i prasowanie.
- Gotowanie dla niecierpliwych oraz techniki zaawansowane.
- Urządzanie mieszkania – przytulna sypialnia, funkcjonalna kuchnia.

SPIS TREŚCI

Wstęp	7
Swobodny lot	11
Poziom I.....	23
Poziom II	61
Poziom III	129
Impreza.....	175
Rok później.....	195
Skorowidz	197
Przydatne strony internetowe	203

POZIOM I

ŚWINKA-SKARBONKA

Idź do supermarketu i kup paczkę makaronu!

Wtorek, godz. 14:00

Głód!

Kochany Danielu,

prawdopodobnie doświadczasz teraz dwóch podstawowych problemów istotnych dla Twojego dalszego życia jako singla po pierwsze, niedobrze jest być głodnym, gdy nikt nie zrobił zakupów, i po drugie: nie ma nikogo oprócz Ciebie, kto te zakupy zrobi.

Od tej chwili sam musisz zająć się sprawą zaprowiantowania. Jednakże głód nie jest najlepszym doradcą podczas robienia zakupów. Z pewnością będziesz wrzucał do koszyka rzeczy, których nie potrzebujesz, które są za drogie, niezdrowe lub skomplikowane w przyrządzaniu. W każdym razie kupisz wszystkiego za dużo. A więc opanuj swój apetyt i przypomnij sobie, co Twoja mama wręczała Ci zawsze, kiedy szedłeś robić zakupy. Oczywiście: karteczkę z listą zakupów, pieniądze oraz siatkę lub koszyk. Na pewno zadajesz sobie teraz pytanie: po co? Ponieważ ma to sens. Wyjaśnimy Ci to. Karteczka z listą zakupów pomoże Ci wszystko zapamiętać i kupić tylko to, czego rzeczywiście potrzebujesz. W przyszłości powinieneś zawiesić w centralnym miejscu kuchni coś nadającego się do zapisywania (nie zapomnij o flamastrze, najlepiej powieś go na sznurku). Zawsze gdy zauważysz, że coś się kończy lub trzeba coś załatwić, możesz wpisać to na listę zakupów.

Dzięki siatce lub koszykowi zanieśiesz swoje zakupy bezpiecznie do domu. Chyba, że podoba Ci się bieganie z reklamówkami Lidla czy Carrefoura, które i tak nie są darmowe, a zalegają później tuzinami w kuchni. No i nie zapomnij o pieniądzach!

Godzinę później, dział „Makarony”

Głodny, samotny i zupełnie bezradny stoję pomiędzy regałami supermarketu. Jest on z pewnością tak wielki jak połowa Gdańska. Naturalnie wielokrotnie robiłem już zakupy w podobnych sklepach, ale towarzyszył mi zawsze wyciągnięty palec, który jasno wytyczał kierunek: „Weź dwie kostki tego masła w niebieskim opakowaniu, tam na dole po prawej stronie!”, albo też od razu kamuflowałem się w dziale z wieloma niepotrzebnymi ofertami specjalnymi, poczynawszy od nożyc do przycinania żywoptotów, a skończywszy na skrzynce z narzędziami. Jako małego chłopca strach mnie oblatywał tylko wtedy, gdy mama wysyłała mnie do kasy, mówiąc: „Zajmij już kolejkę”. Kasjerka przede mną była coraz bliżej, a kolejka za mną stawała się coraz dłuższa i bardziej tłoczna. Tylko mojej mamy z pieniędzmi nie było nigdzie widać. Teraz ogarnia mnie podobna rozpacz. U góry na suficie wisi szyld: „Makarony”. Ale na regałach, wysokich na trzy metry, znajdują się nie tylko po prostu makarony, lecz spaghetti, farfalle, orecchiette, fettucine, penne, lasagne, cannelloni, tortellini, ravioli, macaroni, rigatoni i tagliatelle. Te wszystkie jeszcze w opakowaniach różnej wielkości, od różnych producentów i w różnych cenach.

Halo, Danielu,

każdy początek jest trudny. Gdy dziecku odkręci się boczne kółko od roweru, również nie pojedzie ono od razu w Tour de France. Może następnym razem, póki co, pójdziesz do mniejszego sklepu. Jedno na pewno instynktownie robisz dobrze: nie chwytasz od razu za pierwszy lepszy makaron, który jest przeważnie najdroższy. Dobrze jest porównać ceny i przejrzeć regały z góry na dół. Ale jak sensownie porównać ceny, gdy opakowania są różnej wielkości? Popatrz dokładnie: na wielu etykietkach z ceną podane są ceny za kilogram, umożliwia to dokładne porównanie.

Przy kasie

Kilka kilometrów bieżącej, niezliczone porównywanie cen, sztywność karku i w końcu spoglądam z dumą na moje zdobycze. Tak powinny wyglądać zakupy! Szczególnie zadowolony jestem z najróżniejszej zieleniny. Moja mama byłaby zachwycona, gdyby mogła zobaczyć te wszystkie świeże produkty!

Uwaga, Danielu! Robiąc zakupy, trzeba zwracać uwagę nie tylko na ceny, ilości i przydatność, lecz również na to, jak długo zakupione rzeczy nadają się do spożycia. Cenna wskazówka: zanim udasz się na zakupy, lub najpóźniej w trakcie zakupów, zastanów się, kiedy chcesz co ugotować lub zjeść.

Porady — zakupy

Prowadź listę zakupów oraz zabieraj ze sobą karteczkę ze spisaną listą.

Nigdy nie chodź na zakupy z pustym żołądkiem.

Porównuj ceny i pochylaj się też do niższych regałów.

Dotyczy przede wszystkim świeżych produktów: miej w głowie jadłospis na następne dni.

Rozważ miejsce robienia zakupów. Żeby kupić kilka rzeczy, wystarczy sklepik na rogu. Produkty o długim terminie ważności możesz kupować raz w tygodniu lub raz w miesiącu w dyskoncie. Świeże warzywa i owoce dostaniesz na targowisku.

Sprawdzaj paragon



Pomimo wymyślnych systemów kas przytrafia się od czasu do czasu błędny paragon. Kasjerki i kasjerzy są również tylko ludźmi i robią błędy. Dlatego kontroluj paragon zaraz po zrobieniu zakupów. Jeśli zauważysz, że jest na nim czegoś za dużo, zaraz to zgłoś. Jeśli jest na nim czegoś za mało, gwizdząc pod nosem, wyjdź ze sklepu.

Co o tym sądzi jury?

: Ach nie...

: ... gdy będziesz kontrolował paragon na ulicy, nie zapomnij rozglądać się w prawo i lewo.

- : Też mi się już przytrafiło. Byłem zdziwiony wysokim rachunkiem i przejrzałem go. Były tam trzy sztuki cykorii za ponad 90 zł. I to w sezonie cykorii. Pobiegłem zaraz do kierownika sklepu, który próbował mi tłumaczyć, że kasa zwariowała.
- : U mnie zamiast 5 jogurtów pojawiło się nagle 50.
- : 50 jogurtów na szczęście jeszcze nie miałem, ale znajoma miała na rachunku 40 grejpfrutów. W koszyku tymczasem leżały dwa!
- : Mogę to tylko potwierdzić. Bardzo często robię duże zakupy (liczna rodzina) i przeciętnie co trzeci rachunek jest błędny, od podwójnie nabitego ciasta do zdziesięciokrotnienia jogurtów, czy po prostu zdarzają się nieprawidłowe ceny za poszczególne artykuły.
- : Dobry gospodarz czy gospodyni wie, ile zapłaci za zakupy, zanim jeszcze otrzyma rachunek.
- : W żadnym wypadku nie należy wychodzić ze sklepu, gwiżdżąc pod nosem: niech jeden z drugim pomyśli tu o kasjerkach, one muszą same wyrównywać brakujące kwoty. A więc proszę o uczciwość w obie strony!

KUCHMISTRZ

Załatw sobie garnek i pozbądź się „zaskórniaków” z kuchni!

Hej, Danielu! Zaprowiantowanie będzie w pierwszych tygodniach jednym z Twoich głównych zadań. Wymaga to wielu ćwiczeń oraz talentu organizacyjnego, gdyż od czasu do czasu zdarzy się, że kupisz rzeczy, które uznasz za niezwykle smaczne, a które następnie będą leżeć wygodnie w szafce i gnić oraz powodować powstawanie nowych „współlokatorów”. Kolejnym wyzwaniem nowo rozpoczętego życia kawalerskiego jest gotowanie. Z jednej strony nie opłaca się gotować codziennie czegoś skomplikowanego, z drugiej strony jedzenie codziennie makaronu z ket-chupem również nie jest dobrym pomysłem. Abyś stosunkowo szybko opanował gotowanie smacznych potraw, musisz najpierw nauczyć się dwóch rzeczy: 1. prawidłowo przechowywać artykuły spożywcze oraz 2. niewielkim nakładem gotować smacznie i w sposób urozmaicony. Są to umiejętności, które nie tylko pomogą zaspokoić głód, ale także niosą ze sobą i inne zalety. Nawet sobie nie wyobrażasz, jak spod byka będzie spoglądać na Ciebie dama Twojego serca, gdy podczas romantycznej kolacji przy świecach zaserwujesz gotową pizzę (To wcale nie jest jak we włoskiej restauracji, to jest po prostu mizernie!). Z tego powodu w tym rozdziale nauczysz się podstawowych rzeczy, które pomogą Ci przeżyć w Twojej małej, źle wyposażonej kuchni dłużej niż trzy dni.

