1.

**Креативные варианты туалета на дачу или к частному дому**

Владельцы дач и жители деревенских усадеб обычно мало задумываются о таком параметре уличного туалета у своих домов, как дизайн и привлекательность. А горожане вообще с ужасом представляют, каково это – ходить в такой «теремок» по морозу.

Однако есть креативные личности, которые могут превратить обычную уборную во вполне многофукциональное удобное и вполне тёплое строение с титулом «уголок размышлений»

2.

**Нежнейшая дружба между котиками и собаками на 15-ти очаровательных снимках**

Когда котятки и щенятки (притом возраста от «ползунов» до подростков) демонстрируют окружающим примеры нежной дружбы и вполне себе уживчивости друг с дружкой, дрогнет даже самое каменное сердце. Спят вместе. Валтузят друг друга без когтей и зубов, а потом играют дальше и занимаются обнимашками… показывая нам, как бывает важным выделить среди суеты жизни минуточку для самого тесного общения и любви! А заодно на то. Чтобы посмотреть на них, проказников.

3.

**«Детей не продаю!» - ответил пенсионер на предложение дать ему за кота полмиллиона рублей и машину**

Это кот Лёва исключительно умный, знающий множество команд и спортивный. А всё благодаря воспитанию и обучению от Петра Петровича, своего хозяина. И даже не хозяина – а, скорее, партнёра. И где-то в чём-то даже родителя.

А всё дело в том, что родился Лёва в Монголии, где в то время служил на военной базе Петрович. Родился не один, у него были братья и сестры …но хозяйка кошки-матери их всех утопила. Всех, кроме Лёвы. Которого мама-кошка утащила и спасла от расправы последнего своего ребёнка, просто сбежав из дома.

Какое-то время они на пару скиталась по улицам, пока не прибились к военной базе, на которой Лёва и познакомился со своим будущим хозяином. А когда мужчина закончил службу, он забрал котика с собой. В Калининград – перевезя его за тысячи километров от места рождения. И с тех пор они неразлучны.

А тренинг и обучения кота всяким трюкам Петрович начал ещё на военной базе. Так что по приезду в Калининград Лёва умел уже многое, а живя с хозяином в одной квартире, научился ещё большему. Да так, что теперь весь город знает о его талантах и восхищается ими.

А ещё Лёва известен своим ошейником: когда в результате долгой болезни умирала супруга Петра Петрович, она попросили его сделать для Лёвы ошейник из её бус. Последняя воля супруги была выполнена, а слава об умном и необычном коте разлетелась ещё дальше. Теперь уже по всей стране.

А однажды военный пенсионер получил предложение…продать кота! За полмиллиона. Затем предлагали автомобиль. Но Петрович отказал всем, заявив, что Лёва для него как ребёнок. А детьми не торгуют.

Интересно – что у этих людей было в головах?

4.

**Патрик Суэйзи в неподражаемом танце со своей женой**

«Грязные танцы» с Патриком Суэйзи в главной роли были в своё время необычайно популярным фильмом. Достаточно сказать, что при своём бюджете в 6 миллионов долларов он заработал на показах более двухсот! А сцены из него стали настоящей классикой.

В 1994 году Патрик на пару со своей женой показали, что и вживую они могут танцевать не менее эффектно, чем в картине. Они это показали под песню У. Хьюстон «All The Man That I Need».

Так что изначально задуманный и снимаемый фильм как малобюджетный, на одном только мастерстве актёров главных ролей стал одним из лидеров мирового проката, а с 1987 по 2009 год числился самым продаваемым на видеокассетах и CD-DVD-дисках для домашнего просмотра по всему миру.

5.

**Подборка весёлых анекдотов для вас**

Дружище, у меня для тебя хорошая новость: я подготовил свежую утреннюю порцию бодрящих, как крепкий кофе, шуток. И напоминаю, повседневная суета – не повод для уныния, а даже совсем наоборот – в ней всегда можно отыскать место для радостного и задорного смеха. И я надеюсь, что мои анекдоты для тебя не будут однообразными и приевшимися.

6.

**Рецепт от моей мамы: свежие мандарины залить тестом и…**

«Просто и быстро» - под таким девизом могла бы готовиться эта выпечка. Она спасёт вас, если гости уже на пороге, а к чаю вы ничего не запасли. Так что это лучший, пожалуй, рецепт цитрусового пирога.

