

КУЛИНАРНЫЕ ПОДСКАЗКИ

МЯСО

- Доброкачественное мясо имеет красный или розовый цвет, баранина — с малиновым оттенком. Мясо старого животного имеет жир желтого цвета, молодого — белого цвета, иногда с розовым оттенком.
- Как выбирать мясо? Лучше так:
 - для студня — голяшка, говядина 3-го сорта;
 - для бульона и отварного мяса — оковалок, грудинка, рулька;
 - для заправочных супов, борща, щей — грудинка, покромка, лопатка, филейный край;
 - для жареного мяса, тушеного, котлет — тонкий край, оковалок;
 - для бифштексов — вырезка или филе;
 - для гуляша и рагу — шейная часть;
 - для блюд восточной кухни — баранина.
- Хранить некоторое время мясо вне холодильника можно одним из следующих способов:
 - насухо вытереть мясо, обмазать его со всех сторон растопленным говяжьим, свиным или бараньим жиром, обернуть в пергаментную бумагу и повесить в прохладном месте;
 - перед употреблением в пищу такое мясо жарят как обычно;
 - подержать мясо, поворачивая над горячей газовой горелкой или над другим огнем, пока на всей его поверхности не образуется тонкая сухая корочка. Затем обвязать мясо бечевой и повесить на сквозняке;
 - обернуть мясо в полотно, обильно смоченное раствором крепкого уксуса, хранить в закрытой посуде, а непосредственно перед употреблением тщательно промыть в холодной воде и готовить как обычно; залить мясо сырым молоком так, чтобы мясо было целиком покрыто.
- Молоко задерживает размножение гнилостных бактерий;
- нарезать мясо крупными кусками, тщательно натереть солью, положить в стеклянную или глиняную посуду и закрыть крышкой;
- поместить мясо в крепкий раствор соли.
- Сырое мясо, даже вполне доброкачественное и свежее, может быть обсеменено микробами, поэтому его никогда нельзя держать в непосредственном соприкосновении с другими продуктами.
- Перед тем как поместить сырое мясо на холод, его надо освободить от бумаги или целлофана, выложить в керамическую или эмалированную посуду и прикрыть сверху бумагой или марлей.
- Чем медленнее оттаивает мороженое мясо, тем меньше оно теряет ценный мясной сок. Ни в коем случае не следует оттаивать мясо в холодной и особенно в теплой воде, так как это способствует размножению микробов и порче продукта. Мясо нужно обмыть, положить в таз или кастрюлю, закрыть крышкой и оставить для постепенного оттаивания. Когда мясо оттаяет, его нарезают на куски и обжаривают или тушат, а мясной сок, выделившийся при оттаивании, можно использовать для приготовления соусов и подливок.
- Если сырое мясо посолить, то через некоторое время оно начнет выделять сок, что ухудшит его качество после тепловой обработки: вареное или жареное мясо станет сухим, жестким. Поэтому, если нет необходимости долго сохранять свежее мясо, солить его надо непосредственно перед тем, как класть на сковороду, а рубленое мясо — перед разделкой

фарша.

- Чтобы вареное мясо было сочным, а значит и вкусным, его надо опустить в кипяток, который должен немного покрыть мясо, и кипятить его на слабом огне до готовности.
 - Говядина будет нежной и мягкой, легко проварится, если с вечера ее со всех сторон натереть сухой горчицей. Перед варкой мясо нужно вымыть в холодной воде.
 - Отварную говядину, ветчину следует вынимать из отвара перед самой едой, не давая им обсохнуть, иначе мясо будет менее вкусным.
 - Тушеное мясо можно быстрее приготовить, если добавить в соус, в котором оно тушится, 1—3 ст. ложки уксуса (в зависимости от количества мяса).
 - Мясо не подгорит и не станет сухим, если в духовку поставить небольшую посуду с водой.
 - Если жарят мясо в духовке, его нужно поливать только горячей водой или бульоном, от холодной воды мясо станет жестким.
 - Мясо лучше солить и жарить непосредственно перед подачей на стол. Даже непродолжительное хранение жареного мяса ухудшает его вкус.
 - Мясо, поджаренное мелкими или порционными кусками, нужно подавать на стол только горячим. Мясо, поджаренное крупными кусками, подают и холодным и горячим.
 - Для улучшения вкуса тушеного мяса можно использовать лук, морковь, петрушку, сельдерей. Общее количество этих овощей должно составлять 100 г на 1 кг мяса.
 - Перед обжариванием крупных кусков мяса их обмывают, а затем обсушивают чистой тканью. Влажное мясо при обжаривании обильно выделяет сок, в этом случае значительно ухудшается вкус готового изделия.
 - Чтобы говядина, обжаренная крупными кусками, была сочнее, ее сначала обжаривают на сковороде в небольшом количестве жира с таким расчетом, чтобы по всей поверхности куска образовалась румяная корочка, которая препятствует выделению мясного сока, а затем уже ставят в духовой шкаф, где и доводят до готовности.
 - При обжаривании мяса крупным куском его нужно время от времени поливать жиром или соком, образующимся на дне посуды. Если сока и жира мало, следует добавить несколько столовых ложек бульона или кипятка.
 - Мясо крупным куском жарится не менее 1 1/2— 2 часов. Готовность его определяют, прокапывая толщу куска вилкой. Если вилка входит без затруднения, а выделяющийся в месте прокола сок прозрачен и не окрашен, мясо готовое.
 - Мясо (кусочки или котлеты) при обжаривании кладут всегда только на сильно разогретую с жиром сковороду (или разогретый противень), иначе оно теряет сок и приобретает вкус вареного.
 - Порционные и в особенности мелкие куски мяса нельзя жарить сразу в большом количестве и укладывать на сковородку слишком тесно. В этом случае жир и посуда, в которой жарят мясо, охлаждаются, корочка на поверхности мяса образуется медленно и из него обильно вытекает сок.
 - При обжаривании порционных кусков мяса не рекомендуется закрывать посуду крышкой, так как в этом случае пар не улетучивается, а оседает на мясе и придает ему вкус тушеного, а не жареного.
 - Мясо не будет прилипать к сковороде, если в жир, на котором оно жарится, положить несколько кусочков моркови.
 - Говяжье жаркое приобретает пряный вкус, если промытое и обсушенное мясо за несколько часов перед приготовлением смазать горчицей и так тушить.
 - Жареное мясо дольше сохраняется, если его залить жиром. Нужно проследить, чтобы в жире не было воды.
- Язык. Чтобы с вареного языка легче снималась кожа, его еще горячим опускают на несколько минут в холодную воду.
- Мозги. Пленку с мозгов легче снять, если перед приготовлением положить их на

несколько минут в теплую воду.