Garnki i inne wyposażenie

W polskim prawie nie ma uregulowań dotyczących wyposażenia dziecka przez rodziców z okazji usamodzielnienia się. Dlatego też posiadacze swojego pierwszego mieszkania dysponują z reguły najnowszym komputerem osobistym, ale za to niewielką ilością naczyń. Ponieważ zakup nowych rzeczy może odbić się na kieszeni oraz istnieje ryzyko, że drogi przedmiot okaże się niepotrzebny, lepiej jest poprosić babcię i ciocię, może mają jakąś zbędną patelnię czy inny garnek. (Tajna wskazówka: podaruj swojej mamie jeden z licznych poradników życiowych, a wyposażenie kuchni masz zagwarantowane!). W większości przypadków ludzie chętnie pozbywają się swoich starych rzeczy, a Ty zaoszczędzisz pieniądze na coś innego. Kolejne pytanie:

ile sztuk potrzebujesz? Z reguły wystarczy kilka egzemplarzy danego przedmiotu. Im więcej masz, tym rzadziej musisz zmywać. Z drugiej strony: jeśli masz mniej rzeczy, stosy brudnych naczyń będą mniejsze i nie potrzebujesz dużo miejsca, żeby wszystko pomieścić.

Zestaw startowy gospodarstwa domowego

4 duże płaskie talerze
4 głębokie talerze
4 małe talerzyki
4 – 6 szklanek
4 kubki do herbaty lub kawy
po 4 noże, widelce, łyżki i łyżeczki
1 garnek z pokrywką
1 patelnia z pokrywką
1 miska (np. na sałatkę)
1 chochła
1 łopatka do patelni
1 ekspres do kawy

Z takim inwentarzem można na początek całkiem nieźle żyć. Inne drobiazgi, jak widelczyki do ciasta, tarka, trzepaczka do piany, są w początkowej karierze młodego kucharza raczej mało istotne, można je jednak z czasem, krok po kroku, zdobyć po sąsiedzku lub od przyjaciół. Wysoką wartość prestiżową posiadają moździerz i tłuczek, nóż kołyskowy czy miarka do spaghetti. Zanim jednak zaczniesz zapraszać gości na posiłki, trzeba Cię nauczyć najbardziej potrzebnych sztuk kucharskich.

Masło i chleb

Jest kilka artykułów spożywczych, które powinny być w każdej kuchni. Tworzą one bazę odżywiania się. Dzięki nim zawsze zaspokoisz pierwszy głód. Są to:

chleb
masło
wędlina
ser
marmolada, miód, Nutella
musli i/lub płatki kukurydziane
mleko
jabłka (lub inne owoce według Twojego wyboru)
trochę warzyw (ogórki, pomidory itd.)
cukier
sól
pieprz
ketchup

kawa, herbata, kakao
napoje chłodzące

Są to artykuły spożywcze, których nie trzeba gotować. Nadają się idealnie na energetyczne śniadanie, szybką kolację lub na zaspokojenie głodu w międzyczasie.

- **Kurs gotowania, poziom 1.**
Przyrządzanie podstawowych artykułów spożywczych

Nauczysz się tu przyrządzać makaron, ryż i ziemniaki oraz dowiesz się, z jakim sosem smakują najlepiej.

Makaron

Każdy gotował już kiedyś makaron. Ale jak gotuje się go prawidłowo? W jaki sposób uzyskuje się go „al dente”? Tajemnica jest prosta do odkrycia. Zagotować wodę z solą. Przy tym nie ma znaczenia, czy dodasz sól od razu do zimnej, czy dopiero do gotującej się wody. Do gotującej się wody wrzucasz makaron. Dodaj trochę oleju oraz nastaw kuchenkę na najmniejszy płomień. Olej zadba o to, żeby makaron po ugotowaniu się nie kleił. Nie przykrywaj garnka pokrywką. W przeciwnym wypadku istnieje ryzyko, że woda wykipi. Po ok. 10 minutach (na opakowaniu znajdziesz dokładny czas gotowania) wyłóż jedną sztukę makaronu i spróbuj jej. W przypadku spaghetti zamiar ten może okazać się trudny do realizacji, ponieważ długa nitka chętnie zjeżdża z powrotem do garnka. Mała wskazówka: weź zwykły nóż z ząbkowatym ostrzem. Ostrzem do góry zgrabnie wyłowisz jedną nitkę makaronu. Jeśli makaron ma odpowiednią miękkość, wysyp go na sitko lub odlej wodę, przykrywając garnek pokrywką i wylewając wodę przez wąską szczelinę. Na końcu możesz podrzucić makaron na sitku. I to wszystko — zrobiłeś fantastyczny makaron.

Ryż

Wspaniałą alternatywą dla makaronu jest ryż. Gotuje się go tak samo szybko jak makaron, a jest on urozmaicheniem dla włoskiego hitu eksportowego. O ryżu w woreczkach zapomnij. Weź sypki ryż, na filiżankę ryżu wlej do garnka półtora do dwóch filiżanek wody. Gdy woda się zagotuje, zmniejsz ogień i gotuj ryż na małym ogniu, aż wchłonie on całą wodę. Dla jednej osoby wystarczy filiżanka ryżu. Dobrze jest jednak — jak i w przypadku makaronu — ugotować trochę więcej. Za jednym zamachem masz ugotowaną porcję na następny dzień. Jeśli ktoś oszczędza gaz lub energię, może zagotować wodę z ryżem, zdjąć garnek z kuchenki i umieścić go pod kołdrą. Tam się on „dojdzie” i nigdy się nie przypali.

Ziemniaki

W gospodarstwie domowym singla ziemniaki należą do rzadkości. Mimo to można je przygotować na największą ilość sposobów w porównaniu z poprzednio przedstawionymi artykułami spożywczymi. Można je przyrządzić w wielu wariantach, a nakład pracy mieści się w przyzwoitych granicach. Żeby przygotować ziemniaki, z wody bierzesz — kto by przypuszczał — kilka ziemniaków i kroisz je na ćwiartki (lub nie kroisz ich wcale), wkładasz je do garnka z odrobiną soli i zalewasz wodą do wysokości ok. 4 – 5 cm. Po ok. 25 minutach gotowania ziemniaki są gotowe. Możesz to sprawdzić, nakłuwając ziemniak widelcem. Jeśli jest on miękki, ziemniaki są ugotowane. Nie należy jeść ziemniaków z zielonymi plamami. Zawierają one dużo solaniny, toksycznej substancji roślinnej. Zielone ziemniaki należy zawsze usunąć. Solanina jest odporna na wysoką temperaturę, tak więc gotowanie i pieczenie nic nie pomagają.

Zamiast ketchupu — smaczne sosy

Dodając do makaronu, ryżu i ziemniaków sos, otrzymasz szybko prawdziwą potrawę. Znajdziesz tu kilka recept dla początkującego kucharza. Potrawy te po odgrzaniu smakują równie dobrze na następny dzień.

Sos pomidorowy

Zacniemy od klasyki. Za pomocą kilku trików i chwytów można wyczarować przepyszny sos pomidorowy.

Wariant 1.

Aby przyrządzić najszybszy na świecie sos pomidorowy, potrzebujesz jedynie

1 małego opakowania śmietany o przedłużonej trwałości

1 puszki obranych pomidorów (np. do pizzy)

soli, pieprzu i trochę ziół, np. bazylii

Pomidory wrzucasz na patelnię i rozgniatasz. Następnie posypujesz je solą, pieprzem i ziołami. W dalszej kolejności dodajesz około pół opakowania śmietany i gotujesz całość przez mniej więcej 5 minut. Jeśli ktoś ma ochotę, może wzbogacić sos, np. groszkiem. Szczypta cukru wydobędzie z pomidorów więcej smaku.

Wariant 2.

Drugi wariant jest bez śmietany. Jeśli pilnujesz swojej sylwetki, to jest to właśnie wariant dla Ciebie. Potrzebujesz:

pół litra przecieru pomidorowego
trochę koncentratu pomidorowego
1 cebuli
ziół, soli, pieprzu
miodu
i oliwy z oliwek

Cebulę pokrój w kostki i podsmaż na niewielkiej ilości oleju. Dodaj przecier pomidorowy, zmniejsz ogień (niebezpieczeństwo przyskania); mieszając, dodaj koncentrat pomidorowy, dopraw miodem, solą, pieprzem i odrobiną oliwy z oliwek — gotowe.

