

Сваты на кухне

После праздников решила Любаша отправиться на рынок. В первую очередь за слабосоленой селедочкой. Уж больно Михалыч урчал на ухо, как устал он от пиршеств и хочется ему обычной вареной картошечки со сливочным маслом да селедочки, сдобренной пряным луком. На рынке встретила терапевта из районной поликлиники, и та в очередной раз напомнила, что масло гхи (топленое сливочное масло) полезнее любых других, да подсказала, кто на рынке делает такое масло лучше всех. Туда Любаша и пошла. После наткнулась на соседку по даче, которая расхвалила мужика из деревни в мясном отделе, где можно купить умопомрачительное сало для засолки. Отправилась наша хозяйка туда. Затем вспомнила, что все пряности для засолки сала подходят к концу, направилась к любимому продавцу-узбеку, который подбирал фантастические смеси для любых блюд. Там же прикупила и разных орехов, которые, как мы знаем, полезны и в целом для организма, а особенно для мозга. Заодно решила сделать и смесь из меда, орехов и имбиря, побежала за корнем, благо меда еще полны запасы. Увидела молодого парня-продавца, явно новичка на рынке. Сжалась Любаша над ним, набрала и петрушки, и укропа, и руколы. Зашла наконец-то в рыбный павильон и у прилавка с живой рыбой не смогла пройти мимо — тут же вспомнила, что хотела карпа и нажарить, и котлет из него сделать, а может быть, и нафаршировать. Взяла три ладные рыбы — точно не пропадут. Смотрит, а сумки уже полные, пора и в сторону дома бежать. Подходит к подъезду, думая о том, что бы приготовить на ужин, и вспоминает, что селедочку-то забыла! Но благодаря вашим идеям и советам, дорогие читатели, как буквально из ничего накрыть полноценный пир, поскребла Любаша по сусекам и организовала такой ужин, что Михалыч и не вспомнил про селедку.

Когда Любаша просит выдавить ей лимонный сок для какого-нибудь блюда, сначала придавливаю лимон ладонями и с усилием катаю его по столу некоторое время — после такой манипуляции фрукт дает сока гораздо больше.



Михаил Михайлович

Прочь, мозоль!

Чтобы избавиться от сухой мозоли на пальце ноги, пятке или подушечке стопы, делаю кашку из картофеля. Натраю сырой овощ на терке, наношу массу на мозоль, забинтовываю и надеваю носки.

Держу компресс пару часов, но лучше всю ночь. Картофель размягчает огрубевшую кожу, и я без проблем удаляю мозоль пемзой. После этого смазываю ноги жирной мазью или кремом для ног.



Маргарита Петровна

В отопительный сезон губы сохнут намного сильнее. Каждый вечер перед сном смазываю их кусочком сливочного масла, когда впитается, смазываю снова. Такая процедура позволяет напитать губки на ближайшие сутки.

Отбеливаем кожу

Чтобы кожа на локтях не темнела, смешиваю 1 ч.л. зубной пасты с 0,5 ч.л. соды. Лимон разрезаю пополам и с помощью половинки втираю в локтевую зону полученную пасту, надавливая на лимон, чтобы он пустил сок (со второй половинкой провожу аналогичную процедуру на другом локте). Оставляю пасту на 15 мин., чтобы немного впиталась, а затем смываю.



Анатолий Степанович

Придумал такой контейнер для ножей. Любую вазу, металлическую банку, деревянный или пластиковый контейнер заполняю деревянными шпажками вертикально и туда вставляю режущие предметы.

Баночный органайзер

Жестяные банки из-под консервов складываю между собой башенками и соединяю клеем.

Количество «этажей» зависит от личных предпочтений.

Конструкцию покрываю краской или лаком, декорирую по желанию, даю высохнуть — органайзер для канцелярских и других принадлежностей готов.



Любовь Сергеевна

Чтобы сохранить свежесть и питательные свойства оставшейся после приготовления половинки луковицы, смазываю место среза жиром. Лук сохранит свежесть и все питательные вещества.

Сок — в суп

Зимой найти качественные овощи сложнее, чем в другое время. А супов овощных-то хочется всегда. На финальных стадиях приготовления супа вливаю в него све-

выжатый овощной сок (капустный, морковный, томатный) — это усиливает вкус, аромат и обогащает первое блюдо витаминами, минералами и полезными веществами.



