

VAISTAI

KOSMETIKA

APDAILA

AUGALAI

RECEPTAI

SUKURTA *namuose*

ŠIMTAS IDĖJŲ,
KAIP VISKĄ PASIDARYTI
PATIEMS

SODAS

RANKDARBAI

DEKORAVIMAS





TURINYS

Apie šią knygą 10

VIRTUVĖ: VISKAS, KO REIKIA



Prieš pradedant... 14
Marinuotos gėrybės 16
Čatniai jūsų stalui 20
Konservai su aliejumi 23
Indelis džemo 24
Marmeladų įvairovė 28
Keletas drebučių receptų 30
Skanūs pagardai ir padažai 32
Truputis pikantiškų prieskonių 37
Trintiniai 40
Aštrūs kepiniai 44
Paštetai ir dešros 48
Puikūs sultiniai 50
Greitai iškepama duona 52
Mielinė duona 55
Proginiai pyragai 60

Sausainiai, bandelės ir paplotėliai 64
Saldūs pyragai ir tortai 68
Saldžios pagundos 70
Gėrimai pro šiaudelį 74
Šventiniai gardumynai 78
Puikūs desertai 82
Ledų įvairovė 86
Šaldyti desertai ir kiti gardėsiai 90
Šaldytos gėrybės 94
Daržovės 94
Vaisiai 96
Kiti produktai 96

INTERJERO DETALĖS



Prieš pradedant... 100
Sienų apdaila: dažymas 104
Freskos efektas 104



Dėmėta siena 105
Dažymas kempine 106
Pasikartojantys motyvai 107
Dekoruotas kraštas 107
Dekoruotas stalas 108
Mozaikos efektas 109
Grindų ir sienų ornamentai 111
Grindų ornamentai 111
Sienų raštai 113
Dažytos grindys 114
Kriauklės raštas 114
Fuksijomis dekoruotas stiklas 118
Langų puošyba 120
Lambrekenas 120
Raštuotos užuolaidos 121
Šilkinės portjeros 122
Vaikiškos užuolaidos 124
Karnizai 125
Pagalvėlės ir kutai 127
Paprastas kutas 127
Sujungti kutai 128
Pagalvėlė su apvadu 128
Velenėlis pagalvei atremti 129
Apkraštuota pagalvėlė 129
Miegamojo puošmenos 130
Rožėmis puoštos paklodės 130
Žvaigždėtas gaubtas 132
Staliukas prie lovos 133
Kaip atnaujinti stalus ir kėdes 134
Pigus stalas 134
Puoštas krėslas 136
Medžiaginės kėdžių sėdynės 138
Spalvingos pagalvėlės 138
Pertrauktos sėdynės 140
Dekoratyvinės dangos ir širmos 141
Kėdžių užvalkalai 141
Sulankstoma širma 144
Židinio plokštė 145

Židinio skydas 146
Dailininko molbertas 148
Rėmų apdaila 150
Dekupažuoti veidrodžio rėmai 152
Ir pademonstruoti, ir pasidėti 154
Atviros lentynos 154
Virtuvės lentynos 156
Dokumentų spinta 156
Audiniai ir gėlės 158
Augalų kompozicija 158
Audinio klostė 158
Paauksuotos detalės 160
Žvakės laikiklis 160
Paauksuotas padėklas 162
Kaimiško stiliaus virtuvė 163
Popierinės dekoracijos 163
Mokyklinė lenta 165
Virtuviniai rankšluosčiai 166
Valymas ir šveitimas 167

VISKAS APIE SODĄ



Prieš pradėdant... 172
Augalai virtuvei 174
Daržas vazonėliuose 174



Prieskoninių žolelių lysvė 176
Paaukštinta lysvė 177
Vaismedžių sodas 180
Citrusų gyvatvorė 180
Citrusai vazonuose 180
Apjuoskite gyvatvore 182
Braškės vazonuose 183
Pakabinami laikikliai braškėms 184
Gėlės – namų puošmena 185
Atskleiskite rožių grožį 186
Karpyti medžiai – gyvos skulptūros 188
Gyvatvore apjuostas rutulys 188
Paukščio formos medis 190
Vandens telkinys sode 191
Dekoratyvini vandens telkinys 192
Fontanas prie sienos 193
Baseinėlis statinėje 194
Takeliai ir borteliai 195
Smiltainio takelis 195
Takas su trinkelių borteliais 197
Vizualiai praplėskite erdvę 198
Lenktas takelis 198
Plytų laiptai 199
Grotelės 200
Sukurkite perspektyvą 200
Grotelių sienelė 203
Pastatoma ažūrinė konstrukcija 205
Kaimiško stiliaus suoleliai 207
Sodo gražmenos iš natūralių medžiagų 208
Kaimiško stiliaus pavėsinė 208
Piramidinis rėmas 211
Lankstus rėmas 212
Kaliausė 213
Šventinis apšvietimas 214
Pakabinami žibintai iš stiklainių 214
Pakabinami žibintai iš skardinių 215
Originalūs vazonai 216
Atnaujinti vazonai 216

Dirbtinio akmens vazonai 217
Dažyti vazonai 218
Neįprasti indai augalams 219
Vieliniai vazonų laikikliai 220
Poilsis sode 222
Drobinė priedanga nuo saulės 223
Kėdžių užvalakai 224
Patogus hamakas 226
Verandoje 228
Pakabinama kabykla 228
Krepšys sodo reikmenims 230
Pasidarykite komposto dėžę 231
Komposto dėžė 231
Komposto krūva 233

MIELI RANKDARBIAI



Prieš pradedant... 236
Mezgimas 238
Siuvimas ir siuvinėjimas 241
Neįprasti šampūkai 242
Dygsniuota antklodėlė iš skiautinių 245
Kelioninis žaidimų krepšelis 248
Prabangios rankinės 250
Pinta rankinė 250



- Vakarinė kuprinėlė* 250
Siuvinėta atlaso rankinė 252
- Puoštos skrybėlės 254
Rafija puošta skrybėlė 254
Gėlėta skrybėlė 254
- Mezgame šeimai 256
Jam ir jai 256
Trumpas megztinis 257
Megztinis su ledų paveikslėliu 258
- Apyrankės ir sagos 260
It vėžlio kiautas 260
It oksiduotas varis 260
Marmuro imitacija 261
- Puikios idėjos stalui papuošti 262
Stalo skalbiniai 262
Gražūs dubenys 262
Staltiesė su paveikslėliais 265
- Gėlių ir kriauklių dekoracijos 266
Gėlių pakopos 267
Paveikslas iš kriauklelių 268
- Dažyta malachito dėžutė 270
- Magnetiniai dinozaurai 272
- Velykų pusryčių dovanos 274
Indeliai kiaušiniams 274
Marmuriniai kiaušiniai 275
- Atvirukai su augalais 276
- Kalėdinės dekoracijos 278
Advento kalendorius 278
Kalėdinės papliauškos 281
Kalėdinis vainikas 282
- Kortelės, atvirukai ir dėžutės 283
Sveikinimo atvirukai 283
Dovanų pakuotės 285
Dovanų kortelės 286
Dovanų dėžutės 288
- Naujoviškos dovanos 290

GERAI ATRODOTE – GERAI JAUČIATĖS



- Prieš pradėdant... 294
Bendra kūno priežiūra 296
Vonios malonumai 300
Veido priežiūra 302
Veido kaukės 307
Pergalinga šypsena 308
Tik vyrams 310
Plaukų priežiūros paslaptys 312
Kvapų įvairovė 314
Natūralūs naminiai vaistai 316
- Rodyklė 325
Padėka 334



APIE ŠIĄ KNYGĄ

BE JOKIOS ABEJONĖS, šiuolaikinės pažangios technologijos gerokai palengvino visų mūsų gyvenimą – jau galime nusipirkti beveik visko, ko tik pageidaujame ar ką tik galime įsivaizduoti, ir vienintelė kliūtis tam gali būti nebent lėšų stoka.

Tačiau ne taip jau ir seniai daugumą dėvimų ir valgomų dalykų, būsto baldų ir tokių ne būtiniausių prekių kaip dovanos žmonės paprastai gamindavosi patys. Vėliau pamažu perėjome prie masinės gamybos produktų. Apėmė jausmas, tarsi kažką būtume praradę: galbūt apgailestaujame, kad nebegalime pasididžiuoti savo rankų darbo kūriniais ir šiais sveikų produktų populiarumo laikais kontroliuoti tai, ką valgome ir kuo naudojames. Žinoma, parduotuvėje nusipirktas produktas nebus toks savas ir unikalus, – kad ir sukurtas beveik tobulai, – kaip kad pasidarytas pačių.

Šios itin praktiškos knygos esmė ir tikslas yra pozityvus ir nedviprasmiškas. Joje raginama prisidėti prie tų, kurie nori šiek tiek pakeisti savo gyvenimą – trokšta vėl atgaivinti primirštus įgūdžius ir išmokti pasidaryti įvairių daiktų ir produktų. Šie puslapiai tiesiog skiriami visiems, kurie jau primiršo tą nepaprastą jausmą, kai žinai, kad viskas, kas pasidaryta pačių, yra geriausia.