Sos uniwersalny (najlepiej pasuje do makaronów)

To jest niebywałe, jak mało składników trzeba, aby zrobić smaczny sos. Spójrz na to:

1 kubeczek śmietany
1 kostka bulionowa
sól, pieprz i szczypta parmezanu
mąka lub zagęszczacz do sosów

Śmietanę wlewasz do garnka. Dalej dodajesz kostkę bulionową oraz sól, pieprz i szczyptę parmezanu. Wszystko razem krótko gotujesz. Całość doprawiasz mąką lub zagęszczaczem do sosów. Jeśli chcesz zostać smakoszem, dodajesz jeszcze do sosu trochę łososia lub kraby. Sosem tym uszczęśliwisz każdy wariant makaronu.

Spaghetti z czosnkiem

Jeśli następnego dnia będziesz ignorować ludzi kręcących nosem, możesz wypróbować spaghetti z czosnkiem.

spaghetti, ugotuj zgodnie z naszymi wskazówkami
1 cebula
4 ząbki czosnku
ok. 50 g koncentratu pomidorowego
oregano, bazylia, sól, pieprz

Podsmaż drobno pokrojoną cebulkę oraz zmiążdżony czosnek na niewielkiej ilości oliwy z oliwek. Dodaj koncentrat pomidorowy i dopraw przyprawami. Ugotowany makaron wrzucasz ze wszystkim do garnka i mieszasz. Jeśli lubisz ostre potrawy, dodajesz jeszcze chili lub tabasco.

Carbonara

Równie szybko można przyrządzić sos śmietanowy z szynką. Trzeba dbać o odmianę. Dla dwóch osób potrzebujesz:

1 kubeczka śmietany (ok. 200 g)

50 g creme fraiche lub kwaśnej śmietanki

50 – 100 g boczku

2 ząbków czosnku

40 g parmezanu

sol i pieprzu

Boczek pokrojony w kostki podsmażyć w garnku razem z drobno pokrojonym czosnkiem. Dodać śmietankę i parmezan. Całość podgotować. Smakosze dekorują talerz posiekaną pietruszką.

Szpinak

Aby urozmaicić makaron, ryż czy ziemniaki, powinieneś zaopatrzyć się w opakowanie mrożonego szpinaku. Przygotuj szpinak według wskazówek na opakowaniu oraz dopraw solą, pieprzem i muszkatem. Następnie nałóż na makaron, ryż lub ziemniaki i na koniec rozkrusz ser feta. Po prostu genialne.

Wzbogacanie gotowych produktów

Nie zawsze ma się czas i ochotę na gotowanie. W takich sytuacjach sprawdza się metoda, oficjalnie uznana wśród kawalerów i panien, prowadząca do szybkich rezultatów: bierze się gotowy produkt z supermarketu i urozmaica się go kilkoma składnikami.

Gotowa pizza

Żeby pizza nie smakowała jak kawałek kartonu, przed wstawieniem jej do piekarnika posmaruj jej brzeg olejem. Będzie przyjemnie chrupiący. Jeśli nie masz pod ręką pędzelka, możesz użyć do tego ściereczki. Jeśli chcesz

samodzielnie zrobić farsz do pizzy, ale jesteś za leniwy lub nie umiesz zrobić ciasta, możesz kupić gotowe ciasto od razu z sosem. Ciasto trzeba wyłożyć na blachę, na to sos pomidorowy i dalej nakładasz swoje ulubione składniki, np. szynkę, salami, ananas itd. Na koniec posypujesz wszystko serem i wsuwasz blachę do piekarnika (Ustawienia parametrów pieczenia znajdziesz na opakowaniu).

Podrasuj zupę z torebki

Dla zaawansowanych kucharzy zupy z torebki są tabu. Mimo to całkiem nieźle nadają się one dla gospodarstwa domowego singłów, ponieważ w Twojej kuchni egzotyczne zioła i przyprawy, garnki, patelnie, roboty kuchenne, czas, ochota, jak i prywatny kucharz są towarami deficytowymi. Oprócz tego potrawy błyskawiczne nadają się do spożycia przez kilka lat. Zdarza się nieraz, że studenci krótko przed obroną dyplomu gotują zupę instant zakupioną jeszcze na pierwszym semestrze.

Zupy z torebki smakują dużo lepiej, jeśli dodasz np. pokrojony pomidor i krótko wszystko podgotujesz lub gdy dodasz do zupy pietruszkę. Nie ma tu właściwie żadnych granic dla Twojej wyobraźni. Jako „ulepszacze” nadają się wyśmienicie czosnek, bazylia i ubite jajko.

Gotowe sosy można wzbogacić, dodając do sosu śmietanowego czy pieczeniowego szczyptę soli i pieprzu, trochę czerwonego wina (lub soku cytrynowego) oraz łyżkę bitej śmietany.

Wyśmienite sosy do makaronów



W szafkach kuchennych kawalerów uderza najczęściej taki widok: wiele różnych makaronów, oprócz tego ziejąca pustka. Moja rada: ugotuj czasem do makaronu zupę z torebki. Zwłaszcza gdy nie tylko Ty sam jesteś głodny. I tak np. grzybowa zupa instant uczyni z normalnego spaghetti prawdziwą ucztę kulinarną.

PS: wskazówkę można z powodzeniem zastosować również do ryżu.

Co o tym sądzi jury?

: Nic innego nie robię od niepamiętnych czasów, można eksperymentować na wiele sposobów. Mogę tylko powiedzieć: próbujcie!

: Jasne, z tymi wszystkimi ulepszaczami smaku w zupach z torebki i w gotowych sosach da się to wsunąć jak chipsy ziemniaczane ;-))

: Spróbujcie, nieuki, następującą rzecz: zeszklić cebulkę i czosnek, dodać pięć pokrojonych pomidorów. Gotować pół godziny na wolnym ogniu, doprawić solą, pieprzem i odrobiną sherry. TO jest dopiero sos do makaronu!

: Sam jesteś nieukiem. Zdaje się, że rozmawiamy o sosie do makaronu ze „składników studenckich”. A ponieważ każdy wie, że pomidory u studentów ogólnie pokryte są białą pleśnią, póki co, nie wychylaj się ze swoją propozycją...

: No, to rzecz jasna nie da się nic zrobić. A więc smacznego przy spożywaniu w pełni syntetycznego sosu do makaronów.

: Mój zdecydowany faworyt: wbić po prostu surowe jajko, za to oddam nawet mój pomidorowy sos z ziołami.

: Fuj, do licha, tyle tylko mogę powiedzieć! Moja propozycja: podgrzać oliwę z oliwek, zgnieść czosnek, dodać drobno pokrojone chili, posolić, popieprzyć (świeżo zmielonym pieprzem)! Niewiele kosztuje i jest smaczne.

: Czasy, kiedy „ziewająca pustka w lodówce” oznaczała, że jest tam rzeczywiście tylko napoczęty kartonik z mlekiem, to u ciebie już historia, prawda? U mnie nie, dlatego dziękuję za pomysł :-)

Jeszcze więcej przepisów!

Aby w twojej kulinarnej codzienności zagościła różnorodność, podamy jeszcze kilka przepisów, z którymi poradzi sobie nawet największy idiota w dziedzinie gotowania.

Tost hawajski

Hit z lat 70., ale znów niesłychanie modny. Żadna sesja DVD nie ma bez niego prawa bytu. Tost przygotowuje się błyskawicznie, potrzeba do niego niewielu składników i można go jeść palcami.

Oto przepis:

chleb tostowy (jedno opakowanie starczy na 3 – 4 osoby)

ser (np. gouda)

gotowana szynka

ananas (mogą być również pomidory, szparagi lub grzyby)

Smarujesz tost odrobiną masła i kładziesz na niego plaster gotowanej szynki, krążek ananasa oraz ser. Tosty układasz na blasze i wsuwasz do piekarnika. Po kilku minutach, gdy ser się zarumieni, wyciągasz tosty. Nawet gdy są już zimne, w dalszym ciągu smakują wybornie.

Puree ziemniaczane z wasabi

W sklepie z artykułami azjatyckimi dostaniesz wasabi, zieloną japońską pastę chrzanową. Zmieszaj ją z puree ziemniaczanym. Tylko uwaga — wasabi jest piekielnie ostre. Raz dwa i zionie się ogniem. Dlatego powinieneś zacząć ostrożnie od szczypty na końcu noża i zwiększać dawkę, aż osiągniesz granicę bólu. Do tej potrawy pasuje w zasadzie każdy rodzaj mięsa. Zresztą: wasabi komponuje się całkiem dobrze z całą gamą różnych potraw. Tubka nie zajmuje wiele miejsca w lodówce — a więc można eksperymentować wielokrotnie.

Pieczony schab

Pieczony schab można dostać w sklepie mięsnym lub w supermarkecie. Kilka plastrów pieczeni podsmaż na patelni. Jeśli chcesz mieć szybkie danie, jako dodatek możesz podać ziemniaki w łupinkach. Bardzo niecierpliwi mogą zaserwować gotową sałatkę z kapusty.

