

Как на земле появились огурцы.



 У знатного раджи — правителя целой области в Индии, была единственная дочь. Раджа мечтал найти для нее достойного жениха, чтобы было кому передать свое правление. Но женихи обходили дом раджи, потому что характер у его дочери был злым и вспыльчивым. Кроме того, на ее лице было полно прыщей, и чем больше она злилась, тем больше прыщей у нее появлялось.

— Дочь моя, — сказал ей однажды отец, — сегодня полнолуние, и боги исполняют желания людей. Давай вознесем им молитву и попросим для тебя хорошего мужа.

— Ах, отец, оставьте меня, — с раздражением ответила дочь. — Разве вы не видите, что боги смеются над моим лицом: оно опять все в прыщах.

Но слова отца запали ей в сердце, и когда полная луна поднялась над горизонтом, она взмолилась:

— О добрые боги, сделайте так, чтобы жизнь моя стала счастливой, а лицо гладким и красивым.

Едва она произнесла эти слова, в комнату влетела фея земли и сказала:

— Во всем виноват твой дурной характер.

— Так помоги же мне изменить его, добрая фея, — еще горячее взмолилась несчастная девушка.

Фея протянула девушке узелок и объяснила:

— В узелке ты найдешь зернышко. Посади его в горшок, поставь в теплое место и не забывай поливать почаще. На пятый день из него проклюнется росток, а еще через пять дней появится первый листок. Сначала его листочки будут расти медленно, пока растение не укрепит корешки, а потом дело пойдет быстрее. Через месяц растение зацветет, и на нем появятся продолговатые зеленые овощи — огурцы. Когда созреет самый первый

огурец, случится чудо. Но сначала ты должна изменить свой характер и научиться никого не обижать.

Дочка раджи сделала все, как велела фея, но проїм на неделя, а росток не появился. Только тогда она вспомнила слова феи: «Ты должна изменить свой характер, и научиться никого не обижать». А ведь она нагрубила отцу и в служанку швырнула ковшом, когда та замедлила явиться с водой для поливки.

В этот день девушка попросила прощение у служанки, а отцу вечером сама приготовила вкусный ужин. Старый раджа даже расплакался от радости: никогда прежде дочка не была с ним так ласкова.

Это было очень трудно, ни на кого не злиться. На следующий день дочка раджи увидела во дворе нищих и, как всегда, хотела выгнать их вон. Только она собралась накричать на них, как снова вспомнила слова феи, и тогда велела дать нищим денег и еды.

В этот момент служанка радостно крикнула: Госпожа, в вашем горшке появился росток!

Все случилось, как предсказывала фея. Первый листочек появился только через десять дней, а потом они стали появляться каждый день и даже по два листочка в день. Вскоре из горшка выросла длинная лиана и зацвела желтыми цветами. Когда на месте одного цветочка появился первый малюсенький огурчик с пупырышками, дочка раджи налюбоваться на него не могла. С каждым днем огурчик становился все красивее и ароматнее. Однажды дочка раджи не выдержала и, поцеловав огурчик, воскликнула:

— Ах, как ты хорош!

В ту же минуту огурчик превратился в стройного юношу в зеленом атласном камзоле. На голове у него сияла маленькая золотая корона, похожая на цветок огурца. Юноша галантно поклонился и сказал:

— Здравствуй, милая красавица, я принц Огурец. Не хочешь ли ты выйти за меня замуж?

— Ах, хочу! — воскликнула дочка раджи, — но мое лицо...

— Твое лицо прекрасно, но если ты желаешь, чтобы кожа твоя стала еще нежнее, возьми вот этот флакон с чудесной смесью из огуречного, лимонного и морковного соков. Эта смесь освежает кожу, сужает поры и лечит прыщи, — с этими словами принц протянул девушке изящный зеленый флакон, а затем добавил:

— Еще могу предложить тебе баночку с огуречно-медовым настоем, который придает коже бархатистость, или флакон с соком старых огурцов, он омолаживает кожу и разглаживает морщины.

— Принц, вы просто прелесть, — воскликнула дочка раджи. — Эти волшебные огуречные средства многим девушкам и женщинам помогут...

— Стать красивыми и здоровыми, — подхватил принц. — Мы откроем огуречный институт красоты.

— Принц, а дети у нас будут? — потупившись, спросила дочка раджи.

— Конечно, — весело отвечал принц, — какое же счастье без детей? Взгляни на огурчик, из которого я появился. Видишь, в нем четыре семенных камеры, в каждой из которых сидит сотня прелестных беленьких семян. Давай скушаем этот огурчик, и тогда у нас будет столько же деток.

