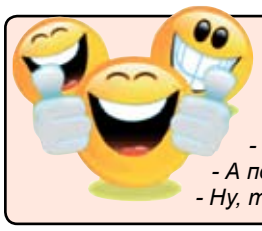


Улыбнёмся...

- Дорогая, почему в щах рыба плавает?
- Милый, это не щи, а уха!
- А почему тогда в ухе капуста?!
- Ну, тебе не угодишь!

Фруктово-ягодный этикет

Это дома, удобно расположившись перед телевизором, можно наполнять фруктовую вазу яблочными огрызками или банановыми шкурками. В гостях же и уж тем более в ресторане такой номер не пройдёт… Чтобы в итоге не остаться без десерта, предлагаю тебе пройти краткий курс фруктово-ягодного этикета - вещи в твоём кулинарном самообразовании незаменимой, способной выставить тебя в самом выгодном свете хоть на романтическом свидании, хоть на официальном банкете.

Яблоки и груши. Яблоко берут из общей вазы в левую руку и ножом для фруктов над тарелкой тонко срезают кожицу спиралью, начиная от плодоножки. Срезанную кожицу ножом отодвигают на край тарелки (дальний от едока), а очищенное яблоко кладут на середину тарелки. Вытерев левую руку салфеткой, при помощи ножа и вилки разрезают яблоко пополам. Одну половину откладывают чуть в сторону, а вторую разрезают на дольки. Придерживая дольку вилкой, ножом вырезают сердцевину и кладут её на срезанную кожицу. На неофициальной встрече друзей можно брать дольки пальцами, но в ресторане и в официальной обстановке яблоко едят с помощью вилки. Точно так же едят и груши.

Персики и абрикосы. Персики и абрикосы едят по-разному. Персик берут из вазы рукой и над тарелкой очищают при помощи ножа ту часть кожицы, которая свободно снимается. Очищенную кожицу концом ножа сдвигают на край тарелки, а очищенный персик кладут на середину тарелки. Большой персик берут в левую руку и надрезают по кругу до косточки, затем разламывают. Косточку удаляют ножом. Половинки персика без косточки едят не целиком, а отрезая от неё по кусочку. Абрикос гораздо меньше персика, поэтому его не разрезают на куски, а кладут по половинке сразу в рот.

Сливы. Большие сливы разламывают пальцами пополам и вынимают косточку. Мелкую сливу сжимают с концов так, чтобы она лопнула, а потом удаляют косточку.

Виноград. Виноград берут не приборами, а руками. Двумя пальцами придерживают кисть и поочерёдно отрывают ягоды. Виноград принято съедать целиком. Если по каким-то причинам ты не можешь есть виноград с косточками или с кожицей, лучше вовсе не угощаться им в обществе. Иногда виноград подают без веточек каждому гостю в креманках. В этом случае его едят чайной или десертной ложкой. Косточки при этом осторожно сплёвывают на кончик ложки, а затем перекладывают на подставную тарелочку, а если таковой нет, то на край своей тарелки.

(Продолжение следует.)

Для тех, кто любит готовить

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

Рыбный суп с овощами

На 1 литр воды: *любая рыба (например, голова кефали), 3-4 картофелины, 1 морковка, 1 помидор, 100 г ростков соевых бобов, 2 стебля сельдерея, соль, специи.*

Сварить рыбный бульон, процедить и снова поставить на огонь, рыбье мясо отделить от костей и добавить в суп. Картофель очистить, нарезать кубиками, добавить в суп. Через пять минут добавить нарезанный кубиками сельдерей и ростки сои. Приготовить зажарку из моркови и томата и добавить в суп за 5 минут до готовности. Суп посолить, добавить специи.

Спагетти с летними овощами

100 г спагетти, 1 маленький кабачок, 1 луковица, 1 помидор, 1 сладкий перец, 2 зубчика чеснока, соль, перец, оливковое масло.

Отварить спагетти в подсоленной воде с добавлением оливкового масла.

Овощи нарезать соломкой, чеснок измельчить. Обжарить лук на столовой ложке оливкового масла и далее добавлять по очереди: перец, кабачок, помидор, чеснок. Овощи посолить, поперчить, добавить спагетти, хорошо перемешать и прогреть. Готово!

