

Przygotuj się
na Święta
Bożego
Narodzenia

Z czym kojarzą wam się Święta Bożego Narodzenia?



Z radosnymi przygotowaniami – strojeniem domu, pieczeniem pierniczków, wybieraniem i pakowaniem prezentów, wreszcie z czasem spędzanym w gronie najbliższych?

Czy z pośpiechem, niepotrzebnymi nerwami, sprzątaniami i gotowaniem do późnej nocy, kupowaniem świątecznych podarunków na ostatnią chwilę w przepętnionych centrach handlowych?

Jeśli znacie ten drugi scenariusz – nasz e-book jest właśnie dla was.

Potraktujcie go jak przewodnik, który krok po kroku przeprowadzi was przez świąteczne przygotowania.

Miesiąc przed świętami wybierzemy się razem na zakupy. Dlaczego tak wcześnie? Żebyście nie musiały kupować przypadkowych prezentów, mogły spokojnie zapoznać się z ofertą sklepów i wybrać to, co naprawdę ucieszy waszych najbliższych.

Razem przebrniemy przez świąteczne porządki. Podpowiemy wam od czego zacząć sprzątanie, które środki czystości powinnyście kupić, a które możecie przygotować w domu – i w ten sposób zaoszczędzić kilka złotych. Dzięki temu ostatni tydzień przed świętami będziecie mogły poświęcić na to, co najprzyjemniejsze – dekorowanie domu, pakowanie prezentów i... gotowanie.

Wiemy, że każda z was ma swoje sprawdzone świąteczne przepisy – na aromatyczny barszcz, słodką kutię lub karpia. Może jednak warto urozmaicić wigilijną kolację i zaskoczyć najbliższych? Jeżeli uznacie, że to dobry pomysł, zajrzyjcie do trzeciego rozdziału. Znajdziecie tam 10 sprawdzonych przepisów na świąteczne potrawy i słodkości.

Mamy nadzieję, że nasz e-book ułatwi wam przygotowanie magicznych Świąt!



Spis treści:

.....	1
Z czym kojarzą wam się Święta Bożego Narodzenia?	2
Spis treści:	4
I. Przedświąteczne zakupy	6
Harmonogram świątecznych zakupów	6
Cztery tygodnie do Bożego Narodzenia	7
Trzy tygodnie do Bożego Narodzenia	8
Dwa tygodnie do Bożego Narodzenia	8
Kilka dni przed Bożym Narodzeniem	9
Wigilia rano	9
Upoluj idealny prezent	11
Podarunki w kobiecym stylu	12
Coś dla biznesmena, coś dla gadżeciarza	13
Niespodzianki dla najmłodszych	14
II. Przedświąteczne porządki	17
Harmonogram przedświątecznego sprzątania	17
Miesiąc przed Bożym Narodzeniem	17
Trzy tygodnie przed Bożym Narodzeniem	18
Dwa tygodnie przed Bożym Narodzeniem	19
Kilka dni przed Bożym Narodzeniem	19
Sprzątanie kuchni	20
Meble	21
Kuchenka/Piekarnik	22
Sprzęt AGD	23
Płytki	24
Okna	25
Nieprzyjemny zapach	25
Sprzątanie łazienki	26
Pozbądź się przeszkód	27
Wanna	27
Słuchawka od prysznica oraz bateria	28
Kabina prysznicowa	28

Umywalka	29
Toaleta	30
Szafki	30
Kafelki	31
Podłoga	31
Lustra	32
Sprzątanie salonu	33
Meble z drewna	34
Meble ze skóry	34
Kryształy i szklane nakrycia	35
Pranie i pielęgnacja dywanów podłogowych	36
Trzepanie dywanów	36
Czyszczenie i pielęgnacja podłóg	38
Podłogi z drewna	38
Kafelki ceramiczne	38
Terakota	38
Porządkowe zadania specjalne	39
Nieład na czterech łapach	39
Alergia na bałagan	41
III. Sprawdzone przepisy świąteczne	
Barszczyk z uszkami	45
Tradycyjny karp wigilijny	48
Karp w cieście	49
Karp w galarecie	50
Postna kapusta z grzybami	51
Piernik staropolski	52
Warkocz z makiem	53



I. Przedświąteczne zakupy

Harmonogram świątecznych zakupów



Lista twoich zakupów na świąteczne potrawy i prezenty liczy już kilkadziesiąt pozycji, a ty nadal nie wiesz jak sobie poradzić z przyniesieniem ich do domu, przechowywaniem, pakowaniem czy gotowaniem?

Podpowiemy ci, jak okiełznać bożonarodzeniowe zaopatrzenie. Na początek uświadom sobie, ile masz czasu do świąt. Weź po uwagę wszystkie wolne dni, w których zakupów nie uda ci się zrobić. W 2013 wigilia wypada we wtorek, więc czasu nie jest tak wiele.

Cztery tygodnie do Bożego Narodzenia

Już teraz myśl o prezentach. Nie zostawiaj tego na ostatnią chwilę, bo będziesz niezadowolona, że nie sprawiłaś bliskim tak dużej radości, jak mogłaś. Wypisz sobie, komu chcesz wręczyć prezenty. Koło imion dopisz cechy, jakie powinien spełniać dany prezent, a obok kwotę, jaką możesz na niego przeznaczyć. Na wszystkie pomysły prezentów, jakie przyjdą ci do głowy, patrz przez pryzmat tej listy.

Pozwoli ci to nie tylko robić bardziej przemyślane zakupy, ale też zmieścić się w zaplanowanym budżecie. Poszukiwania prowadź też w internecie, to on jest kopalnią nieskończonej ilości pomysłów. Jeśli zaczniesz to robić odpowiednio wcześniej, będziesz mieć okazję skorzystania ze zniżek i nie będziesz się denerwować, że przesyłka może nie przyjść na czas.

Przygotowania do zakupów kulinarnych rozpocznij od... sprzątania. Póki masz czas, rozpocznij porządki w miejscach, w których przechowujesz jedzenie. Sprawdź daty ważności produktów w lodówce, spiżarni i szafkach kuchennych. Pozbądź się wszystkiego, co przeterminowane, zepsute i podejrzane. W miarę możliwości pogrupuj produkty w miejscach ich przechowywania tak, by łatwo potem nimi zarządzać - wydziel półki na odpowiednie grupy produktów, albo na świąteczne dni, zgodnie z menu, jakie planujesz.

Przygotuj sobie również wspomniane menu. Dobrze zaplanuj posiłki, zdecyduj ile podasz potraw wigilijnych, policz osoby, które każdego dnia zasiądą z tobą do stołu. Dzięki temu uda ci się przygotować precyzyjne listy i nie będziesz się martwić, że o czymś zapomniałaś, albo zrobiłaś zapasy, które wystarczą do wiosny.

Zacznij kolekcjonować kupony zniżkowe i karty programów lojalnościowych. Zorientuj się w cenach kilku sklepów - porównaj ofertę hipermarketów i dyskontów. Może się wydawać, że na promocjach oszczędza się grosze, ale przy tak dużych zakupach można oszczędzić nawet kilkaset złotych.

Trzy tygodnie do Bożego Narodzenia

Czas na pierwsze zakupy. Wybierz z listy te produkty, które mogą spokojnie poczekać na dni wielkiego gotowania. Są to wszystkie artykuły sypkie - mąka, cukier, ryż; mrożonki; bakalie; napoje; produkty nabiałowe (zgodnie z datami przydatności do spożycia). Jeśli potrzebujesz jakieś środki chemiczne, płyn do mycia naczyń, proszek do prania czy papier toaletowy, to też dobry czas, by już je zgromadzić.

Przy okazji pamiętaj o kilku dobrych radach dotyczących wyjścia po duże zakupy. Nie idź na nie głodna - kupisz więcej, niż planujesz, bo na wszystko będziesz mieć ochotę. Nie zabieraj ze sobą dzieci - więcej czasu i energii stracisz na pilnowaniu, by nie robiły niekontrolowanych zakupów, niż na podążaniu za listą.

Jeśli znasz dobrze rozkład sklepu, do którego się wybierasz, postaraj się ułożyć listę produktów działami - od wejścia po wyjście - tak, by nie musieć kluczyć między regałami. Wiesz już, że zakupy będą ciężkie i możesz sobie z nimi sama nie poradzić? Zamów je wygodnie przez internet. Sprawdź taką możliwość w hipermarketach w swojej okolicy. Nie wychodząc z domu otrzymasz wszystkie potrzebne produkty, a opłata za takie zakupy zazwyczaj wynosi jedynie około 5 złotych.