Pierogi

Specjał ten można zakupić jako mrożonkę w prawie każdym sklepie spożywczym. Nadaje się wyśmienicie jako posiłek dla jednej osoby. W jednym opakowaniu jest najczęściej 10 pierogów. To standardowo wystarcza dla zaspokojenia głodu jednego zdrowego faceta. Wystarczy, że je podgrzejesz w zwykłym bulionie warzywnym. A jeśli masz czas i ochotę, możesz wrzucić do tego trochę warzyw, np. marchew i czosnek. Inną alternatywą jest „rozdrobnienie” pierogów. Podsmaż pokrojoną w kostkę cebulkę, dodaj drobno pokrojone pierogi i podsmaż je również. Krótco przed końcem smażenia wbij do tego dwa jaja.

Makaron z patelni

Potrawa ta jest szybka w przygotowaniu i nadaje się do odgrzania na drugi dzień.

Składniki dla 2 osób lub dla 1 osoby na 2 dni:

500 g makaronu (obojętnie jakiego)

1 cebula

100 g masła ziołowego

250 g mrożonki warzywnej

Gotujesz makaron. W międzyczasie obierasz i kroisz cebulkę oraz podduasz ją na patelni. Następnie dorzucasz do niej warzywa. Po trzech minutach dodajesz masło ziołowe i makaron. Całość dusisz jeszcze trzy minuty. Można wzbogacić aromat, dodając nieco boczku.

Szybkie danie z makaronem

Jeśli planujesz zaprosić gości na grilla i chcesz zabłysnąć bez wielkiego nakładu, znajdziesz tu receptę na najszybszą na świecie sałatkę makaronową. Potrzebujesz:

500 g makaronu

1 słoika majonezu

2 słoików węgierskiej sałatki Pusztas albo mieszanki meksykańskiej

(można kupić w prawie każdym supermarkecie)

Jak perfekcyjnie ugotować makaron, wiesz już doskonale. Ostudzony makaron wrzucasz do miski, dodajesz majonez i sałatkę Pusztas albo mieszankę meksykańską. Wszystko energicznie mieszasz i sałatka jest gotowa. Nikomu nie musisz się przyznawać, że warzyw sam nie kroiliśmy...

Bagietka à la pizza

Równie szybko przygotujesz bagietki à la pizza. Podczas kolejnych zakupów weź kilka bułek do zapieczenia. W domu przekrój bułki na pół i posmaruj ketchupem lub sosem pomidorowym (może być też pesto). Następnie obłóż je salami, szynką, grzybami lub czymkolwiek innym, co Ci przyjdzie na myśl. Na koniec posyp serem, różnymi przyprawami, np. pieprzem, solą, oregano (nadaje pizzy niepowtarzalny aromat) i włóż do piekarnika. Gdy ser się zarumieni, wyciągnij wszystko i kosztuj.

Luksusowa jajecznica

Na dobrą porcję potrzebujesz:

4 jaj

1 łyżki masła

50 g świeżego sera żółtego

1 cebuli

1 wędzonego fileta z lososia lub pstrąga (mogą być też kraby albo szynka)

sol, pieprzu

w miarę możliwości kopru

Rozbij jaja do miski i zamieszaj. Rybę potnij w paski i dodaj do jaj. Następnie wrzuć do miski świeży ser i cebulkę pokrojoną w kostki. Dopraw solą, pieprzem i ewentualnie koperkiem. Przemieszaj wszystko. Włącz kuchenkę, postaw patelnię, wrzuć do niej masło, dodaj jaja i mieszaj tak długo, aż wszystko zgęstnieje, ale będzie jeszcze puszyste.

Opiekacz do tostów

Jeśli lubisz tosty, kup sobie opiekacz do tostów. Taki sprzęt bardzo często jest dostępny po obniżonej cenie (oferta specjalna) i kosztuje z reguły od 40 do 150 zł. Nawet nie przypuszczasz, jakie pyszne tosty wyczarujesz dzięki niemu. Ser i tosty dostaniesz w każdym sklepie spożywczym. Twoja fantazja może się tu rozwijać bez granic. Szynka, salami, grzyby, sałata, banany, papryka, cebula. Układasz na toście, na kilka minut wstawiasz do opiekacza, ostrożnie wyjmujesz i delektujesz się. Perfekcyjny pomysł na szybką i smaczną kolację przed telewizorem. Ale uwaga: nadzienie jest bardzo gorące. Ryzyko oparzenia się!

Tost cebulowo-pieczarkowy

Jeśli jesteśmy już przy prostej kuchni, nie zaszkodzi podać jeszcze jednego przepisu. Szybko go wykonasz, a potrzebujesz jedynie:

1 puszki pieczarek

1 cebuli

3 kromek chleba tostowego

trochę soli i pieprzu

Najpierw kroisz cebulę w grube kostki. Następnie podgrzewasz trochę oleju na patelni i wrzucasz odsączone grzyby. Po minucie dodajesz cebulę. Gdy wszystko się zarumieni, przypiekasz tosty, farsz na patelni doprawiasz solidnie pieprzem oraz solą i nakładasz go na tosty.

Przechowywanie artykułów spożywczych

W niejednym gospodarstwie domowym singla, u studentów mieszkających w grupie i w innych podobnych miejscach zgrozy dosyć szybko kuchnia zaczyna żyć. Pleśń i robactwo mają tu idealne warunki do rozwoju. Dlatego nawet „dyslektycy” gospodarstwa domowego muszą jak najszybciej opanować zasady prawidłowego przechowywania produktów.

Lodówka

Generalnie wszystkie zakupy z lodówki w sklepie muszą trafić również do Twojej lodówki. Owoce też dłużej zachowają świeżość, jeśli umieścisz je w lodówce.

Chleb

Pierwszym kandydatem do pleśni jest podstawowy artykuł spożywczy numer jeden: mianowicie chleb. Szczególnie w słabo zaludnionych gospodarstwach domowych staje się szybko pożywką dla kolonii pleśni. Jednakże chleb nie ma czego szukać w lodówce. Będzie tam tylko szybciej wysychał. Chleb pozostanie dłużej świeży, jeśli go przechowasz w woreczku foliowym lub — jeszcze lepiej — w specjalnym chlebaku. Inną możliwością przechowania chleba jest jego zamrożenie, zakładając, że posiadasz zamrażalnik. W gospodarstwach domowych singli przyjęła się następująca metoda: krojony chleb wkładasz w woreczkach do zamrażania żywności do zamrażalnika. Jeśli

chcesz go spożyć, „odrywasz” kilka kromek i wkładasz je do toster. Dzięki tej metodzie masz w domu zawsze świeży chleb. Jeśli nie masz toster, możesz odmrozić chleb w tradycyjny sposób lub włożyć go do piekarnika.

Zamrażanie

Oprócz pizzy i frytek jest jeszcze wiele innych artykułów spożywczych, które znajdziesz w zamrażarce w sklepach spożywczych. Może następnym razem zakupisz mrożoną mieszankę warzywną, która jest dużo lepsza, niż się powszechnie sądzi. Jest prawie tak samo bogata w witaminy jak świeże warzywa, a swoich kolegów z puszek konserwowej w kwestii zawartości witamin bez dwóch zdań kładzie na łąpatki. Przyrządza się ją prosto (choćby z tego powodu, że sposób przyrządzenia znajdziesz na opakowaniu). Ogólnie rzecz biorąc, prawie wszystko, co posiadasz w lodówce, możesz zamrozić w woreczkach do zamrażania żywności. Zwróć tylko uwagę na to, w jaki sposób porcjujesz żywność. Jeśli zdarzy Ci się zamrozić mięso mielone w zbyt dużym kawałku, z łatwością podzielisz je na mniejsze części, używając do tego siekiery lub piły łańcuchowej. Jeśli żadnego z tych przedmiotów nie masz pod ręką, nie załamuj się. Badania niemieckiej Fundacji Warentest¹ udowodniły, iż mimo zupełnie innych wskazówek na opakowaniu, produkt raz rozmrożony można zamrozić ponownie, jeśli nie był zbyt długo wystawiony na działanie wysokich temperatur. Jest to na pewno bardziej higieniczne niż dalsze przechowywanie rozmrożonego produktu w lodówce. Przecież w wyniku rozmrożenia produkt się nie zepsuł.

Zamrażanie mielonego mięsa



Świeże mięso mielone włóż do woreczka przeznaczonego do zamrażania żywności, wypuść z niego całe powietrze i szczelnie zamknij (np. zgrzewarką próżniową, jeśli taką posiadasz). Następnie cały woreczek zgnieć na płasko (na grubość ok. 0,5 – 1,0 cm) i włóż do zamrażarki. Powyższe działanie

¹ Instytut, którego zadaniem jest przeprowadzanie porównawczych testów produktów i usług — *przyp. thum.*

ma taką zaletę, że mięso szybciej się zamrozi i również szybciej się potem odmrozi (po ok. jednej godzinie, natomiast cała bryła potrzebowałaby znacznie więcej czasu).

Co o tym sądzi jury?

