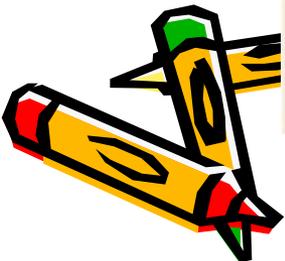
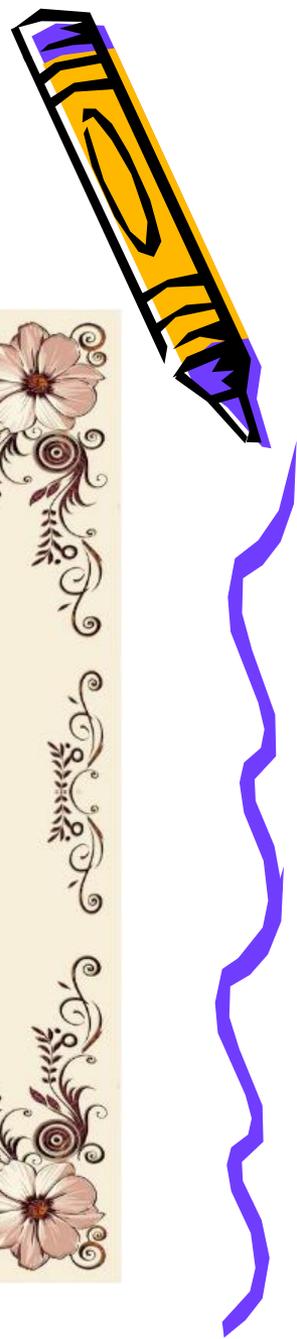
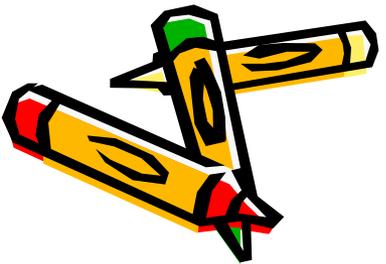
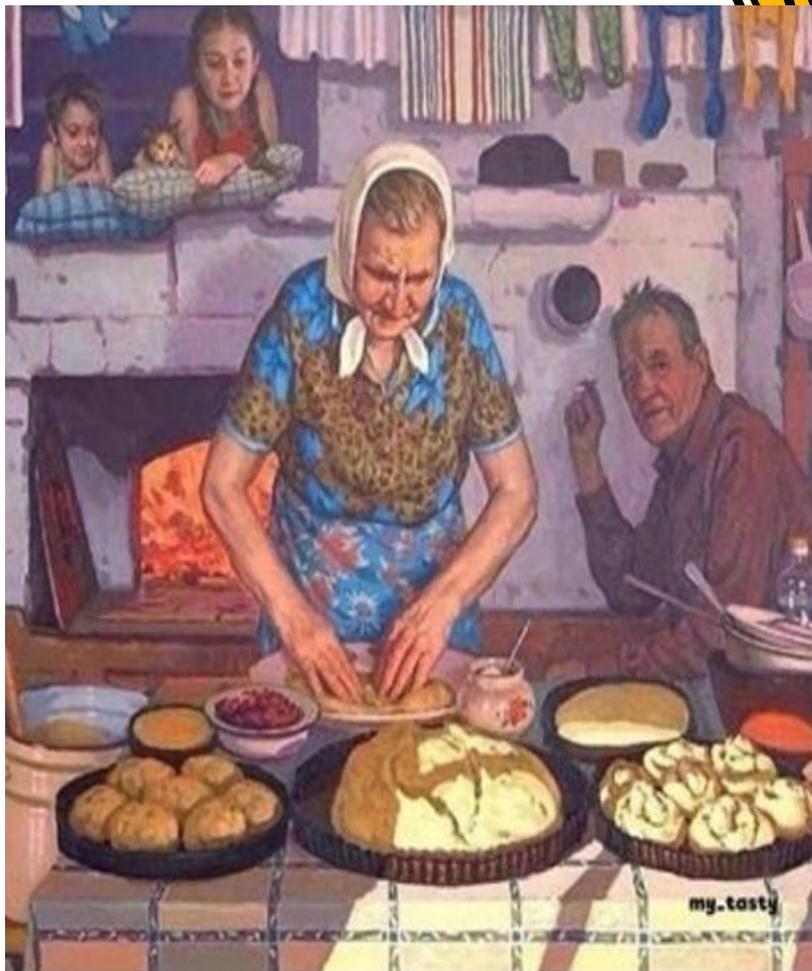


Бабушкины советы: кулинарные секреты.