Dwa tygodnie do Bożego Narodzenia

Zacznij planować ostatnie zakupy. Sprawdź, w którym sklepie czy na którym targowisku kupisz najlepsze i najświeższe produkty, których będziesz potrzebować w ostatniej chwili.

Jeśli to możliwe, zrób u sprzedawców zamówienia na nie. Zamów pieczywo, ryby, mięso i wędliny. Jeśli kupujesz gotowe potrawy, złóż też zamówienia na dania oraz ciasta. To dobry moment, by nabyć sianko, opłatek, świece czy inne ozdoby świąteczne. Zrób dobry uczynek - wybierz te, z których dochód jest przeznaczony na cele charytatywne. Sobie poprawisz humor, a komuś innemu egzystencję.

Kilka dni przed Bożym Narodzeniem

Niby logistycznie najlepszym dniem na ostatnie większe zakupy jest sobota, bo wtedy mamy najwięcej czasu, ale również wtedy najwięcej ludzi je robi. Jeśli uda ci się wygospodarować inny dzień, masz szansę na uniknięcie wielkich kolejek i stresu z powodu wykupionych produktów. Na te dni zostaw sobie zakupy warzyw, owoców i wszystkiego, co przetrzyma kilka dni w dobrej kondycji.

Pamiętaj, że już zaczyna się gotowanie. Postaraj się więc jak najmniej czasu poświęcić na zakupy i ewentualnie mieć w pogotowiu kogoś, kto w razie potrzeby „wyskoczy” po zapomniane lub brakujące produkty.

To też dobry czas na wybór choinki. Aby znaleźć jeszcze ładny okaz, możesz pokusić się o wyjazd za miasto do szkółek, z których pochodzą drzewka.

Wigilia rano

To już ostatni dzwonek na zgromadzenie wszystkich produktów. Odbierz zamówione pieczywo, ryby, produkty mięsne i gotowe potrawy. Usmaż, ugotuj i upiecz ostatnie przysmaki. I napawaj się spokojem dobrze zorganizowanych świąt.



teraz nawet 50% taniej

prezenty kupuję
w **merlin.pl**



Upoluj idealny prezent



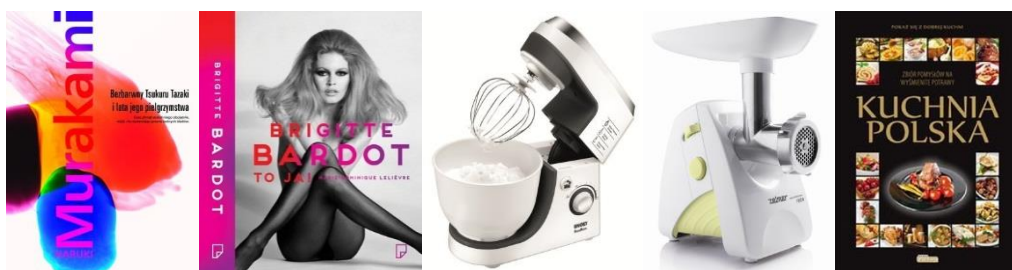
Uśmiech na twarzy bliskiej osoby po odpakowaniu upominku sprawia jeszcze więcej radości niż otrzymywanie prezentów od innych. Jednak wybór tego idealnego podarunku nie jest łatwy. Nie masz pomysłu, co kupić w tym roku? Sprawdź nasze pomysły i skorzystaj z pomocy [Centrum Prezentowego Merlin.pl!](#)

Co w tym roku podarować rodzicom? A bratu – przecież ostatnio nie był zbyt zadowolony z prezentu? Do tego jeszcze trzeba wymyślić coś praktycznego dla dziadków i cioci, jakiś modny gadżet dla siostrzeńców... Oszczędź sobie nerwów i już teraz pomyśl o tym, co pod choinką znajdą twoi bliscy.

Podarunki w kobiecym stylu

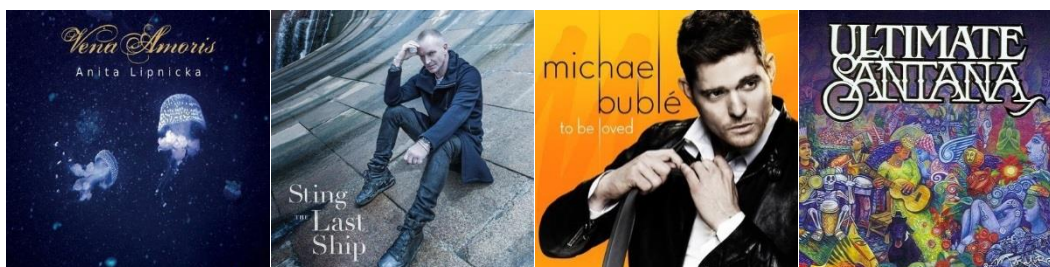
Obmyślanie świątecznej listy prezentów zaczynamy od pań. Długie zimowe wieczory z pewnością umili im znaleziona pod choinką książka.

Wybór mamy ogromny – może najnowsza powieść Murakamiego czy Jo Nesbo, ciekawa biografia, na przykład „Brigitte Bardot to ja” lub poradnik o fotografii, urządzaniu wnętrza czy gotowaniu? Miłośniczka kulinariów z pewnością chętnie wypróbuje nowe przepisy, więc przydadzą się jej kuchenne gadzety, na przykład mikser czy zestaw ceramicznych naczyń.



Dobrym towarzystwem dla lektury będą pachnące świece, termofor i aromatyczna herbata. W mroźny dzień jeszcze przyjemniej będzie się ją piło z nowego kubka, a jeśli obdarowywana osoba jest wyjątkowo zabiegana, przyda się jej bardzo praktyczny kubek termiczny.

Zimowe popołudnia będą upływać przyjemniej przy dobrej muzyce płynącej z głośników, więc warto na prezent kupić na przykład nową płytę Michaela Buble, Stinga albo Anity Lipnickiej.



Niskie temperatury nie zachęcają do wychodzenia z domu, więc dbanie o dobrą formę jest większym wyzwaniem. Dlatego miłośniczki aktywności fizycznej można obdarować na przykład płytą z ćwiczeniami ulubionej instruktorki albo grą Zumba Fitness Rush na Xboxa Kinect, dzięki którym będą mogły po Świętach spalić nadprogramowe kalorie w domowym zaciszu.

Kobiety lubiące dbać o urodę, z pewnością ucieszą się również z ekskluzywnych kosmetyków i perfum (na przykład Gucci Gucci Premiere czy Euphoria Calvin Klein) czy paletki do makijażu. Część pań – zwłaszcza babcie i cioce – woli podarunki praktyczne. Warto o tym pamiętać i zamówić u Mikołaja szalik, apaszkę, rękawiczki, ciepły szlafrok, ramkę do zdjęć czy ciśnieniomierz.



Coś dla biznesmena, coś dla gadżeciarza

Teraz czas na dopisanie do listy czegoś dla panów. Warto wziąć pod uwagę zainteresowania danego mężczyzny lub wykonywany przez niego zawód. Biznesmenowi przyda się elegancki kalendarz, wieczne pióro czy etui na tablet.

Miłośnik nowych technologii ucieszy się ze smartfona, czytnika Kindle lub zegarka Smart Watch, który będzie się komunikował z telefonem.

Sportowca można z kolei zaopatrzyć w komplet bielizny termicznej. Moda na gotowanie zatacza coraz szersze kręgi, więc jeśli szukamy upominku dla aspirującego szefa kuchni, warto podarować mu na przykład zestaw profesjonalnych noży Fiskars.



Uniwersalnym prezentem dla mężczyzny będzie też film na DVD, na przykład oscarowe „Życie Pi” czy „Django”, klasyk, jak chociażby zestaw filmów z Indianą Jonesem w roli głównej lub najnowszy sezon ulubionego serialu. Większość panów z radością znajduje także pod choinką gry komputerowe, więc można zainwestować w Diablo III, FIFA 14 czy Call of Duty Ghost.

Bezpiecznym podarkiem będzie także płyta ulubionego wykonawcy, elegancki skórzany pasek lub portfel. Niezłym pomysłem może być także nawigacja samochodowa, elektryczna maszynka do golenia czy perfumy, na przykład Paco Rabanne „1 Million” czy Cartier „Declaration”.



Niespodzianki dla najmłodszych

Wybór prezentów dla dzieci to największe wyzwanie, bo maluchy przez cały rok czekają na moment, gdy będą mogły zanurkować pod choinkę. Dlatego decyzja jest wyjątkowo trudna. Jako pierwsze na myśl przychodzą oczywiście lalki, przytulanki, samochodziki i gry komputerowe.