- : Jeśli ktoś nie posiada maszyny próżniowej, może wyssać powietrze z torebki za pomocą ust i szybko ją zakręcić.
- : Jeszcze lepiej wyssać powietrze za pomocą słomki.
- : Gdy woreczek z mięsem jest już zgnieciony na płasko, dobrze jest kantem dłoni porobić w nim rowki, wówczas łatwiej jest podzielić mięso na porcje bez potrzeby rozmrażania go (przez odłamywanie).
- : Jeśli zamrażasz mielone głównie dla chili con carne, zupy czosnkowej, lasagne czy sosu bolognese, wypróbuj moją radę: kup świeże mięso mielone. Pokrój cebulę, w razie potrzeby również czosnek. Wszystko podsmaż, a następnie zamroź. Jeśli chodzi o higienę, wszystko jest w jak najlepszym porządku. Wyżej wymienione potrawy przygotujesz później bardzo szybko, gdyż odpadną Ci już początkowe przygotowania — mniej pracy, mniej śmieci, szybko i niedrogo.
- : Ja kupuję świeże mielone, lepę kotleciki i smażę je. Następnie czekam, aż wystygną, i je zamrażam. W razie potrzeby podgrzewam olej na patelni, wrzucam talarki cebuli i zamrożone kotleciki. Wszystko podsmażam pod pokrywką i na wolnym ogniu!
- : Usmażone i następnie zamrożone mielone po krótkim czasie przestaje smakować. Ja zamrażam surowe, ale doprawione mięso (również z cebulką). Smażyć jeszcze zamrożone na niezbyt gorącym oleju, zależnie od grubości kotlecików od 25 do 30 minut — pycha!

PEDANT

Ujarmij swój odkurzacz!

„Naukowe badania udowadniają: mężczyźni, którzy sprzątają, mają więcej seksu!”, podaje niemiecki dziennik „Bild” i opisuje sprzątanie jako „niezawodną receptę na problemy małżeńskiej sypialni”. Nic nie działa tak zachęcająco i sexy jak mężczyzna ścierający kurze, wynoszący śmieci albo sprzątający toaletę. Uwierz w to po prostu!

Jaki masz stosunek do sprzątania?

Jak często ścierasz kurze?

Codziennie.	10 punktów
Czekam, aż będę mógł napisać swoje imię.	0 punktów
Raz w tygodniu.	5 punktów
Słyszałem, że po roku kurz przestaje się namnażać.	0 punktów

Czym czysz toaletę?

Domestosem i jednorazową ściereczką, w rękawiczkach.	10 punktów
Mam spluczkę WC.	0 punktów
W razie potrzeby szczotką i papierem toaletowym.	5 punktów
Gdzie jest właściwie ściereczka do mycia naczyń?	0 punktów

Jak często myjesz okna?

Gdy przychodzi moja mama.	0 punktów
Co tydzień.	10 punktów
Gdy latem o 12:00 jest jeszcze ciemno.	0 punktów
Gdy maluję ramy okienne.	5 punktów

ponad 25 punktów

Pan Proper!

10 - 25 punktów

No tak...

poniżej 10 punktów

Flejtuch!

Sobota, godz. 10:00

Kiedys, gdy w piątki wracałem ze szkoły do domu, cały dom stał na głowie. Krzesła wyniesione z pokoju zagradzały w przedpokoju przejście. W kuchni leżały stopy starych gazet i pustych skrzynek po napojach. Przeróżne wiadra na podłodze uniemożliwiały dojście do lodówki. Cały pokój dzienny, oprócz nielicznych mebli, przeniósł się do jadalni obok. Wszystkie okna, nawet gdy był mróz, otwarte były na oścież. W środku tego całego zimnego, nieprzyjemnego chaosu kręciła się moja mama. Wycierała kurze, krzyczała do mnie, że obiad będzie dziś dopiero na kolację, i jednocześnie rozmawiała przez telefon z moją babcią lub z jakąś przyjaciółką. Tak było tydzień w tydzień. Wówczas chwytałem coś zjadliwego ze spiżarki i ulatniałem się czym prędzej do swojego pokoju.

Teraz z podziwem myślę o mojej mamie, ponieważ miała w tym wszystkim jakiś plan, a w każdym razie nigdy nie wyglądała na taką zrezygnowaną, jak ja się dzisiaj właśnie czuję. Od trzech tygodni mieszkam w moim nowym mieszkaniu. Po stresie związanym z przeprowadzką i zasłużonej parape-tówce mieszkanie wymaga generalnego przeglądu. Tylko od czego mam zacząć?

Godz. 12:30

Postanawiam zacząć od odkurzenia. To jeszcze przynosi największą frajdę. Tylko gdzie jest ta podłoga, którą mam odkurzyć? A więc odkurzac z powrotem na bok i zaczynam od sprzątnia. Przy tym odnajduję jedną z moich dawno zaginionych, a tak upragnionych czerwonych ukochanych skarpetek.

Po odkurzeniu pierwszego pokoju wlokę za sobą odkurzac w kierunku sypialni. Ale ze mnie idiota, klnę pod nosem, teraz muszę usuwać te same rzeczy, które przedtem zagracały podłogę w pokoju dziennym. Dochodzę do wniosku, że większość z tych rzeczy mogłem przecież od razu poukładać gdzie trzeba, i przyglądam się całemu kramowi. Są to bardzo różne rzeczy i znów się zastanawiam, dlaczego ich od razu nie położyłem na swoje miejsce. No tak. Nie znam tego miejsca. Ależ tak! Znów mi coś przychodzi do głowy: obok szafy z ubraniami, tam gdzie są już rzeczy, z którymi nie wiadomo co zrobić. Po kilku akcjach układania, wynoszenia, wyrzucania i znów przedstawiania, podnoszenia i opuszczania udało mi się odkurzyć całe moje mieszkanie. W końcu.

Godz. 15:00

Jak do licha moja mama to wytrzymuje? Sprzątanie jest nudne, wyczerpujące i absolutnie nieproduktywne. Po usunięciu śmieci z szafek i stołów mogę od nowa zaczynać odkurzanie.

Sprzątanie high-tech



Jeśli masz dosyć wiecznego ścierania kurzy, zamontuj sobie w pokoju duży kondensator. Najlepiej po jednej dużej płycie metalowej z każdej strony pokoju, i każdą płytę podłącz do źródła silnego napięcia stałego. Wielkość potrzebnego napięcia zależy przede wszystkim od wielkości pokoju, ale nie może ono też być przesadnie wysokie. Przy dużej wilgotności powietrza może dojść do przebicia. Dla pokoju o wymiarach 3 x 4 metry wystarczy 80 do 90 kilowoltów. Raz w tygodniu odłącz na chwilę kondensator i zetrzyj z płyty nagromadzony kurz.

Co o tym sądzi jury?

- : Super. Usuwa nie tylko kurz, ale i nieproszonych gości.
- : Pomysł jest niegroźny: pozwól kurzowi spokojnie leżeć i zacznij po nim deptać. Gdy utworzy się warstwa o grubości 2,5 centymetrów, zwiń powłokę kurzu w rulon i wystaw przed drzwi. Inny wariant: rozrzuć na to nasioną trawy i od czasu do czasu podlewaj. Rolkę hodowlanego trawnika z powodzeniem sprzedasz na kolejny stadion piłki nożnej.
- : Rada dla budujących swój dom: zwróćcie uwagę na to, żeby jastrych, który dzisiaj zwykle kładzie się na izolacji akustycznej, położony był z lekkim spadkiem w kierunku jednego rogu pokoju. Później jastrych podłączcie do odpowiednio silnego wibratora. Dzięki wibracjom brud i kurz będą zbierać się w jednym rogu. Stamtąd już można je bez trudu usunąć.

Pocziwy Danielu,
niestety sprzątanie nie jest całkiem takie proste, jakbyś sobie tego życzył (nawet jeśli reklamy usiłują nam to wmówić), ale jest kilka rzeczy, które pomagają utrzymać mieszkanie w przyzwoitym stanie. Punktem wyjścia są odpowiednie przybory do sprzątania. Żeby Twoje mieszkanie miało akceptowalny wygląd, potrzebujesz rzeczy takich jak:

Szmatki i ścierki do sprzątania

Kupisz je w każdym supermarkecie. Jedno opakowanie zawiera najczęściej kilka sztuk tej cudownej broni, tak że nie będziesz musiał czyścić toalety tą samą ścierką, której używasz do talerzy. Szmatki do mycia możesz zastosować w całym swoim gospodarstwie domowym. Zmyjesz nimi naczynia, wytrzesz gładkie powierzchnie, np. stoły lub blaty. Do mycia podłóg użyjesz specjalnych ścierek.

Wiadra

Zapytaj mamę, z całą pewnością może Ci jedno odstąpić. Będzie Ci niezbędne. Mianowicie wlejesz do niego wodę do mycia mebli i powierzchni.