Овощной омлет с сыром

4 яйца, 50 мл молока, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка муки, 1 маленький кабачок, 1 луковица, 2 помидора, 50 г адыгейского сыра, соль, зелень.

Лук и кабачок очистить. Лук мелко нарезать, кабачок натереть на крупной тёрке, помидоры нарезать кубиками. Яйца взбить вместе с мукой, молоком и солью. Обжарить на ложке растительного масла лук, добавить кабачок, затем - помидоры. Залить яичной

смесью, накрыть крышкой. Когда омлет будет почти готов, посыпать его покрошенным или тёртым сыром. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью.

Рулетики из цуккини

3 небольших цуккини, 100 г сыра, 2 зубчика чеснока, 2 ст.л. майонеза, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. томатного соуса, 2 ст. л. воды, соль, перец свежемолотый.

Цуккини порезать вдоль на ломтики толщиной чуть более 5 мм. Посолить, обжарить с двух сторон на подсолнечном масле, поперчить.

Сыр натереть на тёрке, смешать с мелко порубленным чесноком и

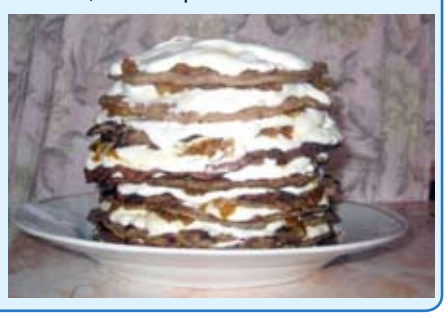
майонезом. Этой смесью намазать не густо обжаренные ломтики цуккини и скрутить их в рулетики. Выложить рулетики в форму для запекания, залить соусом (смешать сметану, томатный соус, воду) и запекать в духовке при 180 градусах около 15-20 минут, чтобы слегка подрумянились.

Вместо цуккини подойдут обычные кабачки, только их стоит нарезать потоньше.

Торт из куриной печени

500-600 г куриной печени, полстакана муки, полстакана молока, 2 яйца, соль, майонез, 2-3 зубчика чеснока, 1-2 морковки, 1 луковица, подсолнечное масло.

Печень перемолоть на мясорубке или блендере, добавить 0,5 стакана муки, 0,5 стакана молока, 2 яйца, соль, перемешать, выпечь блины. В майонезе размять 2-3 зубчика чеснока, перемешать. Морковку натереть на крупной тёрке, лук нарезать и обжарить до золотистой корочки в небольшом количестве масла. Теперь сделать торт: блин, слой майонеза, слой морковки с луком, блин и т.д., дать немного постоять, чтобы пропиталось.



Вкусные поделки

Кубик Рубика

Арбуз, дыня.

Взять арбуз, дыни разного сорта и нарезать их ровными, аккуратными кубиками. Сложить из них на тарелке кубик-головоломку.

Хозяйке на заметку

Эти советы для тех, кто дружит с тестом и любит печь.

- Выпечка из сдобного теста обычно сильно поднимается, поэтому ставить форму в духовку надо как можно ниже или накрывать изделие сверху алюминиевой фольгой. Кроме того, жар можно уменьшить, если над формой в духовке поместить противень.
- Чтобы подсолнечное масло не почернело при жарке пирожков, положите в него сырую картофелину.
- Если пирог прилип к жаровне, осторожно проведите под ним крепкой ниткой.
- Не очень крутое тесто липнет к рукам и плохо раскатывается. В таких случаях для раскатывания удобно пользоваться бутылкой, наполненной холодной водой.
- Мука, смешанная с водой, не будет образовывать комков, если добавить в неё немного соли.
- Тонко раскатанное тесто трудно перенести на противень. Посыпьте тесто мукой и накатайте на скалку, а над противнем разверните.
- Тесто быстрее подойдёт, если воткнуть в него несколько трубочек макарон.
- Изделия из теста не подгорят при выпечке, если их сверху накрыть фольгой.

Лето в банке

Не секрет, что, делая заготовки на зиму, мы чаще всего пользуемся проверенными рецептами. При этом отдаём предпочтение, конечно же, вкусным блюдам и таким, которые требуют не слишком много времени на приготовление.