Warto jednak poszukać też czegoś bardziej kreatywnego, co pozytywnie wpłynie na rozwój maluchów i oderwie je od komputerów.

Najmłodszym mogą się spodobać zabawki edukacyjne, konstrukcyjne klocki, drewniane kolejki czy interaktywne zwierzątka.



Małemu artyście można podarować matę Aquadoodle, pozwalającą na tworzenie rysunków za pomocą flamastra z wodą, które po chwili w magiczny sposób znikają. Starszym dzieciom natomiast sprezentować grę edukacyjną, zręcznościową albo planszową, na przykład „Rummikub”, „Było sobie życie” czy kultowe Scrabble.

Dziewczynki ucieszy też zestaw do samodzielnego tworzenia biżuterii, a chłopców Lego albo zdalnie sterowany samochód. Można też pomyśleć nad kupnem czegoś, co pozwoli rozwijać pasje – na przykład aparatu fotograficznego czy gitary.



Nie zapominajmy też o książkach, które wspaniale rozwijają wyobraźnię już od najmłodszych lat. Wybór jest bardzo szeroki.

Kilkulatkom można podarować te z rymowanymi i zagadkami, na przykład „Opowiem ci, mamo, co robią mrówki”, „Dlaczego rekiny nie chodzą do dentysty?” lub kolejną część przygód popularnej Zezi autorstwa Agnieszki Chylińskiej.

Starszym Mikołaj może przynieść biografię ich ukochanego piosenkarza lub zespołu albo klasyk, którego nie mają jeszcze w swojej bibliotece – jedną z części przygód Willa Zwiadowcy, kolejne perypetie Felixa, Neta i Niki czy trylogię „Igrzyska Śmierci”.



II. Przedświąteczne porządki

Harmonogram przedświątecznego sprzątania

Bożonarodzeniowe sprzątanie warto potraktować nie jako przykry obowiązek, którego niewykonanie może narazić nas na kąśliwe uwagi teściowej, ale pewnego rodzaju akt zimowej przemiany, podobnie jak przy wiosennych porządkach. Sprawdź, jak się za nie zabrać.

W szafach sterty ubrań, których już nie nosisz, a na pewno nie w zimie. W lodówce przeterminowane mrożonki, w łazience przedatowane kosmetyki, o zabawkach, którymi dzieci się już nie bawią nie wspominając. Trudno jest między tym wszystkim lawirować ze szmatką czy odkurzaczem. Znacznie ułatwisz sobie życie, jeśli najpierw pozbędziesz się rzeczy niepotrzebnych.

Miesiąc przed Bożym Narodzeniem

Wybierz pomieszczenie, w którym bywa się najrzadziej. Balkon, piwnica, strych - to tam zalegają zazwyczaj rzeczy kompletnie nieprzydatne. Popatrz na nie krytycznym okiem i pozbądź się tych, które naprawdę nie znajdują już u ciebie zastosowania. Może przydadzą się komuś innemu, będzie można je spieniężyć, albo poddać recyklingowi? Na pewno jednak teraz niepotrzebnie zagrażają przestrzeń i zbierają kurz. Jeśli przeraża cię, że będziesz musiała sobie z tym poradzić sama, znajdź w internecie numer do firm specjalizujących się w opróżnianiu takich pomieszczeń.



W większości przypadków liczą za to niewielkie pieniądze, bo tak naprawdę zarabiają na tym, co uda im się od ciebie wywieźć - elektrodpadach, makulaturze, złomie, starych meblach. A jeśli ich cena będzie za wysoka, spróbuj znaleźć w okolicy ludzi trudniących się zbieraniem złomu, szkła i makulatury. Chętnie wywiozą od ciebie co niepotrzebne, a im też się przyda kilka złotych. Od razu przejrzyj również zawartość lodówki, zamrażarki, spiżarni i szafek w kuchni. Wyrzuć przeterminowane produkty i postaraj się posegregować te, które zostaną. Zrób miejsce na zakupy produktów kulinarnych.

Trzy tygodnie przed Bożym Narodzeniem

Czas na szafy, szafki i szuflady. Zaczynij od ubrań, przejdź przez torebki, buty i inne dodatki. Jeśli masz dzieci, od razu zrób porządek w ich zabawkach. Zobacz, co dzieje się w bibliotece, wideo- i płytotece. Wytypuj wszystkie rzeczy, których już nie chcesz. Jeśli nie możesz sama ocenić, w czym będziesz jeszcze chodzić, albo którą książkę przeczytasz kiedyś po raz kolejny, zaproś przyjaciółkę. Ona pomoże nabrać ci dystansu i nie będzie kierować się sentymentami. Dobra rada związana z selekcją ubrań: jeśli w czymś nie chodziłaś ponad rok, są marne szanse, że jeszcze kiedyś będziesz chciała to założyć. No chyba, że na śmierć o tym zapomniałaś.

Potraktuj to jako swojego rodzaju oczyszczenie, nowy rozdział. Może być to przygotowanie na nadchodzący rok, albo po prostu zimowe przetrzepanie szaf. Ważne, by podejmować odważnie decyzje i być konsekwentną.

Jeśli masz dzieci, przejrzyj również z nimi ich zabawki. Wyrzućcie lub oddajcie do naprawy zepsute. Wytypujcie te, z których już wyrosły i oddajcie młodszym dzieciom. Zróbcie miejsce na prezenty mikołajkowe i te spod choinki.

Dwa tygodnie przed Bożym Narodzeniem

To dobry czas na mycie okien, sprzętów kuchennych, lamp, szafek i czyszczenie innych sprzętów, którego nie robi się na bieżąco. Pokonuj pomieszczenie za pomieszczeniem zwracając szczególną uwagę na trudno dostępne miejsca i rzadko używane sprzęty. Wypierz firanki, narzuty na łóżka i kanapy oraz pokrowce na materace. Możesz zamówić specjalistę, który wypierze tapicerkę mebli oraz dywany za pomocą specjalnego odkurzacza.

Kilka dni przed Bożym Narodzeniem

Ten weekend powinien przebiec pod znakiem gruntownych porządków. Nie ominie cię już szorowanie łazienki, kuchni, odkurzanie, mycie podłóg i ścieranie kurzy. Musisz to zrobić jak najdokładniej, by dzień przed wigilią mieć już tylko w obowiązku przetarcie kurzy i opanowanie podłogi. W wigilię do sprzątania powinno ci zostać jedynie kuchnia, w której wyczarujesz najsmaczniejsze potrawy dla swoich bliskich.



Sprzątanie kuchni



Robienie porządków w kuchni nastęcza problemów wielu, nawet doświadczonym, paniom domu. Tłusta warstwa powstała podczas gotowania osiada na meblach, a zapachy kuchenne przenikają cały dom. A kuchnia to właśnie miejsce, w którym o porządek należy dbać szczególnie.

Aby sprzątanie było efektywne, należy zacząć od porządków w środku szafek - przetarcie ich oraz wyczyszczenie naczyń - wytarcie z kurzu i osadu z tłuszczu górnych szafek kuchennych, następnie blatów, lodówki i kuchenki, umycia okien i podłóg.

Meble

Najtrudniej pozbyć się osadu z kurzu i tłuszczu, który tworzy się na górnych partiach mebli – doświadczone panie domu do czyszczenia trudnych powierzchni używają wody z octem. Oczywiście możesz także użyć dostępnych w sklepach specyfików – my powiemy ci jak niedrogo i przyjaźnie dla środowiska – i domowników – posprzątać kuchnię.

Wyczyszczone powierzchnie szafek kuchennych zabezpiecz ułożonymi na nich kartkami papieru – po miesiącu wymienisz kartki na nowe, pozbywając się problemu czyszczenia uciążliwych powierzchni. Chemiczne środki do konserwacji mebli zastąpić możesz własnym, przyjaznym środowisku płynem przygotowanym z terpentyny, pokostu lnianego i octu w jednakowych proporcjach.

Dębowe meble odzyskają blask, jeśli przetrzesz je ciepłym piwem.



Szafki w środku przecieramy zmoczoną wodą z octem ściereczką.

Zawartość szafek czyścimy, pamiętając, że:

Kryształ myjemy tylko zimną wodą, myte w cieplej tracą blask.

Szkło będzie idealnie czyste, błyszczące i przejrzyste jeśli wyczyścisz go skórką od cytryny.

Porcelanowe ręcznie malowane naczynia czyść wyłącznie miękką ściereczką, nigdy ostrą stroną gąbek do zmywania naczyń. Aby porcelana długo wyglądała ładnie, zanim wstawisz ją do kredensu,

poprzekładaj naczynia ręcznikami kuchennymi tak, by się ze sobą nie stykały.