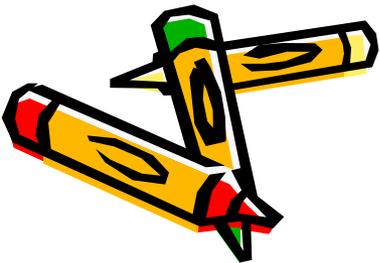


- *Вы помните те замечательные блюда, которыми угощала нас бабушка много лет назад? Это были какие-то небывалой толщины блины, пирожки с различными начинками, сырники, различные каши с вареньем ...*
- *Почему-то этот незабываемый в детстве вкус, кажется, сейчас уже не повторяется. Хотя все тоже очень вкусно, но совсем не так как раньше .*



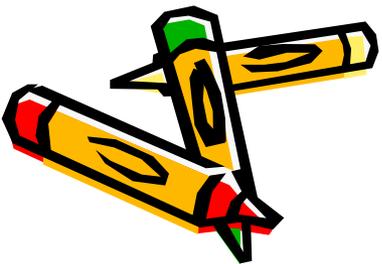
18 кулинарных хитростей из «бабушкиной» книжечки

Мы поделимся с вами самыми ценными и полезными секретами, которые наши бабушки передавали из поколения в поколение. С ними ваши блюда станут еще вкуснее, а процесс готовки превратится в самую легкую и приятную домашнюю работу.

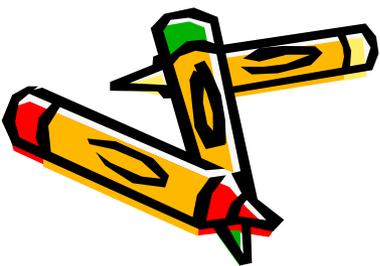
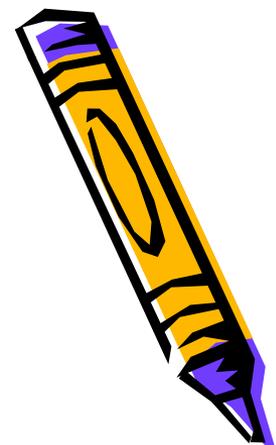


1. *Как легко избавиться от брызг масла, обжигających руки при жарке?*

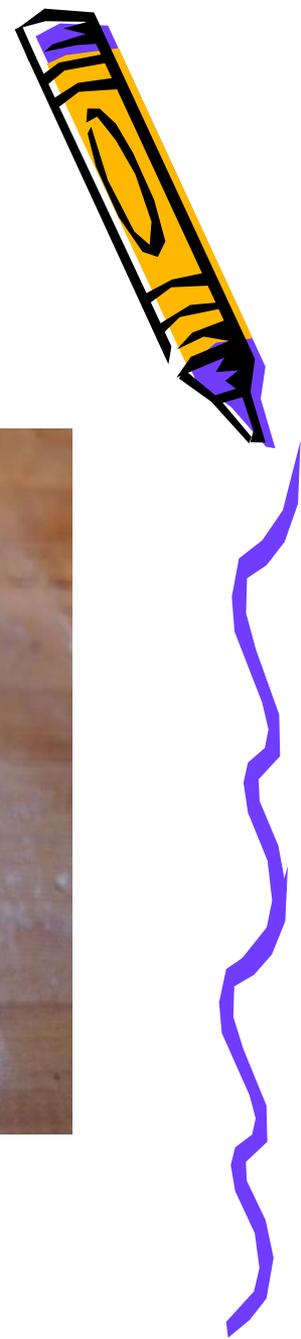
Просто перед приготовлением блюда посыпьте дно сковороды небольшим количеством соли.



