

## СОВЕТУЕТ ЧИТАТЕЛЬ

## Экономь с умом

Способ № 1. Вступайте в группу

Они в большом количестве есть соцсетях. Это либо совместные закупки, либо возможность приобрести вещи по дисконтам. Вступить можно хоть в 50 групп, а потом присмотреться и отсеять ненужные. Например, те, где продавец неохотно отвечает на ваши вопросы.

Допустим, вам хочется купить ребенку куртку. Цена привлекательная, на фото курточка выглядит отменно. И все равно это кот в мешке. Нужны замеры рукавов и спинки, ширина изделия, название наполнителя, чтобы понимать, на какой сезон рассчитана вещь. На все эти вопросы вам должны ответить. И только тогда можно оплачивать покупку.

При регистрации в той или иной группе или у отдельного продавца-посредника между магазином и покупателем обратите внимание на количество уже вступивших в сообщество или на число «друзей» — чем их больше, тем надежнее.

А дальше в вашей ленте начнут появляться новинки. Кликайте на те, что понравились, и отправляйте их в закладки, чтобы потом спокойно разобраться: а нужна ли вам именно эта вещь? Убедившись, что это действительно так, оплатите покупку и, выслав продавцу скрин чека, договоритесь о том, как вы будете получать товар. Он может

«Посмотри, что там написали», — попросила я мужа, выпекая блины. Сергей взял мой телефон и, продекламировав «хеппи из шоко удобно забрать?», воскликнул: «Что это за ребус?» На самом деле все просто. Это твоя жена, дорогой, приобрела ребенку вещи, изрядно сэкономив семейный бюджет. Хотите, я научу вас, как это сделать?

быть отправлен по почте или передан в один из многочисленных в Ярославле центров выдачи. В последнем случае удобнее выбрать тот, что находится рядом с вашим домом или работой.

## Способ № 2. Ловите скидки в магазинах

Бывает, что в дисконтах даже при больших скидках продают товар недешево. Но они не единственная возможность для тех, кто хочет «пошопиться» за копейки. Во-первых, распродажи устраивают сами магазины. И иногда именно так выгоднее делать покупки. Во-вторых, есть интернет-магазины, где брендовые вещи можно купить прямо-таки по сказочной цене. И это с примеркой, если удобно, то прямо на дому. Правда, за доставку, если вы ничего не купите, придется заплатить.

Ухо и тут надо держать остро. Не секрет, что сначала интернет-магазин практически на все накручивает цены. Потом

они начинают падать. И до какой степени упадут, непонятно. Поэтому тут лучше поступать следующим образом.

Кладите понравившиеся вещи нужного размера в корзину и отслеживайте цену, как на...бирже. Встали утром, за-



глянули в смартфон — «эх, только 20 процентов скинули», забрались и пошли дальше. Завтра может быть 40 и даже 70! Ниже вряд ли, значит, нужно быстро оформить заказ. Расскажу, почему мешкать не стоит.

Приглянулись мне месяц назад сапожки. Стоимость около 6 тысяч. Кому как, а мне дорого. Положила в корзину с надеждой на то, что цена упадет. Она и в самом деле стала ниже, сначала на 10, потом на 20 процентов... И когда сапожки стали стоить 3 тысячи рублей, я решила оформить заказ. Вот только ужин сготовлю и... И все. Товар на складе кончился. Сапожки я все-таки потом купила, они опять появились в продаже, но уже за три с половиной тысячи.

## Способ № 3. Идите в секонды

Вот только не надо сразу махать руками: я ношенные вещи

не ношу и ребенку не куплю. К сведению тех, кто обходит такие магазины стороной: в секондах есть абсолютно новые вещи и обувь по достаточно низкой цене очень известных и мегакрытых фирм. Разумеется, их раскупают сразу. Поэтому, если вы придете в магазин в день больших скидок, ничего стоящего уже не найдете. Идти за покупками в секонд надо в день завоза очередной партии вещей, администрации магазинов эти даты не скрывают, ну или на следующий день.

Что касается «старья»... Знаете, оно тоже разное бывает. Сарафанчик или рубашечка известной фирмы без следов носки за 100 рублей не пойдет ни в какое сравнение с одежкой из магазина по «социальным» ценам. Это мое мнение. А выбирать, конечно вам.

