

EV HALİ

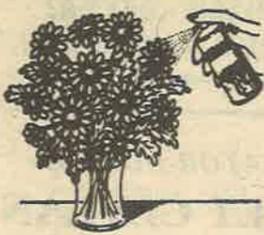
Ses Kısıklığı

Ses kısıklığı çok rahatsız edici bir şeydir. Bir an önce açılması için de başvurmadığınız çare kalmaz. Hâlbuki baharatçılarda satılan meyan kökü ses kısıklığına birebir gelir. Bir tutam meyan kökünü, orta boy bir cezve suda kaynatarak içerseniz, sesiniz hemen açılır. Bir elmayı kaynatıp içmek de aynı sonucu verir.

Hadis-i şerifte bildirilen mü'minin mü'min üzerindeki haklarından bazıları şunlardır:

- 1- Hatasını bağışlar.
- 2- Muhtaçsa yardım eder.
- 3- Gizli şeylerini açıklamaz.
- 4- Özrünü kabul eder.
- 5- Da'vetine icabet eder.
- 6- Aça doyurur.
- 7- Hasta ise, ziyaret eder.
- 8- Öldüğünde defin hizmetinde bulunur.
- 9- Vefat ettiğinde "Nasıl bilirsiniz" dendiğinde, iyi biliriz der.
- 10- Arkasından iyilik yapar.
- 11- Ona hürmette kusur etmez.
- 12- Onun malını mülkünü korur.
- 13- Hediyesini kabul eder.
- 14- Kramını mükâfattan dırır.
- 15- Selâmına cevap verir.
- 16- Dua eder.

Çiçeklere saç spreyi



YÜN EŞYALARA

Yumuşak Çoraplar
Yün çorapların yumuşak olması için bir saat kadar sıcak suyun içinde bırakmalıdır. İçine çamaşır tuzu eklenmelidir.

Sokulmuş olan yün kıvrır kıvrır olur. Bunu düzeltip muntazam bir hale getirmek için, yünü sıkı sıkı bir tahtaya sarıp ılık suya batırın. Sonra da bu şekilde kurutun.

Yün eşyaları utuilemeden önce nemlendirmek çok zararlıdır. Onun yerine ince bir tülbent nemlendirip ve deforme olmamasına dikkat ederek utulmalıdır.

HAFTANIN YEMEĞİ

KUZU FIRIN KEBABI



MALZEME: 1 kg. kuzu parça, 3 soğan, tereyağ, 2 kaşık yoğurt, 2 kaşık zeytinyağı, 3 dilç sarımsak.
YAPILIŞI: Temizce bir kuzu parçasını tuzlu suda haşlayıp yumuşamaya başladığı zaman süzüp, iyice soğuyunca bol soğan suyu ve baharatları içini dışını iyice oğup bir saat

bırakınız. Dışını bir kaşık tereyağ ile sıvayınız. İçine ve dışına yoğurt sürüp, muhtelif yerlerinden bıçağın ucu ile delip sonra tepsiye yerleştiriniz. Fırına koyduktan sonra orada, kaşıkla suyundan üzerine gezdirmeyi unutmayınız. Üstü nar gibi kızarıncaya kadar çıkarıp, zeytinyağı sarımsak ezmesi veya başka bir salça ile de servis yapabilirsiniz.

• Kısa... Kısa... Kısa... Kısa... Kısa...

• Altın ve gümüşler sabunlu suda yıkayıp çalkalandıktan sonra kurulanır. İnci süte batırılıp, yumuşak bir bezle ovarak veya kolonya ile silinerek parlatılır. İnci suya sokulmamalıdır!...

• Biraz zeytinyağıyla karıştırılmış gazyağı sayesinde, anahtar, kilit ve sürgülerinizi paslanmaktan koruyabilirsiniz!...

• Elbisenize yumurta döküldü ise telâş etmeyiniz. Soğuk su ile yıkayınca çıkar.

• Lamba şifelerini, kullandıktan muhafaza etmesi için, lamba şifelerini henüz hiç kullanılmadan tuzlu su içinde bir müddet kaynatırsanız, suya tahammül ederek çatlamaz.

★ KOMŞU HAKKI

İle ve akrabalarımızdan sonra bize en yakın olanlar komşularımızdır! Komşu hakkını son derece gözetmek, hiç bir şekilde onları üzmemek vazifesidir. Hastalıklarında, sıkıntılı anlarında, cenâzeleri olduğunda, bayramlarda, kandillerde arayıp sormamak, iyi komşu olmamak demektir. Peygamberimiz (S.A.V.) "Komşularınca göminden emin olunmayanlar haklı mü'min değildir." buyurmuştur.