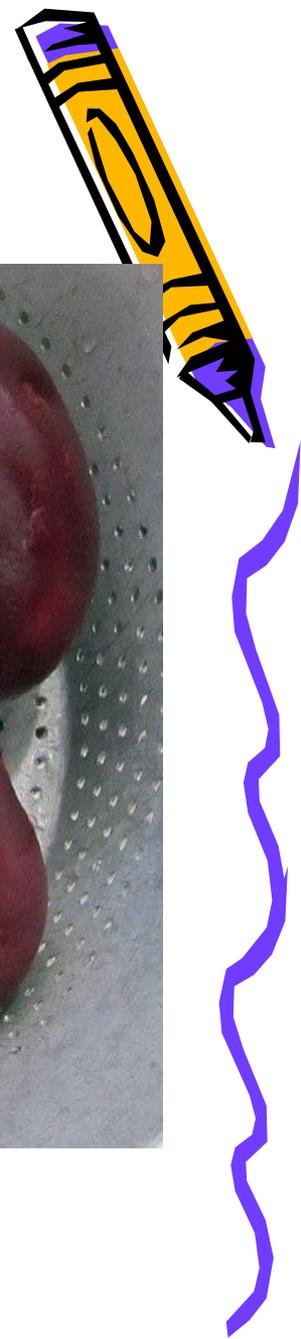
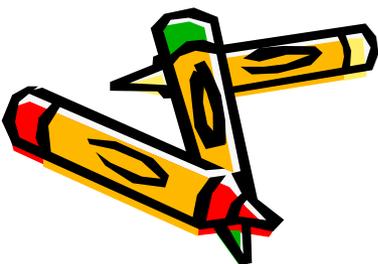
2. Чтобы омлет
получился
воздушным и
пышным,
добавьте в яйца
пару ложек
холодной воды и
тщательно
взбейте.



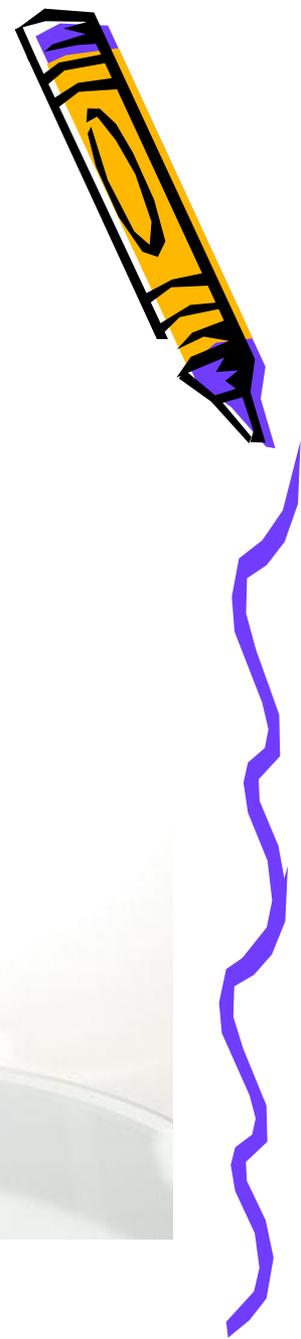
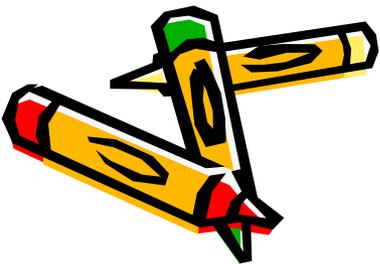
3. А если в тесто
добавить
разведенный
картофельный
крахмал, то ваши
пироги останутся
мягонькими и не
зачерствеют даже
через несколько
дней.