Penki šios knygos skyriai suteiks jums galimybę vėl pažadinti savo kūrybiškumą, nesvarbu, tai virtuvė ar sodas, namų apdaila ar pačių pasidaryti gražūs daiktukai kam nors padovanoti. Šioje knygoje sąvoka „naminis“ suprantama laikantis dviejų požiūrių: tai ko nors pradėjimas nuo nulio ir paieška naujų būdų, kaip panaudoti jau turimus daiktus ar produktus. Pavyzdžiui, skyriuje „Virtuvė: viskas, ko reikia“ pateikta įvairiausių patiekalų receptų – nuo uogienių iki dešrų – su daugybe pasiūlymų, kaip naudoti ar laikyti savo pasiruoštas gėrybes. O skyrius apie šaldytus produktus itin pravers, kai pradėsite doroti daržo ar sodo derlių, naudodamiesi skyrelio „Viskas apie sodą“ patarimais.

Dar vienas šios knygos privalumų yra tai, kad visų skyrių projektai yra tarpusavyje susiję, todėl perskaičius vieną knygos dalį įgytos žinios pravers skaitant kitas. Pavyzdžiui, tai, ką perskaitysite daiktų apdailai skirtame skyriuje, galėsite pritaikyti kurdami namų interjerą, ir atvirkščiai – interjero detalių raštai ir ornamentai tiks ir smulkesniems daiktams pagražinti. Sodininkystės idėjos bus naudingos ruošiant valgių ar gaminant įvairius tualetų reikmenis.

Kiekvienos dalies pradžioje skyrelyje „Prieš pradėdam“ aprašoma speciali technika, kurios prireiks norint įgyvendinti tolesniuose puslapiuose pateiktus projektus. Taip pat rasite ir daugybę patarimų. Beveik kiekviename skyriuje yra pasiūlymų ir įvairių gudrybių, kaip lengviau pagaminti, pateikti, laikyti ir demonstruoti pačių pasigamintas gėrybes.

Daugumai pateiktų projektų įgyvendinti nereikia didelių sugebėjimų, tačiau yra keletas didesnių ir sudėtingesnių užduočių, kurių galbūt norėsite imtis tik tada, kai atlikę daug smulkesnių darbų jau būsite įgudę. Kad ir kokie jūsų poreikiai ir lūkesčiai, mes stengėmės juos visus patenkinti.

Didelės spalvotos nuotraukos, aiškios iliustracijos, tarp jų ir smulkios, nuoseklios schemas padės jums ir skatins dirbti. Ir dar ne vienus metus kartkartėmis vis atsiversite šią knygą, nes joje – daugybė žinių, kaip įgyti naujų įgūdžių ir patobulinti esamus.







VIRTUVĖ: *viskas, ko reikia*

Dauguma žodį „naminis“ sieja su virtuve. Visi mes namie ruošą valgi vertiname labiau negu pirktinį, juk įgudusi šeimininkė jį sugeba paruošti skaniai, sveikai ir išvaizdžiai.

Trokštame maisto, kuriame būtų kuo mažiau cheminių medžiagų ir konservantų, taigi geriausia kuo daugiau valgių gamintis namie ir naudoti kuo šviežesnius ir ekologiškesnius produktus. Kai tik šiek tiek įgusite, ilgai netruks pasigaminti mėgstamų valgių.

Skyrius „Virtuvė: viskas, ko reikia“ apima kuo įvairiausius valgio ruošimo įgūdžius ir būdus – nuo kepimo iki konservavimo, nuo šaldymo iki specialių šventinių patiekalų gaminimo. Daugybę skanių, nebrangių ir sveikų valgių receptų patenkins visus jūsų kaip kulinaro poreikius. Nuostabūs paštetai, duona ir pyragaičiai, viliojantys saldainiai, džemai, čatniai ir ledai, šerbetai bei kiti šaldyti skanumynai – viskas šiame skyriuje, o kartu ir aiškiai pateikti receptai bei daugybė naudingų patarimų, kaip pasiekti geriausią rezultatą.

PRIEŠ PRADEDANT

Žodžiu „naminis“ tinkamiausia apibūdinti savo virtuvėje paruoštą maistą. Šiame skyriuje ypatingas dėmesys skiriamas įvairioms maisto gaminimo subtilybėms bei būdams, prieinamiems gaminant namie.

Kad lengviau būtų pradėti, štai keletas svarbiausių patarimų.

Kad sektųsi gaminti, nereikia didelės virtuvės ar nesuskaičiuojamos daugybės įvairiausių rakandų. Daugelį patiekalų galima paruošti naudojantis sąlygiškai kompaktišku *batterie de cuisine* (t. y. įrankių rinkiniu). Prireiks dviejų trijų įvairaus dydžio virtuvės peilių, tarp jų ir itin aštraus, be to, medinės dėtuvės jiems laikyti. Niekuomet peilių nedėkite palaidų į stalčių. Toliau išvardytų reikmenų reikės gaminant pagal pateiktus receptus.

1. Medinių ir nerūdijančiojo plieno šaukštų maišyti ir plakti, žnyplių, samčių, taip pat ir skylėto šaukšto maistui iš skysčio išgriebti. Jų rankenos turi būti pakankamai ilgos, kad galėtumėte laikyti virš karščio šaltinio, o metalinių šaukštų rankenos iš ugniai atsparios medžiagos;
2. Aštrių nerūdijančiojo plieno virtuvės žirklių;
3. Matavimo puodelių rinkinio – $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$ ir 1 puodelio talpos – buriems produktams;
4. Kaitrai atsparaus stiklinio matavimo indo skysčiams – geriausia 3 puodelių talpos;
5. Matavimo šaukštų – $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$ šaukštelio, 1 šaukštelio ir 1 šaukšto talpos;
6. Maišymo indų, tarp jų mažo kiaušinių baltymams plakti (ypač tam tinka varinis) ir vieno didelio, pavyzdžiui, tešlai;
7. Dviejų trijų prikaistuvių su dangčiais;
8. Indo su dvigubu dugnu kremams gaminti ir šokoladui lydyti (skubiai prireikus, tokį galite pasidaryti iš didelio ir mažesnio puodų: įstatykite mažesnį į didesnį, kad vanduo apatiniame puode nesiektų viršutinio puodo dugno);

9. Bulvių skutiklio, įrankio citrusinių vaisių žievelei luoti, kiaurasamčio, sietelio, kiaušinių pjaustyklės ir tarkos;
10. Ruošiant tešlą prireiks kočėlo, plaktuvo, mentelės, įvairaus dydžio ir formos pyragų bei tortų kepimo skardų, rankinio elektrinio plakiklio (lengviau pritaikomas negu stacionarus).

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE RECEPTUS

Prieš pradėdami gaminti pagal naują receptą, – kad ir koks lengvas jis atrodytų, – būtina jį perskaityti nuo pradžios iki galo. Peržvelkite produktų sąrašą ir pažiūrėkite, ar visus juos turite po ranka.

Atidžiai perskaitykite ir įsitikinkite, kad suprantate viską, ko iš jūsų reikalaujama, kad darbas vyktų sklandžiai.

Šiame skyriuje pateikiamos pastabos ir patarimai padės jums gaminti pagal šiuos receptus.

ŽOLELES NAUDOKITE ŠVIEŽIAS ARBA DŽIOVINTAS

Receptuose pateikiamos prieskoninės žolelės yra šviežios. Jeigu tokių po ranka neturite, pakeiskite džiovintomis. Jos paprastai būna stipresnio skonio, todėl recepte nurodytą kiekį sumažinkite pusiau. Jeigu norėsite daugiau aštrumo, papildomai jų įbersite vėliau.

STIKLAINIUS IR BUTELIUS UŽSANDARINKITE

Svarbu konservavimo indus gerai sterilizuoti (žr. p. 294) ir užsandarinti. Smulkūs nurodymai puslapio apačioje, kaip sandariai uždaryti džemus ir čatnius, tinka ir marinuojant ar kitaip konservuojant gėrybes.

DŽEMŲ IR ČATNIŲ LAIKYMAS



1. Kai tik džemas ar čatnis bus gatavas, prikaistuvį nukaiskite ir palikite maždaug 10 minučių, kad masė sustingtų. Išmaišykite, kad vaisiai pasiskirstytų tolygiai, ir supilkite į šiltą sterilizuotą stiklainį.



2. Pripildykite stiklainį iki viršaus, nes kai džemas ar čatnis atšals, jo sumažės. Kad neliktų oro burbuliukų (dėl to gali kauptis bakterijos), pasmaigstykite masę steriliu iešmeliu.



3. Kai stiklainis atvės tiek, kad galėtumėte paimti, nuvalykite apvarvėjusius kraštus ir visą stiklainį švariu drėgnu audinio gabalėliu. Uždenkite ir palikite atvėsti.