Печенка. Печенка будет вкуснее и мягче, если ее прежде, чем жарить, 2—3 часа подержать в воде или молоке.

- С печенки легко снять пленку, если перед этим на минуту опустить ее в горячую воду.

Фарш. В мясном фарше особенно быстро размножаются микробы, поэтому рекомендуется готовить фарш непосредственно перед приготовлением блюда.

- Все блюда из мясного фарша должны быть прожарены или проварены так, чтобы на изломе они не имели красного цвета, а их сок был бы прозрачен.

- Котлеты нужно жарить на хорошо разогретой сковороде для того, чтобы из них не вытекал сок.

- Рубленые котлеты лучше разделяются и не прилипают друг к другу, если добавить в фарш немного картофельной муки.

- Натуральные и в особенности фаршированные котлеты из птицы по окончании жаренья следует тотчас же подавать на стол.

- Сочными котлеты получаются, если мясо содержит жир, однако, при использовании слишком жирного мяса, котлеты сильно "ужариваются", т.е. уменьшаются в размере и, кроме того, становятся рыхлыми, плохо сохраняют форму.

- Отбивные котлеты и шницели получаются более мягкими, если за 1—2 ч до жарения их смазать смесью уксуса и растительного масла.

Колбаса. Чтобы начатые колбасные изделия не испортились, надо на срез положить кусочек лимона, моркови либо покрыть его слоем жира.

- Некоторые сорта копченой колбасы трудно очистить от шкурки. Если колбасу положить на полминуты в холодную воду, то очистить ее будет довольно легко.

- Сосиски надо опустить в кипящую воду, не снимая искусственной оболочки, и проварить в течение 3—5 мин. Если же предварительно снять оболочку или наколоть ее, фарш пропитается водой, станет невкусным и потеряет ценные пищевые качества. По этой же причине сосиски нельзя варить долго.

- Если хотят обжарить сосиски, то сначала снимают с них искусственную оболочку, а потом кладут их целиком или разрезанными вдоль на разогретую с маслом сковородку.

Красиво выглядят сосиски, если перед тем, как жарить, крестообразно надрезать их концы.

- Сосиски будут вкуснее, если их варить не в воде, а на пару, или слегка поджарить.

Птица. Тушку птицы очищают от перьев, начиная с шейки. При этом, чтобы не повредить кожу, нужно сильно ее растягивать и выдергивать перья в направлении, обратном их росту.

- Тушку опаливают над не коптящим пламенем, предварительно расправив складки кожи.

Держат тушку над пламенем двумя руками — за голову и ножки.

- Солят тушку птицы непосредственно перед жарением.

- Красивая румяная корочка на поджаренной тушке птицы получится, если непосредственно перед обжариванием смазать тушку сметаной.

- Жареные гусь или утка покроются вкусной корочкой, если в конце жарки плеснуть на них холодной водой.

- Если тушка птицы, которую обжаривают в духовке, сильно подрумянилась, но еще не готова, ее прикрывают сверху куском пергаментной бумаги, смазанной жиром.

- Для приготовления отварной птицы только ко второму блюду, ее можно закладывать в горячую воду, в этом случае отвар будет хуже, а птица сочнее, вкуснее.

- Готовность жареной птицы определяют прокалыванием толстой части тушки тонко обструганной деревянной палочкой. Если палочка входит без затруднения, а в месте прокола выделяется прозрачный неокрашенный сок — птица готова, если же сок розовый или мутный — тушку нужно дожарить.

- Курицу нужно вынимать из отвара перед самой едой, не давая ей обсохнуть, иначе она будет менее вкусной.

- Если хотят сохранить белизну кожи паровых цыплят или кур, то после заправки ножек "в кармашек" натирают тушки лимонным соком или водным раствором лимонной кислоты.
- Молодые цыплята особенно вкусны, если их приготовить сразу же после убоя.

РЫБА

- Рыбу можно жарить, тщательно упаковав ее в фольгу, и поместить в духовку на 15—30 мин. Чтобы рыба была хорошо обжарена, надо открыть сверху фольгу и подержать в горячей духовке до полной готовности.
 - Рыбу гораздо легче чистить, если окунуть ее предварительно в горячую воду или подержать в холодной воде с уксусом. Плавники лучше всего срезать ножницами, а для удаления твердого спинного плавника, надрезают вокруг него с обеих сторон кожу и выдергивают плавник, захватив его кончиком полотенца.
 - Для того, чтобы удалить неприятный запах в морской рыбе, можно использовать один из следующих способов:
очищенную рыбу завернуть в увлажненную уксусом тряпочку и так оставить ее на 2—3 ч; размораживать рыбу постепенно; в кастрюлю, где варится рыба, положить лавровый лист, душистый перец, а крышку кастрюли обвязать тряпочкой, смоченной в уксусе.
 - Перед жаркой рыбу нужно обвалить в сухарях или муке, смешанных с тертым сыром.
 - Солить рыбу нужно непосредственно перед приготовлением.
 - Неприятный запах рыбы с рук и с посуды можно удалить, вымыв их водой с уксусом (ложка уксуса на 2 л воды).
 - При чистке скользкой рыбы можно опускать пальцы в соль — это облегчит труд.
 - Вне зависимости от величины рыбу запекают или жарят в сильно разогретой духовке.
 - Соленую рыбу надо в течение 30—40 мин вымочить в холодной воде, затем очистить от чешуи, выпотрошить, нарезать кусками и вымачивать 4—5 ч, меняя воду.
 - Чтобы определить готовность вареной рыбы, надо воткнуть в нее спичку. Если спичка легко входит в мякоть, блюдо готово.
 - Рыбу с мелкой, плотно прилегающей чешуей чистят либо специальным скребком, либо теркой. Чтобы облегчить чистку окуней, их опускают на полминуты (но не более) в горячую воду.
 - Все рыбные кушанья нельзя варить при сильном кипении. В начале закипания следует уменьшить нагрев и продолжать варку при слабом кипении, что видно по едва заметному, но не прекращающемуся движению жидкости.
 - При варке ухи рыбу независимо от ее размера закладывают только в холодную воду.
 - Рыба не будет прилипать к сковородке, если в жир, на котором она жарится, добавить немного соли.
 - Если при разделке рыбы случайно разлилась желчь, надо места, на которые она попала, протереть солью и хорошо промыть холодной водой.
 - Если от обеда или ужина осталась отварная или жареная рыба, можно хранить ее на холоде не дольше 1—2 дней и обязательно перед подачей к столу отварную рыбу надо прокипятить в рыбном бульоне или воде, а жареную дополнительно прожарить — каждый кусочек с обеих сторон.
- Селедка будет нежной и менее соленой, если ее вымочить в крепком настое чая или в молоке.
- Икра кетовая, паюсная, зернистая долго не высохнет, если в банку с икрой налить сверху тонкий слой растительного масла и плотно закупорить.