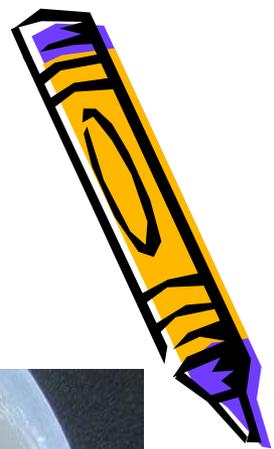
4. *Приготовление винегрета может затянуться на целый день. А все потому, что свекла варится очень долго. И все это время еще и запахи по квартире распространяет. Но у шеф-поваров есть особый метод варки этого овоща. Сначала свекла должна покипеть примерно полчаса. Потом ее нужно опустить в холодную (лучше – ледяную) воду минут на 10–15. Весь секрет в температурном перепаде: именно он доводит главный ингредиент винегрета до готовности.*



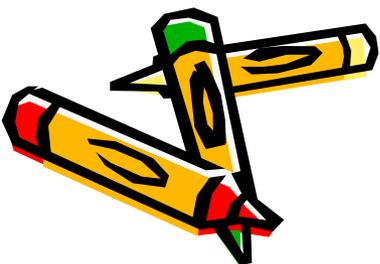
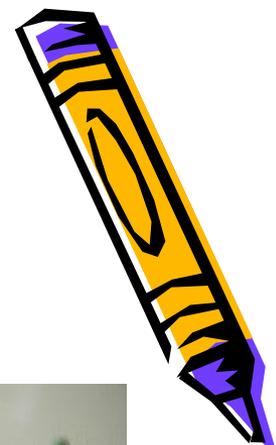
5. Особый аромат выпечке придаст рюмочка коньяка. Добавьте этот алкогольный напиток в тесто вместо дрожжей.



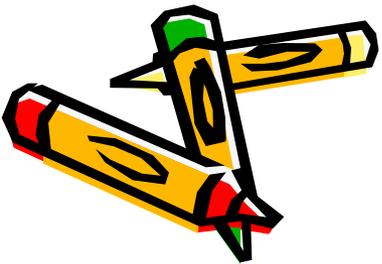
6. Запоминайте главные правила взбивания яиц. Белки не терпят попадания воды и другой жидкости: вся посуда и техника должны быть сухими. Для пышной пены добавьте в них немного лимонной кислоты или пару капель лимонного сока. Яйца перед приготовлением белковой массы обязательно охладите. А вот если вам нужно взбить желтки, то берите продукты комнатной температуры. И добавляйте к ним сахарок.

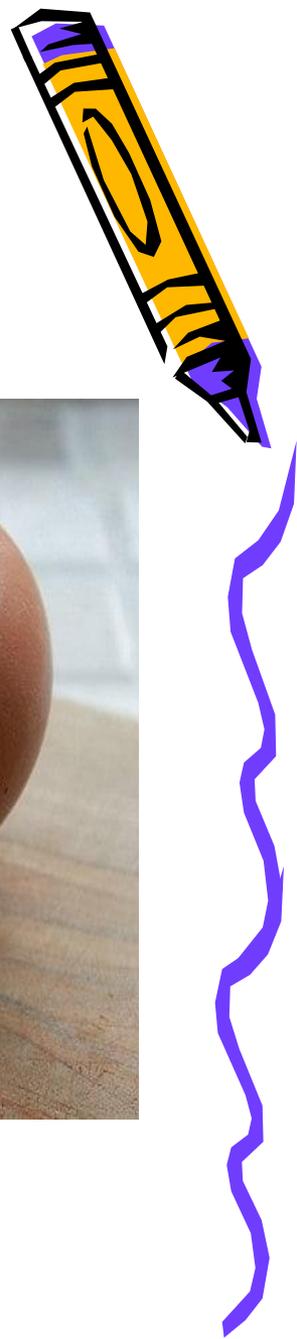


7. Запечь мясо с
аппетитной
золотистой корочкой
очень просто. Перед
тем, как поставить в
духовку, смажьте его
любимым маринадом
или медом.

