



Улыбнёмся...

- Дорогой, тебе понравился обед?
- Соль была превосходна! Жаль, что ты не налила побольше супа...

Этикет

Правила поведения за столом

(Окончание. Начало в № 28, 30.)

Предлагая кушанья гостям, никого не стоит принуждать есть. Помните басню Крылова "Демьянова уха"? Конечно, помните. Так вот, предложить один раз вполне достаточно. Если гость отказывается просто из жеманства или кокетства, значит, он не знаком с правилами хорошего тона, а это, согласитесь, уже сугубо его, личные трудности.

И снова предоставим слово специалистам по современному этикету:

❖ Не стоит вставать и тянуться самому за чем-либо через весь стол. Этим вы причините соседям беспокойство, не говоря уже о том, что в подобной ситуации легко опрокинуть бокал или задеть рукавом тарелку с пищей и так далее. Если нужное блюдо находится далеко, попросите сидящего поблизости передать его.

❖ Сидя за столом, не принято критиковать блюда, которые находятся на столе, и тех, кто за ним сидит или обслуживает сидящих. Не следите за тем, кто сколько ест. Некрасивоковырять вилкой еду, надо есть всё, что вам подали, если уж вы не отказались от кушанья сразу. Научитесь есть и пить спокойно, бесшумно, не гримасничая. Всякие звуки, издаваемые при еде, свидетельствуют о не очень хорошем воспитании. Воспитанный человек ест спокойно, умеренно, не обгоняя и не отставая от остальных. Не стоит набивать рот слишком большими кусками.

❖ Жевать нужно с закрытым ртом. Не разговаривайте с полным ртом и не смеитесь. Во-первых это некрасиво, во-вторых, пища может либо выпасть изо рта, либо попасть в дыхательное горло и вызвать приступ кашля. Если во время еды вам попадёт в рот хрящ, косточка, камешек и тому подобное, опустите их губами на вилку или ложку, поднесённые ко рту, и положите на край тарелки так, чтобы они не соскользнули ни на скатерть, ни обратно в тарелку. При еде старайтесь, чтобы тарелка была по возможности меньше запачкана.

❖ Правила хорошего тона предусматривают, чтобы после еды тарелка была пуста. Поэтому, если вы увидите, что не сможете справиться с предлагаемой порцией, попросите положить поменьше. Если такой возможности нет, руководствуйтесь, прежде всего, состоянием своего здоровья.

❖ Спиртные напитки полагаются разливать мужчине. Он должен налить сначала сидящей рядом даме, а уж потом себе. За столом бутылку рекомендуется передавать с востока на запад, по ходу солнца. Не принято курить за столом до тех пор, пока не подан кофе. Курение за столом считается проявлением неуважения к хозяевам, демонстрацией пренебрежительного отношения к окружающим. Разрешения курить надо спрашивать прежде всего у хозяйки и у присутствующих дам.

Смешные поделки

«Боровички»

Необходимые продукты: картофель мелкий - 1 кг, томатная паста - 1 ст. ложка, масло сливочное - 50 г, соль по вкусу.

Картофель отварите в подсоленной воде до готовности.

Из каждого клубня картофеля вырежьте «грибочек», срежьте основание для устойчивости. «Шляпки» смажьте томатом, «ножки» — сливочным маслом. Установите «грибочки» на смазанный маслом противень и запекайте при 230°C до образования золотистой корочки.

При подаче выложите «грибочки» на листья салата, оформите цветами из варёной моркови. Отдельно подайте сметану.



Советы

❖ Если в банке с компотом или соком обнаружена пена или другие признаки порчи, вскройте банку, перелейте её содержимое в кастрюлю, прокипятите 10 мин. и немедленно используйте просто как напиток или приготовьте кисель или фруктовый соус.

❖ Соки, заготовленные в бутылках, портятся при неплотной закупорке. Если вы заметили в бутылке появление пузырьков, вылейте сок в кастрюлю, доведите до кипения, вновь разлейте по горячим чистым бутылкам и герметически закупорьте их. Но если такой сок приобрёл запах спирта или уксуса, значит, он испорчен и использовать его в пищу нельзя.

❖ Если верхний слой плодовых и ягодных компотов потемнел, вскройте банки. Потемневшие плоды достаньте и выбросьте, а остальные оставьте на месте. После этого банки простерилизуйте и снова закатайте.