Баклажаны «Пикантные»

Килограмм баклажанов нарезать кружочкам толщиной в 2 см, обжарить на растительном масле до золотистого цвета и сложить в глубокую тарелку.

Отдельно нарезать полукольцами две луковицы и соломкой два сладких перца и две моркови средних размеров. Добавить к овощам измельчённую зелень и чеснок по вкусу.

В эмалированную кастрюлю сложить слоями, пересыпая овощной смесью, обжаренные баклажаны. Всё залить маринадом, приготовленным из половины стакана воды и такого же количества растительного масла (посолить по вкусу). Сверху на баклажаны положить гнёт. Через сутки вкусную закуску можно подавать к столу.

Перец «Объедение»

Это блюдо хорошо тем, что готовить его можно, так сказать, «под занавес». Когда хозяюшки соберут спелый и крупный перец, на грядке остаётся обычно много мелких стручков, которые в этом случае как раз кстати.

Мелкий перец хорошо помыть, удалить сердцевину и проварить в течение пяти минут в кипящей воде. Выложить перец на полотенце, чтобы он просох. Затем в каждую перчину положить веточку укропа, петрушки, по дольке чеснока и немного сырой натёртой на тёрке моркови. Нафаршированный перец сложить в эмалированную кастрюлю, залить кипящим маринадом, приготовленным из 800 г воды, трёх стаканов сахара, 0,5 л уксуса, пяти столовых ложек соли, 250 г растительного масла. Перец придавить прессом. Через три-четыре дня блюдо готово.

Помидоры в сыром маринаде

Помидоры выбрать спелые, среднего размера, мясистые (подойдёт «сливка» с плотной кожурой, без повреждений). Отобранные томаты хорошо промыть в проточной воде.

На дно трёхлитровой банки сложить зелень (листья смородины, вишни, корень хрена и любые другие пряности), затем помидоры, а между ними - очищенные зубчики чеснока и горький перец целиком.

В заполненную помидорами банку высыпать 70 г соли, столовую ложку сахара, 200 мл уксуса и накрыть капроновой крышкой. Осторожно два-три раза банку перевернуть, чтобы растворилась соль.

Такие помидоры прекрасно хранятся на утеплённом балконе.

Помидоры консервированные

В трёхлитровую банку положить две средние головки репчатого лука, порезанного крупными полукольцами, два сладких перца, порезанных четвертинками, листья смородины, вишни, укропа, лавровый лист, перец горошком. На эту овощную подушку положить помидоры, залить их кипятком, накрыть крышкой и выдержать 10 минут.

Затем слить воду в кастрюлю, добавить на семь-восемь литров жидкости 400 г сахара, 100 г соли и 400 мл уксуса и довести до кипения. Кипящим маринадом залить банки с помидорами и закатать металлическими крышками. Банки перевернуть вверх дном, тепло укутать и оставить так до полного остывания.

Огурцы «Чили»

Маленькие огурчики хорошо помыть и уложить в литровые банки. (При желании можно добавить зонтики укропа.)

Затем приготовить маринад. Для этого в пяти-шести стаканах воды растворить две столовые ложки соли, три столовые ложки сахара, четверть стакана уксуса и 300 г кетчупа «Чили».

Как только маринад закипит, залить им банки с огурцами. Стерилизовать полулитровые банки – семь минут, литровые – 10 минут и закатать металлическими крышками. Порция маринада рассчитана на четыре литровые банки. Чтобы огурцы были менее острыми, на пакет кетчупа надо взять все ингредиенты, включая воду, в двойном размере.

Огурчики вкусные

Четыре килограмма хорошо вымытых огурцов разрезать вдоль на четыре части (совсем маленькие можно брать целиком), уложить в большую миску, добавить к ним по стакану сахара, уксуса, подсолнечного масла, две столовые ложки соли, чайную ложку молотого чёрного перца, столовую ложку измельчённого чеснока. Всё тщательно перемешать, чтобы огурцы равномерно пропитались раствором, и разложить в банки. После заполнения стерилизовать полулитровые банки – семь минут, литровые – 10 минут, 1,5-литровые – 20 минут и герметически укупорить.