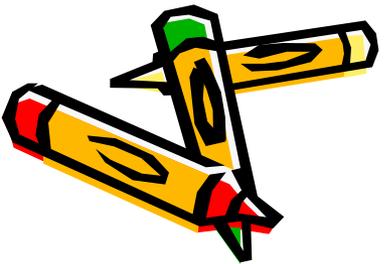
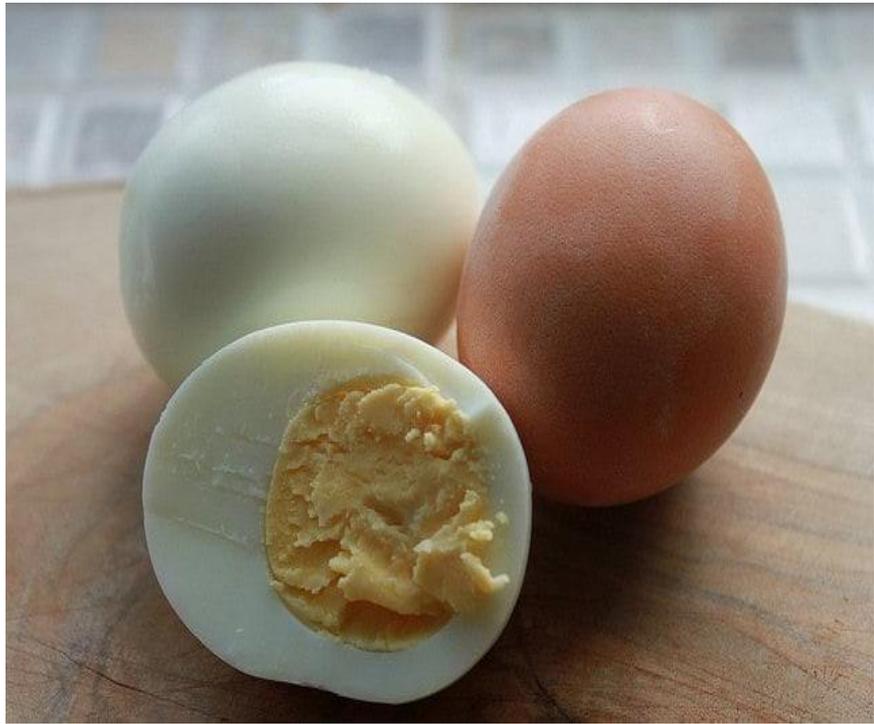


8. Есть два способа
сделать печень
мягче и нежнее.
Ее можно
вымочить в
молоке или перед
жаркой обвалить в
сахаре.

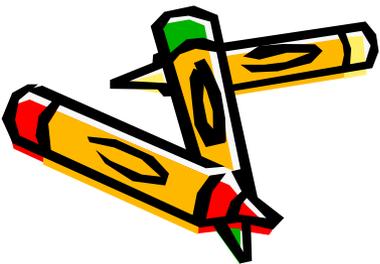




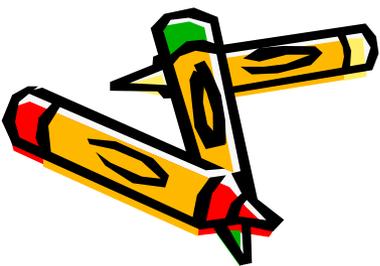
9. Варите яйца, и они постоянно лопаются? Попробуйте перед приготовлением подержать их немного под струей холодной воды.



10. Помните: нельзя
переваривать морковь.
Иначе она потеряет не
только свои вкусовые
свойства, но и все
полезные витамины и
микроэлементы.
Оптимальное время
приготовления оранжевого
овоща - 5-10 минут. Варите
морковь на большом огне и
солите на последних
минутах.



