

# Кто в доме ХОЗЯИН?

Я всегда мечтала о большой кухне, потому что на 5 метрах в «хрущёвке», где уже вдвоём тесно, творческой мысли развернуться негде. Другое дело – кухня в 30 метров. Здесь хочется творить.

Однако когда у твоей половины совершенно противоположные взгляды и каждый твой взлёт мысли натывается на стену практичности, полёт фантазии заканчивается, практически не начавшись, а дизайн кухни максимально упрощается.

Итак, что же основное для семьи на крупногабаритной кухне? Оказывается, это не что иное, как большой уютный стол с удобными стульями и напротив – любимый телек (можно на всю стену), чтобы хозяин, вернувшийся с работы усталым, мог «уткнуться» в него, наслаждаясь при этом вкусной трапезой.

Исходя из эстетических вкусов главы семейства (ведь женщина всегда должна уступать), большая 30-метровая кухня делится пополам высокой барной стойкой. Это для того, чтобы любимому не «мозолили» глаза кастрюльки, сковородки, принесённые с рынка продукты и процесс их чистки. На барную стойку подаются уже готовые красиво оформленные блюда.

Стеллажи и полочки в этой части кухни в таком случае можно сделать из простой ДСП, покрытой шпоном, в тон стенам, отде-



ланным практичным кафелем. Пара красочных картин и живая зелень привнесут свежесть в этот рабочий уголок большой кухни. Яркость может создать и красивая кафельная плитка, выложенная на полу затейливым узором.

Просторы такой кухни не дают эмоционально. Здесь чувствуешь себя свободно и можешь отдалиться творческому процессу приготовления пищи. А когда готовится что-то необыкновенное и вкусно пахнущее, всё семейство заглядывает на рабочую полови-

ну кухни, где кипит и работа, и что-то на плите – вот такой простой процесс объединения семьи.

Хочется дать молодым хозяевам хороший совет: дизайн кухни начинается с обычных человеческих потребностей. Создайте уют, сумев прислушаться к потребностям главы семьи, уступить ему и согласиться с его мнением. Все мудрые женщины, прожившие с мужьями долгие и счастливую жизнь, поступали именно так.

Лариса ЧУГУНОВА

## Гороскоп по граблям

В День смеха 1 апреля с улыбкой загляните в себя и найдите те особенные черты вашего характера, которые стоило бы подправить для вашего же блага. Пусть вам в этом поможет весёлый гороскоп по граблям.

**Овен**, 20.03. – 19.04

Наступив на грабли, так разозлится, что сломает их. Но пока будет ломать, получит в лоб граблями ещё раз пять...

**Телец**, 20.04. – 20.05.

Будет топтаться на граблях так долго, что они сломаются...

**Близнецы**, 21.05. – 20.06

Наконец-то решат, куда пойти, только тогда, когда наступят на все грабли...

**Рак**, 21.06. – 22.07

Только грабли заставят его сделать шаг вперёд...

**Лев**, 23.07. – 22.08.

Будет всем рассказывать, что наступать на грабли – это стильно, и посоветует другим делать так же...

**Дева**, 23.08. – 22.09.

Будет наступать на грабли медленно и целенаправленно, уверенная в том, что, если правильно наступить – ничего плохого не случится...

**Весы**, 23.09. – 22.10.

Долго будет сомневаться, и, наконец, приняв единственно правильное, на его взгляд, решение, наступит на самые большие грабли...

**Скорпион**, 23.10. – 21.11.

Если вообще заметит, что произошло, то вряд ли об этом задумается...

**Стрелец**, 22.11. – 21.12.

Обязательно захочет взять реванш и попытается наступить ещё раз...

**Козерог**, 22.12. – 20.01

Если наступит на грабли, то поймёт, что наступил, но вряд ли это будет иметь какое-то значение...

**Водолей**, 21.01. – 18.02.

Наступит только на особенно понравившиеся грабли...

**Рыбы**, 19.02. – 19.03.

Всю жизнь будут упрекать себя за то, что наступили на грабли; единственное утешение для них – это то, что, благодаря им, на грабли не наступит кто-то другой...

Ивета КАКТИНЯ

## ДЕТИ УМЕЮТ ШУТИТЬ, ЕЩЁ НЕ НАУЧИВШИСЬ ГОВОРИТЬ

Маленькие дети от полугода до полутора лет, ещё не научившись хорошо говорить, могут общаться и дружить со сверстниками, сообщает сайт Meddailu.com. Более того, они обладают чувством юмора и могут подшучивать друг над другом.

Эти удивительные коммуникабельные способности обнаружили австралийские учёные из университета Чарльза Стерта.

Психологи изучали «детский взгляд на мир», наблюдая за поведением малышей посредством крохотной видеокамеры, прикрепленной к головам детей. Они обнаружили, что малыши, оставшись одни, вполне понимают друг друга.

Дети успешно общаются, играют, используя звуки и жесты, обмениваются игрушками. Они способны понимать юмор и даже подшучивают друг над другом. Учёные приводят пример такого поведения, когда один малыш даёт

другому игрушку и в последний момент прячет её за спину. Очень трогательно было наблюдать, когда годовалая девочка хотела рассмешить другого малыша, который испугался и плакал. Она накидывала на себя пелёнку, пряталась, а потом выглядывала из-под неё.

Психологи пришли к выводу, что развитие социального поведения ребёнка начинается намного раньше, чем родители его замечают. Поэтому, постоянное общение с малышом – лучший способ научить ребёнка навыкам социального взаимодействия.

Валентина ПАРАМОНОВА



ФОТО: NE-FORUM.RU

## ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

### Жареная рисовая лапша с вишнёвыми креветками

Приготовить жареную рисовую лапшу с креветками очень просто. Пропорции мяса, овощей и грибов можно менять в соответствии со своим вкусом.

#### Ингредиенты для начинки:

рисовая лапша, 1 упаковка – 300 гр,  
вишнёвые креветки (креветки неокардина) – 1 пиала,  
мелко нарезанные кусочки свинины – немного,  
сушёные грибы шиитакэ (древесные грибы) – 5 шт.,  
зелёный лук,  
морковь,  
капуста,  
сельдерей.  
Специи: соевый соус (3 столовых ложки),  
молотый белый перец по вкусу.

#### Способ приготовления:

1. Рисовую лапшу замочить на полчаса в холодной воде, затем слить воду.
2. Вишнёвые креветки хорошо помыть и почистить.
3. Сушёные грибы шиитакэ замочить в горячей воде, пока они не станут мягкими, затем порезать соломкой. Морковь и капусту нарезать длинной соломкой, а также нарезать сельдерей и зелёный лук.
4. Нагреть сковороду с маслом. Сначала обжарить креветки, затем добавить зелёный лук, перемешать и выложить со сковороды в ёмкость. Добавить ещё немного масла в сковороду, обжарить грибы, а затем добавить мелко порезанные кусочки свинины, морковь, капусту. Всё жарить, помешивая. Потом всё это приправить соевым соусом и

молотым белым перцем. Залить в сковороду 2 пиалы горячей воды, опустить туда рисовую лапшу, размешать. Довести до готовности, добавить сельдерей и всё ещё раз хорошо перемешать.

Выложить на тарелку и сверху положить обжаренные вишнёвые креветки с зелёным луком.

Цай СЮ



Epochtimes.com