Как готовить:

* Очистить мандарины, разрезать их пополам, нарушив структуру долек
* Яйца смешать с молоком и растительным маслом, взбить миксером.
* Засыпать сахар и взбивать ещё 3 минуты.
* Муку просеять с разрыхлителем и порционно всю внести в яичную массу, вымешивая.
* Форму для запекания застлать пергаментом, смазать кусочком сливочного масла и посыпать сахаром. Выложить на дно мандариновые половинки.
* Залить мандарины тестом.
* Выпекать в предварительно нагретой до 180⁰С духовке около 50 минут.
* После остывания посыпать сахарной пудрой. Можно также полить полученный десерт шоколадом. Или взбить с сахарной пудрой сметану и ванилин, и покрыть пирог таким кремом

7.

**«Идеальный ремонт» Людмиле Хитяевой не пришёлся по вкусу**

У Людмилы Хитяевой, отметившей в прошедшем году своё 90-летие, в 2015-м побывала бригада из передачи «Идеальный ремонт».

До него квартира актрисы была роскошной по советским стандартам, хотя и несколько старомодной: обилие старой полированной мебели, ковров, пледов и фарфоровых и иных безделушек, гревших сердце актрисы. А главным акцентом квартиры была просторная, как комната. Лоджия с видом на лес и водоём.

Дизайнерами был разработан уникальный проект с учётом и пожеланиями самой Людмилы Хитяевой. Он попросила не применять в оформлении квартиры зелёные оттенки, а спальню и гостиную оставить на тех же местах, где они были.

В ходе реконструкции и ремонта дерево окон было заменено на современные материалы (как, впрочем, и двери), а лоджия утеплена постановкой батарей, так что в квартире стало светлее и теплее. А комнаты были выполнены в нежных молочных и пастельных оттенках. Как акцент были использован текстильный декор брусничного цвета, в шторах и покрывалах преобладал посеребрённый лён. Дополнили интерьер антикварная деревянная мебель, обитая мягкими материалами в стиле «ретро», и электрический камин.

Лоджия же была преображена с помощью искусственных, похожих на настоящие, растений и белого с перламутром комода.

Но этот современный и шикарный интерьер вызвал у актрисы очень сдержанную реакцию. Людмила Хитяева, увидев впервые свою преображённую квартиру, заявила. Что чувствует себя в ней, как в номере роскошного отеля, и что из неё исчез уют.

8.

**Поведение растений, когда они дома без нас**

Многие ли из нас знают. Что растения – это нечто большее. Чем кажется нам на первый взгляд? Это доказал на чисто житейском уровне один парень из Турции, который занялся почасовой съёмкой своих комнатных растений. И результат впечатлил!

Мужчина по имени Берат Йилдирим обычный программист, но увлекается цветоводством. В его аккаунте часто можно видеть снимки красивых пейзажей и разнообразных природных зон. Которые он посещал. Берат также любит всевозможные растения. И у него дома можно увидеть целый мини-сад из суккулентов. Впрочем. Есть и другие представители тропиков. Которые часто живут у людей дома. И среди таких у Берата обитают калатеи, жители джунглей в дикой природе, с их крупными, длинными и полосатыми листьями.

Мужчина не раз замечал, что растения меняют положение. Тогда он решил понаблюдать за ними пристальнее и установил камеру. Воспроизведённая потом в режиме таймлапса запись показала, что растения мало сказать что выглядели активно: они постоянно шевелили листьями, как бы жестикулируя. Всё это было похоже на разговор или танец. Да, то, что растения поворачивают листья перпендикулярно свету, было известно давно. Но то, что было запечатлено на кадрах видеозаписей, было явно нечто бОльшим.

9.

**У вас было детство у бабушки в деревне? Эти фото помогут вам вспомнить такое детство**

У многих тех, кому сейчас за 30, лето может ассоциироваться с каникулами в деревне у своей бабушки. С прекрасной, беззаботной, пахнущей пирожками порой. А ещё она пахла прибитой дождём пылью (вы знаете, что этот запах даже имеет своё особое название – петрикор?), скошенной травой и речкой. А иногда приходилось и вставать в 5-6 утра, чтобы помочь бабушке на огороде. Обязательно до палящих солнечных лучей – что мало кому нравилось.