Środki czystości

Na początku swojej kariery porządkowej potrzebujesz całkiem niewiele. Najważniejszy jest płyn do mycia naczyń, którym umyjesz prawie całe mieszkanie. Dodaj trochę płynu do wiadra z letnią wodą i możesz tym wycierać wszystkie gładkie powierzchnie. W przypadku uporczywych plam (tłuszcz i kamień) warto mieć uniwersalny środek czyszczący (np. cytrynowy). Środki czystości dozuj oszczędnie. Nie dlatego, że są niebotycznie drogie, ale dlatego, że Twoja karma wzrośnie, jeśli oszczędzisz środowisku trochę chemii.

Szczotka do szorowania, miotła, zmiotka i szufelka

Będą Ci potrzebne do utrzymania czystości na gładkiej podłodze. Najpierw zmiatasz wszystkie śmieci (niektórzy używają do tego odkurzacza), następnie myjesz podłogę szmatą lub przy pomocy mopa.

Odkurzacz

Cotygodniowe odkurzanie to już połowa sukcesu w walce z brudem w mieszkaniu. Odkurzacz (z różnymi nakładkami) wykazuje wszechstronny talent. Czyści nie tylko dywany, ale i sofy, łóżka, szafy, zwierzęta domowe i tak dalej, i tak dalej. A propos: czy ktoś widział moją kartę SIM do telefonu?

Godz. 16:15

Po wypiciu mocnej kawy, wyposażony w trzy szmatki do mycia oraz wiadro z wodą i płynem udaję się do łazienki.

Toaleta

To ustronne miejsce jest dla wielu najprzyjemniejszym zakątkiem na świecie. Jednak toaleta ma tę skłonność, aby w relatywnie krótkim czasie stać się miejscem nieprzyjemnym, jeśli się o nią odpowiednio nie zadba. Wskazówki, jak sprzątać łazienkę, otrzymasz trochę później. Na razie zadbajmy o profilaktykę. Zasadnicza uwaga do chłopców: na siedząco!

Siusiający na stojąco kontra siusiający na siedząco



Jeśli chcesz zatwardziałego siusiającego na stojąco przekonać o jego aspołecznym zachowaniu, chwyć gazetę i obłóż nią podłogę wokół swojej toalety. Jeśli pomieszczenie jest dostatecznie małe, oklej też gazetą ściany wokół muszli klozetowej. Teraz przed toaletą narysuj na gazecie dwie stopy i zafunduj siusiającemu na stojąco trzy piwa. Gdy potem obejrzy on sobie siatkę kropli na gazecie, a w samym środku ujrzy czyste ślady stóp, zapytaj go: „Jesteś pewny, że w przyszłości chcesz kontynuować na stojąco?”.

Co o tym sądzi jury?

- : Dobrze się słucha, ale kto potem sprzątnie to całe bagno?
- : Siusianie na stojąco należy do podstawowych potrzeb każdego mężczyzny, ale tego kobiety nigdy nie pojmą.

: Kieruję do kobiet, które mają w domu chronicznego siusiającego na stojąco:

1) Każcie mu po prostu sprzątać toaletę. Kto nie chce zrezygnować ze swojej dumy, musi na to zapracować.

2) Jeśli przytapiecie go na stojąco, udawajcie tak ciężko obrażone i oburzone, jak się tylko da. To zwykle rusza tych bardziej dobroduszných twardzieli. („ftee... iiihhh... to jest obrzydliwe... itd.”).

3) Jeśli macie do czynienia z wyjątkowo upartym przypadkiem, powieście na sedesie następującą tabliczkę:

„Kobiety brzydzą się siusiających na stojąco. Spalbyś z kimś, kto jest obrzydliwy?”.

: Po prostu nie mogę zrozumieć kobiet: kto nas nauczył siusiać na stojąco? Nasze mamy swego czasu wyjmowały naszego siusiaka i trzymały go, gdy siusialiśmy, i były potem dumne, jak już umieliśmy to sami. A dzisiaj chcecie nam tego zabronić?

: Ja siusiam na stojąco!!!

Ale tylko w obcych toaletach!!!

U mnie siusia się na siedząco!!!

W końcu sam muszę sprzątać!

: Ja zamontowałem pisuar!

: Jeśli ktoś nie umie siusiać przez reling, nie ma wstępu na pokład.

: My wynaleźliśmy taką deskę klozetową, która udaremnia oddawanie moczu na stojąco. Zamyka się ona nieustannie i automatycznie. Można ją przytrzymać albo stopą, albo ręką na dole (przy czym wtedy się na nią siusia), albo trzeba usiąść.

: Kto twierdzi, że siusianie na stojąco jest rzekomo „męskie”, temu brakuje piątej klepki. Wyobraź sobie rozmowę dwóch kosmitów po ich wizycie na naszej planecie.

„Widziałeś? Samce siusiają na stojąco!”

„Wow, niemożliwe! A to dopiero”.

Kolejną „palącą” wskazówką dotyczącą ustronnego miejsca jest to, że po Twojej wizycie zamieni się ono ponownie w miejsce „o cudownej woni”, jeśli zapalisz kilka zapalek. Siarka zatuszuje istniejące zapachy.

Czas transmisji sportowych

Jeszcze tylko przebrnąć przez górę filiżanek, garnków, talerzy...

Umyj mnie!

Kto z przekonania zmywa naczynia ręcznie, posiada żelazną dyscyplinę, silne ręce i masochistyczny pęd do czyszczenia. Kto jednak cech tych nie posiada, a mimo to egzystuje bez zmywarki, ma problemy z codziennym manualnym procesem mycia naczyń. Ogólnie rzecz biorąc, kto musi ręcznie zmywać, niech lepiej trzyma się zasady: myć naczynia regularnie, telewizor lub radio w kuchni pomogą przy tym przetrwać.

Przypalone garnki

Każdemu początkującemu gospodarzowi znany jest następujący scenariusz: nie ma znaczenia, co po raz pierwszy gotujesz czy smażysz, garnek lub patelnia znajdują się na koniec w opłakanym stanie. Czy to jest mleko, czy też ryż lub pieczone kartofle, przywierają one do naczynia i w żaden sposób nie chcą zejść. Niestety nie masz akurat wełny stalowej pod ręką albo też nie chcesz podrapać nowego garnka. Ale bez paniki: jeśli przypalona warstwa nie jest zbyt gruba, zwykle wystarczy użyć chropowatej strony gąbeczki do garnków w połączeniu z płynem do mycia naczyń i gorącą wodą. Jeśli brud w dalszym ciągu nie puści (a więc jeśli sos rzeczywiście paskudnie się przypalił), wówczas wlewasz do garnka trochę płynu do naczyń lub wysypujesz proszek do prania albo paczkę proszku do pieczenia (którąś z tych trzech rzeczy na pewno posiadasz?) i zalewasz wszystko odrobiną wody (tak żeby było przykryte dno). Jeśli płyta kuchenki jest jeszcze ciepła, stawiasz na niej garnek i pozwalasz wodzie lekko się podgotować. Poza tym możesz zostawić garnek z wodą na noc. Następnego dnia wszystko bez trudu da się umyć. Jeśli nie masz czasu lub przypalenie jest zbyt silne, możesz całość szybko zagotować. Dzięki temu resztki zabrudzenia powinny się rozpuścić.

Rozwiązanie kompleksowe — mycie naczyń

1. Podczas zmywania naczyń zlew powinien być napełniony wodą tylko do połowy. Wodę łatwiej wprawić w ruch, niż sądzisz. Lepiej nie mieć ochłapanych spodni.
2. Letnia woda jest dla mięczaków. Profesjonaliści wciągają gumowe rękawice, żeby woda mogła być gorąca jak należy. To jest nieporównywalnie bardziej higieniczne niż letnie pomyje.
3. Do mycia naczyń używaj specjalnej gąbki lub ściereczki. Do garnków i patelni lepszy będzie druciak. I nie zapomnij o płynie do naczyń.
4. Podczas zmywania sprawdza się następująca kolejność: najpierw szklanki (jedna po drugiej), następnie sztućce, potem filiżanki i talerze, a na końcu garnki i patelnie.
5. Wyplucz naczynia w letniej wodzie i odstaw do wyschnięcia.
6. Po zakończeniu zmywania wyciśnij dobrze gąbeczkę i nie zostawiaj jej w zlewie. W przeciwnym wypadku zaraz zbiorą się w niej zarodki i bakterie, których z pewnością nie chcesz mieć później na swoim talerzu. Poza tym od czasu do czasu wymień gąbeczkę na nową lub wypierz ją w pralce w temp. 60°C.
7. Zawołaj kogoś, niech wyciera naczynia.

Godz. 20:00

O myciu okien nie mam nawet co już dzisiaj myśleć, na dworze robi się ciemno.

Dobry wieczór, Danielu,
właśnie przy takich codziennych, wydawałoby się prostych, czynnościach jak sprzątanie prawie wszyscy początkujący nie doceniają czasu, który trzeba temu poświęcić. Wymaga to zresztą pewnego planu działania. Oczywiście jest wiele różnych sposobów i trików, które czynią sprzątanie bardziej efektywnym, ale o tym później. Na początek trochę o podstawach sprzątania.