4. Uždenkite vaškinio popieriumi arba celofanu ir prispauskite. Kad būtų sandariau, panardinkite celofaną į verdantį vandenį ir uždenkite juo stiklainį. Ištiesinkite kraštus ir apriškite juostele.



KULINARIJOS TERMINAI

ĮMAIŠYTI: komponentus sudėti atsargiai maišant ir kilnojant, kad neišeitų patekęs oras.

MINKYTI: spaudžiant ir tempiant įmaišyti komponentus – taip tešla pasidarys vienalytė ir elastingesnė.

PASTERIZUOTI: pakaitinti pieną iki virimo temperatūros (100 °C).

PLAKTI: išplakti komponentus, pavyzdžiui, grietinėlę ar kiaušinių baltymus, lengvai ir greitai, kad patektų oro.

VOLIOTI: apvolioti miltais arba kuo kitu ar pamerkti produktą, pavyzdžiui, į cukraus glajų, kad visas apliptų.

ŽIEVELĖ: citrusinių vaisių žievelė; ji turi eterinio aliejaus.

Valgį gaminti namie niekuomet neišeis iš mados. Pagrindiniai virtuvės įrankiai padės daryti kulinarijos stebuklus.

DŽEMAI IR MARMELADAI

Svarbu, kad karštas džemas būtų pilamas į šiltus sterilizuotus stiklainius, nes jeigu bus šalti, gali įtrūkti. Stiklainius pakaitinkite 100 °C orkaitėje, kol jausis šilti palietus, ir supilkite į juos karštą džemą ar marmeladą.

Vos tik supiltą į stiklainį džemą užpilkite parafinu ir užsukite dangtelį arba užsandarinkite džemo stiklainio dangteliu (celofaninės plėvelės galima nusipirkti virtuvės reikmenų parduotuvėse). Pilkite parafiną ant labai karštos arba ant visiškai šaltos masės. Jeigu turinys bus drungnas, drėgmė plis po parafinu, todėl bus nesandaru ir skverbsis oras.

MIELINIAI KEPINIAI

Mielės yra rauginimo medžiaga, naudojama ruošiant daugumą duonos tešlos rūšių ir maišant kai kurių pyragų tešlą. Mielės sudarančios gyvos ląstelės maišant tešlą sąveikauja su miltuose esančiu cukrumi. Mielių galima nusipirkti ir presuotų, ir milteliais, bet paprasčiausia naudoti miltelius, supakuotus po 7 g.

Kad mielės pradėtų veikti, pirmiausia jas reikia aktyvuoti tirpdant mažame kiekyje šilto vandens ar pieno, kol suputos. Tai paprastai užtrunka maždaug 5 minutes. Tirpinti reikia maždaug kūno temperatūros skystyje; jeigu jis bus vos šiltesnis, mielės gali žūti, o jeigu šaltesnis – jos bus neveiklios. Žiupsnelis cukraus, įbertas į skystį, „pamaitins“ mieles ir jos lengviau pradės veikti.

LEDŲ RUOŠIMAS IR ŠALDYMAS

Lengviausia ledus pagaminti elektriniu arba senoviniu rankiniu ledų maišytuvu. Maišant į masę patenka oro, ir ji tampa vienalytė, jos padaugėja. Galima panaudoti elektrinį arba rankinį plakiklį: ledų masę supilkite į šaldymo indą – tegul šiek tiek pašąla. Paskui ją sukrėskite į dubenį ir plakikliu susmulkinkite ledo kristalus, tada vėl supilkite į šaldymo indą. Kol ledai nesukietėjo, pakartokite tai dar kartą ar du. Žinoma, jie bus ne tokios aukštos kokybės kaip pieninėje pagaminti ledai, tačiau vis tiek neabejotinai skanūs.

Jei nutarėte ledus paskaninti vaisių gabaliukais ar riešutais, berkite juos dalimis viso šaldymo metu. Dauguma vaisių sušąla greičiau negu kremas / grietinėlės masė, tad įberti per anksti jie virs ledu greičiau, negu sušals grietinėlė. Prieš tiekdami ledus palaikykite šaldymo kameroje keletą valandų arba tiek, kiek nurodyta recepte.

ORKAITĖS TEMPERATŪRA

Kiekvienos orkaitės temperatūra šiek tiek skiriasi. Turite išsiaiškinti savosios ypatumus. Standartinė temperatūra yra tokia:

Labai žema 120 °C	Vidutinė 180 °C	Labai aukšta 240–260 °C
Žema 140–150 °C	Aukšta 200 °C	



◆ Saldžios pagundos ◆

Naminiai konditerijos gaminiai bei šokoladas sužavės svečius, taip pat tai gali būti ir puikios dovanos. Naudokite geriausius produktus, kokius tik galite gauti, nes geresnis skonis vertas didesnių išlaidų, ir galų gale saldumynus gamindami namie sutaupysite pinigų.

Cukrintos citrusinių vaisių žievelės

Cukrintos žievelės yra skanūs priedai desertams ir ledams puošti. Didėsių cukrintų juostelių, pamirkytų šokolade, galite pasiūlyti prie kavos.



KOMPONENTAI

- ◆ 3 KIETOS PRINOKUSIOS CITRINOS ARBA APELSINAI
- ◆ 3 ŠAUKŠTAI SMULKIOJO CUKRAUS

1. Daržovių skutikliu vaisius nulupkite – reikia lupti tik žievelę be kartaus balto sluoksnio po ją. Aštriu peiliu supjaustykite žievelės juostelėmis. Jų dydis priklausys nuo poreikio – jeigu cukrintomis žievelėmis ketinate puošti tortus ar pyragus, reikės labai smulkių, o jeigu mirkysite šokolade kaip saldinius, jos turi būti didesnės.
2. Juosteles sudėkite į mažą prikaistuvį ir užpilkite šaltu vandeniu. Užvirkite, nusunkite ir pakiškite po šaltu tekančiu vandeniu. Kartu su cukrumi suberkite į prikaistuvį, supilkite 8 šaukštus vandens ir virkite nustatę vidutinę kaitrą, kol skystis išgaruos, o žievelės pašviesės ir blizgės.
3. Laikykite sandariame stiklainyje šaldytuve. Tinkamos 6 mėnesius.

IŠEIGA: MAŽDAUG 1 PUODELIS

Šokoladiniai skanėstai

Šiuos puikius riešutų skonio skanumynus dovanokite mažučiuose pyragaičių indeliuose, padarytuose iš ryškių spalvų folijos. Jų galima įsigyti virtuvės reikmenų parduotuvėse.



KOMPONENTAI

- ◆ 250 G ŠOKOLADO
- ◆ 1¼ PUODELIO SMULKINTŲ LAZDYNŲ RIEŠUTŲ
- ◆ ¾ PUODELIO SU SIRUPU KONSERVUOTŲ NUSUNKTŲ IMBIERŲ
- ◆ ½ PUODELIO RAZINŲ

1. Kepimo formą išklorkite kepimo arba pergamentiniu popieriumi.

2. Sulaužykite šokoladą į indą dvigubu dugnu ir lėtai kaitindami maišykite, kol išsilydys. Nukaiskite ir gerai įmaišykite riešutus, imbierus bei razinas.
 3. Imkite masės šaukštelį su kaupu ir dėkite ant paruoštos skardos. Palaikykite šaldytuve, kol sustings. Gali būti laikomi 1–2 mėnesius sandariame inde šaldytuve.
- IŠEIGA: MAŽDAUG 30 VNT.

Kokosiniai saldainiai

Šių patrauklių ir gardžių saldumynų, gaminamų pagal senovinį receptą, nereikia nei virti, nei kepti. Jie labai mėgstami per šventes. Čia siūlomas labai lengva pasigaminti.



KOMPONENTAI

- ◆ 1½ PUODELIO KOKOSŲ DROŽLIŲ
- ◆ ½ PUODELIO SMULKIOJO CUKRAUS
- ◆ ¼ ŠAUKŠTELIO KALIO HIDROTARTRATO
- ◆ 5 ŠAUKŠTAI Saldinto sutirštinto pieno
- ◆ KELETAS LAŠŲ ROŽINIO MAISTINIO DAŽIKLIO

1. Negilį 28 × 18 cm dydžio formą išklorkite folija.
 2. Kokosų drožles, cukrų ir kalio hidrotartratą išmaišykite vidutinio dydžio dubenyje. Supilkite sutirštiną pieną ir maišykite, kol visi komponentai sulips.
 3. Pusę masės sukrėskite į formą. Į kitą mišinio dalį įlašinkite keletą lašų rožinio dažiklio, gerai išmaišykite, kad spalva pasiskirstytų tolygiai, ir sudėkite ant balto sluoksnio. Visą uždenkite folija ir palaikykite šaldytuve per naktį, kad sukietėtų.
 4. Išėmę supjaustykite juostelėmis arba kvadratėliais ir sudėkite į sandarą indą. Šaldytuve galima laikyti 1 mėnesį.
- IŠEIGA: 30–36 VNT.