1. А ещё в деревне у бабушки у вас заводились самые лучшие знакомства. И с новыми знакомыми вы участвовали во всех деревенских авантюрах!
2. А пасти коров или лошадей с деревенскими ребятами – разве для вас не было это приключением?
3. А ещё бабушки у некоторых из нас жили в деревянных домах – настоящих теремах! В которых и вы тоже не прочь были бы пожить всю жизнь – удобств бы только побольше.
4. А утренний туман, который можно было узреть только до восхода солнца, до того, как выгоняют скот или начинают копать картошку, пока не обрушилась дневная жара? Ни с чем не сравнимая картина!
5. Несравнимый ничем с запах сена, который лучше всяких французских парфюмов.
6. А самый ходовой деревенский транспорт – переплюнувший по проходимости любую иномарку?
7. А был у вас злой петух, который почему-то вас ненавидел, и которому вы потом с новым деревенским другом устраивали всякие каверзы?

Нас отправляли в деревню, чтобы мы отдохнули от городских смогов и гари, подпитались вкусными пирожками и парным молоком.

В общем, у бабушки всегда было весело и было чем заняться. Вода из колодца, за которой нужно было идти с тяжёлыми вёдрами, а сам процесс набора воды тыл чем-то таинственным.

Всё, что случалось на деревенском отдыхе, в одну статью не войдёт. Тем более, что деревенское детство, у кого оно было. У каждого было особенным. Просто отметим это прекрасное время, как данность.

10.

**Гузеева в молодости и её чувственный романс «А напоследок я скажу»**

У большинства сейчас Лариса Гузеева ассоциируется со скандальным телешоу «Давай поженимся». И мало кто помнит её по фильму «Жестокий романс», где она блистала во всём великолепии своей молодости. Мы забыли, что она была талантливая актриса и просто красавица с непередаваемым шармом.

В этом фильме Э. Рязанова на одной съёмочной площадке с Ларисой снимались такие мэтры советского кинематографа, как Никита Михалков, Андрей Мягков, Алиса Фрейндлих и Виктор Проскурин. А романсы, звучащие в фильме, стали поистине народными хитами, которые позже даже удостоились отдельного сборника на кассетах.

А знаменитый «А напоследок я скажу», который пела в фильме героиня Гузеевой на самом деле, за кадром, исполняла Валентина Пономарёва – с таким трагическим надрывом, идеально вписавшимся в канву киноленты, что все всерьёз воспринимали эту песню именно в исполнении Гузеевой.

11.

12 фото щенков-очаровашек немецкой овчарки

Взрослая тренированная особь этой породы по ряду параметров гораздо опаснее вооружённого офицера полиции. Поэтому силовики всех стран просто обожают эту собаку за её исполнительность и, в нужных случаях, бесстрашие.

Но совсем другое дело дети этой породы! Посмотрите на их забавное поведение и милые ужимки – пока дрессура, которая не начинается у немецких овчарок с их детства, не сделала их слишком серьёзными.

1. Сон без задних лап. И передних тоже
2. Пляжное безделье
3. Рано тебе ещё быть самостоятельным! Сиди на месте
4. На звание самого хорошего и отважного
5. Стоячие уши как фирменный знак
6. Визит к ветеринару? Фи! Ой…
7. Такие забавные ушки торчком!
8. Так и кажется, что весь рост пошёл в уши
9. Прохладный ветер в лицо…эээ…в морду
10. Пока Джиджи не курсант, можно порадоваться первому снегу без оглядки
11. Герой города и спаситель людей. В будущем
12. Хозяин, ну проголосуй за меня?

12.

**Хрустящая простая сахарная лепёшка**

Их название похоже на мистическое заклинание: «Альмойшавена!». Хотя это просто сахарные лепёшки. Конечно, блюдо не из диетических, тут тебе и мука, и сахар, и масло – сплошь углеводы и жиры. Но полакомиться-то иногда можно?

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

* В только что вскипячёную воду запусти сливочное и растительное масло
* В горячую ещё воду добавляем муку и щепоть соли – всё время активно перемешивая получаемой тесто деревянной лопаткой.
* Потом постепенно вмешай в тесто яйца
* В противень, застланный пергаментом, смазанным растительным маслом, равномерно выложить полученное заварное тесто.
* Сверху тесто густо посыпается сахаром в смеси с корицей.
* Румяные, сладкие и хрустящие лепёшки выпекаются в духовке при температуре 170-180 градусов около 20 минут.