SAĞLIĞIMIZ TANSİYON

Tansiyon düşmesi zararlı bir sonuç vermese de, kolay yorulma bitkinlik gibi durumlar gösterir. Bazen insanı, yataktan kalkamayacak kadar hâlsiz düşürür. Düşük tansiyonlarda bayılma, el ve ayakların buz kesilmesi gibi hâller de görülür. Doktora danışmadan ilaç kullanmamalıdır.

★ HER İŞİN KOLAYI VAR

Sıkışmış ya da paslanmış vidaları açmak için vidanın başını ateşte kızdırılmış bir maşayla, iki üç dakika tutmak gerekir. Vida kolayca açılacaktır.

ANNELERLE BAŞBAŞA

Pudra mı?.. Yağ mı?..

Banyodan çıkmış bir bebeğin arkasına pudra ya da yağ sürmek eğlenceli bir iştir. Bebeğin kendisi de bundan hoşlanır. Hâlbuki, aslında ne yağ ne de pudra sürmek şart değildir. Pudrayı sadece cildi çok duyarlı olan çocuklara sürmenin faydası olur.

Siz pudra kullanmak niyetindeyseniz, herhangi bir talk pudrası işinizi görmeye yeter. Çocukta pişikler görünüyorsa ve cildi kuruyorsa, pudra yerine yağ sürmek daha doğru olur.

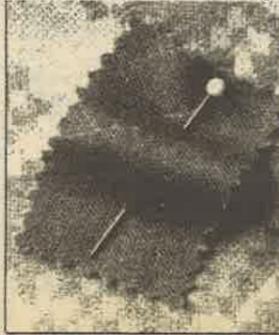
Pasta-kek Kaymaklı ya da Reçelli Bisküvler...

Herkesin sevdiği bu besinler sadece yağ, şeker ve nişastadan yapıldığı için kalori bakımından fazla zengindir ve çocuğun iştahını kapar. Böylece çocuk, gerekli vitaminleri maden tuzlarını proteini ve selülozu yeteri kadar alamaz.

Elbette bu gibi şeyleri kesinlikle ortadan kaldırmak demek istemiyoruz. Meselâ bir gezmede bir dilim pasta yemekten mahrum bırakmayın. Sadece bunlardan sık sık virmenin zararlı olacağını hatırlatıyoruz.

Kremalı pastaların başka bir zararı daha vardır. Bunlar soğuk bir yerde muhafaza edilmedikleri takdirde tehlikeli bakteriler üretirler. Bayat pastaların zehirlenmelere yol açtığı zaten herkesin bildiği bir şeydir.

Biliyor musunuz?



Bir kumaşın pamuklu mu, yünlü mü olduğunu anlamak için, bir tel iplik çekerek bunu yakmak yeterlidir. Pamuk ipliği çabuk yanar. Geride açık gri renkte kül bırakır.

Yün ise yavaş yavaş yanar, alevi alçalıp yükselir ve yün yanıyormuş gibi de bir koku çıkarır. Kalan kül siyah renkte ve top hâlinindedir.

KISA...KISA...

★ Meyvaların çoğundan reçel yapılabilir. Hatta sebzelerden yapılanlar da vardır. Bir çeşitten çok değil de, bir çok çeşitten az az yapmak daha iyi

olur. Hem kahvaltıya çeşit çeşit koyarak çocuğunuzun daha zevkli kahvaltı etmesini sağlarsınız. Hem de misafir geldiğinde kahvaltı sofranız zengin olur.



Evin İçinden

Evinize her an bir misafir gelebileceğini düşünerek, her yerin düzenli, temiz olması lazımdır. Özenerek yerleştirilmiş eşyalar düğün, divan ve yataklar pırıl pırıl, mobilyalar hoş bir görünüm ve ferahlık verir. Evinizin havasının temiz olması da çok önemlidir. Soba dumanının, yemek kokularının, dibe koşeye sinmemesi için, sık sık pencereleri açarak evinizin havalanmasını sağlayın.

... NOKTACIK

Börek hamuru açarken, arada bir nişasta serpmede fayda vardır. Yalnız un kullanılarak açılan hamurlar çabuk çürür ve yırtılır. En iyisi un-nişasta karışımı kullanmaktır.

• Baharatın iyi lezzet vermesini istiyorsanız, sonradan üzerine serpmek yerine, yemekle birlikte pişirin.



EL İŞİ: Servis takımlarınıza kum iğnesiyle işleyebileceğiniz bir örnek

Havuç Suyu ve Gözler

Havuç suyu, yorgun gözler için harika bir çaredir. Ders çalışmaktan gözleri kıpkırmızı olan yavrunuza, akşamları yatmadan önce yarım bardak havuç suyunu, yarım bardak sütle karıştırarak içirirseniz, havuçtaki

"Karoten" vitamini, göz sinirlerini besler, güçlendirir ve çok daha dikkatli bakabilmesini te'min eder.

Havuç suyu, çocuklar gibi, büyüklüğün de en güzel ilacıdır.