

## 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. Сжалилась 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 кашницу из картофеля. Натираю 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.



• 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*

## 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*



## 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*