Улыбнёмся...

- Чего бы такого съесть, чтобы не поправиться?
- Посмотри в холодильник, там как раз этого много.
- Чего?
- Ничего.

Застольный этикет

(Окончание. Начало в № 19.)

❖ **Лимон** подают как приправу к блюдам и напиткам.

❖ **Сливы** разламывают пальцами и вынимают косточку. Мелкую сливу сжимают с концов так, чтобы она лопнула, и кончиком ножа удаляют косточку.

❖ **Крупные персики** едят так. Персик берут в левую руку и надрезают по кругу до косточки, затем разламывают. Косточку удаляют ножом. При еде мякоть постепенно нарезают.

❖ **Абрикос** гораздо меньше персика, поэтому его не разрезают на куски, а кладут по половинке сразу в рот.

❖ **Апельсин** берут в левую руку и надрезают вдоль него кожуру дольками до мякоти (8—10 долек). Полоски кожуры отделяют так, чтобы они образовали звезду. Про помощи ножа удаляют белую мякоть, а затем разделяют ножом на дольки. Угощать апельсином можно только тогда, когда дольки не повреждены.

❖ **Банан** берут левой рукой за низ и надрезают верх ножом так, чтобы было удобно снять с него кожуру. Так как длинный банан без кожуры может сломаться, то очищают его сначала только до половины. Банан едят, держа его рукой. Кожуру банана, как и других фруктов, складывают на тарелку.

❖ **Виноград** с грозди срывают пальцами. Ягоды кладут в рот по одной. Семена и твёрдую оболочку осторожно опускают на тарелку, прикрываясь при этом рукой.

❖ **Вишни и другие фрукты и ягоды** с маленькими косточками едят, как виноград.

❖ **Арбузы и дыни** подают, предварительно нарезав их ломтиками и с кожурой. Взятый с блюда толстый ломоть кладут на тарелку кожурой вниз, тонкий ломоть — плашмя. При желании посыпают сахаром, затем фруктовым ножом и вилкой (или чайной ложкой) едят мякоть.

❖ **Ананас** очищают и разрезают на ломтики тут же за столом, чтобы в комнате распространился его аромат. Ананас нарезают поперёк на тонкие ломтики и пускают на стеклянном блюде по кругу. С блюда кладут ломтик на свою тарелку специальной вилкой. При желании ломтик можно посыпать сахаром. Едят фруктовым ножом и вилкой или чайной ложкой.

❖ **Ягоды** обычно подают уже разложенными на тарелочки порциями, иначе они легко мнутся (особенно клубника и малина). Их посыпают сахаром и едят чайной ложкой. В более торжественных случаях ягоды подают со взбитыми сливками.

❖ **Черникой** гостей обычно не угощают, так как она окрашивает рот. Если это и делают в виде исключения, то каждому гостю подают по ломтику лимона для обесцвечивания рта от черничного сока. Ломтиком лимона рот не трут, а лишь слегка прикладывают его к губам.

❖ **Орехи** никогда не разгрызают зубами, а раскалывают специальными щипцами. Ядрышки вынимают из скорлупы пальцами и кладут в рот.

Смешные поделки

Кораблик из дыни

Выберите вытянутой формы дыню и вырежьте из неё лодочку. Мякоть дыни нужно вынуть и нарезать кубиками. Из кубиков выложим палубу корабля, оформим мачту.

Варенье: полезные советы

❖ Чтобы при хранении варенье не очень быстро засахаривалось, нужно во время варки протереть стенки посуды влажной тряпочкой или мокрой рукой.

❖ Варить варенье одновременно с приготовлением пищи нельзя, так как оно теряет аромат и впитывает запах кухни.

❖ До тех пор, пока варенье полностью не остынет, нельзя закрывать банки крышками, так как на их внутренней поверхности соберутся капли воды. Если вода попадёт в варенье, оно может закиснуть.

❖ Следует помнить, что на сильном огне варенье хуже уваривается.

Для тех, кто любит готовить

Рыбный рассольник

На 3-литровую кастрюлю приблизительно понадобится:

400-500 г рыбного филе (любого), 2-3 средних солёных огурчика, морковь - 1 шт., 1 луковица, 2-3 картофелины, 2 ст. л. перловой крупы или риса, 1-2 ст. л. томат-пасты (по желанию), растительное масло соль, перец горошком, лавровый лист.