Šokoladiniai triufeliai

Tai skanėstai, kuriems neįmanoma atsispirti, arba ekstravagantiška dovana ypatinga progai. Šie šokoladiniai triufeliai pradžiugins ir jūsų šeimos narius, ir draugus.



KOMPONENTAI

- ◆ 250 G ŠOKOLADO
- ◆ 2 ŠAUKŠTAI RIEBOS GRIETINĖLĖS
- ◆ 2 ŠAUKŠTAI KONJAKO
- ◆ 1¼ PUODELIO SMULKIAI PJAUSTYTŲ ABRIKOSŲ
- ◆ ½ PUODELIO SMULKINTŲ LAZDYNŲ RIEŠUTŲ
- ◆ ½ PUODELIO SU SIRUPU KONSERVUOTŲ NUSUNKTŲ SMULKIAI PJAUSTYTŲ IMBIERŲ
- ◆ 2 ŠAUKŠTAI MILTELINIO CUKRAUS, SIJOTO
- ◆ LAZDYNŲ RIEŠUTŲ PUSELIŲ, PAPUOŠTI

1. Didelę kepimo skardą išklorkite kepimo popieriumi arba folija.
 2. Pusę šokolado sudėkite į prikaistuvį dvigubu dugnu ir maišykite, kol išsilydys. Nukaiskite ir įplakite grietinėlę bei konjaką. Įmaišykite abrikosus, riešutus, imbierus ir miltelinį cukrų. Visą gerai išmaišykite. Indą uždenkite ir palaikykite šaldytuve, kol masė sustings tiek, kad būtų galima paimti.
 3. Imkite masės po šaukštelį su kaupu ir formuokite rutuliukus.
 4. Likusį šokoladą išlydykite prikaistuvyje dvigubu dugnu ir nukaiskite. Kiekvieną triufelį pamirkykite šokolade, palaukite, kol šokolado perteklius nutekės. Triufelius sudėkite ant paruoštos skardos. Kiekvieną papuoškite riešuto pusele. Atvėsinkite šaldytuve.
 5. Sustingusius triufelius galima laikyti sandariame inde šaldytuve 1 mėnesį.
- IŠEIGA: MAŽDAUG 30 VNT.



Karamelė

Kas gali atsispirti karamelėi? Jūs tikrai nenusivilsite šiais švelniais grietininiais saldainiais.

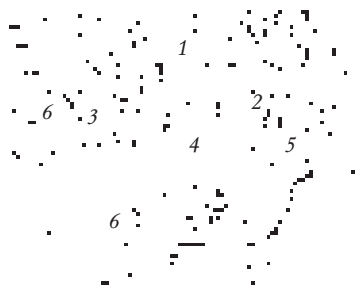


KOMPONENTAI

- ◆ 4 ŠAUKŠTAI GRIETINĖLĖS
- ◆ 6 ŠAUKŠTAI SALDINTO SUTIRŠTINTO PIENO
- ◆ 1 3/4 PUODELIO CUKRAUS
- ◆ 1 ŠAUKŠTAS SKYSTOS GLIUKOZĖS
- ◆ 1/4 ŠAUKŠTELIO DRUSKOS
- ◆ 2 ŠAUKŠTAI AUKSASPALVIO SIRUPO
- ◆ 30 G NESŪDYTO SVIESTO
- ◆ 1 ŠAUKŠTELIS VANILĖS ESENCIJOS

1. Kvadratinę 18 × 18 cm dydžio pyrago formą išklorkite folija.
 2. Visus komponentus, išskyrus vanilės esenciją, sudėkite į prikaistuvį sunkiu dugnu ir lėtai kaitinkite. Maišykite, kol masė bus vienalytė. Kaitrą padidinkite ir virkite nuolat maišydami, kol masė pasiekis 124 °C temperatūrą (tikrinkite cukraus termometru).
 3. Prikaistuvį nukaiskite ir įmaišykite vanilės esenciją. Atsargiai supilkite masę į paruoštą formą ir palikite, kad atauštų ir sustingtų.
 4. Sustingusią karamelę išimkite iš formos, nuimkite foliją ir aštriu peiliu ant medinės lentelės supjaustykite 2,25 × 2,25 cm dydžio kvadratėliais. Sandariame inde šaltoje patalpoje galima laikyti iki 1–2 mėnesių.
- IŠEIGA: MAŽDAUG 64 VNT.

VARIANTAI Prieš pildami išvirtą masę į paruoštą formą, suberkite 1/4 puodelio riešutų, pavyzdžiui, makadamijų, pistacijų ar karijų.



Šis klasikinių skanėstų rinkinys numalšins kiekvieno troškulį saldumynams: (1) Turkiški saldumynai, (2) Šokoladiniai triufeliai, (3) Šokoladiniai skanėstai, (4) Žemės riešutų griliažas, (5) Kokosiniai saldainiai, (6) Zefyrai.







INTERJERO *detalės*

Padaryti taip, kad atrodytų, tarsi jūsų namuose pasidarbavo profesionalus apdailininkas, nėra sudėtinga – reikia tik šiek tiek laiko, vaizduotės ir paprastai apsieinama be didelių išlaidų. Šioje knygos dalyje savo srities ekspertai atskleis jums keletą paslapčių, kad žinotumėte, jog nėra taip jau sunku įgyvendinti patalpai išskirtinumo suteikiančius interjero projektus.

Išmoksite, kaip greitai, be didelių sąnaudų padaryti sienas stilingas ir įdomiai dekoruoti grindis. Kadangi viską galėsite atlikti patys, ne tik sutaupysite pinigų, bet ir vaizdas bus, kokio ir norėsite.

Kai jau sienos ir grindys bus tokios, kaip ir tikėjotės, interjerą užbaikite savo pačių dekoruotais baldais ir kitomis detalėmis – įvairiomis gudriomis dažymo technikomis atnaujinkite stalus, kėdes ir paveikslų rėmus arba pasisiūkite pagalvėlių, kutų bei kėdžių užvalkalų.

Galite pasidaryti dailių širmų vonios kambariui ar svetainei, iš senų medinių lentų susikonstruoti molbertą ir ant jo padėti mėgstamą paveikslą ar nuotrauką. Nenaudojamą židinių uždenkite įdomia plokšte ar širma. Kad būstas būtų stilingas, čia rasite idėjų, kaip pakeisti kiekvieną kambarį, ir svarbių patarimų, padėsiančių sutaupyti laiko bei pinigų.



Vaikų kambario užuolaidos

Šios ryškiai dekoruotos pakeliamos užuolaidos padarys vaiko kambarį linksmesnį, o kartu ir sutaupysite pinigų.

JUMS REIKĖS

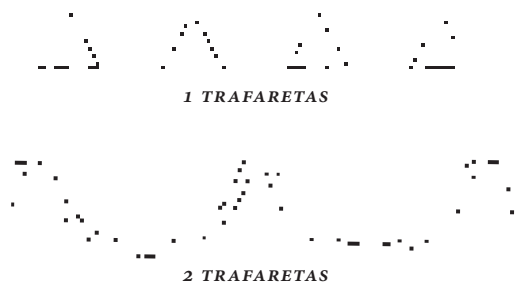
- ◆ TINKAMŲ PRIE LANGO PAKELIAMŲ UŽUOLAIDŲ
- ◆ AKRILINIŲ DAŽŲ: KREMIŲ AR BEVEIK BALTŲ, RAUDONŲ, MELSVŲ, TAMSIAI MĖLYNŲ, BALTŲ, GELTONŲ, ROŽINIŲ, ŠVIESIAI IR TAMSIAI ŽALIŲ
- ◆ DIDELIO TEPTUKO FONUI DAŽYTI
- ◆ MASKUOJAMOSIOS JUOSTOS
- ◆ PIEŠTUKO, LINIUOTĖS, BALTOS LENTOS ŽYMIKLIO
- ◆ ACETATINĖS PLĖVELĖS
- ◆ SKALPELIO ARBA KANCELIARINIO PEILIUKO
- ◆ PJAUSTYMO KILIMĖLIO
- ◆ MAŽO PLOKŠČIO TEPTUKO



3 TRAFARETAS

4 TRAFARETAS

Vaikų kambario langą papuoškite kūrybiškai ir nebrangiai, pavyzdžiui, ant paprastų ritininių užuolaidų nupieškite „žaislų šalį“.



1. Jeigu nepavyksta rasti reikiamos spalvos užuolaidų, nudažykite jas norima spalva ir tegul išdžiūsta. Spalvotiems piešiniams tinkamiausias šviesus fonas, pavyzdžiui, kreminis ar beveik balta.
2. Pradėkite nuo būgno piešinio užuolaidų apačioje. Maskuojamą juosta apklijuokite būsimą būgną – 38,5 × 13 cm dydžio stačiakampį (galbūt bus lengviau iš pradžių išmatuoti liniuote ir pasižymėti pieštuku). Didesniu teptuku nudažykite jį raudonai. Tegul 20 minučių padžiūsta, tada juostą nuklijuokite.
3. Raudono stačiakampio viršuje ir apačioje maskuojamą juosta apklijuokite 39,5 × 4 cm dydžio stačiakampius. Juos mažu teptuku nudažykite mėlvai. Kai išdžius, nuklijuokite juostą.
4. Tamsiai mėlynus trikampius ant mėlvų juostų ir baltas virveles ant būgno galima nupiešti iš akies, tačiau dailiau atrodys, jeigu naudosite trafaretą. Kopijavimo aparatu padidinkite 1 ir 2 trafaretus: iš pradžių iki 200 %, paskui dar 200 %, tada 140 %.