МАСЛО, ЖИР

Сливочное масло дольше будет свежим, если его, плотно завернув в пергаментную бумагу небольшими пачками массой по 100—150 г, положить в стеклянную банку с очень соленой водой. Менять воду следует не реже одного раза в день, хранить банку нужно в темном месте.

- Сливочное масло долго сохраняется, если его завернуть в чистую салфетку, пропитанную уксусом, и накрыть миской, положив под нее два кусочка сахара.
- Масло в жаркую погоду не тает, если масленку обернуть салфеткой, смоченной в соленой воде.
- Чтобы сливочное масло не почернело при обжаривании в нем пирожков, надо положить в него сырой картофель.
- Прогорклое сливочное масло нужно перетопить, положив в него ломтик хлеба. Хлеб впитает в себя запах и горький вкус масла.
- Если прогоркло сливочное масло, его заливают водой, добавляют чайную ложку питьевой соды и тщательно размешивают. Слив воду, добавляют стакан молока на каждый килограмм масла, перемешивают и перетапливают. Получается прекрасное топленое масло.

Растительное масло. Не рекомендуется сохранять растительное масло в глиняной посуде, оно приобретет неприятный запах.

- Мутное растительное масло можно очистить, прибавив соль из расчета 1 чайная ложка на 1 л. Через три дня осветленное масло надо осторожно перелить в другую посуду.
- Рафинированное масло можно нагревать до значительно большей температуры, чем нерафинированное.
- Нерафинированное масло перед использованием надо либо профильтровать, либо осторожно слить в другую посуду, стараясь не взбалтывать осадок.
- Чтобы кипящее масло не разбрызгивалось по плите, надо положить в жаровню, перед тем как поставить ее на огонь, кусочек хлеба.
- Растительное масло не прогоркнет, если всыпать в него щепотку кухонной соли.

Сохранять масло следует в закрытой, не плотно закупоренной посуде, периодически взбалтывая.

- Растительное масло дольше будет свежим, не прогоркнет, если его налить в бутылку из темного стекла и сверху налить 50 г водки.
- Конопляное масло вкусно и питательно, но обладает неприятным запахом и привкусом. Это легко устранить. Надо взять на бутылку масла пять головок лука, очистить, нашинковать, смешать с маслом и довести до кипения в кастрюле пять-шесть раз, каждый раз снимая с огня.

Во время последнего сильного кипения надо влить ложку холодной воды и быстро снять кастрюлю с огня, чтобы масло не убежало.

Жир. Жир не рекомендуется хранить в глиняной посуде, он будет иметь неприятный запах. При жареньи жир будет меньше разбрызгиваться, если на сковороду посыпать немного соли.

- Нельзя перегревать жир при обжарке продуктов. Это снижает кулинарные качества готового изделия, так как слишком разогретый жир начинает дымить и придает обжариваемому продукту неприятный запах чада и привкус горечи.
- Достаточно ли разогрет жир для жаренья можно определить, бросив в него кусочек хлеба. Если вокруг хлеба образуется пена и он всплывет на поверхность, поджарится до румяного цвета — значит можно класть мясо, если же хлеб тонет, жир следует еще подогреть.

МОЛОКО

- Кипятить молоко следует в специально отведенной для этого кастрюле, алюминиевой или эмалированной, так как молоко легко воспринимает посторонние запахи.

- Вкусное топленое молоко можно получить, если вскипевшее молоко сразу же вылить в чистый, сполоснутый горячей водой термос и оставить в нем на 6—7 часов.
- Если нет холодильника, то в жаркие дни молоко можно сохранять 2—3 сут, если его кипятить утром и вечером. Посуду с молоком надо оставлять открытой, пока оно не охладится.
- Молоко не пригорит, если его кипятить в кастрюле с толстым дном.
- Меньше подгорает молоко в посуде, которую предварительно ополоснули холодной водой.
- Если молоко пролилось на горячую плиту, нужно закрыть залитое место мокрой бумагой — запах не распространится по квартире.
- Чтобы молоко долго не прокисало, надо кипятить его с добавлением сахара — 1 чайная ложка на 1 л молока.
- Чтобы предохранить молоко от скисания, нужно добавить в него щепотку соли.
- Чтобы в жаркие дни предохранить молоко от скисания, надо стеклянный кувшин с молоком поместить в широкую миску с водой, а сверху кувшин накрыть чистой салфеткой так, чтобы края ее погружались в воду. Вода с салфетки будет испаряться и это поддержит в кувшине настолько низкую температуру, что молоко не скиснет и будет свежим даже в самый жаркий день.
- Молоко при кипячении не убежит, если края посуды, в которой его кипятят, смазать жиром.