Zrób sobie ze sprzątania święto

Krok 1.: Daj sobie czas. Nastaw swoją ulubioną muzykę.

Krok 2.: Układanie rzeczy. Połóż je od razu na swoje miejsce, w przeciwnym razie jedną i tę samą rzecz będziesz brał dwa, trzy razy do ręki.

A teraz najważniejsza zasada:

Sprzątamy od góry do dołu!

Jeśli najpierw odkurzysz podłogi, a potem dopiero weźmiesz się za ścieranie kurzy, cały kurz znajdzie się na podłodze i możesz ponownie wyciągać odkurzacza.

Krok 3.: Ścieranie kurzy. Nie zapomnij, że szmatkę do kurzy trzeba od czasu do czasu wypłukać. W przeciwnym razie tylko rozmazujesz kurz.

Krok 4.: Odkurzanie. Mimo że w 1. kroku zatroszczyłeś się już o pochowanie rzeczy, i tak musisz jeszcze wiele rzeczy poprzesuwać na bok, aby odkurzanie w ogóle było możliwe. Są tu dwie możliwości działania:

1. Nieustannie troszczysz się o to, żeby Twoja przestrzeń życiowa w każdej chwili była przygotowana na to, aby przejść przez nią z odkurzaczem (Wiemy, że wolisz punkt 2.).

2. Planujesz czas, aby stworzyć wolną powierzchnię taneczną.

Krok 5.: Mycie podłóg. Gładkie podłogi najpierw zamieć lub odkurz, następnie używając szczotki, szmaty lub czegoś podobnego przetrzyj wodą z płynem.

Krok 6.: Podziwiaj i chwal.

SZOP PRACZ

Wypierz białe koszule!

Środa, godz. 17:00

Siedzę w salonie czystości i przyglądam się mojemu praniu, jak się powoli zamacza. Jest tu przyjemnie ciepło i pachnie płynem do płukania o zapachu wiosny. Regulamin w mojej firmie wymaga od nas noszenia białych koszul i właśnie cały mój zapas kręci się z lubością wkoło.

Dwie godziny później

Odkryłem dwie czerwone skarpetki. Wszystkie koszule mają kolor bladoróżowy!

Kochany Danielu,

różowy jest teraz bardzo na czasie. Spójrz tylko na skarpetki swoich współgraczy podczas gry w tenisa. Pierwsza zasada prania brzmi więc:

Białe pranie robi się bladoróżowe, jeśli wypierze się je z czerwonymi skarpetkami.

Zanim weźmiemy się za usunięcie Twojej wpadki, najpierw kilka podstawowych kwestii dotyczących tematu prania. Pomogą one uniknąć Ci w przyszłości kolorystycznych niespodzianek.

Pranie — co z czym?

Najważniejszym działaniem zapobiegawczym przeciw niepożądanym przebarwieniom jest prawidłowe sortowanie: białych rzeczy nigdy się nie pierze z rzeczami kolorowymi! Również rzeczy kolorowe posortuj jeszcze na jasne i ciemne. Nowe rzeczy o intensywnych kolorach powinny być za pierwszym razem prane oddzielnie, gdyż lekko i chętnie puszczaają farbę.

Jaki program prania?

W temp. 30°C/40°C pierzesz swoje T-shirty, swetry, koszule i spodnie.

Bieliznę, skarpetki, ręczniki, ścierki do naczyń oraz pościel wrzucasz do pralki na 60°C. W przypadku dużych zabrudzeń możesz włączyć pralkę na gotowanie w 95°C.

Jakie środki do prania?

Do wyboru mamy proszek i płyn do prania, o czym na pewno doskonale wiesz, tylko który z nich jest lepszy? Zasadniczo jest tak, że efekt prania zależy od tenzydów. W twardej wodzie tenzydy działają mniej skutecznie, dlatego w takich przypadkach wskazane jest stosowanie zmiękczaczy wody. Zmiękczacze wody istnieją tylko w formie stałej, dlatego występują jedynie w proszkach do prania. W wyniku tego proszki do prania są bardziej efektywne w swoim działaniu i również bardziej przyjazne dla środowiska niż płyny. Dlatego sprawdzaj zawsze, czy środek, którego potrzebujesz, występuje również w postaci proszku lub tabletek. Na półce ze środkami do prania znajdziesz z reguły następujące produkty:

Porada — środki do prania

1. Uniwersalny proszek do prania: zawiera rozjaśniacze optyczne. Dlatego nadaje się do prania białego w temp. do 95°C. Nie należy go używać do prania rzeczy kolorowych, ponieważ kolory tracą na intensywności i wyblakną. Używa się go na przykład do prania białej bielizny, białej bawełnianej odzieży i białych ręczników.
2. Proszek do prania kolorów: nie zawiera rozjaśniaczy optycznych i z tego powodu używa się go do prania rzeczy kolorowych. Proszek do prania kolorów chroni ich intensywność oraz zapobiega ich blaknięciu. Z reguły posiadasz kolorową odzież bawełnianą, kolorowe ręczniki i tym podobne. To wszystko pierze się za pomocą tego proszku w temperaturze do maksymalnie 60°C.
3. Delikatne środki piorące: niektóre ubrania, przede wszystkim z włókien syntetycznych, powinny być prane tylko w delikatnych środkach piorących, aby dłużej wytrzymały i nie traciły kolorów. Nie ma żadnej złotej reguły, według której mógłbyś podzielić swoje pranie na delikatne i normalne. Pomoże Ci jedynie rzut oka na etykietę pielęgnacyjną. Znajdziesz na niej symbol prania, którego znaczenie możesz sprawdzić w naszej tabeli na stronie 57.

4. Specjalne środki do prania, np. do prania wełny lub czarnej odzieży itd. Jeśli posiadasz wiele wełnianych rzeczy, powinieneś sprawić sobie specjalny środek do prania wełny. Natomiast specjalny środek do prania czarnych ubrań jest raczej wyrzuceniem pieniędzy.

5. Płyny do zmiękczenia tkanin zapobiegają ich sztywności po wyschnięciu, są jednak drogie i szkodliwe dla środowiska. Bardziej przyjazną alternatywą jest ocet. Na jedno pranie do szufladki na środki piorące wlej $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ filiżanki octu. Nie obawiaj się: zapach ulotni się w trakcie prania, a Twoje pranie będzie przyjemnie miękkie.

Jeśli pranie jest bardzo zabrudzone, można przed praniem właściwym użyć odplamiacza w sprayu lub mydła na uporczywe plamy (tzw. mydła żółciowego). Ale o tym na kolejnym poziomie.

Rozwiązanie kompleksowe — pranie

Zanim pełen radości ze świeżo zdobytej wiedzy popędzisz ze swoimi rzeczami do pralki, powinieneś prześledzić poniższą listę kontrolną:

1. Czy posortowałeś pranie? Czasami pomiędzy ciemnymi rzeczami zapodzieje się jasny T-shirt, albo jakaś czerwona skarpetka schowa się wśród białych koszul.
2. Czy każda sztuka ubrania wytrzyma wybraną przez Ciebie temperaturę? Zwróć uwagę na etykiety pielęgnacyjne. Jeansów nie należy prać w temp. wyższej niż 40°C, chyba że są na Ciebie za duże.
3. Czy opróżniłeś wszystkie kieszenie spodni i innych ubrań z rzeczy nienadających się do prania? Chusteczki higieniczne w czasie prania rozdzielają się równomiernie po całym ubraniu i potem będziesz musiał wykazać się niesamowitą cierpliwością i poświęcić całe godziny, żeby usunąć z ubrań strzępki papieru. Z kieszeni usuń również monety.
4. Rzeczy o nietrwałych kolorach, np. jeansy, powinieneś odwrócić na lewą stronę, dzięki temu będą się mniej intensywnie odbarwiać w praniu.
5. Zapnij wszelkie zamki błyskawiczne, w przeciwnym wypadku szybciej się zużyją.

A teraz start

Bądź miły dla swojej pralki. Nie będziesz musiał kupować jednorazowej bielizny. Ani w każdy weekend jeździć z praniem do mamy. Twoja pralka posiada najróżniejsze przełączniki i guziki. Z reguły służą one do nastawiania temperatury i wyboru programu prania. Więcej, póki co, nie jest Ci potrzebne. Jeśli nie możesz dojść do ładu z obsługą swojej pralki, weź do ręki instrukcję obsługi, lub skontaktuj się z zaufaną osobą, choćby ze swoją mamą. Po wybraniu programu prania włóż swoje rzeczy do pralki. Zamknij pralkę i sprawdź, czy odkręcony jest dopływ wody i czy pralka jest podłączona do gniazdka. Po tych czynnościach kontrolnych naciśnij przycisk startu. Jeśli wszystko poprawnie zrobiłeś, automat rozpocznie pranie.

Jak suszyć?