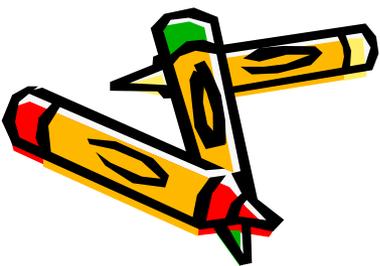
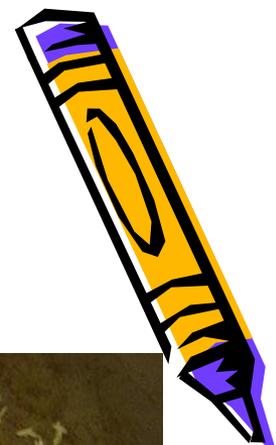
11. Чтобы плов
получился
рассыпчатым,
замочите рис в
холодной воде на
полчаса перед
варкой.



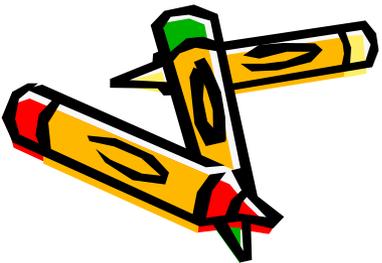
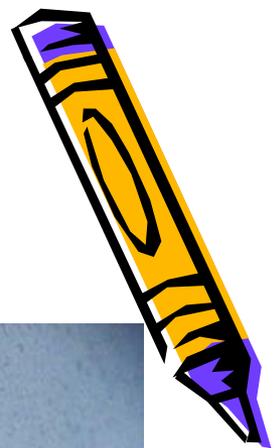
12. Вкуснее можно сделать даже магазинные сосиски! Хотя этот продукт и не является полезным, зато, когда хочется быстро перекусить, его можно легко и быстро приготовить. И вот вам еще один лайф хак: не варите сосиски, а обжарьте на растительном масле, обмазав их горчицей.



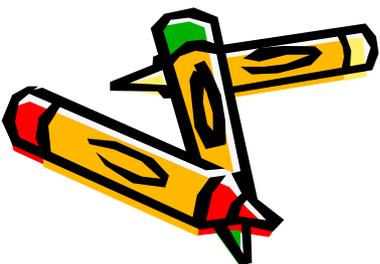
13. Если рис у вас постоянно разваривается, не спешите опускать руки. Обжарьте крупу на сковороде, а потом - отварите. Но учтите, что в этом случае рис практически не будет набухать, поэтому не переборщите с водой.



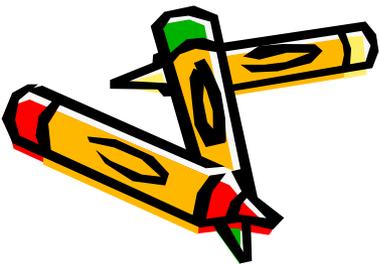
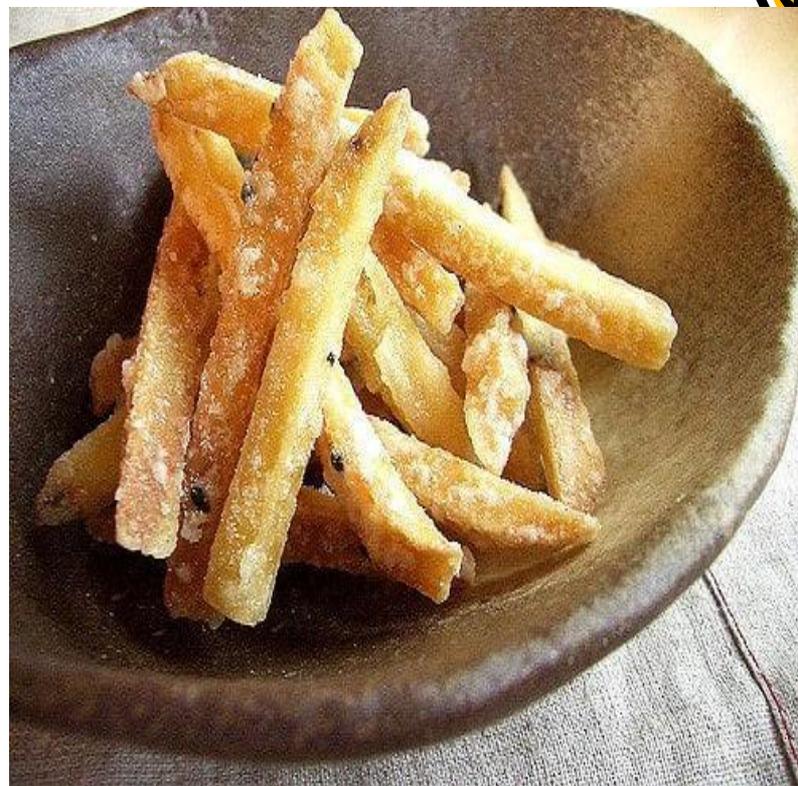
14. Молоко никогда не «убежит», если вы положите сверху на крышку кастрюли деревянную ложку.