СМЕТАНА, СЫР, ТВОРОГ

- Если сметана плохо взбивается, надо добавить в нее белок, охладить посуду, а потом уже взбивать.
- Сыр можно предохранить от высыхания, если положить на тарелочку с ним кусочек сахара и накрыть другой тарелочкой. Сыр будет свежим на протяжении недели.
- Подсохший сыр снова становится мягким и свежим, если его ненадолго поместить в молоко.
- Прежде чем положить сыр в холодильник, надо завернуть его в полиэтилен или фольгу. В бумаге сыр высыхает.
- В холодильнике сыр хранят в месте наиболее удаленном от морозилки, желательно в закрытой посуде.
- Если нет холодильника, можно завернуть сыр в ткань, смоченную соленой водой.
- Если творог очень кислый, можно смешать его с равным количеством свежего молока и оставить на 1 час. Затем откинув на марлю, положенную на дуршлаг, дать стечь молоку и положить творог под пресс. Творог будет не кислым и свежим. Использованное при этом молоко можно затем употребить для приготовления блинов, теста.

ЯЙЦА

- Яичные желтки следует растирать с сахаром в фарфоровой посуде в теплом месте. Наоборот, белки хорошо взбиваются при охлаждении.
- Чтобы белки легче взбивались, надо добавить в них щепотку мелкой соли или несколько капель лимонного сока.
- Чтобы сварить яйцо всмятку, его опускают в кипящую воду на 2—3 мин, "в мешочек" — на 4—5 мин, вкрутую — на 8—10 мин.
- Яйца, хранившиеся в извести, отличаются по негладкой скорлупе, по следам извести, которые они оставляют на руке. Для того, чтобы эти яйца не трескались и не вытекали, их с тупой стороны прокалывают иголкой.
- Надтреснутые яйца варят в соленой воде.

- Чтобы, не разбивая скорлупы, узнать, сырое яйцо или вареное, можно попробовать вращать его на столе, как волчок, вокруг оси. Вареное яйцо будет вращаться, а сырое, сделав один-два оборота, остановится.
- Надбитые яйца можно варить в подсоленной воде, завернув их в пергаментную бумагу. Если яйца лопнули во время варки, нужно влить в воду немного уксуса — яйца не вытекут.
- Чтобы яйца во время варки не трескались, надо положить на дно кастрюли перевернутое блюдце.
- Неиспользованный желток можно поместить в стакан, залить водой или молоком. Желток сохранится свежим в течение суток.
- Проверить свежесть яйца можно налив в стакан воду и растворив в ней 1 ст. ложку соли. Свежее яйцо опустится на дно, несвежее будет плавать сверху, а не совсем свежее расположится посередине стакана.
- Если для приготовления блюда требуется только белок, а желток нужно сохранить на несколько дней, яйцо можно проткнуть толстой иглой с двух сторон и вылить белок, желток останется в скорлупе.

КОНСЕРВЫ

Вскрытые консервы очень быстро портятся, так как в них размножаются микробы. Поэтому вскрывать их надо непосредственно перед приемом пищи.

Если вскрытые консервы в жестяной банке не использованы сразу, надо переложить их в стеклянную банку, в тарелку или в другую посуду. В дальнейшем, прежде чем употреблять эти консервы, необходимо сварить их или поджарить, чтобы погибли микробы, размножившиеся во вскрытых консервах.

Нельзя употреблять в пищу консервы, если доннышко банки или крышка вздуты, а также, если консервная банка закрыта негерметично и жидкость из нее просачивается наружу, это может указывать на то, что консервы испорчены.

Для длительного хранения консервы помещают в прохладное, сухое, хорошо проветриваемое помещение. Не рекомендуется замораживать консервы, так как при этом они теряют свои вкусовые качества.

В продаже имеются кильки, сельди и другие продукты, герметически укупоренные в жестяные или стеклянные банки, но не подвергавшиеся стерилизации. Эти продукты менее стойкие, чем консервы, и называются пресервами. Их можно хранить недолго. Надо обращать внимание на срок хранения и дату изготовления, которые указаны на этикетке.

ХЛЕБ, МУКА. КРУПЫ

Хлеб будет долго сохранять свежесть и иметь приятный запах, если его держать в эмалированной кастрюле, на дно которой положены яблоко или сырая очищенная картофелина.

- Чтобы устранить специфический запах в шкафу, где хранится хлеб, надо регулярно проветривать шкаф и время от времени протирать его тряпкой, смоченной в уксусе.
- Не рекомендуется хранить вместе черный и белый хлеб. От этого вкус белого ухудшается, так как он легко воспринимает запах черного.

Мука. Для того чтобы в муке и рисе не заводились черви и долгоносики, в каждый куль муки или риса надо положить 2—3 головки очищенного и разделенного на дольки чеснока, строго следя за тем, чтобы верхние покровы долек при очистке не были повреждены, так как чеснок при этом загнивает.

Рис плохо разваривается в молоке. Перед тем, как варить молочный суп, нужно 3—6 мин

поварить рис в воде.

- Рис следует промывать в горячей воде, так как в холодной он теряет питательные вещества. Отваренный рис также не промывают в холодной воде.
- Чтобы получить рассыпчатую рисовую кашу, рис варят 1/2 ч в кипящей соленой воде, откидывают на дуршлаг и обливают горячей водой.

Манная крупа. Все блюда из манной крупы будут пышнее, воздушнее, если примерно за 1/2 ч до готовки крупу замочить в воде или молоке, дать ей разбухнуть, а потом варить.

ЛАПША

- Лапша плохо разваривается в молоке. Прежде чем варить молочный суп, ее нужно поварить 3—6 мин в воде.

ДРОЖЖИ

- Дрожжи сохраняются свежими в течение двух недель, если их порезать на мелкие кусочки, сложить в банку, залить водой и поставить в холодном, темном месте.
- Дрожжи не теряют свои свойства в течение нескольких недель, если их перетереть мукой, подсушить, положить в чашечку, или стакан и сверху еще присыпать мукой. Можно также положить дрожжи в размельченном виде в соль.

МАК

- Мак быстро протухает. Свежий мак лучше всего держать в мешочке из полотна в прохладном помещении, которое хорошо проветривается. Молоть мак следует только перед употреблением, перемолотый он быстрее портится, горкнет.