Раджа был на седьмом небе от счастья, и свадьбу праздновали целый месяц. Принц Огурец получил титул раджи, а его многочисленное потомство расселило огурцы по всему свету.

Салат "Освежающий" – идеальное легкое блюдо на ужин или завтрак в летний погожий денек. Готовить такой салат – одно удовольствие, ведь он состоит из одних овощей и фруктов, которые не нужно предварительно тушить или отваривать. К тому же блюдо очень полезное, так как дает нашему организму витамины и микроэлементы, которые содержатся в ингредиентах. Попробуйте приготовить и, я уверена, что не только друзья и близкие, но и вы захотите добавки.

Ингредиенты для приготовления салата "Освежающего":

Капуста белокочанная среднего размера 1 штука

Морковь среднего размера 3–4 штуки

Яблоко среднего размера 2 штуки

Корень сельдерея среднего размера 1/2 часть

Лимон большого размера 1 штука

Майонез 67% жирностью 100–125 миллилитров

Соль по вкусу

Инвентарь:

Разделочная доска

Нож

Глубокая миска

Средняя терка

Ручная соковыжималка

Салатница

Столовая ложка

Пищевая пленка

Приготовление салата "Освежающего":

Шаг 1: подготавливаем лимон.



Для приготовления салата на самом деле нам нужен не сам лимон, а только его сок. Поэтому промываем цитрус под проточной водой и выкладываем на разделочную доску. Воспользовавшись ножом, разрезаем лимон на две половинки. Теперь из каждой части выдавливаем сок с помощью ручной соковыжималки. Свежевыжатого сока должно получиться примерно **100 миллилитров**. Этого будет достаточно, чтобы заправить салат.

Шаг 2: подготавливаем капусту.



Удаляем с капусты огрубевшие верхние листья и после – слегка промываем овощ под проточной водой. Затем выкладываем его на разделочную доску и разрезаем кочан вдоль на две половинки. Затем каждую часть капусты шинкуем с помощью ножа на тоненькую стружку и сразу же перекладываем ее в глубокую миску. Добавляем в емкость немного соли и чистыми руками слегка мнем капусту, чтобы она дала сок.

Шаг 3: подготавливаем морковь.



Воспользовавшись ножом, очищаем морковь от кожуры и после – тщательно промываем ее под проточной водой. Выкладываем овощ на разделочную доску и натираем с помощью терки. Морковную стружку перекладываем в миску с капустой.

Шаг 4: подготавливаем сельдерей.



Корень сельдерея, с помощью ножа очищаем от кожуры и после – слегка промываем под проточной водой. Воспользовавшись средней теркой, натираем корень прямо на разделочной доске и сразу же перекладываем в емкость с другими измельченными ингредиентами.

Шаг 5: подготавливаем яблоки.



Яблоки хорошо промываем под проточной водой. Затем выкладываем фрукт на разделочную доску и ножом разрезаем на две половинки. Тем же острым инвентарем удаляем с компонента сердцевину и хвостик. Теперь воспользовавшись средней теркой, натираем половинки яблок, а стружку перекладываем в миску с другими овощами.

Шаг 6: готовим салат «Освежающий».



Итак, добавляем в миску с измельченными ингредиентами свежесжатый лимонный сок и майонез, и с помощью столовой ложки хорошо все перемешиваем до образования однородной массы. Затем, ставим салат в холодильник охладиться, а чтобы он не впитывал в себя другие запахи еды, обматываем миску пищевой пленкой. Уже буквально через 1 час блюдо можно доставать из холодильника и подавать к столу.

Шаг 7: подаем салат «Освежающий».



Охлажденный салат «Освежающий» достаем из холодильника, освобождаем от пищевой пленки и, воспользовавшись столовой ложкой, перекладываем в салатницу. Такой салатик можно подавать и на обеденный стол и к любому празднику. Особенно он хорош в летнее время года, когда после жаркого дня так хочется съесть и выпить чего-то прохладного и освежающего. Подаем салат вместе с ломтиками хлеба или лавашем, или как основное блюдо, или как гарнир к мясу.

Приятного вам аппетита!

Советы к рецепту:

- Помимо белокочанной капусты в салат можно добавить пекинскую капусту. Этот овощ также придаст салату свежести и прохладной ароматности.
- Перед подачей салат можно украсить грецкими орехами, маслинами или листиками свежей зелени.
- Если у вас не нашлось соковыжималки, не расстраивайтесь, так как выдавить лимонный сок можно и руками. Тогда это лучше сделать уже перед самым приготовлением блюда.
- Вместо майонеза салат можно заправить оливковым маслом.
- Для свежести в салат можно добавить свежий огурец. Единственное, если вы будете использовать уже спелые огурцы, тогда семечки лучше вырезать, иначе они будут попадаться в салате.