- (Kaip padidinti kitaip, žr. p. 236; padidinkite, kad visos trikampių kraštinės būtų 5 cm ilgio, o virvių piešinys – 40 cm.) Ant piešinio uždėkite acetatinę plėvelę ir nukopijuokite jį žymikliu. Išpjaukite.
5. Ant kiekvienos mėlsvos juostos uždėkite po 1 trafaretą (trikampius) ir nudažykite tamsiai mėlynai. Išdžiūvus pastumkite trafaretą taip, kad būtų galima nudažyti kitus trikampius tarpuose tarp ką tik nudažytųjų.
 6. Uždėkite 2 trafaretą (virvės) ant didelio raudono trikampio ir nudažykite baltai. Kai išdžius, virš virvių nupieškite tris geltonus skrituliukus (žr. pav. priešais).
 7. Saldainių lazdelėms pasidarykite 3 ir 4 trafaretus (žr. priešais), tačiau padidinkite iki 175 %. Kopijuodami 4 trafaretą, perkeltite tik ištisines linijas. Dažydami lazdeles derinkite dvi spalvas: raudonas juosteles dažykite ant rožinių, o tamsiai žalias – ant šviesiai žalių, visas dažykite atskirai.
 8. Uždėkite 3 trafaretą būgno viršuje ir nudažykite rožine spalva. Kartokite įvairiose vietose. Trafaretą vis apverskite, kad lazdelės būtų nukreiptos į skirtingas puses, palikite vietas žalioms. Kai visos rožinės lazdelės išdžius, pridėkite 4 trafaretą ir nudažykite raudonas juosteles. Lygiai taip išdekoruokite žaliomis lazdelėmis.

PASTABA Prieš apversdami ir dažydami kita spalva, trafaretus nušluostykite popieriniu rankšluosčiu.

UŽUOLAI DŲ DEKORAVIMAS TRAFARETAIS



1. Uždėkite 1 trafaretą kairiame viršutinės mėlsvos juostos krašte ir nudažykite 4 trikampius tamsiai mėlynai. Juostą patraukite per vieną trikampį ir nudažykite dar 4, kad būtų baigtas raštas. Tą patį pakartokite apatinėje juostoje trafaretą apvertę.



2. Puošdami būgno vidurį balta juosta, padėkite 2 trafaretą ant raudono trikampio taip, kad juostos galai liestųsi prie abiejų šonų, o viršuje liktų tarpas ir vėliau būtų galima nupiešti geltonus skrituliukus. Nudažykite baltai.



3. Uždėkite 3 trafaretą virš būgno ir nudažykite rožine spalva. Kartokite, kiek norite, palikdami šiek tiek vietos. Trafaretą apverskite, kad kai kurie saldainiai būtų kitos krypties. Kai išdžius, 4 trafaretu nudažykite raudonas juostas. Taip pat išdekoruokite žalias saldainiais.

Karnizai

Galima dekoruoti ir pačius karnizus. Čia pateikti trys pasiūlymai, kaip tai atlikti, – pasinaudokite jais, jeigu galite pritaikyti prie savo interjero. Ketvirtas karnizas, parodytas kitame puslapyje, dekoruotas vėžlio kiauto imitacija (žr. p. 260).

Žalios spalvos karnizai

Istrižai nupjauti medienos strypai sujungti ir nudažyti oro paveikto vario spalva. Karnizai tuomet bus žalios vario spalvos.



JUMS REIKĖS

- ♦ 4 MEDINIŲ STRYPŲ, NUPJAUTŲ ĮSTRIZAI, KAD TIKTŲ VIENAS PRIE KITO IR BŪTŲ REIKIAMO ILGIO
- ♦ KONTAKTINIŲ KLIJŲ
- ♦ SMULKAUS ŠVITRINIO POPIERIAUS
- ♦ UNIVERSALIAUS GRUNTO
- ♦ MAŽO TEPTUKO
- ♦ TAMSIAI RUDŲ PUSIAU BLIZGIŲ EMALINIŲ DAŽŲ
- ♦ ŽALVARIO VIELOS PAVEIKSLAMS KABINTI IŠ METALO DIRBINIŲ PARDUOTUVĖS
- ♦ ŽNYPLIŲ VIELAI KIRPTI
- ♦ SPECIALAUS LAKO, KAD BŪTŲ GAUTA ŽALIA VARIO SPALVA. (ŠIS LAKAS ALIEJAUS PAGRINDU PADEDA IŠGAUTI MATINĘ IMITACINĘ SPALVĄ.)
- ♦ GABALĖLIO MUSLINO

1. Kontaktiniais kljais patepkite medinių strypų galus. Juos suklijuokite, kad išeitų karnizas. Pasistenkite galus gražiai lygiai sutaisyti. Karnizą nugludinkite švitriniu popieriumi, kad būtų lygus paviršius.
2. Karnizą nutepkite gruntu ir dviem sluoksniais nudažykite tamsiai rudais pusiau blizgiais emaliniais dažais.
3. Kai tik rudi dažai išdžius, apvyniokite po lygiai žalvario vielos ant karnizo galų 3 cm nuo krašto.
4. Gerai prispauskite vielos galus ir nugnybkite žirkėmis.
5. Mažu teptuku užtepkite specialų laką ant rudų dažų ir vielos.
6. Švariui muslino gabaliuku tapšnokite drėgną laką, kad išeitų neryškios margaspalvės dėmės. Kuo netvarkingiau jos bus išsidėsčiusios, tuo bus stipresnis efektas, taigi kruopštumas nebūtinai.





VISKAS APIE *sodą*

Vazoną su gausybe vešančių prieskoninių žolelių ar daržovių, dailią puokštę vazoje, nedidelį fontanėlį, čiurlenantį ūksmingame kampe, ar patogų hamaką, kuriame taip malonu atsipalaiduoti savaitgalio popietę, – visa tai ir daug daugiau jūs galėsite pasidaryti patys, jei vadovausitės išsamiais šio skyriaus nurodymais.

Toliau rasite daugybę idėjų, kurios įkvėps jus taip pakeisti sodo erdvę, kad ji taps ne tik augalų auginimo vieta, bet ir jaukia, malonia poilsiaviete, kur mielai leisite laisvalaikį. Skyriuje aprašomi projektai padės jums šias idėjas paversti tikrove.

Pasklaidę tolesnius puslapius išmoksite užsiauginti gyvatvorę, ne tik atitversiančią nuo smalsių kaimynų žvilgsnių, bet ir aprūpinsiančią sultingais vaisiais, arba iš terakotos vazonų sumeistrauti fontaną.

Jei jūsų sodas nedidelis ir jame nėra vietos tikram tvenkiniui, pasidarysite baseinėlį iš pusės statinės. Sužinosite, kaip sukonstruoti ažūrinę sienelę vijokliniams augalams, ji padės stebuklingai išplėsti sodo erdvę. Rasite išsamių patarimų, kaip iš vielos pasidaryti originalių pastatomų ir pakabinamų stovų gėliapuodžiams.

Taip pat šiame skyriuje sužinosite, kaip paversti sodo kampelį saulėta poilsio erdve – tereikia įrengti paprastą kaimiško stiliaus pavėnę arba elegantišką uždangą nuo saulės, po kuria pasislėpę galėsite pusryčiauti ar papietauti gryname ore.



♦ Augalai virtuvei ♦

Parinkę augalus įvairiaspalviais ir skirtingos faktūros lapais, nesunkiai sukursite ne tik naudingą, bet ir gražų darželį. Tinkamai paruošę dirvą ir nuolat ją tręšdami, ant stalo visuomet turėsite šviežių salotų.

Daržas vazonėliuose

Jei jūsų lauko erdvė nedidelė ar skundžiatės nuogaro skausmais, o gal tiesiog pritingite ir neketinate praleisti viso laisvalaikio dirbdami žemę, užsiauginkite būtiniausių salotinių daržovių ir prieskoninių žolelių vazonėliuose. Jiems geriausia vieta – saulėtas plotelis prie išėjimo į užpakalinį kiemą. Augalus sodinkite skirtingo dydžio vazonuose, iš jų išėis puiki kompozicija (žr. apačioje), arba iš gėliųpuodžių ar kitokių indų sumeistraukite trijų aukštų stovą (žr. p. priešais). Terakotos

ar akmens masės vazonai atrodo labai dailiai, o terakotos spalvos plastikiniai vazonai lengvi, todėl patogūs nešioti, be to, jie palyginti nebrangūs.