ГОРОХ. ФАСОЛЬ

- Горох и фасоль плохо развариваются в жесткой воде, поэтому промытые горох и фасоль нужно замочить с вечера в холодной воде (лучше кипяченой) и в этой же воде варить. Солить в почти готовом виде.
- Зеленый горошек при варке сохранит свой естественный цвет, если в воду добавить немного сахарного песка.
- Стручки гороха и фасоли останутся зелеными, если их варить в сильно кипящей воде.
- Горох и фасоль нужно хранить в банке, завязанной тканью, если их хранить в плотно закрытой банке, они будут горчить.

ГРИБЫ

- Чтобы очищенные грибы не почернели, их кладут в подсоленную воду, добавив в нее немного уксуса.
- Чтобы сушеные грибы не потеряли свой аромат, их следует хранить в банках, которые герметически закрываются, или в полиэтиленовых мешочках.

КАРТОФЕЛЬ

- Чтобы легче очистить картофель, сваренный в кожуре, сразу же после варки надо облить его холодной водой.
 - Шкурка картофеля, который варится "в мундире", не будет трескаться, если добавить в воду несколько капель уксуса.
 - Чтобы картофель, который варится "в мундире", не слишком разварился, надо добавить в воду больше соли, чем при обычной варке.
 - Картофель будет вкуснее, если его перед тем, как жарить, опустить на несколько минут в горячую воду и дать обсохнуть, а затем положить на сильно разогретую сковородку. Солить надо, когда ломтики подрумянятся, тогда из них не вытекает сок, ломтики сохраняют форму, цвет и вкус.
 - ° Для того чтобы жареный картофель имел хрустящую корочку, его после нарезания промывают в холодной воде, а затем обсушивают в чистом полотенце и кладут для жарения в хорошо разогретый жир.
 - Чтобы картофель получился рассыпчатым и вкусным, надо очистить его, залить подсоленным кипятком и поставить на большой огонь под крышкой.
 - Рассыпчатый картофель варят после закипания воды 15 мин, затем сливают всю воду (оставив очень немного только на дне) и доваривают на маленьком огне, плотно закрыв кастрюлю крышкой.
 - Примерзший картофель прежде чем варить надо опустить в холодную воду, а потом в кипяток, в который добавлена ложка соли и ложка уксуса.
 - Если печь картофель в кожуре, следует помыть его с помощью щетки, ополоснуть чистой водой, и кожура будет съедобной.
 - Молодой картофель можно очистить от кожуры, если его увлажнить, посолить, хорошо потереть в полотняном мешочке; а затем помыть.
- Картофельное пюре надо разбавлять только горячим молоком, от холодного оно становится серым. Пюре будет лучше, если перед подачей на стол в него добавить взбитый желток.
- Картофель можно быстро сварить, если добавить в него немного маргарина.
 - Протирать отварной картофель лучше, пока он горячий.
 - Чтобы очищенный картофель не потемнел, необходимо до варки держать его в холодной воде целыми клубнями.
 - Позеленевшие или проросшие клубни картофеля можно варить только очищенными, так как они содержат вредное вещество — соланин, при этом с кожурой следует снимать и значительный слой мякоти, удаляя позеленевшие участки и глазки.

КАПУСТА

- Цветная капуста после варки сохранит красивый вид и белый цвет, если выполнить одно из следующих условий:
 - 1) положить цветную капусту перед варкой в холодную воду, в которую добавлено немного лимонной кислоты или уксуса, и варить в открытой посуде на сильном огне;
 - 2) положить в воду в момент закипания кусочек сахара;
 - 3) в воду, в которой варится цветная капуста, добавить чайную ложку лимонного сока или несколько кристалликов лимонной кислоты.
- Цветную капусту отваривать следует в эмалированной кастрюле.
- Цветную капусту лучше тушить в молоке.
- Квашеную капусту не следует промывать, если она даже очень кислая. Лучше добавить к ней свежую капусту.

ЛУК

- Нарезанный лук при обжаривании не так быстро подгорает и становится золотисто-желтым, если его быстро перед жарением обвалить в муке.
- Мороженный лук может быть годен к употреблению. Для этого, не дав ему оттаять, нужно положить его на 3 ч в холодную воду.
- Если при поджаривании лук посыпать сахарной пудрой он будет вкусней и приобретет приятный золотистый оттенок.

МОРКОВЬ

- Наиболее сочная морковь с толстыми, недлинными корнеплодами.
- Чтобы морковь не темнела, кожицу с нее надо снимать очень тонко острым ножом.
- Очищенную морковь лучше хранить в посуде без воды, покрыв ее чистой влажной тканью на срок не более 2—3 ч. Если хранить дольше, она станет вялой.
- Позеленевшая головка моркови всегда горчит, при обработке ее нужно непременно срезать.

ПОМИДОРЫ

- Чтобы подольше хранить помидоры, их нужно уложить одним слоем в эмалированную кастрюлю и держать, не закрывая крышкой, на нижней полке холодильника.
- Чтобы лопнувший спелый помидор не заплесневел, нужно густо посыпать трещину крупной солью.
- Для того, чтобы очистить помидоры от кожицы, нужно опустить их на минуту в кипяток, а затем ополоснуть холодной водой. Кожица легко снимется.

ЗЕЛЕНЬ УКРОПА, ПЕТРУШКИ, СЕЛЬДЕРЕЯ

- Чем зелень свежей, тем богаче витаминами. На солнце или просто при дневном свете она теряет свои полезные свойства. В комнате ее нужно держать, поставив как букет в холодную воду. Можно также завернуть в целлофан или влажную бумагу. Лучше всего сохранять зелень в холодильнике в закрытой стеклянной банке. Причем связанная в пучок зелень сохраняется хуже, чем раструженная.
- Свежую зелень следует применять как можно шире, так как это не только улучшает внешний вид и вкус блюда, но и обогащает его витаминами и минеральными солями.
- Чтобы освежить зелень, ее полезно положить на 1 ч в холодную воду, в которую добавлена 1 столовая ложка уксуса.
- Петрушка сохранит аромат, если вымыть ее не холодной, а теплой водой.
- Петрушку и укроп можно хранить несколько дней, если их держать в плотно закрытой кастрюле, причем зелень и кастрюля должны быть сухими.

