



Улыбнёмся...

Чистая на кухне уже двадцатую рыбу, жена раздражённо говорит своему мужу:
- По-человечески тебя прошу: на рыбалке - пей водку!

Этикет

О столе и за столом

(Продолжение. Начало в № 25.)

Сложенную салфетку кладут обычно на глубокую или закусочную тарелку. Можно положить салфетку на стол слева от тарелки, передвинув хлебную тарелочку чуть дальше от края стола.

Из скольких блюд состоит обед или ужин, видно по сервировке. Когда на столе стоят приборы для супа, жаркого и десерта, это означает три смены блюд.

Во время завтрака на стол ставятся только маленькие закусочные тарелки. На них кладётся салфетка, справа от тарелки — закусочный нож, слева — вилка. Наискосок от тарелки справа ставится чашка ручкой направо с чайной ложкой на блюдце. За маленькой тарелкой должна стоять маслёнка, слева от неё — хлебница.

При сервировке стола для вечернего кофе тарелки для пирожных ставят так, чтобы их край совпадал с краем стола. Кофейные чашки с блюдцем ставят наискосок, справа от тарелки для пирожных. Кофейную ложечку кладут на блюдце или рядом, справа от него. Ложечка или вилочка для пирожных кладётся по правую сторону от тарелки для пирожных, между ней и чашкой. Для фруктовых пирожных следует положить специальную лопатку, а для сухих пирожных — специальные щипцы.

Для каждого напитка нужен свой бокал или чашка. Кофе с молоком можно налить в большие фарфоровые чашки, чёрный кофе — в маленькие кофейные чашечки. Помешав ложкой чай или кофе, её кладут на блюдце.

Анекдот в тему: как отличить русского в кафе за границей от местного жителя? Ответ: русские не вынимают ложечку из чашки, только прижмуривают глаз, чтобы не повредить его черенком ложки.

Воду, соки, пиво, вино и крепкие алкогольные напитки пьют, как правило, только из стеклянной (хрустальной) посуды.

Воду, соки, содовую, другие безалкогольные напитки и пиво наливают в бокалы вместимостью до трёхсот граммов. Бокалы для вина и других алкогольных напитков должны быть из прозрачного, не цветного стекла. Ёмкость бокала напрямую связана с крепостью напитка: чем крепче алкогольный напиток, тем меньше рюмка для его употребления.

(Продолжение в следующем номере.)

Смешные поделки

Розочка из салфетки

Возьмите бумажную салфетку и полностью разверните. Отогните на себя верхнюю часть салфетки (около 4 см).

Зажмите левый верхний угол салфетки между указательным и средним пальцами (чтобы получить более аккуратную и миниатюрную розочку, можно использовать средний и безымянный пальцы или безымянный и мизинец).

Намотайте салфетку на указательный и средний пальцы, при этом отогнутая часть салфетки должна оставаться снаружи.

Продолжайте наматывать салфетку. Наматывайте плотно, но не слишком туго.

Возьмите угол салфетки и отогните его вниз и направо.

Крепко сожмите салфетку правой рукой чуть ниже пальцев левой руки.

Скручивайте салфетку вниз от этой точки. Скручивайте туго, примерно до середины нижней части салфетки.

Возьмите нижний внешний угол салфетки и аккуратно отогните его вверх.

Снова крепко сожмите салфетку чуть ниже места, где вы перестали её скручивать. Продолжайте скручивать от этой точки до конца салфетки.

Чтобы розочка выглядела более естественно, слегка подкрутите середину бутона и отогните вниз внешний лепесток.

Готово!



Крахмал: полезные советы

❖ Чтобы в киселе не было комков, нужно хорошо размешать крахмал в холодной воде. Разведённый крахмал нужно вливать в кипящий сироп не по центру, а по стенке кастрюли.

❖ Быстрое вливание разведённого крахмала в кипящий раствор обеспечивает однородность киселя. Разведённый раствор вливайте не в середину кастрюли, а к её стенке.

❖ Следует помнить, что кукурузный крахмал вдвое слабее картофельного. При заваривании картофельным крахмалом кисель надо только доводить до кипения, а при заваривании кукурузным - кипятить ещё 5 минут.

❖ Не следует вливать крахмал в бурно кипящий раствор.

Для тех, кто любит готовить

Очень вкусная запеканка

Картофель - 1 кг, масло - 2 ст.л., курица (филе в маринаде) - 500 г, красная паприка - 1 шт., репчатый лук - 1 шт., чеснок - 3 зубчика, яйцо - 4 шт., помидоры - 5 шт., молоко - 150 мл, сливки - 200 мл, соль - по вкусу, чёрный перец - 1/2 ч.л., сыр (тёртый) - 100 г.



Картошку сварить так, чтобы она была готова наполовину, и нарезать ломтиками. Потом нарезать филе курицы полосками и поджарить на сковороде с маслом. Добавить нарезанный лук, чеснок и паприку и жарить это минут 20. На дно формы (предварительно смазать дно маслом) выложить картошку и сверху - курицу. Нарезать помидоры и выложить поверх курицы. Смешать яйца, сливки, молоко, соль и перец и вылить смесь в форму. Сверху посыпать тёртым сыром. Выпекать в духовке 35-40 минут при температуре 180 градусов.

Блины

5 яиц, стакан муки, стакан крахмала, 0,6 литра молока, 1 столовая ложка подсолнечного масла, соль по вкусу.