Капните уксуса

В последнее время стала по рекомендации соседки добавлять немного яблочного уксуса в подливку для курицы или индейки, а также котлет и тефтель, приготовленных из птицы. Родные не могут понять, что такое я стала класть в блюдо: вкус вроде бы не сильно изменился, но стал более ярким и нежным.

Ольга ХОРОШКО,
г. Минск

• Секрет разморозки •

Вдруг забыли разморозить...

Согласитесь, бывает такое, что котлет к ужину хочется, а фарш с утра перед работой разморозить забыла. Безусловно, можно разморозить его за 3 минуты в микроволновке, но для себя отметила, что такой способ — не мое: фарш теряет свою «свежую» первозданную консистенцию и вкус. Недавно у одного турецкого блогера подсмотрела лайфхак, которым сама пользуюсь теперь постоянно. Фарш замораживаю в полиэтиленовых пакетах тонкими

пластами толщиной 1 см: кладу нужное количество, а затем уже по пакету прохожусь скалкой, чтобы раскатать ровный квадрат или прямоугольник — и в морозилку. Выкладываю пласты друг на друга, а когда надо, достаю, разрезаю пакет, посыпаю солью и буквально за 15 минут получаю размороженную смесь для котлет. Можно поместить в ледяную воду — тоже быстро размораживается.

Мария ПУЛКОВАЯ,
г. Брянск



ЖДЕМ ПИСЕМ!

Дорогие друзья, именно благодаря вашим кулинарным хитростям, добытым опытным хозяйским путем, наши читатели получают все более вкусные блюда, усовершенствованные вкусы и ароматы, нужную консистенцию теста, начинок, необходимой густоты супы и т.д. Очень хочется, чтобы и впредь вы делились тем, что узнали, попробовали и оценили по достоинству. Давайте собственноручно дополнять нашу общую кулинарную энциклопедию.

• Секреты выбора •

Секреты идеальных блюд из рыбы

Уверен, среди вас найдутся любители рыбы во всех ее проявлениях. И, возможно, я не открою вам Америку, если скажу, что в приготовлении есть хитрости выбора рыбы соответственно желаемому способу приготовления, но все же некоторые нюансы посмею себе вам напомнить. Это важно.

Для жарки не советую брать нежирную рыбу, т.к. после приготовления она станет сухой. Прекрасно подходит речная, например, сазан, карп, лещ, камбала. Они после жарки получаются насыщенными и вкусными.

Запекание — отличный способ приготовления, не надо стоять у плиты, сохраняется большее количество полезных свойств. К тому же для запекания подходит практически любая рыба. Однако желательно выбирать с наименьшим количеством мелких костей. Идеально: камбала, сельдь, судак, семга и горбуша. Но в целом каждый ориентиру-

ется на свои предпочтения. По моему мнению, самыми вкусными получаются запеченные в фольге скумбрия и форель.

Для **копчения** подходит любая рыба, но уж точно не прогадаете, если отдадите предпочтение морскому или речному окуню либо судаку. Можно коптить карпа, леща, многие любят скумбрию — она сама по себе жирная, а чешуя плотная.

Для **варки и ухи** наиболее подходящими считают минтай, треску, стерлядь, горбушу, судака, осетровых. Выбор не случаен, ведь такая рыба не дает горьковатого привкуса бульону, тушка в процессе не разваривается.

Но есть и универсальная рыба, которую как ни приготовить, обязательно найдутся любители. Например, минтай. Практически не имеет мелких костей и специфического запаха. Немного, конечно, суховат, но это понравится тем, кто следит за фигурой и не ест жирного. Такая рыба не разваривается, прекрасно поддается жарке, а какие котлетки из нее получаются — объедение. Второе место в этом рейтинге я бы отдал окуню и судаку. У них мясо с очень приятным вкусом, вдобавок ко всему из них получаются бесподобные заливные блюда. Судака можно как угодно приготовить. Крупного окуня рекомендую тушить и жарить, а мелкого добавлять в суп или уху. Осетровые — это вообще короли кулинарного рыбного королевства.

Тито КЕОСАЯН,
шеф-повар, г. Санкт-Петербург