Pranie po skończonym praniu jest najczęściej mokre. Ewentualnie można dodać jeszcze inne atrybuty, np: „zafarbowane” lub „skurczone”. To się zdarza wtedy, kiedy nie przestrzegałeś naszych zaleceń. Rzeczy, które się zbiegły, są już z reguły nie do uratowania — pech po prostu. Powinieneś był uważniej czytać. Mimo wszystko pranie należy wysuszyć. Gospodarstwa domowe nieposiadające suszarki mają następujące możliwości suszenia: zorganizuj sobie stojącą suszarkę na pranie lub linkę i rozwieś pranie w odpowiednim do tego miejscu. Niektóre gospodarstwa domowe dysponują specjalnymi pomieszczeniami: suszarniami. Ważne jest, żeby pomieszczenie posiadało możliwość wymiany powietrza, ponieważ schnące pranie oddaje otoczeniu wilgoć. Dlatego też sypialnia i pokój dzienny tylko w ograniczony sposób nadają się do suszenia rzeczy, chyba że chcesz obudzić się w tropiku. Jeśli masz możliwość, rozwieś rzeczy na zewnątrz, będą przyjemnie pachnieć. Ale uwaga, gdy na zewnątrz jest za zimno, pranie nie będzie chciało schnąć. (Ciepłe powietrze lepiej pobiera wilgoć, zimne natomiast tyle co nic).

Gdy pranie jest suche, zdarza się czasem, że na ubraniu osadzają się resztki proszku. Oznacza to, że użyłeś go za dużo. Ale to nie jest jeszcze koniec świata. Wytrzep po prostu takie ubranie, a przy następnym praniu pamiętaj, żeby ilość proszku zredukować.

Żeby pozbyć się szarości ze swojego prania, dodaj do proszku łyżkę proszku do pieczenia.

Co o tym sądzi jury?

- : Super, naprawdę pomaga.
- : Co do szarości, pomaga też dodanie do pralki dwóch tabletek Corega Tabs. W przypadkach ekstremalnych trzeba namoczyć rzeczy w roztworze Corega Tabs i zostawić je na noc. Białe rzeczy będą jak nowe.
- : Istnieją specjalne odbarwiacze do białych rzeczy. Przed praniem właściwym zamocz rzeczy w roztworze Dan-Kloriksu. Powinno pomóc. Ale uwaga: zabija prawie każdy kolor. A więc stosuj tylko do białych i wytrzymałych rzeczy.
- : Nowe białe rzeczy, zwłaszcza bieliznę damską, lepiej prać bez płynów do płukania. To one właśnie są odpowiedzialne za ten paskudny szary kolor! Nasza skóra też ich nie lubi.
- : nie mogę tego potwierdzić, ponieważ od dziesiątek lat nie używam już płynów do płukania, a mimo to i tak po dosyć krótkim czasie moja bielizna jest szara!
- : Całkiem możliwe, że szary kolor bierze się stąd, że dajesz do prania za mało proszku. Powinieneś przestrzegać zaleceń dozowania, zależnych od twardości wody. Szary kolor tworzą połączenia wapna i tenzydów w proszku (tak zwane mydło wapienne). Połączenia te nie rozpuszczają się w wodzie i odkładają się na praniu. Jednak jeśli proszek prawidłowo dozujesz, inne składniki proszku nie dopuszczają do tego.
- : W jaki sposób mogę określić stopień twardości mojej wody? Gdziekolwiek jestem, rzucam nią z całej siły o ścianę, ale wynik jest zawsze ten sam.
- : Informacje o stopniu twardości uzyskasz w zakładzie wodociągowym.

Godz. 21:00

Alarm! Brak koszul!

Kochany Danielu,
prawie byśmy o tym zapomnieli. Twoje koszule znów będą białe, gdy użyjesz tak zwanego odbarwiacza. Odbarwiacze są środkami wybielającymi, które uwalniają tlen. Usuwają one przebarwienia z przypadkowo zafarbowanych rzeczy. Zafarbowane pranie trzeba powtórnie włożyć do pralki lub wyprać ręcznie, używając odbarwiacza. Odbarwiacze można dostać w proszku lub w formie płynnej. Kupisz je w supermarketach, drogeriach i oczywiście na Allegro. Używaj ich ostrożnie, najlepiej tylko do białych rzeczy.

Etykiety pielęgnacyjne

Pranie	Prasowanie	Czyszczenie chemiczne
 Prać	 Prasować	 Brak ograniczeń w używaniu ogólnie stosowanych środków
 Bardzo delikatne pranie w 30°C	 Prasować w umiarkowanej temperaturze	 Można używać węgla fluoru i ciężkiej benzyny
 Delikatne pranie w 40°C	 Prasować w średniej temperaturze	 Można używać nadchlorku etylenu oraz wodnego roztworu węgla fluoru
 Pranie normalne w 60°C	 Prasować na gorąco	 Nie czyścić chemicznie
 Prać ręcznie	 Nie prasować	 Dopuszczalne suszenie w suszarce bębnowej
 Nie prać	 Nie prasować	 Nie suszyć w suszarce bębnowej
		 Wybielanie Dozwolone wybielanie dowolnym środkiem utleniającym
		 Nie wybielać

NA KANT

Rozwiś swoje pranie!

Niedziela po hicie telewizyjnym

Alarm, nie mam żelazka! A jutro pierwsze spotkanie z moim szefem!

Kochany Danielu,

kto nie posiada żelazka, nie musi biegać wygnieciony jak siedem nie-szczęść. Akurat w pierwszych tygodniach po przeprowadzce ma się na głowie o wiele ważniejsze sprawy do załatwienia niż wielogodzinne stanie przy desce do prasowania. Kto sobie może pozwolić, ma w szafie kilka niewymagających prasowania koszul albo oddaje koszule do prasowania. Ale co z innymi koszulami, spodniami, swetrami i innymi biedakami, które nie dysponują takim serwisem?

Jak możesz oszczędzić sobie prasowania:

- Kup sobie ubrania niewymagające prasowania lub niegniotące się.
- Zaraz po praniu porządnie rozwiś rzeczy. Zasada jest następująca: górną odzież (bluzki, koszule) wiesza się za dół, natomiast spodnie, spódnice za ich górne części (np. spodnie za pasek). Przed powieszeniem rzeczy rozprostuj je trochę.
- Jeśli posiadasz suszarkę do prania: nie wkładaj do niej za dużo rzeczy naraz i zaraz po zakończeniu suszenia poskładaj je.
- Po wyschnięciu rzeczy podczas ich składania wygładź je ręką, to się sprawdza szczególnie dobrze w przypadku jeansów i bluz.

Prasowanie bez żelazka



Po co Ci żelazko? Poniższa wskazówka pozwoli Ci zaoszczędzić pieniądze i czas. Wszystko, czego potrzebujesz, to łóżko i dwa stabilne kawałki tektury o wielkości ok. 90 x 170 cm. Tektura powinna być tak duża, żeby pomiędzy

dwoma jej kawałkami zmieścić się Twoje ubrania. Jest szansa, że teksturę znajdziesz w supermarkecie. Jeśli masz już wszystko, możesz zaczynać: podnieś wysoko materac, na listwach dna łóżka połóż pierwszy kawałek tekstury, na to ubranie do prasowania, drugi kawałek tekstury, opuść materac z powrotem na dół i połóż się spać. Na drugi dzień, jak za sprawą czarodziejskiej różdżki, będziesz dumnym właścicielem wyprasowanej koszuli. Metoda ta, z powodu niewielkiego nakładu czasu, nadaje się świetnie dla pracobolików i leniuchów, którzy albo nie mają czasu, albo ochoty. Uwaga: ubranie, które wkładasz pod materac, musi być suche. W przeciwnym wypadku materac któregoś dnia zacznie pleśnieć.

Co o tym sądzi jury?

: Super! Mam ostre jak nóż kanty u spodni, nawet moja mama mi ich zazdrości. Oprócz tego oszczędzam energię, ponieważ nie potrzebuję prądu do żelazka. No i nie potrzebuję dodatkowego miejsca na deskę do prasowania.

: Jako dumny właściciel łóżka wodnego mam wprowadzić super wyprasowane ciuchy, ale przy próbie podnoszenia łóżka wypada mi dysk lub funduję sobie przepuklinę pachwinową.

: Długi czas „prasowania” jednej sztuki ubrania kwalifikuje te radę raczej do działu „osobliwości”.

: A kto teraz prasuje... gniecione koszule chyba nadal są modne?

Pomimo wszelkich prób zanegowania tego faktu, żelazko jest bardzo użytecznym składnikiem każdego gospodarstwa domowego. Jak je obłaskawić i wykorzystać z korzyścią dla siebie, dowiesz się później. O wiele ważniejsze jest teraz, CO w ogóle powinno być prasowane, a w przypadku jakich ubrań możesz prasowania zaniechać.

Prasowanie konieczne	Można, ale nie trzeba	Można zaniechać
Bluzki, koszule	Swetry, bluzy	Pościel
Spódnice	T-shirty, ręczniki	Ścierki do naczyń
Suknie	Szlafrok, koszula nocna	Niewymagające prasowania koszule
Spodnie od garnituru	Jeansy	Skarpety
		Bielizna