Для тех, кто любит готовить

«Мысль не отделяй от дела. Прочитай - хорошо, но самое главное - сделай!»

Жареные кабачки

Молодые ровненькие кабачки нарезать кружками около 1,5 см толщиной и слегка обжарить на растительном масле.



Болгарский перчик, лук (его надо мелко нарезать) и тёртую морковку обжарить отдельно, приправив по вкусу (можно немного посолить и добавить хмели-сунели).

Выложить в миску, добавить зубчик чеснока (пропустить через чеснокодавилку) и укроп. Перемешать.

Кружочки кабачка сложить на тарелку. На каждый кружочек положить ложечку овощей, присыпать тёртым сыром и поставить в разогретую духовку или в микроволновую печь - пока не расплавится сыр. Приятного аппетита!

Запеканка

200 г колбасы, 1 небольшой кабачок, 1 луковица, 100 г брынзы, 100 г сыра (твёрдого), 3 яйца, 6 ст. ложек муки, соль, перец, укроп.

Колбасу поджарить на сковороде, добавить мелко порезанный лук, поту-



шить, добавить кабачок, очищенный от кожуры и порезанный кубиками, и всё слегка потушить. Яйца взбить с мукой, добавить тёртый твёрдый сыр, брынзу, порезать кубиками и добавить в тесто. Смешать тесто с колбасой и кабачками, чтобы получилась однородная масса. Форму смазать жиром и вылить тесто. Выпекать при температуре 180 градусов.

«Лодочки» из кабачков

4 маленьких кабачка, 100 г творога, 100 г сыра, 1 помидор, порезанный на тонкие колечки, соль, перец, чеснок, укроп.



Кабачки разрезать на 2 части вдоль, вынуть из кабачка мякоть чайной ложкой. Мякоть порезать на кубики и слегка потушить на растительном масле. В тарелке смешать творог, чеснок, соль, перец и мелко порезанный укроп. Добавить потушенную кабачковую мякоть. Всё ещё раз тщательно перемешать и наполнить кабачки. Сверху уложить тонко порезанные колечки помидор и присыпать тёртым сыром. Запекать в духовке 30 минут - до готовности кабачков. После выпечки кабачки должны слегка остыть.

Гуляш со сметаной и квашеной капустой

Свинина - 0,5 кг, репчатый лук - 1 шт., острая аджика - 1 ч. ложка, квашеная капуста - 200 г, сметана - 2/3 стакана, мука - 1-1,5 ст. ложки, соль, перец - по вкусу, растительное масло.

Мясо нарезать кубиками, обжа-

рить на растительном масле. Добавить лук, порезанный полукольцами. Обжаривать дальше. Затем добавить квашеную капусту, перемешать, обжаривать дальше минут 5. Посолить, поперчить, добавить аджику, подлить воду и тушить до готовности. Заправить мукой, прокипятить. Добавить сметану, перемешать и ещё раз прокипятить. На гарнир рекомендуется картофельное пюре.

Баклажаны «под грибами»

1 баклажан, 1-2 зубчика чеснока, 2-3 ст. л. майонеза, «Вегета» или соль - по вкусу, чёрный перец.

Баклажан запечь на противне целиком без масла примерно 25-30 минут до мягкости (но не до состояния размазни). Дать остыть, затем аккуратно снять кожуру и порезать его кубиками (примерно как на «Оливье»). Добавить 1-2 зубчика чеснока (пропустить через чеснокодавилку), «Вегету» (соль) и перец по вкусу. Смешать всё с майонезом и дать настояться полчаса в холодильнике.

Спаржа с овощами

Спаржа, лук, морковь, перец, помидоры, сливки.

На разогретую сковороду сложить спаржу и обжарить. Затем поочередно сложить морковь, лук, перец (нарезанные крупными кусочками). Перемешать и жарить (с добавлением воды). Когда овощи дойдут до готовности, положить помидоры и специи (соль) по вкусу и довести до готовности.

Спаржу предварительно можно отварить и нарезать, как вам захочется (мелко, крупно, целиком). Это блюдо употребляется как самостоятельное или как закуска.



Консервированные кабачки в свекольном соке

2 кг кабачков, нарезанных кубиками, 0,5 л свекольного сока, 2 ст. ложки семян укропа, 1 ч. ложка лимонной кислоты.