Для начала отварить перловую крупу до полуготовности и промыть, огурцы нарезать пластинками, лук помельче нашинковать и обжарить всё вместе на растительном масле (кто любит томат в рассольнике, можно добавить 1-2 ложечки томат-пасты). Затем почистить и порезать морковку (можно соломкой, можно пластиночками), опустить её в кипящую воду и варить 10 минут. В это время почистить и нарезать картофель, филе рыбы также порезать небольшими кусочками, затем одновременно опустить в кастрюлю рыбу, картофель и перловку. Проварить всё вместе минут 10, не забывая снимать образующуюся накипь. Затем опустить «зажарку» из лука и огурцов (и томата), добавляем специи по вкусу (лавровый лист, перец чёрный, душистый и розовый горошком), посолить и варить ещё минут 10.

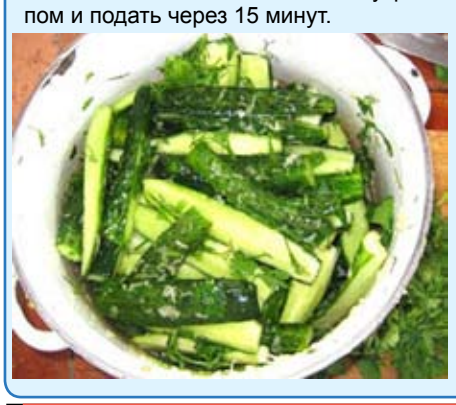
Подавать со сметаной и зеленью.

Салат из огурцов с чесноком

4 огурца, 3 зубка чеснока, 2 ст. ложки растительного масла или сметаны, зелень укропа, соль - по вкусу.

Огурцы вымыть, очистить от кожицы, разрезать пополам и ложкой аккуратно вынуть семена. Подготовленные таким образом половинки нарезать небольшими кубиками.

Чеснок очистить и раздавить в чеснокодавилке. Зелень укропа вымыть, стряхнуть воду и мелко нарубить. Смешать в салатнице огурцы и чеснок и заправить растительным маслом или сметаной. Посолить по вкусу, сверху салат посыпать измельчённым укропом и подать через 15 минут.



Говядина с имбирём

Мякоть говядины - 500 г, апельсин - 1 шт., лук зелёный - 3-4 пера, сахар - 2 ст. л., соус соевый - 2 ст. л., масло растительное - 2 ст. ложки, имбирь измельчённый - 1 ст. л., крахмал - 1 ч. л., чеснок - 1 зубчик.

Лук мелко нарезать и обжарить на части растительного масла вместе с имбирём, измельчённым чесноком и цедрой апельсина до размягчения.

Для соуса из апельсина выжать сок, соединить его с соевым соусом, сахаром и крахмалом.

Говядину нарезать соломкой и быстро обжарить на масле, затем добавить обжаренный лук и приготовленный соус. Жарить, помешивая, минут 7-9.

Подавать данное блюдо лучше всего с рассыпчатым рисом.

Дачные рулетики

Сварить картофельное пюре, пару яиц для кляра.

Необходимо несколько сосисок, круглые вафельные коржи.

На вафельный корж нанести небольшое количество тёплого пюре, на краешек положить пару сосисок и завернуть в рулетик, разрезать на две половинки. Обмакнуть во взбитом яйце и обжарить в небольшом количестве растительного масла.

Мороженое «Удовольствие»

1 ст. земляники садовой, 50 г сахара, ванилин, 0,5 ст.л. лимонного сока, 0,5 ст. йогурта, 0,5 ст. сметаны, 1 ст. жирных сливок, орехи (любые) или натёртый шоколад.

Клубнику тщательно промыть, очистить от плодоножек и приготовить из неё пюре, добавив сахар, ванилин и лимонный сок. Йогурт смешать со сметаной и ввести клубничное пюре. Выложить в миску или чашку и поставить в морозильник на 20-30 мин. Сливки хорошо взбить миксером и добавить в крем. Снова поставить в морозильник до полного замораживания (каждые 20-30 мин. перемешивать миксером). Готовое мороженое разложить в бокалы, украсить молотыми орехами или натёртым шоколадом.