Srebrne sztucce nabiorą blasku jeśli na 30 minut włożysz je do kwaśnego mleka. Po tym czasie sztucce należy wypłukać i wypolerować.

Garnki stalowe i chromowane będą błyszczące, jeśli przetrzesz je octem lub wodą po gotowaniu szpinaku. W ten sposób przywrócisz także blask chromowanym powierzchniom kuchennym, np. uchwytom szafek.

Kamień osadzający się na **czajniku** (tradycyjnym i elektrycznym) usuniesz domowym sposobem: wlej do czajnika w równych proporcjach ocet i wodę, zagotuj i zostaw na godzinę. Następnie kilka razy wymieniamy wodę gotując ją.



Kuchenka/Piekarnik

Ceramiczną płytę kuchenną wyczyścisz skórką od cytryny – brudne miejsce należy natrzeć wewnętrzną stroną skórki, odczekać chwilę a następnie spłukać.

Płytę ze stali szlachetnej warto raz na jakiś czas posmarować wazeliną – łatwiej później utrzymać ją w czystości.

Brudny piekarnik lub blachy do pieczenia należy posypać solą i podgrzewać tak długo aż sól nie zabarwi się – wówczas należy zetrzeć ją papierowym ręcznikiem, a kuchenkę lub blachę umyć pod ciepłą wodą. Piekarnik wyczyścisz także papką z ½ szklanki soli, ¼ szklanki

boraksu, ½ szklanki sody oczyszczonej. Wyczyszczoną powierzchnię przemyj wodą.

Brudną szybę w piekarniku nasmaruj olejem, a po godzinie zetrzyj ręcznikami kuchennymi i umyj.



Sprzęt AGD

Kuchenka mikrofalowa: Nieprzyjemnego zapachu w kuchence mikrofalowej, lodówce czy zmywarce pozbędziesz się dzięki skórce z wyciśniętej cytryny. Połóż ją na kilka godzin w urządzeniu, a „wyłapie” brzydki zapach. Do mikrofalówki możesz też wstawić naczynie z wodą i kilkoma kroplami jakiejś esencji do ciast i podgrzać minutę. Wnętrze kuchenki przecieramy ściereczką namoczoną w wodzie z octem lub sokiem z cytryny.

Lodówka: Aby lodówka nie wchłaniała brzydkich zapachów po każdym rozmrażaniu trzeba przetrzeć ją ściereczką zwilżoną octem, warto też postawić na półce talerzyk z proszkiem do pieczenia, który uchroni od nieprzyjemnych zapachów. Proszek trzeba wymieniać co dwa tygodnie.

Półki lodówki przecieramy ciepłą wodą zmieszaną z sodą oczyszczoną lub roztworem wody z octem – nie trzeba płukać, zapach sam wywietrzeje. Nie myjemy lodówki płynem do mycia naczyń.

W szufladach na warzywa warto położyć papierowe ręczniki kuchenne, które pomogą utrzymać higienę (wymieniamy je raz na tydzień) i przedłużą świeżość warzyw i owoców.

Zmywarka: Filtry i dysze myjemy płynem do naczyń, do pojemniczka na proszek wsypujemy opakowanie sody oczyszczonej, na dno wlewamy szklankę octu i włączamy najdłuższe mycie w największej temperaturze.

Zlew: Powierzchnie chromowane najlepiej wyczyścić ściereczką zwilżoną naftą – jeśli jej nie masz możesz zastąpić zmywaczem – wyczyszczoną powierzchnię należy opłukać ciepłą wodą.

Osad na kranie zmyjesz octem – jeśli kamień jest trudny do zmycia, namoczoną octem szmatką owiń na 1-2 godziny zakamienioną powierzchnię, a następnie spłucz i umyj ciepłą wodą. Zmatowiała armatura kuchenna także nabierze blasku przetarta ściereczką nasączoną octem.

Płytki

Do mycia podłóg lub ścian wyłożonych płytkami ceramicznymi, np. terakotą, bardzo dobrze nadaje się zwykłe szare mydło. Glazurę wyczyścisz wewnętrzną stroną skórki od cytryny – odczekaj chwilę po przeczyszczeniu płytek i spłucz wodą. Trudne do usunięcia plamy na kafelkach zlikwidujesz wodą z octem.

Fugi między płytkami wyczyścisz szczoteczką i pastą do zębów, skuteczny jest także proszek do pieczenia.



Okna

Nie zabieraj się do mycia okien w zimny dzień – szkło łatwo wówczas pęka, w słoneczny dzień zaś na szybach pozostają podczas mycia smugi.

Zamiast drogich preparatów możesz użyć ekologicznego płynu własnej roboty – wody wymieszanej z octem. Jeśli do wody dodasz odrobinę gliceryny, zabezpieczysz powierzchnię przed ponownym osadzaniem się kurzu i tłuszczu. Taka pielęgnacja szyb zapobiegnie powstawaniu na nich smug po deszczu.

Możesz też zrobić płyn z 2 części wody, 1 części octu i kilku kropel płynu do naczyń.

Nieprzyjemny zapach

Aby pozbyć się nieprzyjemnego zapachu kuchennego nie potrzebujesz aerozolu, który niszczy środowisko i powoduje dodatkowe koszty – skórka pomarańczy lub kilka łyżeczek zmielonej kawy wysypanej na rozgrzaną płytę kuchenną pochłoną brzydkie zapachy.



Sprzątanie łazienki



Łazienka, podobnie jak kuchnia, to wizytówka mieszkania, dlatego powinna być jednym z najczystszych miejsc w domu. Niewykonalne? Nic bardziej mylnego. To, co pozornie wydaje się trudno osiągalnym wyczynem, może być w zasięgu twoich możliwości. Wystarczy tylko odrobina dobrej woli, systematyczność w działaniu i zastosowanie kilku sprawdzonych sposobów, a twoja łazienka będzie lśniła czystością.

Na początek krótka lista niezbędnych zakupów. Przed przystąpieniem do sprzątania musisz wyposażyć się w niezbędne środki czystości i akcesoria. W twoim koszyku powinny koniecznie znaleźć się: gumowe rękawice, gąbeczki do czyszczenia (między innymi takie, jakich używasz w kuchni, czyli popularne zmywaki), szmatki do polerowania (co najmniej 2-3), szmata do podłogi lub mop, szczoteczka do zębów, preparat do polerowania luster, mleczko do czyszczenia, ocet

spirytusowy, cytryna, soda oczyszczona, kwasek cytrynowy, pumeks, środek dezynfekujący oraz tabletki czyszczące do toalety.



Pozbądź się przeszkód

Sprzątanie ułatwi ci też prozaiczny zabieg, bardzo często pomijany. Zanim z zapamiętaniem oddasz się polerowaniu i szorowaniu, wynieś z łazienki wszystkie zbędne przedmioty w postaci misek, suszarek, prostownic, kosmetyków do kąpieli i pielęgnacji, proszków do prania i płynów do płukania, itp.

Zyskasz dzięki temu o wiele więcej przestrzeni, twoje ruchy będą zdecydowanie bardziej płynnie i dotrzesz do miejsc na co dzień zasłanianych przez przedmioty. Warto też zachować odpowiednią chronologię poszczególnych działań. Zyskasz dzięki temu na czasie i unikniesz powtarzania raz wykonanych czynności.

Wanna

Jeśli masz w łazience wannę, przygotuj roztwór z wody i octu (stosunek 1:1) oraz ściereczkę lub miękką gąbeczkę. Poleruj nim całą powierzchnię. Dzięki temu domowemu sposobowi pozbędziesz się wszelkich nieczystości.

Jeżeli część zabrudzeń pozostanie, powtórz czynność z użyciem delikatnego preparatu - najlepiej mleczka do czyszczenia. To ostatnie może też zastąpić dobry, gęsty balsam do mycia naczyń. Po zakończeniu czynności całość należy bardzo dokładnie spłukać ciepłą, ale nie wrzącą wodą, a następnie wypolerować szmatką.



Słuchawka od prysznicza oraz bateria

Ją również możesz wypolerować roztworem sporządzonym z octu. Jeśli powierzchnia jest bardzo zabrudzona, pozostaw roztwór na dłużej. Proces odkamieniania może trwać nawet całą noc. Rano całość dokładnie zmyj.

Szczególnie przydatna, zwłaszcza przy czyszczeniu trudno dostępnych zakamarków, może okazać się szczoteczka do zębów. Tę ostatnią wykorzystaj także do czyszczenia okolic korka, gdzie zbierają się liczne osady i nieczystości. Jeśli konieczne okaże się czyszczenie spływu, użyj środka typu kret. Koniecznie załóż rękawice, bo żrący preparat może uszkodzić skórę dłoni.