JUMS REIKĖS

- ♦ 3 NEGILŲ VAZONŲ, 40–60 CM SKERSMENS
- ♦ 2 KŪGINIŲ VAZONĖLIŲ, MAŽIAUSIAI 12 CM AUKŠČIO
- ♦ DIDELĖS PAKUOTĖS KOMPOSTINĖS ŽEMĖS
- ♦ NEDIDELĖS PAKUOTĖS ŽVYRO
- ♦ ŽOLELIŲ IR SALOTŲ SĖKLŲ

1. Pastatykite didžiausią negilų vazoną į vietą. Drenažo skylutę uždenkite apsauginiu

- tinkleliu nuo vabzdžių ir paberkite ant dugno 1 cm storio žvyro sluoksnį. Viduryje pastatykite apverstą kūginį vazonėlį.
2. Pripilkite į vazoną kompostinės žemės, kad iki viršaus liktų apie 3 cm. Pridėkite kelias saujas perpuvusio gyvūnų mėšlo ir žiupsnį lėtai tirpstančių trąšų – augalai augs greičiau ir bus vešlesni.
3. Ant apversto kūginio vazonėlio pastatykite vidutinio dydžio negilų vazoną ir pakartokite aprašytus veiksmus. Ant viršaus uždėkite mažiausią negilų vazoną ir pripilkite kompostinės žemės. Dabar galite sodinti.
4. Pirmą ir antrą „aukštus“ apsodinkite žemais ir svyrančiais augalais, viršutinį vazoną palikite vienam aukštaūgiui augalui, pavyzdžiui, pomidorui. Kas dvi savaites laistykite skystomis trąšomis, nuskabykite nudžiūvusius ir pageltusius lapus, tai paskatins augti naujus.



Šiai kompozicijai pasirinkome retesnes lapines daržoves, tokias kaip salotines sultenes, pipirnes, sareptinius bastučius, salotines trūkažoles, įvairių salotų mišinį ir įprastas prieskonines žoleles: bazilikus, petražoles bei laiškinius česnakus. Valgomosios gėlės, kaip antai nasturtės, medetkos ir našlaitės, kartu suteikia ir spalvinį akcentą. Jei norite rimtesnio derliaus, pabandykite užsiauginti agurkėlių, morkų, pomidorų ir cukinijų, jų veislės išvestos specialiai vazonams.



NUO VIDURAMŽIŲ LAIKŲ

DARŽOVIŲ ir prieskoninių žolelių darželiai buvo auginami nuo seno, ypač jais garsėjo viduramžių vienuolynai. Šiais laikais tokie augalai mėgstami ne mažiau kaip senovėje.

Ir dabar vienos vertingiausių yra prieskoninės žolelės – ir dėl praktiškumo, ir estetiškumo, taigi auginami jas tikrai neprašausite pro šalį. Jų apšiai naudojame gamindami maistą, dekoratyviomis žolelių eilėmis puikiai tinka apsodinti lysves, prieskoniniai žalumynai atbaido vabzdžius ir skatina kitų augalų augimą. Kaimiško stiliaus sodelio vietas, kur nedažnai vaikščiojama, ypač tinka apauginti prieskoninėmis žolelėmis – bus daug gražiau ir naudinga.

Dauguma prieskoninių žolelių labai dekoratyvios: apsipylusios smulkiais baltais, rausvais, žydrais ar sidabriniais žiedais, atrodo tarsi debesėliai ir sudaro ryškų kontrastą su kitais dekoratyviniais augalais. Griežtiems angliško stiliaus sodams žolelės suteikia jaukumo. Dailiai atrodo prieskoninių darželių, apželdintas žema bukmedžių gyvatvore ar tankia levandų ar santolinų eile, šitaip apjuostos prieskoninės žolelės ne taip plečiasi. Jų galima užsiauginti ir vazonuose ar kitokiuose induose.

Paprastai prieskoniniams žaliesiems reikia daug saulės (bent 4 valandų per dieną) ir gero drenažo. Dauguma kvapių žolelių atkeliaavo pas mus iš Viduržemio jūros regiono, ten jos auga ant kalvų šlaitų tarp akmenų. Kad išgyventų vasaros sausrą ir karštį, augalų šaknys įsikverbia giliai į plyšius tarp akmenų, todėl prieskoninės žolelės nereiklios dirvai. Vis dėlto prieš sodindami pagerinkite dirvą 4–5 cm gerai perpuvusio gyvūnų mėšlo arba komposto sluoksniu.

Vasarą augalus reikėtų tręšti kompleksinėmis trąšomis ir mulčiuoti. Kur vasaros lietingos, drėgmės galima sumažinti įrengiant žvyro drenažą arba reikia sodinti augalus vazonuose ar paaukštintose lysvėse.

Toks keliaaukštis indas su augalais tikrai pritrauks dėmesį, todėl pastatykite jį matomoje vietoje, kur užtektinai saulės. Pavėsyje pasodinkite mėtų ar kitų nesaulėmėgių augalų.





MIELI *rankdarbiai*

Šiame skyriuje rasite daugybę įkvėpiančių idėjų ir išsamių, suprantamų paaiškinimų, kuriais vadovaudamiesi sukursite daug naudingų daiktų – nuo rankdarbių vaikams iki elegantiškų sveikinimų atvirukų. Daiktai sau, dovanos draugams ir artimiesiems, papuošalai ir dekoratyviniai mažmožiai namams – viskam jūs galite suteikti individualų atspalvį, jei kursite atsižvelgdami į savo ar žmonių, kuriems ketinate dovanoti savo kūrinis, skonį.

Nusimegzkite megztinį ir papuoškite jį sagomis, pačių išmargintomis dailiu, vėžlio kiautą imituojančiu raštu. Padėkite vaikams iš papjė mašė padaryti indelius kiaušiniams ir sudėkite į juos marmuro raštais margintus kiaušinius – tokiais daiktais galėsite papuošti namus ar padovanoti kam nors per Velykas. Iš skiautinių pasiūkite antklodėlę kūdikiui, ir ją nesunkiai vėliau paversite ant sienos kabinama dekoracija, arba pasidarykite iš atlasinių juostelių puošnią vakarinę rankinę. Iš vasarą surinktų kriauklelių sukurkite paveikslą ir įrėminkite.

Per Kalėdas nudžiuginkite draugus savo darbo vyniojamuoju popieriumi, atvirukais ir dovanų kortelėmis. Galėsite labai didžiuotis rankų darbo Kalėdų stalo dekoracijomis, ypač papliauškomis, kurias galima užpildyti mielais niekučiais, parinktais pagal kiekvieno svečio norą. Šios ir daugybę kitų idėjų atvers jums begalinių galimybių, neabejojame, kad įnikę į kūrybą ne tik pasidarysite dailių ir kartu praktiškų daiktų, bet ir smagiai praleisite laiką.



◆ Apyrankės ir sagos ◆

Paverskite šiuos paprastus medinius ar plastikinius aksesuarus dailiomis, elegantiškomis smulkmenomis – nudažykite imituodami gamtos sukurtus raštus. Kol igusite, prireiks šiek tiek laiko, todėl iš pradžių pamiklinkite ranką ant medienos likučių arba kartono.

Taip dekoruotus aksesuarus su džiaugsmu nešiosite patys arba kam nors padovanosite.

It vėžlio kiautas

Imituoti vėžlio kiautą tinka daugybė spalvų bei atspalvių ir raštų. Išsirinkite labiausiai patinkančius ir išmarginkite jais apyrankę arba sagas.



JUMS REIKĖS

- ◆ MAŽO APVALAUS TEPTUKO NR. 2 ARBA NR. 4
- ◆ MEDINĖS ARBA PLASTIKINĖS APYRANKĖS
- ◆ AUKSINIŲ AKRILO DAŽŲ
- ◆ BLIZGAUS POLIURETANINIO LAKO
- ◆ DAILININKŲ ALIEJINIŲ DAŽŲ: TAMSAI RUDŲ, OCHROS, JUODŲ
- ◆ LĖKŠTUTĖS
- ◆ MINKŠTO TEPTUKO (BARSUKO PLAUKŲ ŠERELIAIS, TINKA IR TEPTUKAS SKAISTALAMS)

1. Apvaliu teptuku nudažykite apyrankę iš vidaus ir išorės auksiniais dažais. Palikite gerai išdžiūti.
2. Apyrankę storai nulakuokite. Nelaukę, kol išdžius, pereikite prie kito žingsnio.
3. Ant lėkštutės palei visą kraštelį išspauskite po truputį kiekvienos spalvos aliejinių dažų, viduryje įpilkite šaukštą lako. Teptuku nuveskite šlakelį kaip degtuko galvutė lako link

ochros dažų ir sumaišykite. Tik nesumaišykite mišinio su laku lėkštutės viduryje.