Кабачки уложить в банку, пересыпая семенами укропа. Свекольный сок развести с водой в соотношении 1:1, добавить соль и лимонную кислоту. Раствор довести до кипения и залить кабачки. Сразу закатать банки и охладить.

Острый салат из помидоров и огурцов

Огурцы - 1 кг, помидоры - 1 кг, сладкий перец - 500 г, жгучий перец - 1 шт., репчатый лук - 500 г, чеснок - 100 г, чёрный перец горошком - 10 шт., эстрагон - 50 г, укроп - 50 г, фруктовый уксус - 100 г, растительное масло - 100 г, сахар - 150 г, соль - 40 г.

Огурцы, помидоры и перец вымыть, нарезать кружками. Семена перца не удалять, нарезать вместе с сердцевинкой - это улучшит вкус салата. Репчатый лук и чеснок очистить и мелко нарезать. Зелень промыть и мелко нарезать. Всё смешать, добавив соль, чёрный перец горошком, сахар, уксус и растительное масло. После выделения сока овощную смесь кипятить 10 минут, разлить в стерильные банки, закатать и перевернуть вниз крышкой.

Чесночные огурцы

Очень вкусны чесночные огурцы. В 3-литровую банку положить подготовленные огурцы, 60 г укропа, 20 г чеснока, 10 г хрена, по 20 г зелени сельдерея и пастернака и 20 г листьев чёрной смородины, залить рассолом, приготовленным из расчёта 60-80 г соли на 1 л воды, и оставить на 6-7 суток для брожения. После этого рассол процедить, залить им огурцы в банках, простерилизовать и закатать.

Вкусной вам зимы!

«Зима не лето, съешь и это!»



Огурцы и помидоры в желатине

Взять 13 литровых банок. Банки простерилизовать. На дно каждой положить лавровый лист, репчатый лук, нарезанный кружками, гвоздику, чёрный перец горошком.

Помидоры (не перезрелые), огурцы нарезать кружками, сладкий перец - кольцами. Всё уложить плотно, полойно: помидоры, лук, огурцы, сладкий перец. Если будет много сока, то его необходимо слить, затем залить маринадом.

Накрыть крышками, поставить стерилизовать на 1 час.

Банки закатать и перевернуть для охлаждения.

Для маринада: два литра воды, 120 г соли, 120 г сахара, 200 г 9-процентного уксуса. Всё прокипятить и остудить.

На каждый стакан маринада - 3 ст. ложки желатина. Желатин распустить и довести до кипения.

Огурцы, консервированные в томатной массе

Для заливки: на 1 л томатной массы - 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара.

В стерилизованную трёхлитровую

банку уложить подготовленные огурцы и приправы и залить их кипятком. Через 15 мин. воду слить, довести её до кипения и снова залить банку на 15 мин. Спелые помидоры пропустить через мясорубку, слить полученную массу в кастрюлю и поставить на огонь. Добавить к томатной массе соль и сахар и довести её до кипения. Слить воду из банки с огурцами, залить кипящей томатной массой и закатать.

Закуска из фасоли и баклажанов

2 кг баклажанов слегка отварить, потом порезать на кубики и обжарить на растительном масле. 1 кг лука порезать и обжарить. 1 кг моркови натереть на крупной тёрке и обжарить. 2 кг болгарского перца порезать. 3 стакана фасоли замочить на сутки в воде, потом отварить.

Всё смешать, добавить: 3 ст. ложки соли (без верха), 10 ст. ложек сахара (без верха), 100 г 9-процентного уксуса, 3,5 литра томата. Варить 25 мин., помешивая. Горячим накладывать в банки и закатывать.

Красносмородиновый кетчуп

2 кг красной смородины, 1 кг сахара, 1 стакан 9-процентного уксуса, 1 ст. л. молотой корицы, 2 ч. л. молотого гвоздики, 1 ч. л. молотого чёрного перца.

Ягоды промыть, обсушить, уложить в кастрюлю, засыпать сахаром и поставить на огонь. Довести смесь до кипения и варить, помешивая, 15 мин. Затем добавить пряности, поварить ещё 5-10 мин. и добавить уксус. Как только смесь закипит, снять её с огня, разлить по банкам и закатать.