Kabina prysznicowa

Jeśli posiadasz kabinę prysznicową, zaopatrz się w ocet spirytusowy, sodę oczyszczoną oraz wodę utlenioną. Stary babciny sposób może wybawić cię z niejednej opresji. Jest nie tylko tani, ale wyjątkowo skuteczny.

Oto szczegóły. Do mycia drzwi kabiny prysznicowej użyj roztworu sporządzonego z octu i wody (w stosunku 1:1). Umyj nim dokładnie całą powierzchnię przy użyciu dobrze wchłaniającej wodę ściereczki. Następnie spłucz wszystko bardzo dokładnie i osusz.

Jeśli na drzwiach pojawiły się smugi, wypoleruj je ręcznikiem papierowym nasączonym nierozcieńczonym octem spirytusowym. Czynność wykonaj precyzyjnie i w razie konieczności powtórz. Octu

użyj też do pozbycia się zabrudzeń i osadów zalegających na szynach. Zalej je octem i pozostaw na dłuższy czas, najlepiej na kilka godzin. Na koniec wszystko dokładnie spłucz gorącą wodą.

Jeśli twoja kabina wymaga gruntownego sprzątnia i pojawiła się w niej pleśń, użyj w zainfekowanych miejscach sody oczyszczonej. Jeśli z kolei zauważysz obecność grzyba, zastosuj wodę utlenioną. Pamiętaj, żeby nie zamykać drzwi i prysznicowych i solidnie wywietrzyć pomieszczenie, najlepiej otwierając okno lub zwiększając nawiew. Dla swojego bezpieczeństwa zachowaj też ostrożność i wszystkie te czynności wykonuj w rękawicach gumowych.



Umywalka

W tym przypadku, podobnie zresztą jak przy polerowaniu wanny, niezbędny będzie ocet spirytusowy. Dzięki niemu pozbędziesz się osadzającego kamienia i zacieków z mydła. Najskuteczniejszym sposobem będzie użycie wacików nasączonych octem. Nimi poleruj całą powierzchnię oraz baterię, a zwłaszcza kran. Tam, gdzie nie dotrzesz dłonią i wacikiem, użyj szczoteczki do zębów. Na koniec wszystko bardzo dokładnie spłucz ciepłą wodą.

Pamiętaj też o dokładnym umyciu zewnętrznych powierzchni umywalki. Tam najczęściej pojawiają się smugi. Najszybciej usuniesz je ręcznikiem papierowym nasączonym octem. Starannie wyczyść też szafkę, która bardzo często umieszczona jest pod umywalką. Wszechobecna wilgoć sprzyja powstawaniu pleśni, dlatego przetrzyj wszystkie zakamarki nie tylko roztworem z octu, ale i sody oczyszczonej. Miejsca pokryte grzybem zalej wodą utlenioną.

Toaleta

Najlepiej, jeśli proces odkamieniania muszli rozpocznie się kilka godzin przed jej gruntownym umyciem. Osusz zatem muszlę, a następnie zalej ją dwoma szklankami podgrzanego wcześniej octu spirytusowego. Pozwól, żeby roztwór działał kilka godzin. Następnie spłucz wszystko dokładnie i przystąp do szorowania.

Do tego zabiegu możesz ponownie użyć octu rozcieńczonego z wodą (stosunek 1:1), jak i mleczka do czyszczenia. Pomocny może okazać się też kwasek cytrynowy, dzięki któremu pozbędziesz się zacieków. Do czyszczenia możesz użyć pumeksu.

Nie zapomnij też o solidnym oczyszczeniu deski sedesowej i baterii wraz ze wszystkimi zakamarkami. Użyj do tego wacików nasączonych octem oraz szczoteczki do zębów. Baterię możesz dodatkowo wypolerować płynem stosowanym do szyb.



Szafki

Wszystkie łazienkowe meble - szafki, kuferki itp. odśwież równie dokładnie. Obecna w łazience wilgoć i kurz zalega na wszystkich sprzętach, dlatego zadbaj także o nie. W zależności od materiałów, z których są wykonane zastosuj odpowiednie środki, tak by nie uszkodzić trwale ich powierzchnię.

Kafelki

Na nich, podobnie jak na urządzeniach sanitarnych, też osadzają się grzyb i pleśń. Usuniesz je skutecznie przy użyciu octu.

Jeśli zabrudzenia są wyjątkowo trwałe, zastosuj ocet spirytusowy nierozcieńczony, jeśli zaś są mniej widoczne sporządź roztwór z wody octu. W uzyskaniu pięknej i czystej glazury pomoże też amoniak, a konkretnie roztwór sporządzony na jego bazie.

Osad z mydła usunie z kolei mieszanina octu, amoniaku i boraksu (kupisz go w aptece lub sklepie ze środkami chemicznymi). Różnego rodzaju nalotów pozbędziesz się też dzięki soli emskiej zmieszanej z płynem do mycia naczyń.

Wszystkie wyżej wymienione roztwory znajdą zastosowanie w czyszczeniu powierzchni ceramicznych, ale do czyszczenia fug musisz dodatkowo użyć szczoteczki do zębów. Po zakończeniu czyszczenia całość powinnaś wypolerować papierowym ręcznikiem, aby efekt lśnienia był jeszcze bardziej widoczny, a powierzchnia wolna od smug.



Podłoga

Zadbaj też o czystość podłogi, na której często zalegają osady z proszków do prania, płynów mydła oraz kłęby kurzu. Zanim przystąpisz do właściwego mycia, poodsuwaj wszelkie sprzęty. To właśnie pod nimi gromadzą się największe ilości zarazków i grzybów.

Podłogę najlepiej myć flanelową lub wełnianą szmatką. Mop wcale nie jest w tym wypadku najlepszym rozwiązaniem. Możesz też dodać kilka kropel środka nabłyszczającego, dzięki któremu będzie błyszczała jeszcze wyraźniej. Zanim ułożysz na czystej podłodze odpowiednio wyprane i wytrzepane chodniczki, możesz przetrzeć jeszcze całą powierzchnię ręcznikiem papierowym.

Lustra

Na koniec krótka lekcja polerowania luster. Koniecznie użyj w tym wypadku spryskiwacza. Co ważne, nie musisz wcale kupować gotowego preparatu. Możesz równie dobrze przyrządzić go sama. Wystarczy, że wypełnisz butelkę wodą z octem w proporcji 4:1, namoczysz szmatkę i wypolerujesz nią całą powierzchnię. Na koniec powinnaś użyć ręcznika papierowego, który usunie wszelkie smugi.

Jeśli we wszystkich tych czynnościach będziesz precyzyjna i systematyczna, może okazać się wkrótce, że przy zastosowaniu małych środków finansowych i minimalnym wysiłku twoja łazienka będzie błyszczała czystością.



Sprzątanie salonu



Utrzymanie mieszkania w odpowiednim stanie i upiększanie go, sprawia, że lepiej się w nim czujemy. Zaprowadzenie ładu wcale nie musi być harówką, wystarczy zastosować kilka reguł, które znacznie ułatwią nam pracę.

Nie bez znaczenia będzie inwestycja we właściwy sprzęt – to pierwszy i zarazem ważny krok, przy tego typu przedsięwzięciach. Zatem jak uporać się w łatwy, szybki i skuteczny sposób z gruntownymi porządkami, by nadmiernie się nie zmęczyć? Aby ułatwić sobie zadanie, zaplanowane prace podziel na kilka etapów.

Meble z drewna

Jednym z podstawowych sprzętów w każdym domu jest odkurzacz, który znakomicie sprawdza się również w utrzymaniu czystości mebli drewnianych. Odkurzać możesz drewno z sosny, brzozy i orzecha.

Prawidłowa pielęgnacja i konserwacja drewnianych mebli sprawi, że meble będą nam służyć przez długie lata. Aby tak się stało, pamiętaj by drewno odkurzać wzdłuż słojów i nie moczyć nie zaimpregnowanego drewna, ponieważ może to spowodować nieestetyczne wybrzuszenia.

Również pastowanie oraz polerowanie skutecznie ochroni i drewno. Używaj do tego miękkiej szmatki np. z mikrofibry.

Drewno niezwykle łatwo ulega uszkodzeniom, chroń je więc przed działaniem wysokiej temperatury i ostro zakończonymi przedmiotami, które mogą spowodować zarysowania na delikatnej powierzchni.