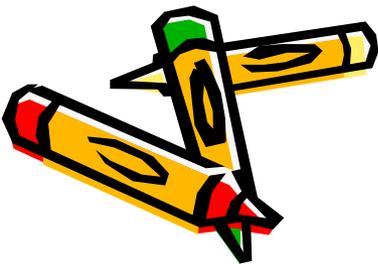
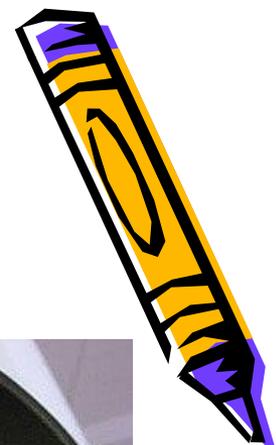
15. Чуть увядшей зелени легко вернуть утраченную свежесть. Поставьте петрушку и укроп в воду, как цветы, и добавьте туда немного уксуса.



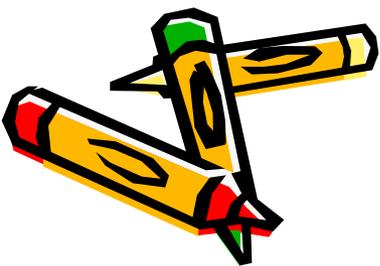
16 Жареная картошка не будет прилипать к сковороде и распадаться, если вы предварительно промоее ее ломтики в воде и немного подсушите. Так уйдет лишний крахмал, и картошечка получится цельной, хрустящей, аппетитной!



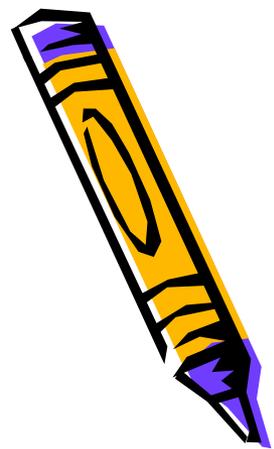
17. Чтобы отваренные овощи сохранили как можно больше полезных веществ, бросайте их в уже кипящую воду. А вот чтобы они отдали весь свой вкус бульону, наоборот, в холодную.



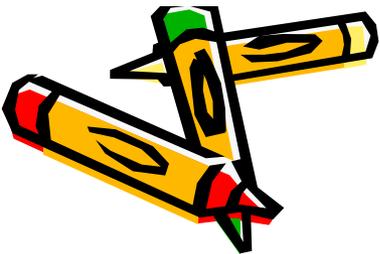
18 Самый лучший майонез - домашний. Заменить этот неполезный для фигуры холодный соус можно и другими продуктами. К примеру, смешать нежирную сметану с вареным желтком и ложкой нежной горчицы.



Кухня - сказочное место!
Нам печёт бабуля плюшки,
Очень вкусные ватрушки.
Будем бабушку хвалить,
Ей "спасибо" говорить!



**С днем
бабушек
и дедушек**



Автор презентации: ведущий библиотекарь
Азимсирминской сельской библиотеки
Михайлова Надежда Геннадьевна