ОГУРЦЫ

- Свежие огурцы можно сохранить несколько дней в холодильнике, завернув их в бумагу.
- Если в посуду с рассолом, где лежат соленые огурцы, добавить немного горчицы, огурцы станут еще вкуснее и будут дольше храниться.
- Огурцы, помидоры, баклажаны, сладкий перец следует хранить в холодильнике на нижней полке, уложенными нетолстым слоем в открытой миске, или эмалированной кастрюле. Не стоит держать эти овощи в полиэтиленовых мешочках.

СВЕКЛА

- Чтобы вареная свекла получилась сочной и вкусной, ее нужно отварить, не очищая кожуры и не срезая корешков.
- Очищенную свеклу нельзя хранить на воздухе, так как витамин С разрушается от взаимодействия с кислородом.
- Свеклу нужно варить в высокой закрытой кастрюле и опускать ее только в кипящую воду, это предохранит витамин С от разрушения.
- Чтобы потеря питательных веществ в сушеной свекле была наименьшей, ее вначале нужно ошпарить кипятком, а потом залить водой комнатной температуры и дать набухнуть, а затем варить в этой же воде.
- Свеклу не рекомендуется варить в подсоленной воде — вкус ее ухудшается.
- У лучших сортов свеклы темная кожица и слегка приплюснутый корнеплод.
- При длительной варке и тушении свекла из темно-красной становится буро- желтой, для того, чтобы сохранить ее первоначальный цвет, нужно добавить уксус, кислый квас или лимонную кислоту.
- Для салатов, винегретов лучше использовать печеную свеклу.
- Из свекольного отвара можно приготовить приятный освежающий напиток, если добавить в него по вкусу толченый имбирь, корицу и лимонную кислоту.

ОРЕХИ

- Если грецкие орехи чрезмерно высохли и вследствие этого потеряли свойственный им в свежем виде вкус, надо подержать их (не разбивая в скорлупе) 5—6 дней в слегка соленой воде. Вода через скорлупу проникает в ядро ореха и восстанавливает его консистенцию и вкус.
- Орехи хорошо сохраняются, если их помыть в холодной воде и высушить на открытом, свежем воздухе. Когда орехи совсем высохнут, их складывают в мешочек и подвешивают.
- Грецкие орехи перед употреблением хорошо слегка поджарить в духовке, они станут более ароматными, шкурка будет легко сниматься.

ЯБЛОКИ

- Для того чтобы печеные яблоки не трескались и не прилипали к сковородке, их необходимо наколоть вилкой в нескольких местах и на сковородку налить немного воды. Яблоки кислых сортов долго в духовке держать нельзя, они легко превращаются в пюре.
- Свежие яблоки хорошо сохраняются, если засыпать их чистыми древесными опилками.
- Сморщенные яблоки примут свежий вид, если их положить на несколько часов в холодную воду.
- Чтобы нарезанные яблоки до варки не "поржавели", можно держать их в слегка подсоленной воде.

ЛИМОНЫ

- Лимоны хорошо сохраняются не только в холодильнике, их можно завернуть в пергаментную бумагу и положить в сухой песок, они не испортятся на протяжении нескольких месяцев.
- Если лимон перед тем, как его разрезать, обдать кипятком, он станет более ароматным.

- Из лимона можно выжать больше сока, если предварительно опустить его на несколько минут в горячую воду.
- Лимон хорошо сохраняется, если разрезать его пополам и положить разрезом на салфетку, слегка смоченную в уксусе.
- Если Вам требуется всего несколько капель лимонного сока, не стоит резать целый лимон, можно проколоть его спицей или толстой иглой и выдавить сока столько, сколько нужно.

ТЕСТО

- Замешивая тесто, не высыпайте муку в жидкость, а наоборот, жидкость постепенно, тонкой струйкой вливайте в муку и перемешивайте.
- Дрожжевое тесто не будет липнуть к рукам, если руки предварительно смазать растительным маслом.
- Дрожжевое тесто будет мягким и воздушным, если перед выпечкой добавить в него остывший вареный картофель, натертый на мелкой терке (2—3 картофелины на 1 кг муки).
- Если в дрожжевом тесте недостаточно сахара, пирога с румяной корочкой не получится. Но избыток сахара замедляет процесс брожения теста. Слишком сладкие пироги плохо пропекаются внутри. Так, что сахар надо класть в меру.
- Тонко раскатанное тесто трудно переложить на лист. Посыпьте его мукой, наворачните на скалку и разверните над противнем, тесто не разорвется.
- Тесто лучше пропечется, если вокруг пирога на противне оставить пустоты.
- Если жира в тесте слишком много, пироги получаются расплывчатыми, с плотным мякишем.
- Прежде чем замешивать тесто, надо просеять муку — это обогатит ее кислородом и разрыхлит. Тесто получится пышнее.
- В недосоленное тесто добавьте соль, растворенную в небольшом количестве воды или молока, и хорошенько промесите.
- Не смазывайте яйцом края изделий из слоеного теста, при выпекании они затвердеют, и тесто не поднимется.
- Чтобы кекс получился ярко-желтым, надо в тесто добавить желток, растертый со щепоткой соли. Растертый желток должен постоять в холодном месте 8—10 ч.
- Пирожки и пончики лучше всего жарить в такой смеси: 30 % свиного сала, столько же говяжьего и 40 % растительного масла.
- Чтобы жир при жарении не пенился, надо бросить в него щепотку сухой соли.
- Проверить, достаточно ли разогрелся жир для жаренья пирожков можно, капнув в него 2—3 капли воды, если они испарятся с поверхности, жир готов, если уйдут на дно, значит пирожки опускать рано.
- Теплый воздушный кекс надо разрезать горячим, тогда он не помнется. Можно воспользоваться толстой ниткой; крепко натянуть ее обеими руками и осторожно отделить нужный кусок.
- Чтобы пироги не черствели, их лучше хранить в глиняной посуде, накрытой салфеткой, или в полиэтиленовом мешочке.
- Бисквитный торт не будет сохнуть, если в картонную коробку вместе с ним положить разрезанное яблоко.
- Когда украшают торт фруктами (сырыми или из компота), то он впитывает в себя лишний сок и размягчается, чтобы этого избежать, нужно заранее смазать поверхность торта белком.
- Изделия из теста, замешанные на столовом маргарине, долго не черствеют.
- Если коржики или бисквит готовят со смальцем, хорошо добавить сок половины лимона. Это устранил вкус и запах смальца.