4. Išmarginkite apyrankę ovalinėmis ochros spalvos dėmelėmis (šios spalvos baigus dažyti bus po kitų dažų sluoksniui). Neleiskite dažams išdžiūti, dažykite toliau.
5. Lygiai taip pat išmarginkite apyrankę tamsiai ruda spalva, tik du tris kartus tankiau uždažykite kai kurias ochros dėmeles.
6. Juodos spalvos tepkite mažiau – tiek, kiek ochros, vėl šiek tiek uždažydami jau esančias dėmeles.
7. Minkštu teptuku išsklaidykite tamsių dėmių kraštelius švelniais potėpiais, kad nepadidintumėte pačios dėmės, o tik sušvelnintumėte ryškius kontūrus. Labai svarbu dirbti greitai – dažus reikia išsklaidyti, kol lakas ir dažai nepradėjo kietėti. Dabar palikite išdžiūti, tai gali užtrukti kelias dienas, o jei oras drėgnas, ir ilgiau.
8. Nulakuokite išdažytą apyrankę dviem trimis sluoksniais, kad suteiktumėte žvilgesio ir „gilumos“.

It oksiduotas varis

Vario spalvos paviršiaus matyti gana daug, taip išdekoruoti maži daiktai, pavyzdžiui, sagos, atrodo labai prabangiai.



JUMS REIKĖS

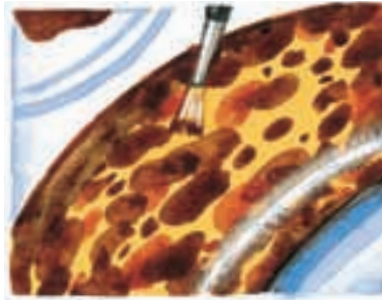
- ◆ MAŽO APVALAUS TEPTUKO NR. 2 ARBA NR. 4
- ◆ DAILININKŲ ALIEJINIŲ DAŽŲ: VARIO SPALVOS, POVO PLUNKSNŲ ŽALUMO, ANTIKINIO ŽALUMO IR PILKAI ŽALIŲ
- ◆ ŠIURKŠTAUS TEPTUKO TRUMPAS ŠERELIAIS
- ◆ POROLONINIO TEPTUKO
- ◆ POPIERIAUS
- ◆ LESIRUOTĖS
- ◆ LĖKŠTUTĖS DAŽAMS MAIŠYTI
- ◆ ŠIURKŠČIOS JŪRŲ KEMPINĖS
- ◆ MATINIO LAKO ARBA AKRILINIO HERMETIKO

1. Apvaliu teptuku nudažykite sagą vario spalva. Palikite išdžiūti.
2. Šiurkščiu teptuku paimkite truputėlį pavo plunksnų žalumo dažų. Jei užgriebėte per daug, perteklių nubraukite į popierių ir baksnodami sagą tik šerelių galiukais išmarginkite vario spalva dažytą paviršių. Dažykite, kaip papuola, be jokios

— VĖŽLIO KIAUTAS —



1. Nudažykite nulakuotą apyrankę auksiniais dažais ir palikite išdžiūti, tada apvaliu teptuku išmarginkite ovalinėmis dėmelėmis aliejiniais ochros dažais.



2. Baikite tankiai marginti tamsiai rudomis dėmelėmis, paskui juodomis. Jų turi būti mažiau – tiek pat kiek ochros dėmių.

— OKSIDUOTAS VARIS —



1. Nudažykite sagą vario spalva ir palikite išdžiūti. Netvarkingai, trumpais potėpiais nuspalvinkite apie trečdalį paviršiaus žaliais dažais.



2. Sagą nužalvinkite, dar neišdžiūvusią žalumą vietomis nuvalykite jūrų kempine, kad išryškėtų vario spindesys. Vienu sluoksniu nulakuokite paviršių.

tvarkos ir nutepkite tik trečdalį sagos ploto.
3. Poroloniniu teptuku sumaišykite glazūrą iš 1 dalies lesiruotės, 1 dalies vandens ir 1 dalies antikinio žalumo ar pilkai žalių dažų. Nudažykite visą sagą. Glazūrai dar neišdžiūvus, lengvai pabaksnokite paviršių šiurkščia jūrų kempine, kad vietomis nuvalytumėte glazūrą, taip atidengsite vario spindesį. Palikite gerai išdžiūti.
4. Padenkite vienu sluoksniu lako arba hermetiko.

Bet kurio rašto imitacija galima nudažyti ir sagas, ir apyrankes. Sagos, imituojančios vėžlio kiautą, labai tiks, pavyzdžiui, ant juodo palto ar megztinio. Marmuro imitacijos – tiek baltos, tiek juodos – technika vienoda, kokią spalvą pasirinksite, priklauso tik nuo jūsų skonio.

Marmuro imitacija

Prabangiai atrodantis marmuro raštas neatpažįstamai papuoš sagas ar bet kurią kitą aksesuarą.



JUMS REIKĖS

- ◆ MAŽO APVALAUS TEPTUKO NR. 2
- ◆ AKRILINIŲ DAŽŲ: JUODŲ IR BALTŲ
- ◆ LĖKŠTUTĖS DAŽAMS MAIŠYTI
- ◆ PLUNKSNOS (JEI NETURITE, ĮSIGYKITE RANKDARBIŲ PARDUOTUVĖJE)
- ◆ JŪRŲ KEMPINĖS
- ◆ BLIZGAUS AKRILINIO LAKO

1. Nudažykite sagą baltai. Palikite išdžiūti.
2. Išspauskite ant lėkštutės po truputį juodų ir baltų dažų ir sumaišykite, kad gautumėte medžio anglių atspalvį ir pilką spalvą.

- Dažai turi būti grietinėlės tirštumo, todėl praskieskite, jei reikia, keliais lašais vandens.
3. Padažykite į anglių atspalvio dažus tik plunksnos galiuką ir nupieškite ant sagos rantytą, nelygią liniją. Padažykite teptuką lašelyje baltų dažų, pamirkykite vandenyje ir perbraukite per liniją, kad anglių juodumas susimaišytų su vandeninga balta spalva ir pasklistų. Lengvai nusauskite kempine ir palikite išdžiūti.
 4. Lygiai taip nupieškite liniją pilkais dažais. Tegul gerai išdžiūsta.
 5. Nulakuokite sagą vienu arba dviem sluoksniais.

VARIANTAS Jei norite juodo marmuro imitacijos, nudažykite sagą juodai ir nupieškite tik baltas ir šviesiai pilkas linijas. Tada perbraukite teptuku, pamirkytu lašelyje juodų, o ne baltų dažų.





GERAI ATRODOTE – *gerai jaučiatės*

Grožio ir kūno priežiūros produktai, kurių pagrindas yra augaliniai ekstraktai, o ne sintetinės sudedamosios dalys, vis populiarėja. Neturintys kenksmingų medžiagų natūralūs produktai valo ir gerina plaukų bei odos būklę. Be to, tokių priemonių, veiksmingumu nenusileidžiančių pirktinėms, galite pasigaminti namų sąlygomis, juolab kad reikalingų medžiagų nesunku gauti ir jos palyginti nebrangios.

Priemonių moterims, vyrams ir vaikams, vonios aliejų ir kosmetinių losjonų odai bei plaukams, net kvėpalų galėsite pasidaryti patys nesugaišdami daug laiko. Šių kosmetinių priemonių pagrindas yra žolelių ištraukos ir užpilai, todėl odai jos daug sveikesnės nei plataus vartojimo prekės. O svarbiausia yra tai, kad jūs žinosite, kas įeina į šių priemonių sudėtį, juk darysite jas patys.

Skyriaus gale rasite aštuonis puslapius naminių vaistų receptų, pabandykite jais išsigydyti dažniausius negalavimus, kaip antai slogą, nuospaudas ar nestiprius nudegimus. Naudokitės šiais tradiciniais receptais, ir jūsų visa šeima ne tik gražiai atrodys, bet ir puikiai jausis.



◆ Veido priežiūra ◆

Yra begalė natūralių priemonių, skirtų veido priežiūrai. Čia rasite receptų, tinkamų bet kokio tipo odai, ir visi jie be chemikalų ir konservantų, galinčių sukelti alergiją.

Drėkinamasis rožių kremas

Ši kasdienė drėkinimo priemonė ypač tinka sausai ar jautriai odai.



JUMS REIKĖS

- ◆ 30 ML ROŽIŲ VANDENS
- ◆ 120 ML MIGDOLŲ ALIEJAUS
- ◆ 10 G SMULKINTO BIČIŲ VAŠKO
- ◆ 25 G LANOLINO
- ◆ VIENOS VITAMINO E KAPSULĖS (400 TV)
- ◆ 4 LAŠŲ ETERINIO SNAPUČIŲ ALIEJAUS
- ◆ 2 LAŠŲ RAUDONŲ MAISTINIŲ DAŽŲ (NEBŪTINAI)

Taip pat jums reikės chemiškai nereaguojančio puodo, garų puodo, medinio šaukšto ir sterilizuoto stiklainio plačiu kaklu su sandariu dangteliu.