Взбить яйца, затем добавить половину молока. Аккуратно добавить муку и крахмал, чтобы не было комков, и затем вылить оставшееся молоко. Если получилось слишком густо - то добавить ещё молока, если жидко, то можно добавить немного муки. Главное - следить за консистенцией. Потом добавить столовую ложку растительного масла и соль по вкусу. На раскалён-



ной сковороде жарить блины. Затем можно украсить блины шоколадной сгущёнкой или фруктами (вкусно получается с клубникой или малиновым вареньем).

Баклажановые рулетики с курицей

Баклажаны - 2-3 шт., филе куриное - 300 г, яйцо куриное (сырое) - 1 шт., сливки (20%) - 200 г, чеснок (сушёный, молотый) - 1 ч.л., майонез - 1 ст.л., чёрный перец, соль - по вкусу.

Баклажаны нарезать длинными язычками. Хорошо посолить. Уложить в миску, придавить тарелкой и отставить на полчаса.

Куриное филе измельчить в комбайне, можно пропустить через мясорубку с мелкой решёткой (а если нет ни комбайна, ни мясорубки - изрубить мелко-мелко острым ножом). Залить фарш 100 граммами сливок. Хорошенько перемешать и поставить в холодильник на 20 минут. Потом добавить в фарш яйцо, чуточку соли, чёрного перца (того и другого буквально на кончике ножа). Взбить миксером до консистенции густого крема.



Баклажаны уже настоялись. Их нужно промыть слегка. Отжать, высушить на чистом полотенце. Разложить на противне. Поставить в разогретую до 200°C духовку и подсушить 20 минут.

На каждый «язычок» ложкой, смоченной в воде, положить шарик фарша. Свернуть рулетики и уложить наши рулетики в сотейник. Майонез, сливки и сушёный чеснок смешать, чуть взбить вилкой. Смазать рулетики. Поставить в духовку, уже горячую (200 градусов), и запекать 40 минут.

Рулетики можно делать любого диаметра - по вашему вкусу, на закуску лучше помельче и подавать целиком (рулетиками), а как основное блюдо можно покрупнее и нарезать дольками - очень красиво и вкусно!

Овощной торт

Картофель - 150 г, морковь - 150 г, яйца варёные - 3 шт., огурцы - 150 г,

корень петрушки - 50 г, сыр твёрдый тёртый - 100 г, майонез - 400 г, желатин - 3 ч.л., вода - 130 г, зелень петрушки и укропа.



Картофель и морковь отварить, охладить, нашинковать соломкой. Огурцы и яйца натереть на тёрке. Желатин залить водой на 40 минут, затем распустить на водяной бане и влить в майонез. Перемешать.

В разъёмную форму выложить слоями продукты, поливая каждый слой майонезом с желе. Верх торта посыпать тёртым сыром, поставить торт в холодильник на 3 часа.

Перед подачей освободить торт от формы, порезать на порционные куски, оформить зеленью.

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.



Клубничные запасы: хитрости приготовления

Чтобы домашние заготовки из душистой сладкой ягодки удались на славу, делайте так!

Самые вкусные заготовки получаются из спелой отборной клубники. Как же сохранить свежесть и сочность ягод до обработки?

❖ Клубнику переберите. Выкиньте ягодки с гнилью и плесенью, иначе они мигом «заразят» здоровые плоды.

❖ Сложите клубнику в кастрюлю, присыпьте сахаром и закройте пищевой плёнкой. Храните в холодильнике не более 5-7 суток.

❖ Мойте ягодки перед приготовлением. Заранее этого делать не стоит - плоды станут мягкими.

❖ В последнюю очередь обрывайте плодоножку и сразу же приступайте к готовке. Без зелёного хвостика клубника становится водянистой и быстро портится.

Как варить варенье

Эти хитрости помогут вам приготовить отличное клубничное лакомство.

❖ Чтобы сохранить аромат и витамины, варите клубнику маленькими порциями, не больше 2-2,5 кг ягод за один раз.

❖ Ягодки проварятся и сироп не потемнеет, если готовить варенье в небольшом тазу. В большой посуде сироп разольётся по дну и быстро загустеет, а плоды останутся недозрелыми.

❖ Пены будет меньше, если в пер-



вые 5 мин. варки держать клубнику на медленном огне. Увеличивайте огонь, только когда снимете первую розовую пенку.

❖ Варенье не окислится, если будете собирать пену деревянной или пластмассовой ложкой.

❖ Ягоды останутся целыми и не помнутся, если мешать варенье без ложки.

❖ Наденьте рукавички, возьмитесь за края таза и покачивайте его из стороны в сторону, чтобы клубника перемеща-

лась от краёв в центр и погружалась в сироп.

Заморозьте ягодки

Чтобы лакомиться клубникой осенью и зимой - заморозьте часть урожая!

❖ Промойте ягоды, разложите на полотенце обсохнуть. Чистые ягоды разложите в один слой, чтобы они обсохли как следует. Оборвите плодоножки.

❖ Разложите плоды ровным слоем на поднос. Поставьте в морозилку на 3 часа.

❖ Замороженные ягоды переложите в пакеты. Лучше небольшими порциями, чтобы не размораживать при необходимости весь запас. Храните не более 6 месяцев.

❖ Протёртую клубнику смешайте с сахарной пудрой (1/2 ст. сахара на 1 л ягод) и щепоткой ванилина. Переложите в пластиковую ёмкость и уберите в морозильник. Из такого лакомства получатся вкуснейшие муссы и пюре.

Готово ли варенье?

Как только пенка начнёт собираться крупными пузырьками к центру посуды, значит, варенье почти «созрело». Капните его на блюдце. Сироп не расплывается? Варенье готово!

Сироп не засахарится

Чтобы сироп не засахарился, для этого за 10 минут до окончания варки клубничного варенья добавьте по 1 ч.л. лимонной кислоты на килограмм использованного сахара.