- Если повидло для пирожков жидковато, можно уварить его и добавить толченых сухарей или кукурузных хлопьев. Получится очень вкусно.
- Если пирог трудно снять со сковороды, надо поставить ее на несколько секунд в холодную воду или подержать над паром.
- Если домашнее печенье подгорело, надо, когда оно остынет, осторожно потереть подгоревшие места мелкой теркой и сверху посыпать сахарной пудрой.
- Посуду, в которой замешивалось тесто, моют сначала холодной, а затем уже горячей водой.
- Сито после просеивания муки следует промыть холодной водой и просушить, иначе остатки муки склеятся в его ячейках.
- Во избежание подгорания теста при выпечке в духовке, под формы нужно насыпать немного соли.
- Нельзя хлопать дверцей духовки — пирог может осесть.
- Если тесто подгорает, нужно поставить на дно духовки огнеупорную миску с водой.
- Сухие изделия из теста сохраняются длительное время, если их положить в жестяную коробку, плотно ее закрыть и держать в прохладном помещении.
- Если в тесто для блинов влить 100—150 г растительного масла и хорошо размешать, блины будут хорошо сниматься со сковородки даже без смазывания ее жиром и будут более сочными.
- На сковородки перед жареньем блинов надо: насыпать соль, прогреть их, протереть сухой тканью и только после этого наливать тесто.

СУП

- Если бросить в суп целую луковицу, то, выварившись, она становится не только безвкусной, но даже неприятной. Если же нарезать лук мелко-мелко, квадратиками, суп станет намного вкуснее, красивее и, кроме того, лук не будет в нем заметен, он просто растворится. Да и при обжаривании лук, нарезанный кубиками, обладает более нежным вкусом, чем нарезанный колечками.
- Корка сыра придает оригинальный вкус супу, если ее положить в кипящую воду, предварительно вымыв.
- Если суп пересолен и нет желания разбавить его водой, можно стакан чисто просеянного риса положить в кусок чистой ткани и прокипятить в пересоленном супе. Рис впитывает в себя соль.
- Для варки супов мясо и кости надо закладывать только в холодную воду.
- Для быстрого приготовления мясного супа или бульона используют мясо, нарезанное кусочками.
- Продолжительность варки мясных супов зависит не от количества мяса, которое используется для его приготовления, а от особенностей структуры тканей той или иной части мяса и от величины кусков.

БУЛЬОН

- Прозрачность бульона относят к одному из его основных качеств. Поэтому при варке бульона необходимо все время снимать набегающую пену, а в момент закипания немедленно уменьшить огонь до слабого и так доваривать.
- Сохранять бульон даже в холодильнике нужно только процеженным. Для хранения бульон переливают в стеклянную банку или в суповую миску, посуду с бульоном покрывают кусочком чистой марли.
- Для того чтобы бульон и при разогревании сохранил прозрачность, следует поставить

его на маленький огонь, не допуская кипения, и снять с огня как только он начнет закипать. При разогревании бульона крышка кастрюли должна быть закрыта не слишком плотно, чтобы пар мог свободно выходить, это в свою очередь предохранит отвар от помутнения.

- При варке бульона из домашней птицы, ее опускают только в холодную воду.
- В куриный бульон не кладут никаких приправ, а только луковичу и морковь, иначе он потеряет вкус.
- Если бульон предполагается использовать для соусов или заливных блюд, его не надо солить.
- Если прокипятить мясной бульон с чистой луковой шелухой, он становится золотистого цвета.
- Если пена бульона по недосмотру опустилась на дно, нужно влить в бульон стакан холодной воды. В этом случае пена поднимается на поверхность бульона и ее можно удалить. Однако бульон после этого не станет прозрачным.

СОУС

- Приготовив соус к жаркому, можно насадить на вилку кусочек масла и провести по всей поверхности горячего соуса так, чтобы он покрылся масляной пленкой. Соус не засохнет и не покроется корочкой, даже если обеду придется постоять.
- Чтобы получить мучной соус без комков, муку нужно разводить подсоленной водой.
- Нарезанные кусочками сырой картофель и кусочек сахара, положенные на 5 мин до подачи на стол в пересоленный соус, поглотят в нем избыток соли.
- Нельзя нагревать до кипения соус, заправленный сливочным маслом, так как это разрушит нестойкую эмульсию масла с другими продуктами соуса. По этой же причине нельзя сильно разогревать и заправленные сливочным маслом супы-пюре.

КОГДА ЛУЧШЕ СОЛИТЬ БЛЮДА

- Солить мясной бульон полагается за полчаса до окончания варки, рыбный — в начале варки, грибной — в конце.
- Очищенный картофель солят в начале варки, после закипания воды.
- Бобовые (горох, фасоль) солят лишь после того, как они станут достаточно мягкими, разварятся.
- Мясо, рыбу, овощи солят непосредственно перед обжариванием, а картофель перед окончанием обжаривания.

КИСЕЛЬ, КОМПОТ

Если варить кисель или компот из свежих ягод, нужно вначале отжать сок, затем отварить ягоды, добавить крахмал и влить сырой сок. Так сохранится больше витаминов. Чтобы на поверхности киселя не образовалась пленка, нужно посыпать его тонким слоем сахарного песка.

Если нужно быстро охладить горячий компот, поставьте кастрюлю с компотом в большую посуду, наполненную холодной водой, в которую добавлено немного крупной соли.

В ягодные кисели можно добавлять небольшое количество лимонной кислоты, предварительно разведенной холодной кипяченой водой. В горячий кисель для аромата хорошо положить немного ванилина, цедру лимона (апельсина).