13.

**Закусочные рулеты из лаваша**

Морщишь лоб в тяжких думах «что бы такое приготовить из лаваша этакое?» Даю подсказку, с гарантией, что получишь вкусный и оригинальный рулетик!

Рецепты вкусных начинок:

1. Отварное куриное филе нарезается тонкими ломтиками, которые смешиваются натёртыми на крупной тёрке 200 граммами плавленого сырка. Добавить свежую зелень.
2. Чуть недоваренные клубни картошки натри на крупной тёрке. Смешай с луком зелёным, нарезанной другой зеленью, майонезом и кусочками малосольной селёдки.
3. Творог смешай с парой ложек сметаны, рубленой зеленью и всё посоли. Добавь также 2 раздавленных в прессе зубка чеснока.
4. 200 г отварной фасоли разомни ложкой или пропусти через мясорубку. 1 большую луковицу измельчи и обжарь на сливочном масле. Фасоль и лук смешай и добавь 2 измельчённых зубка чеснока и пол чайной ложки «Хмели-сунели».
5. Крабовые палочки нарежь кубиками, добавь натёртый или мелко порезанный свежий огурец. Натри на крупной тёрке два отварных яйца. Смешай с майонезом и зеленью.
6. Ветчину и твёрдый сыр натри на тёрке. 2 огурца нарежь вдоль тонкими слайсами. Майонезом смажь сам лаваш и выложи на него слоями сыр, ветчину, огурец.
7. Морковку и пару свежих огурчиков натри на тёрке, смешай их с майонезом, выложи эту смесь на лаваш, а сверху уложи дольки помидора.
8. З солёных огурца и 3 отварных клубня картофеля натри на крупной тёрке. Смешай это с копчёным куриным филе, майонезом и зелёным горошком.

Любая из этих начинок заворачивается в тонкий лаваш, какое-то время нужно выждать для пропитки – и приятного аппетита!

14.

**10 котов, которые способны заставить хозяина подпрыгнуть и завопить «Сгинь, нечистая сила!»**

Любой кот – создание нежное и трепетное…ну, где-то в глубине его кошачьей души. В обыденной обстановке же они могут скорчить такую морду, что хозяин поневоле отшатнётся и скажет «Чур меня!». А коточадо будет искренне выворачивать уши вертолётиком в недоумении «А чо я такого сделал?» Ага…всего лишь мирно грыз ботинок. Или копался в осенних листьях.

1. Когда твоя первая мысль «Помогите кто-нибудь это развидеть!» А кот всего лишь принёс тебе осенний листик.
2. Улыбка кота как повод начать заикаться.
3. Говоришь, что не суеверный? Ну, посмотрим…
4. Я в шутку называю вот это, сильно заросшее, «кладбищем домашних животных».
5. Слышь, пацанчик! А ты ведь не с нашего раёна!
6. Это моя кошка Персефона. Она королева ада.
7. Котолетучая мышь у меня дома
8. «Моя миска пуста, значит, жизнь – боль»
9. Атакует мои лодыжки с включенным дальним светом
10. «Кота чёрного вызывали? Я тут»

15.

**Эти 12 неправильно понимают функционал мебели**

Комфорт любят все. Только вот понимание комфорта у нас с нашими шерстяными и когтистыми соседями несколько отличается. И если для нас он – возможность тихо расслабиться в уютной обстановке, где всё удобно и приятно, то у них…

1. Коты не подчиняются законам физики, и вот тому очередное подтверждение.
2. Кот улёгся на миску с виноградом. Раздавил все! Но горд собой чрезвычайно.
3. Когтедралку можно использовать и так…
4. Кошачий комплект, купленный зря.
5. Застал свою кошатину, когда она додумалась применить выдвижной ящик в роли кресла. Похоже, она сама в шоке от идеи.
6. Философия кота: «Если влезу – посижу (полежу)»
7. Ну, хоть не есть её…
8. Удобство для кота от нашего удобства отличается кардинально.
9. Теперь и кофе не сделаешь – кот решил, что аквафильтры существуют для того, чтобы коты на них сидели.
10. Он всегда найдёт способ улечься именно на чистое бельё.
11. Когда ветки новогодней ёлки спутаны и переломаны, долго причину искать не нужно.
12. Я включил свет, и стало понятно, что мой Изи замышляет против меня недоброе!

16.