Кофе с карамелью

Всем любителям кофе - срочно пробовать!

Сахар - 3-4 ч. л., кофе - 2 ч. л., вода.

Растопить на сковороде сахар до жидкой массы коричневого цвета. Эту массу залить горячей кипячёной водой. В разогретую турку насыпать 2 ч. л. кофе, залить полученной карамелью. Долить горячей воды и довести до кипения.

Клубнично-творожно-йогуртовый десерт

Клубника - 400 г, сахарный песок - 2 ст. л., вода - 2-3 ст. л., йогурт – 250 г, творог – 250 г, лимонный сок - 2 ст.л, ванильный сахар – 2 пакетика, сливки - 250 мл.

Клубнику нарезать кубиками, положить в сотейник, добавить сахарного песка и 2-3 столовые ложки воды, вскипятить и дать остыть. Йогурт смешать с творогом, лимонным соком и ванильным сахаром. 250 мл сливок взбить и подмешать к йогуртовой массе. Получившийся крем и ягоды послойно выложить в стаканы. Поставить на 1 час в холодильник.

Вкусные заготовки

«Весёлый дуэт»

750 г клубники, 0,5 кг апельсинов, 1,3 кг сахара.

Апельсины с кожурой ошпарить кипятком, разрезать на 4 части, затем нарезать очень тонкими ломтиками. Смешать с 0,5 кг сахара, оставить на 8-10 часов. Ягоды слегка размять, перемешать с оставшимся сахаром, оставить на час. Затем все продукты соединить, довести до кипения, варить, помешивая, 4 мин. Разлить в стерилизованные банки с завинчивающимися крышками.

Варенье «Земляничнo-банановое»

На 1 кг садовой земляники — два-три банана, 4 ст. сахара.

Подготовленные ягоды сложить в тазик, засыпать сахаром на 10 часов. Нагреть на слабом огне до полного растворения сахара. Очищенные бананы нарезать кружочками толщиной 1 см, добавить к землянике. Варить, аккуратно помешивая, на слабом огне 15-20 мин., периодически снимать пену. Выключить огонь, выдержать 5 часов, затем варить до полной готовности. Горячим разложить в стерилизованные банки, закатать.

Секреты хорошего шашлыка

Существует множество тонкостей и нюансов в приготовлении мяса на открытом огне. Большое количество различных советов, рекомендаций и технологий только запутывают любителя-кулинара. Мы делимся с вами основными приёмами приготовления. Просмотрев этот материал, вы сами с удовольствием разберётесь в сотнях рецептов, которые вы сможете проанализировать и опробовать со знанием дела.

Свинина - самый оптимальный вариант для приготовления шашлыка, так как хорошего молодого барашка найти очень сложно.

Хорошие шашлыки будут из корейки, поясничной части и шеи.

Обратите внимание, свиная лопатка для шашлыка абсолютно не годится!

Если у вас есть возможность, выбирайте для приготовления именно охлаждённое мясо, его вкусовые качества выше, чем у всех остальных.

Мариновать продукты необходимо в эмалированной, глиняной или стеклянной посуде. Нельзя замачивать и готовить мясо в алюминиевой кастрюле: окиси этого металла, вступая во взаимодействие с продуктами и жидкостями, портят вкус.

Количество лука должно быть равно количеству мяса. После шашлыков лук можно потушить дома на сковороде! Очень вкусно с отварным картофелем.

Никаких специй, если хотите насладиться истинным вкусом мяса.

Никакого уксуса, ни в коем случае!

Нанизывать мясо на шампур нужно вдоль волокон, куски помельче – с краев, покрупнее – в середине.

Не забывайте, что готовить шашлыки надо на раскалённых углях с сильным жаром и без пламени.

Готовность шашлыка проверяется аккуратным надрезом. Если сок прозрачный — можно подавать на стол. Если розовый — мясо не готово. Если сока нет — случилось непоправимое: вы пересушили шашлык, можете оставить его (дома макароны по-флотски сделать) и экспериментировать со следующей порцией.