Ирина Л.,  
мама двоих модных детей

## ДЕЛЮСЬ ОПЫТОМ

## Правило трех минут

Я — бабушка, которая проводит с внуком много времени. И нередко во время прогулки или когда забираю Тему из садика, вижу, как родителей раздражают вечные детские капризы и непослушание



Всего этого можно избежать. У меня это получилось с внуком интуитивно. Только потом я прочитала где-то про «правило трех минут» и поразились, что делаю именно так и что это правило работает!

А заключается оно в том, чтобы всегда встречать ребенка с такой радостью, интересом и восторгом, с какой встречал бы друга, которого не видел много лет. И неважно, вернулся ты из магазина или пришел домой после рабочего дня, все равно нужно ему следовать. Ведь обычно все, чем ребенок хочет поделиться с родителем, он выдает в первые три минуты встречи. Важно не упустить это время! Те, кто интуитивно выполняет «правило трех минут», забирая ребенка из школы или садика, всегда опускаются до уровня его глаз, обнимают и говорят, что по нему соскучились. В то время как другие просто берут дитя за руку, продолжая параллельно разговаривать по

мобильному. А потом удивляются, что ребенок их не слушает...

Не жалеете времени! Вдумайтесь: что такое 3 минуты? Это очень мало. Меж тем, если вы не уделите эти несколько минут ребенку, он будет ходить за вами весь вечер, требуя общения. И капризничать. Или отдалится от вас.

Важно не общее количество проведенного вместе времени, а его качество. Три минуты душевной беседы будут значить для малыша больше, чем целый день, проведенный вместе, во время которого вы будете безучастными. Для детей «время вместе» — это возможность посмотреть глаза в глаза, поговорить по душам. Тогда дети начинают чувствовать себя особенными, нужными, важными, любимыми. И капризы с непослушанием останутся в прошлом.

Н.Б. СЫЧЕВА

## ГОТОВИМ



## Котлеты из гречи с картофелем

Продукты: гречневая каша — 1 стакан, картофель — 2 шт., масло растительное — 2–3 ст. л., соль и перец — по вкусу

Способ приготовления. Картофель очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Добавить предварительно сваренную гречневую кашу, соль и перец. Тщательно перемешать. У вас должна получиться вязкая масса. Если она по-прежнему будет рассыпаться, добавьте немного воды и снова все перемешайте. Готовый фарш разделайте на котлеты. Чтобы они не рассыпались, котлетную массу нужно хорошенько уплотнить, перекалывая из руки в руку и прижимая. Затем на разогретое на сковороде растительное масло выложите котлеты. Жарьте их на сильном огне 2 минуты — до румяной корочки. Затем переверните и пожарьте еще 2 минуты. Убавьте огонь, накройте сковороду с котлетами крышкой и готовьте на медленном огне еще 5–10 минут.

## Шоколадный торт

Продукты: мука — 1,5 стакана, какао-порошок — 4 ст. л., сахар — 200 г, кофе растворимый — 1 ч. л., масло раститель-

## Постно. Но вкусно

Уважаемая редакция! Хочу предложить читателям вашей газеты рецепты постной кухни, которыми я пользуюсь из года в год. Эти блюда я готовлю в Великий пост.



ное — 50 мл, вода — 200 мл, сода — 1 ч. л., уксус — 1–2 ч. л., соль — 1 щепотка, ванилин — по вкусу

Способ приготовления. Смешать муку, какао, соль, ванилин. В другой емкости — воду, растительное масло, кофе, сахар. Затем соединить сухую и жидкую смеси. Добавить соду, гашенную уксусом, и замесить тесто. Форму для выпечки смазать маслом, покрыть дно формы пергаментом, посыпать мукой. Вылить тесто в форму. Отправить шоколадный торт выпекаться в разогретой духовке при температуре 180 градусов на 40–45 минут. Дать остыть и вынуть из формы. При желании торт можно разрезать на несколько коржей и смазать любым кремом или джемом либо покрыть шоколадной глазурью.

Л.П. МОРОЗОВА