**Анекдоты о тёще и зяте в картинках. Лучшая подборка**

У вас обязательно поднимется настроение после чтения нашей лучшей подборки на эту тему!

17.

**20 открыток со смешными, а иногда просто гениальными шутками**

В этих лаконичных открытках со строгой графикой вас ничто не отвлечёт. Вы будете наедине с текстом. Правда, ещё и с прилагаемым к открыткам чувством юмора, благодаря которому жизнь становится проще и светлее. И которое сближает людей больше всего – независимо от языка общения и широты проживания.

18.

**Салат «Эгоист». Оригинальный, как название, и столь же вкусный**

Иногда всё, что нужно для оригинальности – самые простые продукты вроде отварного куриного мяса, болгарского перца и маслин.

Процесс приготовления:

* Нарезать лук и залить на 5 минут кипятком, чтобы он отдал горечь. Воду сливаем, добавляем соль, сахар, уксус. И пока оставляем на 15 минут.
* Картофель отварной и отварную курятину нарезаем кубиками.
* Измельчаем яйца, натираем на тёрке сыр.
* Всё смешивается, солится по вкусу и заправляется майонезом. Часть сыра откладывается в сторону.
* Салат выкладываем в салатницу, сверху посыпаем остатками сыра, резаные маслины, нарезанный красный сладкий перец и веточки петрушки.

19.

**Вкуснейшие закуски для новогоднего стола-2021!**

На любом праздничном столе закуски занимают почётное место. Новогодний стол – не исключение. Воспользуйтесь нашими рецептами и дополняйте их своей фантазией, и вы получите изысканные и неповторимые закуски.

1. Тарталетки с начинкой из печени трески

Печень трески измельчить вилкой, огурчики и яйцо нарезать кубиками. Всё соединить, при необходимости подсолить, наполнить смесью тарталетки. Сверху положить по веточке укропа и кружочку огурца.

1. Тарталетки из семги с сыром

Разделить кусок сёмги на неравные части. Большую мелко режем, смешиваем с сыром и рубленым укропом. Меньший кусочек распускаем на тонкие полоски. Начинка кладётся в тарталетки, сверху украшается свёрнутыми в рулетики полосками и веточкой укропа.

1. Сырные шарики из сельди с орешками

Белок сваренных вкрутую яиц отделить от желтка. Белок, морковь, сыр и запечённую в духовке свеклу трём на тёрке в разную посуду по-отдельности. Половина тёртого сыра соединяется с желтком и свеклой и солится по вкусу. Часть массы берётся ложкой и приминается в лепёшечку, в середину кладётся кусочек сельди.

Вторая половина – из сыра, моркови, белков и майонеза, соединённых с измельчённым чесноком. Тоже ложкой берётся масса, кладётся на тарелку, разминается в лепёшку и в середину кладут мягкий грецких орех, потом лепёшка заворачивается, с формированием шарика.

Оба вида шариков выкладываются на одну тарелку и красиво украшается в меру сил и вкуса.

1. Рулет из лаваша с крабовыми палочками

Яйца целиком натираются на тёрке. А огурец нарезается тонкими, около 1 мм толщиной, пластинами. Лист лаваша смазывается тонким слоем майонеза. Выкладка на лист лаваша: резаные листья салата, полоска тёртых яиц, полоска крабовых палочек, огурцы. Рулет сворачивается со стороны салата, обматывается плёнкой и кладётся в холодильник на час.

20.

**Крабовые палочки, фаршированные сыром и яйцами.**

У этого салата есть даже название – «Монастырская изба». Почему? Да Бог весть!)) но делается просто, в нём используется сама структура крабовых палочек, которые представляют собой тонкие, свёрнутые в рулетики, структуры. А продуктов минимум – крабовые палочки, яйца. Сыр.

* Сыр натереть на мелкой тёрке, смешать с пропущенный через давилку чесноком и майонезом.
* Крабовые палочки на 1 минуту опустить в кипяток, остудить и развернуть их рулетики в пластинки.
* Смазать палочки сыром с чесноком и снова скатать в трубочки.. первый слой таких палочек на тарелке – 6 штук. Слой промазывается майонезом. Второй слой – 4 штуки – майонез. Третий слой – 3 штуки – снова майонез. Полученная горка обсыпается тёртыми яйцами, приминается руками или лопаткой, и ставится на час в холодильник.