Meble ze skóry

W przypadku mebli skórzanych, również nie możemy pozwolić sobie na jakiegokolwiek odstępstwa od odpowiedniej konserwacji i pielęgnacji.

Skórzane meble nie powinny stać w miejscu nasłonecznionym - może to spowodować wyschnięcie i pęknięcie skóry. Aby nie dopuścić do tak rozległych uszkodzeń, należy przecierać ją odpowiednią pastą, która natłuści i zabezpieczy materiał przed ewentualnymi uszkodzeniami, zaś skóra zachowa elastyczność i giętkość.

Do pielęgnacji skóry powinniśmy używać odpowiedniego mydła do czyszczenia i konserwacji skórzanych mebli. Aby skórze przywrócić dawny blask, powinniśmy natrzeć ją miękką szmatką nasączoną w ubitej pianie z białek, a na koniec wypolerować czystą ściereczką.

Wszelkiego rodzaju plamy z długopisu lub atramentu usuniemy delikatnie pocierając tworzywo ściereczką nasączoną w mleku. Takie metody szybko i efektywnie sprawiają, że skórzane meble będą wyglądać czysto, schludnie i świeżo.



Kryształy i szklane nakrycia

Szkło niezwykle często stanowi elementy dekoracji w naszych domach. Jednak zapomniane i niezbyt często używane, traci blask i estetyczny wygląd. Aby tego uniknąć, pamiętajmy o regularnym czyszczeniu szkła, które jest bardzo kruche i delikatne.

Szkło myj w ciepłej wodzie z użyciem miękkiej szmatki, unikaj używania detergentów, gdyż mogą one pozostawić białe i nieestetyczne nacieki. Do ich płukania użyj kilka kropel soku z cytryny lub skórkę z cytryny – szkło będzie lśniące i błyszczące.

Aby odpowiednio wypolerować szkło, możesz zrobić domową pastę do polerowania szkła - z proszku do pieczenia i wody, następnie należy wetrzeć ją w szkło, na koniec starannie umyć i wytrzeć nadmiar wody suchą ściereczką.

Pranie i pielęgnacja dywanów podłogowych

Dywany, chodniki i wykładziny są nieodzownym elementem wyposażenia każdego mieszkania. Dlatego też powinny być starannie pielęgnowane. Aby usunąć brud i kurz regularnie je odkurzaj, zaś by podnieść wydeptany włos w dywanie należy wyczyścić go odpowiednim detergentem i szczotką. Do odświeżenia dywanu świetnie sprawdzi się odkurzacz piorący.

W przypadku wykładzin koniecznie należy pamiętać, by prać je na podłodze, gdyż po wysuszeniu może okazać się, iż wykładzina się „zbiegła” i nie będzie nadawać się do użytku.



Jeśli z różnych przyczyn nie możesz wyprać dywanu przy użyciu wody i detergentu, spróbuj wyczyścić go na sucho przy użyciu sody oczyszczonej. Rozsyp proszek na dywanie, pozostaw na kilkanaście minut, następnie dokładnie odkurz nadmiar sody. Efekt będzie niemal identyczny, jak w przypadku prania na mokro.

Trzepanie dywanów

Kolejnym sposobem na odświeżenie domowych dywanów jest ich staranne wytrzepanie. W zimie należy starannie rozłożyć dywan na śniegu, włosem do dołu i energicznymi ruchami „ubijać” spód dywanu trzepaczką. Dzięki temu roztocza, kurz i brud zostanie na śniegu, a nasz dywan będzie świeży, pozbawiony brzydkich zapachów i zanieczyszczeń.

Jak usunąć nietypowe plamy z dywanu?

Skuteczność usuwania plam, polega na natychmiastowym podjęciu działań w celu ich niezwłocznego wywabienia. Jeśli nie zareagujemy od razu, w większości przypadków usunięcie niechcianych plam może okazać się niemożliwe.

Plamy z czerwonego wina - skutecznym sposobem jest metoda tamponowania. Czystą ściereczkę przyłóż w miejsce rozlanego wina, tak by nadmiar płynu został wchłonięty przez ściereczkę, następnie wylej na plamę odrobinę płynu piorącego i wetrzyj w dywan. Gdy plama zniknie, zbierz nadmiar płynu gąbką i pozostaw do wyschnięcia.



Zaschnięty воск - może pozostawić tłuste plamy na dywanie. Aby tego uniknąć, na rozlany воск rozłóż niezwłocznie pergamin lub papier śniadaniowy, następnie rozgrzanym żelazkiem prasuj miejsce, w którym został rozlany воск, przesuwając papier w taki sposób, by воск i tłuszcz mógł zostać całkowicie wchłonięty przez papier.

Plamy z krwi - usuniesz zimną wodą. Dobrze schłodzoną wodą przetrzyj powierzchnię, na której powstała plama, następnie osusz ją suchą szmatką. Powtarzaj zabieg do momentu, aż plama zupełnie zostanie wywabiona.

Plamy z błota - poczekaj, aż błoto dobrze wyschnie. Następnie miejsce z błotną plamą dokładnie odkurz, by zebrać nadmiar błota. Gdy na dywanie zostaną plamy, wystarczy że przetrzesz je gąbką namoczoną w roztworze wody z odrobiną szamponu do prania dywanów. Pozostaw dywan do wyschnięcia.

Czyszczenie i pielęgnacja podłóg

Jeśli regularnie dbamy o czystość naszych podłóg, możemy zaoszczędzić sobie sporo pracy i wysiłku podczas gruntownych porządków. Praca ta będzie jednak dość zróżnicowana, gdyż każdy rodzaj podłogi wymaga innej pielęgnacji i użycia odpowiednich detergentów.

Podłogi z drewna

Podłogi drewniane powinniśmy systematycznie odkurzać, zmiatać i zmywać, uwzględniając przy tym kąty, w których najczęściej zbiera się kurz. Aby efektywnie umyć podłogę, należy przecierać ją mokrym mopem z odrobiną odpowiedniego detergentu czyszczącego, pod warunkiem, że drewno zostało wcześniej zaimpregnowane – jeśli drewno jest „surowe” możesz jedynie zamieść lub przetrzeć wilgotną szmatką. Drewno impregnowane można pastować, używając do tego odpowiedniej emulsji lub pasty na bazie wosku.



Kafelki ceramiczne

Podłoga wyłożona ceramicznymi kafelkami jest bardzo krucha i delikatna. Kafle ceramiczne, podobnie jak drewno możemy zmiatać i odkurzać, a także myć przeznaczonym do tego detergentem.

Terakota

Płytki terakotowe powinniśmy regularnie czyścić wodą z dodatkiem środka czyszczącego. Możemy je także pastować specjalnie przeznaczoną do tego emulsją lub pastą – najlepiej antypoślizgową, by nie wytworzyć śliskiej nawierzchni.

Porządkowe zadania specjalne



Porządki nie należą do czynności z kategorii tych łatwych i przyjemnych. Gdy dodamy, że mają to być te przedświąteczne, sprawa zaczyna się jeszcze bardziej komplikować. Dorzucając do tego warunki problematyczne, takie jak dzielenie czterech kątów z alergikiem i czworonogami, sytuacja wydaje się być niemalże patowa. Mamy jednak kilka rad, jak z sukcesem zmierzyć się z tym trudnym zadaniem.

Nieład na czterech łapach

Aby dom, w którym mieszkają zwierzęta był czysty i bezpieczny dla zdrowia, należy pamiętać o kilku niezbędnych zasadach. Podstawowymi problemami są między innymi wszędobylska sierść, zapach moczu i obdrapane meble. Jak sobie z nimi poradzić?

Sierść – największe porządkowe wyzwanie, szczególnie, gdy ma się w domu alergika. Wszystkim, którym, mimo odpowiedniej pielęgnacji psa, kota czy innego kudłacza, pojedyncze włoski powbijane w narzuty spędzają sen z powiek, naprzeciw wychodzą sprawdzone sztuczki miłośników zwierząt.

Najważniejsza jest systematyczność. Warto zachować ją w pielęgnacji zwierząt - przeczesywać, kąpać, strzyc, przycinać trymerem, wycierać łapy po przyjściu ze spaceru - dzięki czemu zaoszczędzimy sporo pracy. Koniecznie trzeba też jasno wydzielić pupilowi czyste i spokojne miejsce do jedzenia i spania, by zminimalizować ryzyko roznoszenia jedzenia po mieszkaniu czy wskakiwania na łóżko, kanapę i fotele.

Przydatnym narzędziem w walce z oznakami obecności zwierzaka - także na kanapach - będzie odkurzacz z turboszczotką, gumowe rękawiczki, którymi jednym ruchem można zebrać sierść i niezbędnik - rolka do odzieży z przylepcem. Po oczyszczeniu wszystkich powierzchni najlepiej przemyć je wodą z małą ilością detergentu.