* Нарезанные для компота или салата яблоки, груши или другие фрукты, не потемнеют, если сбрызнуть их лимонным соком. Можно положить лимонную корку в компот, это придаст приятный вкус, запах.

ВАРЕНЬЕ

- Любое варенье лучше варить в несколько приемов. Залить горячим сиропом ягоды или фрукты, нагреть до кипения. Варить 5—7 мин и оставить "отдыхать" на 8—10 ч. Затем повторить 3—4 раза.
- Готово ли варенье, можно определить так: капнуть немного сиропа на листок промокательной бумаги, если вокруг капли не образуется влажное пятно, варенье готово.
- Варят варенье и на меду — в тех же пропорциях, что и с сахаром. Медовое варенье не засахаривается.

Хранение варенья. Расфасованное в стеклянные банки варенье следует хранить в сухом и прохладном месте при температуре 10—12°C.

- Банки с вареньем, укупороженные бумажной крышкой, не следует хранить в сыром, плохо вентилируемом помещении (подвале), так как при этих условиях весьма возможно увлажнение верхних слоев варенья в силу гигроскопичности сахара.
- При укупорке банок с вареньем жестяными крышками его можно хранить и во влажном помещении, а также и при более высокой температуре, но жестяные крышки надо обязательно сверху смазать вазелином.
- При всех способах укупорки варенье следует хранить в темном помещении, защищенном от прямых солнечных лучей. Нельзя также хранить варенье при температуре ниже 0°C.

Выстойка и расфасовка варенья. Варенье перед расфасовкой обычно охлаждается в алюминиевых или эмалированных мисках или кастрюлях в течение 8—10 ч. Помещение,

в котором выстаивается варенье, должно быть чистым, сухим, без посторонних запахов, защищенным от попадания прямых солнечных лучей.

- Некоторые виды варенья, в которых плоды быстро пропитываются сахаром, можно расфасовывать и в горячем виде, без предварительной выстойки (варенье из черной смородины, земляники, малины, клюквы).
- Расфасовывать варенье для длительного хранения лучше всего в стеклянную тару небольшой емкости 0,5; 1 или 2 л.
- При расчете потребного количества банок надо иметь в виду, что из 1 кг ягод ориентировочно получается 2 кг варенья. В каждую полулитровую банку входит около 700 г домашнего варенья.
- При расфасовке варенья в горячем виде банки не следует тот час укупоривать, потому что из варенья будут выделяться водяные пары и на крышке будут образовываться капли воды, которые стекут на варенье и разжижат его верхний слой. Варенье с разжиженным верхним слоем может легко закиснуть и испортиться.
- При расфасовке горячего варенья банки или другие сосуды следует плотно укупоривать только после того, как варенье полностью остыло. Укупоривать банки можно бумажными крышками, состоящими из нижнего слоя — пергаментной бумаги, среднего — картона и верхнего — пергамента или другой влагонепроницаемой бумаги. Такую сборную крышку надевают на банку и плотно обвязывают бечевкой.

Виды порчи варенья и способы их устранения. В домашних условиях наиболее часто наблюдается засахаривание, плесневение и скисание варенья.

- Засахаренным считают варенье, в котором при хранении образовались кристаллы сахара. Засахаренное варенье получается в тех случаях, когда взято излишнее количество

сахара, или варенье слишком сгущено (переварено) или сварено из плодов с недостаточной кислотностью. Поэтому для предупреждения засахаривания варенья необходимо строго

соблюдать дозировку сахара, и не переваривать варенье.

- При варке варенья из плодов с недостаточной кислотностью, например, из груш, айвы, полезно добавлять 1,5 г (1/4 чайной ложки) лимонной или виннокаменной кислоты на 1 кг сахара.
- Плесневение варенья происходит в тех случаях, когда сахара положено меньше нормы или варенье недоварено. Кроме того, при расфасовке во влажную тару происходит разбавление сахарного сиропа, вследствие чего ослабляется консервирующее действие сахара, на поверхности варенья появляется плесень и варенье портится. При обнаружении плесени банку с вареньем надо открыть, а плесень (пленку) осторожно и тщательно удалить, после удаления плесени банку надо снова закупорить и варенье пустить в употребление в первую очередь.
- Брожение или скисание варенья вызывается микроорганизмами. При скисании варенье следует переварить с добавлением 200 г сахара на каждый килограмм варенья. При переварке варенья особо тщательно следует снимать пену. Когда варенье перестанет пениться, таз нужно снять с огня и варенье в горячем виде расфасовать по банкам, дать остынуть, закупорить и поставить на хранение. Переваренное таким образом варенье хуже по внешнему виду и менее ароматично, чем первоначально сваренное. Переваренное варенье хорошо употреблять для приготовления киселей, компотов, муссов.

ЧАЙ, КОФЕ

- Чтобы придать чаю приятный вкус, нужно добавить в него щепотку соли.
 - Заваривать чай нужно в чисто вымытом фарфоровом или фаянсовом чайнике, предварительно ополоснув его крутым кипятком. В чайник всыпают сухой чай (из расчета 1 чайная ложка на стакан воды), заваривают свежим крутым кипятком на 2/3 объема чайника, накрывают салфеткой и через 5-7 мин доливают кипятком.
 - Заваренный чай не следует кипятить, так как при этом вкус и аромат его исчезают.
 - Кофе нужно хранить в стеклянной посуде или в металлических банках с хорошо прикрывающейся крышкой, в сухом и прохладном месте.
- Кофе нужно готовить в фарфоровых, фаянсовых, керамических, стеклянных, эмалированных или из нержавеющей стали кофейниках.
- Кофейные зерна нельзя размалывать ни слишком мелко, ни слишком крупно. Чересчур мелко размолотый кофе проходит через фильтр и напиток становится мутным, а крупно размолотый кофе медленно настаивается и теряет аромат.
 - Для приготовления кофе нужно использовать сырую воду.
 - Готовый кофе нужно сразу же разливать по чашкам. Продолжительное настаивание придает напитку горечь.
 - Чтобы придать кофе приятный вкус, нужно добавить в него щепотку соли.

Приятного аппетита!

<http://vladblog.info/>