1. Puode pašildykite rožių vandenį.
2. Garų puode silpnai kaitindami pašildykite migdolų aliejų, sudėkite bičių vašką ir lanoliną ir maišykite, kol viskas suskystės. Nukaiskite ir maišykite toliau.
3. Po truputį pilkite pašildytą rožių vandenį ir plakite, kol mišinys atvės ir pasidarys vienalytis.
4. Sulašinkite E vitamino kapsulės turinį, eterinį snapučių aliejų ir, jei norite, maistinius dažus. Gerai išmaišykite.
5. Šaukštu sukrėskite į stiklainį.

Laikykite vėsioje, tamsioje vietoje.

IŠEIGA: APIE 180 G

Valomasis veido pienelis

Ši švelni priemonė, tinkama naudoti reguliariai, nuvalys riebalus ar makiažą.



JUMS REIKĖS

- ◆ 150 ML PASUKŲ
- ◆ PO 1 ŠAUKŠTĄ DŽIOVINTŲ ŠEIVAMEDŽIŲ IR DŽIOVINTŲ ŽALIŲJŲ CITRINŲ ŽIEDŲ
- ◆ 1 ŠAUKŠTELIO DŽIOVINTŲ RAMUNĖLIŲ
- ◆ 1 ŠAUKŠTO MEDAUS

Taip pat jums reikės chemiškai nereaguojančio puodo, šaukšto, smulkaus sietelio ir sterilizuoto stiklainio buteliuko su sandariu dangteliu.

1. Užvirinkite pasukas su džiovintais augalais. Nustatę silpną kaitrą kaitinkite 30 minučių.
2. Puodą nukaiskite, įmaišykite medų ir palikite atvėsti.
3. Perkoškite į buteliuką ir laikykite vėsioje, tamsioje vietoje. Sunaudokite per 7 dienas. Prieš naudodami suplakite.

IŠEIGA: APIE 50 ML

Kasdienė veido drėkinimo priemonė

Ši priemonė atkurs drėgmės pusiausvyrą ir pakels tonusą. Rinkitės eterinius aliejus, tinkamus jūsų tipo odai (žr. įreminimą teksto p. 305). Normaliai odai reikės 20 lašų snapučių, 6 lašų levandų, 2 lašų citrinų, 2 lašų karčiavaisių citrinmedžių; sausai – 14 lašų imbierinių citrinžolių, 6 lašų karčiavaisių citrinmedžių, 6 lašų santalų, 4 lašų snapučių; riebiai – 16 lašų snapučių, 10 lašų citrinų, 4 lašų kadagių; jautriai – 6 lašų levandų, 4 lašų karčiavaisių citrinmedžių eterinių aliejų.



JUMS REIKĖS

- ◆ 40 ML ABRIKOSŲ BRANDUOLIŲ ALIEJAUS
- ◆ 5 ML SIMONDSIJŲ ALIEJAUS
- ◆ 5 ML KVIEČIŲ GEMALŲ ALIEJAUS
- ◆ ETERINIŲ ALIEJŲ

Supilkite visas sudedamąsias dalis į sterilizuotą stiklainį su sandariu dangteliu ir gerai suplakite. Laikykite vėsioje, tamsioje

vietoje ir sunaudokite per 2 mėnesius.

IŠEIGA: APIE 50 ML

Vėsinamasis Galeno kremas

Manoma, kad originalų šio vėsinamojo kremo receptą sukūrė graikų medicinas ir filosofas Galenas, gyvenęs II a. po Kr.



JUMS REIKĖS

- ◆ 30 G BIČIŲ VAŠKO
- ◆ 100 ML ŠVIESAUS ALYVUOGIŲ ALIEJAUS
- ◆ 30 ML DISTILIUOTO VANDENS ARBA ROŽIŲ VANDENS
- ◆ 3 LAŠŲ ETERINIO SNAPUČIŲ ALIEJAUS

Taip pat jums reikės chemiškai nereaguojančių garų ir paprasto puodo, medinio šaukšto ir stiklainio plačiu kaklu ir sandariu dangteliu.

1. Išlydykite bičių vašką garų puode. Nustatę silpną kaitrą kitame puode įkaitinkite aliejų, supilkite jį į skystą vašką ir plakite, kol gausite vienalytę masę.
2. Puode pakaitinkite distiliuotą arba rožių vandenį ir pamažu sulašinkite į aliejaus ir vaško mišinį. Puodą nukaiskite ir maišykite mišinį, kol atvės ir sutirštės. Sulašinkite eterinį aliejų.
3. Sukrėskite masę šaukštu į stiklainį ir laikykite vėsioje, tamsioje vietoje.

IŠEIGA: APIE 150 G

Universalus veido valiklis

Šis valiklis tinka visų tipų odai.



JUMS REIKĖS

- ◆ 65 ML MIGDOLŲ ALIEJAUS
- ◆ 25 ML SEZAMŲ ALIEJAUS
- ◆ 10 ML KVIEČIŲ GEMALŲ ALIEJAUS
- ◆ 4 LAŠŲ ETERINIO LEVANDŲ ALIEJAUS
- ◆ 1 LAŠO ETERINIO SNAPUČIŲ ALIEJAUS

Supilkite aliejus į sterilizuotą stiklinį butelį su sandariu dangteliu ir keletą minučių paplakite. Laikykite vėsioje, tamsioje vietoje.

IŠEIGA: APIE 100 ML

ATKREIPKITE DĖMESĮ

ODOS DRĖKINIMAS

DRĖKINAMASIAS priemonės ant veido tepkite lengvais, švelniais judesiais – jokių būdu nespauskite odos.

Išsklaidykite priemonę ir po 15 minučių nusauskite losjonu ar kremo perteklių.

KREMŲ ar losjonų perteklių reikia sugerti minkštos medvilnės skiautele arba kosmetiniu vatos tamponėliu.



PRAKTIŠKOS IDEJOS

NATŪRALI VEIDO PRIEŽIŪRA

JEI jūsų oda riebi, į valomuosius kremus ir pienelius įlašinkite kelis lašus citrinų sulčių.

UŽSLAUGINKITE namuose alaviją: ant veido užteptas lapų minkštumas atgaivins odą.

PASIGAMINKITE švelnų veido valiklį: užpilkite 20 g smulkintų putoklių šaknų 1 l verdančio vandens ir palaikykite valandą. Perkoškite ir supilstykite į butelius.

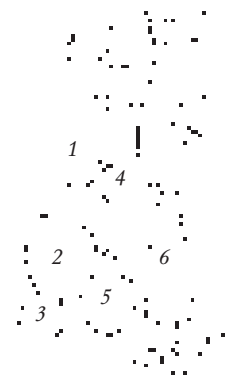
PATRINKITE tarp pirštų medetkų žiedlapius, kad išleistų sultis, ir švelniai patrinkite sudirgusias odos vietas. Medetkos ramina ir skatina gijimą.

JEI veidą prausiate muilu, rinkitės švelnų, su natūraliais aliejais. Muilo nuosėdas nuvalykite žolelių toniku.

KUO dažniau masažuokite veidą minkštu kosmetiniu šepetėliu, jį tik tam ir naudokite. Toks lengvas masažas gerina kraujo apytaką ir pašalina negyvasias ląsteles.

JEI jūsų akys jautrios blakstienų tušui, vos patepkite pirštų galiukus vazelinu ir įtrinkite jį į blakstienas – jos atrodys storesnės ir tankesnės.

PATINUS paakiams užplikykite porą arbatos maišelių verdančiu vandeniu, palaukite, kol atvės, ir uždėkite ant vokų 10–15 minučių.



Veido oda bus sveika ir jauna, jei naudosite šias natūralias priemones: (1) Vėsinamąjį Galeno kremą, (2) Drėkinamąjį rožių kremą, (3) Paakių kremą nuo raukšlių, (4) Drėkinamąjį pipirmėčių losjoną, (5) Universalią veido valiklį, (6) Valomąjį veido pienelį.



Naminė duona, piešinys ant lango, Kalėdų dekoracija, rankų darbo pagalvėlė, tvenkinys sode ar rožių losjonas – visa tai galite sukurti ir jūs. Ši knyga kupina idėjų bei praktiškų patarimų, kaip savo namus paversti jaukia erdve gyventi, ilsėtis ir puoselėti šeimyniškumą. Penki iliustruoti skyriai pasiūlys:

- nesudėtingai pasiruošti maisto atsargų, išsikepti duonos ir išbandyti daugybę įvairių receptų;
- susikurti stilingų interjero detalių, dekoruoti sienas, užsiimti dekupažu, stiklo tapyba;
- sujungti grožį, praktiškumą ir poilsį sode;
- užsiimti rankdarbiais – megzti, siūti, daryti dovanėles ir jas puošti;
- pasigaminti kosmetikos iš šviežių ir natūralių produktų.



www.almalittera.lt

 **knygų
klubas**

Tapkite Knygų klubo nariu!

- Nemokamas knygų katalogas
- Naujausios ir populiariausios knygos • Ypatingi pasiūlymai
- Knygų pristatymas į namus, darbovietę ar paštą

www.knyguklubas.lt