Nieprzyjemny zapach moczu to kolejna zmora właścicieli zwierząt. Młodsze pupile robią to, bo nie mają jeszcze wyuczonego nawyku załatwiania się w określonych miejscach, starsze - zwykle, gdy są chore lub w sędziwym wieku. Niestety, przykra woń bardzo łatwo zostaje na panelach, dywanach i kanapach.

Pomocne okazują się środki, które większość z nas ma w domu, jak np. papka z sodą oczyszczonej i wody, którą nanosi się na zabrudzone miejsce, a następnie zmywa octem i osusza ręcznikiem kuchennym. Po takim zabiegu warto wystawić czyszczony fragment do słońca lub podsuszyć go suszarką do włosów.

Niezawodnym sposobem jest też przemycie powierzchni wodą utlenioną. Uwaga - warto wcześniej wypróbować jej działanie w mniej widocznym miejscu, bo może uszkodzić tkaninę.

Zabrudzony materiał można także przeczyszczyć roztworem wody i płynu do płukania ust lub wybielaczem do tkanin kolorowych - nieprzyjemny zapach od razu zniknie.

Starszym, jednak równie skutecznym sposobem, jest posypanie plam mąką kukurydzianą, którą po chwili spłukuje się wodą.

Z przykrą wonią świetnie poradzą sobie też specjalistyczne preparaty, dostępne w sklepach zoologicznych.

Obdrapane meble to zmora właścicieli kotów. Powierzchnie narażone na drapanie warto pokryć pastą do polerowania drewna oraz znienawidzonym przez czworonogi olejkim cytrusowym lub goździkowym. I obowiązkowo zainwestować w drapak lub chociaż kawałek dywanu na twardej podstawie. Pomogą.



Alergia na bałagan

Gdy dzielimy cztery ściany z alergikiem, mieszkanie staje się polem bitwy z kurzem, roztocami i pleśnią. Najlepiej zminimalizować ryzyko już na wstępie, unikając tapicerowanych mebli, dywanów, firan, zasłon, czy miliona kurzolubnych bibelotów. Powinno być wręcz ascetycznie - brud będzie miał mniejsze „pole do popisu”, a i nam będzie łatwiej sobie z nim radzić.

Sprzątanie zaczniemy od strony technicznej - niezbędne będą rękawiczki (najlepiej winylowe), maseczka zasłaniająca nos i usta (szczególnie, gdy osoba sprzątająca też jest alergikiem) oraz środek czyszczący. Im mniej,

tym lepiej. Detergentów należy używać w minimalnych ilościach, bo mogą wywołać ostre reakcje alergiczne.

Opary płynu do mycia szyb mogą podrażnić drogi oddechowe. By tego uniknąć, wewnętrzną stronę okien można przemyć wodą z małą ilością octu, zewnętrzną - wodą z płynem do naczyń.

Do czyszczenia podłóg najlepiej wykorzystać odkurzacz ze specjalnym filtrem. Przed odkurzaniem warto nawilżyć powierzchnię wodą ze spryskiwacza. Unikniemy unoszenia się kurzu. Do mycia najlepiej sprawdzi się niezawodny roztwór wody z płynem do naczyń.

Czyszczenie mebli to czynność wysokiego ryzyka. Trzeba wykonać je tak, by nie roznosić w powietrzu szkodliwych drobinek. Najlepiej najpierw usunąć kurz odkurzaczem ze specjalną nakładką, ewentualnie elektrostatyczną miotłą. Po wytarciu, powierzchnie należy przetrzeć nawilżaną chusteczką kosmetyczną lub wilgotną ściereczką. By ograniczyć osadzanie się kurzu, warto wypróbować ściereczki nasączone woskiem. Sprawdzą się także do ram obrazów.



Sprzątając łazienkę, poza typowymi czynnościami, nie można zapomnieć o spłuczce i innych detalach, których - często nieświadomie - codziennie dotykamy. Wszystkie zakamarki, łącznie z półkami, płytkami czy deską, należy przetrzeć chusteczką antybakteryjną. Sprawdzonym sposobem na plamy w muszli klozetowej jest polanie ich colą i odstawieniem na kilkanaście minut.

Niezawodne w sprzątaniu kuchni są ściereczki z mikrofibry, które nie wymagają ingerencji detergentów i nie zostawiają smug. Gdy potrzebne będzie użycie mocniejszego środka, wystarczy nanieść na szmatkę małą ilość rozcieńczonego z wodą płynu do naczyń.

Po wszystkim warto porządnie wywietrzyć mieszkanie. Zapach czystości wynagrodzi zakaz używania szkodliwych dla alergików odświeżaczy powietrza.



III. Sprawdzone przepisy świąteczne



Zapach świątecznych przysmaków unoszący się w całym domu to chyba najsilniejsza oznaka magii Świąt. Przygotowaliśmy dla ciebie kilka niezawodnych przepisów, dzięki którym będziesz mogła zadbać o prawdziwie rodzinną i tradycyjną atmosferę Bożego Narodzenia w twoim domu.

Barszczyk z uszkami



Składniki na 8 porcji.

Barszczyk:

- 50 dag buraków
- włoszczyzna
- cebula
- 2 ząbki czosnku
- liść laurowy
- ziarenka pieprzu
- 2 łyżki koncentratu buraczanego

Uszka:

- szklanka mąki
- sól
- pieprz
- 3 dag ugotowanych suszonych grzybów
- 1 cebula, posiekana natka
- 1 łyżka posiekanych orzechów włoskich
- 1 jajko
- łyżka oleju
- cebula i olej do okraszenia uszek

Przygotowanie:

1. Ugotuj wywar z warzyw, dodaj starte buraki, posiekany czosnek. Gotuj 30 min. Przecedź, dopraw, dodaj koncentrat.
2. Z mąki, soli i wody zagnieć pierogowe ciasto. Zrób farsz: pokrojoną cebulę zeszklij na oleju, dodaj do posiekanych grzybów i natki, wbij jajko, wsyp orzechy, wymieszaj, przypraw solą i pieprzem.
3. Ciasto rozwałkuj, wytnij kwadraciki. Na każdym ułóż nadzienie. Formuj uszka, wrzucaj na osolony wrzątek. Ugotuj. Odcedź, wymieszaj z cebulką zeszkloną na oleju. Po kilka uszek wkładaj do bulionówek, zalewaj barszczem.

Zupa grzybowa



Składniki na 6 porcji.

Zupa:

- 5 dag suszonych kapeluszy prawdziwków
- pęczek włoszczyzny
- 1 cebula,
- sól, biały pieprz

Kluseczki:

- 5 dag suszonych grzybów
- 2 łyżki masła
- mała cebula
- 2 jajka
- 3-4 łyżki mąki

Przygotowanie:

1. Ugotować zupę: grzyby umyć, zalać przegotowaną wodą i odstawić na noc. Włoszczyznę obrać, pokroić i dodać do grzybów. Całość gotować do miękkości. Na koniec zupę posolić, przyprawić pieprzem. Przecedzić. Grzyby i jarzyny pokroić w zapalkę i ponownie włożyć do zupy.
2. Przygotować kluseczki: grzyby namoczyć, ugotować. Cebulę obrać, pokroić w kosteczkę i razem z grzybami usmażyć na łyżeczce masła. Resztę masła utrzeć na puszystą masę. Nie przerywając ucierania dodawać po jednym żółtku i po łyżce grzybów z cebulką. Przyprawić solą i białym pieprzem. Dodać mąkę, wymieszać. Na koniec do masy dodać pianę z białek i delikatnie połączyć.
3. Masę nabierać łyżeczką i na wrzątek kłaść małe kluseczki. Gotować 10 minut. Gotowe kluseczki odcedzić na sicie. Przełożyć do ogrzanych talerzy lub bulionówek. Zalać zupą.

Zupa rybna



Składniki na 4 porcje.

- 1 sprawiony karp
- sól
- 3 cebule
- 2 zielone papryki
- 2 pomidory
- łyżka przecieru pomidorowego
- słodka papryka,
- ewentualnie papryczka do dekoracji

Przygotowanie:

1. Z karpia odciąć głowę i ogon. Mięso wyfiletować, pokroić w duże kostki, posolić.
2. Cebulę i paprykę pokroić. Głowę z ryby, ogon i kręgosłup oraz cebulę, paprykę i pomidory gotować w 1,25 l osolonej wody przez około 30 minut.
3. Zupę przecedzić, dodać przecier pomidorowy oraz mięso ryby pokrojone w kostkę i gotować jeszcze 15-20 minut.

