

К открытию Всемирной выставки 1889 г. в Париже было приурочено открытие похжей на гвоздь Эйфелевой башни, что произвело сенсацию. С тех пор в язык вошло выражение «гвоздь программы».

Крылатая фраза «игра не стоит свеч» пришла из речи картежников, говоривших так об очень небольшом выигрыше, который не окупал стоимости свечей, сгоревших во время игры.

В старину отколотые от полена чурки — заготовки для деревянной посуды — называли баклушами. Их изготовление считалось легким, не требующим усилий и умения делом. Сейчас мы употребляем выражение «бить баклуши» для обозначения безделья.

В древности гонцы, доставлявшие почту, зашивали под подкладку шапки или шляпы очень важные бумаги или «дела», чтобы не привлекать внимания грабителей. Отсюда появились крылатые слова «дело в шляпе».

В XVII в., по распоряжению царя Алексея Михайловича, между Москвой и летней царской резиденцией в селе Коломенском было заново произведено измерение расстояний и установлены очень высокие верстовые столбы. С тех пор высоких и худощавых людей называют «верстой коломенской».

ПРОСТО, БЫСТРО, ВКУСНО

Рецепты от Веры Лыженковой

Салат «Креветки под шубой»

Продукты: вареные креветки – 500 г; яйца – 4 штуки; картофель – 3–4 штуки; майонез; банка красной икры (140 г.); лимон и зелень (по желанию).

Отварить картофель, яйца вкрутую. Креветки уже готовы к употреблению; если у вас нет вареных, можно сварить 2,5 кг не очищенных и подготовить их для салата: крупные разрезать пополам или на 4 части, а затем разделить на две равные порции. Натереть на средней терке картофель и яйца.

Все продукты, промазывая майонезом, укладывать в салатницу слоями, начиная с одной порции креветок (при желании ее можно положить на слой майонеза); затем – картофель, яйца, вторая половина креветок. Сверху

равномерно выложить красную икру. Салат поставить в прохладное место не менее чем на 6 часов.

При желании перед подачей на стол салат можно украсить лимоном и зеленью.

Салат куриный с грибами

Продукты (на 8 порций): куриное филе – 1–2 штуки; яйца – 5–6 штук; сыр твердый – 250 г; грибы свежие (или замороженные) – 250 г; орехи грецкие – 200 г; лук репчатый – 2 штуки; майонез – 400 г; масло растительное.

Лук очистить, помыть и нарезать. Куриное филе отварить в подсоленной воде до готовности. Яйца отварить вкрутую. Охладить.

Обжарить на растительном масле, помешивая, лук и грибы на среднем огне в течение 15 минут. Добавить 3 ст. ложки майонеза и потушить 5 минут на самом маленьком огне.

Куриную грудку нарезать и выложить на блюдо, смазать майонезом. Грецкие орехи измельчить и положить вторым слоем. Натереть яйца на крупной терке – третий слой, смазать майонезом. Затем четвертым слоем – жареные грибы с луком. Натереть сыр на крупной терке и равномерно посыпать салат. Можно смазать майонезом – по вкусу. Салат должен пропитаться пару часов.

Рецепт от Елены Какориной

Салат «Скумбрия с яблоком»

Продукты: 1 зеленое яблоко, 2 картофелины, 1 луковица, филе копченой скумбрии, листья зеленого салата, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложка зернистой горчицы.

Яблоко вымыть, очистить, удалить семечки, нарезать ломтиками. Лук репчатый (лучше красный) нарезать полукольцами. Вареный картофель нарезать крупными кубиками. Так же нарезать и филе скумбрии. Добавить нарезанные листья салата. Слегка посолить, заправить оливковым маслом и зернистой горчицей. Всё перемешать.