Tradycyjny karp wigilijny



Składniki na 6 porcji.

1,5 kg karpia

- 1 szkl. bułki tartej

- 2 jajka

- 3 łyżki mąki

- 1 łyżka masła

- sól

- 1 łyżka oleju

- 1 cytryna

Przygotowanie:

1. Karpia oczyść z łusek, wypatrosz. Sprawioną rybę starannie opłucz pod bieżącą wodą, osusz papierowym ręcznikiem. Pokrój na dzwonka. Oprósł solą.
2. Cytrynę sparz, przekrój na pół. Wyciśnij sok bezpośrednio na dzwonka karpia. Każdą porcję oprósł mąką, zanurz w roztrzepanych jajkach. Oprósł tartą bułką.
3. Na patelni o grubym dnie rozgrzej olej z dodatkiem 1 łyżki masła. Na rozgrzany tłuszcz porcjami wkładaj dzwonka karpia. Smaż na złoty kolor z obu stron.
4. Usmażonego karpia przełóż do żaroodpornego naczynia. Wstaw na około 10-15 minut do piekarnika uprzednio rozgrzanego do temperatury 150 st. (aby ryba "doszła").

Karp w cieście



Składniki:

- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| - 1 karp | - pieprz |
| - sól | - 500 g mąki |
| - 3 cebule | - 2 ziarenka pieprzu |
| - 100 g orzechów włoskich | - żółtko, |
| - 2 pęczki zielonej pietruszki | - łyżka śmietany |
| - 2 łyżki oleju | |

Przygotowanie:

1. Karpia natrzeć solą. Cebulę pokroić w drobną kostkę, orzechy i pietruszkę drobno posiekać.
2. Na łyżce oleju zeszklić cebulę dodać orzechy i pietruszkę, doprawić solą i pieprzem. Powstałym nadzieniem wypełnić rybę, zaszyć (lub spiąć wykałaczkami).
3. Mąkę, sól i 350 ml wody wyrobić na gładkie ciasto, cienko rozwałkować i zawinąć w nie rybę, zakleić. Ogon i płetwy podociskać widelcem, z ziarenek pieprzu zrobić oczy.
4. Rybę ułożyć w natłuszczonej brytfannie, posmarować pozostałym olejem i piec w piekarniku nagrzanym do 200 st. C przez 30-40 minut. Żółtko roztrzepać ze śmietaną i posmarować rybę 15 minut przed końcem pieczenia.

Karp w galarecie



Składniki na 6 porcji.

- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1 sprawiony karp | - ziele angielskie |
| - pęczek włoszczyzny (bez kapusty) | - listek laurowy |
| - 1 cytryna | - kilka ziarenek pieprzu |
| - 3 łyżki rodzynek | |
| - 1,5 łyżki żelatyny | |

Przygotowanie:

1. Warzywa obierz, rybę opłucz. Warzywa włóż do garnka, dodaj łyżkę rodzynek. Całość zalej wodą i ugotuj wywar. Następnie włóż do niego pokrojonego na porcje karpia i na wolnym ogniu gotować 20 min.
2. Żelatynę zalej niewielką ilością zimnej wody i odstaw, aby spęczniała. Ugotowanego karpia ostrożnie wyjmij. Wywar przecedź. Rozpuść w nim żelatynę. Odrobinę galarety wlej na ochłodzony półmisek, zastudź. Na tym ułóż pokrojone na zapałkę warzywa. Zalej galaretą, zastudź.
3. Na galarecie ułóż dzwonka karpia (najlepiej aby były mocno ochłodzone), posyp je resztą groszku i rodzynek. Udekoruj plasterkami cytryn. Zalej pozostałą tężejącą galaretą. Odstaw w chłodne miejsce najlepiej na całą noc.

Postna kapusta z grzybami



Składniki na 6 porcji.

- 1 kg kwaszonej kapusty
- 5 dag grzybów suszonych (najlepiej prawdziwków lub podgrzybków)
- 10 dag masła
- sól, pieprz

Przygotowanie:

1. Grzyby umyć, zalać zimną wodą, odstawić na całą noc.
2. Posiekać kwaszoną kapustę, włożyć do rondla, zalać taką ilością gorącej wody, aby kapusta była całkowicie przykryta. Zagotować, następnie zmniejszyć ogień. Gotować około 30 minut bez przykrycia.
3. Namoczone grzyby zagotować w wodzie, w której się moczyły. Wlać razem z wywarem do kapusty, gotować razem, aż grzyby i kapusta będą miękkie.
4. Odparować nadmiar soku, wlać stopione i lekko przyrumienione masło. Przyprawić do smaku solą i świeżo zmielonym pieprzem. Kapustę wymieszać i dusić na małym ogniu jeszcze chwilę.

Piernik staropolski



Składniki na 12 porcji.

- 1/2 kg miodu, 25 dkg masła
- 2 szklanki cukru, 3 jajka
- 1 kg pszennej mąki, powidła śliwkowe

- 3 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/2 szklanki mleka, orzechy
- 1/2 łyżeczki soli, skórka pomarańczowa
- 3 torebki przypraw korzennych

Przyrządzanie:

1. Miód, cukier i masło stopniowo podgrzać. Następnie masę schłodzić. Dodać do niej mąkę, jajka, sól, sodę rozpuszczoną w zimnym mleku, orzechy, skórkę pomarańczową usmażoną w cukrze oraz przyprawy.
2. Wyrobić ciasto i, nadawszy mu kształt kuli, włożyć do naczynia. Przykryte, umieścić w chłodnym miejscu na kilka dni (najlepiej 2 tygodnie).
3. Dojrzałe ciasto podzielić na 3 części i po rozwałkowaniu upiec na blasze.
4. Ochłodzone placki przełożyć powidłami śliwkowymi.

Warkocz z makiem



Składniki na 10 porcji.

- 50 dag mąk
- 4 dag drożdży
- szklanka mleka
- jajko
- żółtko
- po 10 dag masła i cukru

Nadzienie:

- 40 dag maku,
- 20 dag cukru,
- 4 dag masła
- 2 łyżki miodu
- 2 białka, lukier
- 20 dag bakalii
- kandyzowane owoce do dekoracji

Przygotowanie:

1. Drożdże rozetrzeć z 1 łyżką cukru i ciepłym mlekiem, dodać 10 dag mąki, wymieszać, odstawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swą objętość, dodać utarte z cukrem żółtko, resztę mąki, jajko i rozpuszczone masło. Wyrobić i przykryć.
2. Opłukany mak zalać wrzątkiem, odcedzić, zemleć 3 razy. Dodać rozpuszczone masło, cukier, miód oraz bakalie. Smażyć, mieszając 10 min. Przestudzić, połączyć z pianą z białek.
3. Ciasto podzielić na 3 porcje. Każdą rozwałkować na prostokąt, rozsmarować nadzienie, pozostawiając czyste brzegi. Zwinąć w rulony. Zapleść z nich warkocz. Przenieść na blachę przykrytą pergaminem. Odstawić do wyrośnięcia.
4. Piec 40 minut w 200 st. C. Oprószyć cukrem pudrem, udekorować gałązkami ostrokrzewu.

Piernikowe serduszka



Składniki na ok. 70 sztuk

- 100 g płynnego miodu
- 30 g masła
- 50 g brązowego cukru
- szczypta soli
- jajko
- 250 g mąki
- płaska łyżka kakao
- płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 płaskie łyżeczki przyprawy do pierników
- białko z jajka
- 200 g cukru pudru
- 2-3 łyżeczki z soku z cytryny
- migdały, pistacje, kandyzowane wiśnie
- mąka do podsypywania

Przygotowanie:

1. Miód, tłuszcz, cukier brązowy, sól umieścić w rondelku i ogrzewać na średnim ogniu cały czas mieszając, aż składniki połączą się w jednolitą masę. Przełożyć do miski i ostudzić. Wmieszać jajko.
2. Mąkę, kakao, proszek do pieczenia i przyprawę do pierników zmieszać, przesiać do miski i wyrobić robotem kuchennym. Ciasto zawinąć w folię i odstawić na 2 godziny w chłodne miejsce.
3. Ciasto rozwałkować na posypanej mąką powierzchni. Wycinać serduszka różnej wielkości i układać na wyłożonych papierem blachach. Piec kolejno w nagrzanym do 200 st. C piekarniku przez 8-10 minut.
4. Cukier puder przesiać, a następnie ubić z jajkiem i sokiem z cytryny na gładką masę. Woreczek foliowy napełnić lukrem, odciąć róg i dekorować pierniczki.