



//СОТРАПЕЗНИКИ

## Гурманы собираются за виртуальным столом



Ведь что главное в блюде? Настроение. Есть у меня в соцсетях один знакомый. Любит вкусно покушать. Причем сам многие блюда сочиняет. Готовит, тщательно накрывает на стол, фотографирует все это великолепии и выставляет в интернете — мол, прошу к столу! Иногда я интересуюсь рецептом. Вот один из кулинарных изысков моего виртуального сотрапезника.

Берем голяшку, то бишь свиную ножку, перчим, солим предварительно. Потом разогреваем сковородку и помещаем туда замаринованный продукт. Добавляем кипяточку — совсем немного, на два пальца высотой, лаврушку, гвоздичку, лук, перец горошком, семена укропа — да и все, что кому

хочется. Накрываем крышкой и оставляем просто кипеть. Крышку обязательно прижимаем чем-нибудь тяжелым, чтобы голяшка под прессом была. Через час с небольшим переворачиваем продукт — он уже начинает поджариваться, а лучше сказать — запекаться. Через два часа — милости просим откусать. Вкусно получается!

Ирина ПЕРОВА.

//ЛИКБЕЗ

## Масло от спреда отличишь в морозильной камере

«Со сливочным маслом сегодня полная неразбериха — чего только нет на прилавках, а попробуешь — маслом выбранная продукция даже не пахнет. Научите, на что обращать внимание при покупке товара?»

Римма БАХАРЕВА.

Под видом масла некоторые производители продают нынче разные спреды. Они являют собой смесь растительных и животных масел с добавлением всевозможных добавок. Причем под растительными маслами часто подразумевается пальмовое и кокосовое, которые наш организм переваривать не привык. Да и трансжиры, из которых состоит маргарин, а по-иному — спред, как раз-таки и оседают бляшками на стенках сосудов.

Нужно покупать масло, изготовленное согласно ГОСТу или ДСТУ, а не ТУ. Внимательно читайте и название продукта — «Масло крестьянское», «Масло сливочное». А не какие-то там новомодные придумки, под которыми чаще всего маскируют спред.

Изучайте состав, в него могут входить только продукты из коровьего молока — сливки коровьи, молочный жир и т. д. Наличие растительного жира указывает, что это спред.

## НАРОД НЕ ПРОВЕДЕШЬ

Заморозьте как следует купленный в магазине продукт и расколите его потом ножом. Хорошее масло должно иметь при этом неровные края на изломах благодаря своей текстуре. А вот спред в этом случае отколется очень легко и быстро растает.

//ЛИЧНЫЙ ОПЫТ

## Ветчина на срезе получится со «слезой»

Домашняя продукция имеет гарантию качества

Ветчину и готовые изделия из мяса в магазинах я уже давно не беру. Особенно после того, как попытался поджарить кусочек окорока. В результате на сковороде оказался сморщенный огрызок в пузырящейся жидкости. Стал учиться делать мясные деликатесы сам. Ничего сложного в этом процессе не оказалось. Сил и ингредиентов — минимум, а результат превосходит все ожидания.

Понадобится: ровный кусок окорока — 1,5 кг, вода — 1 литр, соль — 110 г, специи — черный, белый, душистый перец, пара гвоздичек, сушеный острый перец.

Для начала подготовим рассол. В литр чистой воды добавим соль, специи, поставим на огонь и доведем до кипения. Выключим плиту и полностью охладим жидкость. Теперь с помощью шприца обколем мясо рассолом со всех сторон. Это позволит ветчине просолиться как следует. Нашлигованное рассолом мясо укладываем в емкость, заливаем оставшимся рассолом, придавливаем гнетом и убираем в холодное место на трое суток. Раз в день переворачиваем кусок, чтобы хорошо просолился и сохранил цвет. Затем сворачиваем ветчину поплотнее и обвязываем шпагатом. Нагреваем воду до 85 гра-

дусов и опускаем туда ветчину. Убавляем огонь и варим около двух часов, контролируя, чтобы температура постоянно была около 78 — 80 градусов, не выше. Это сделает ветчину сочной и красивой, «со слезой» на разрезе. Готовую ветчину обмываем сначала горячей, затем холодной водой. Охлаждаем и убираем на ночь в холодильник, чтобы внутри разошлись соки и соль. Если отрежете кусочек от еще теплой ветчины, она может показаться слишком соленой, но наутро, у «отдохнувшего» изделия будет совсем другой вкус. Хранится такая домашняя ветчина в холодильнике дня три-четыре, так как из консервантов в ней присутствует только соль. Но обычно съедается она гораздо раньше — испортиться просто не успевает.

Пётр СОКОЛОВ.

//ЗАМЕТКИ ПО ПОВОДУ

## Ты с овсянкой идёшь, как по лезвию бритвы



Oveety.com.ru.

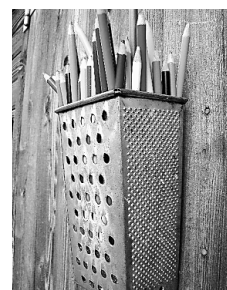
Территория кухни для нас — поле битвы. Мы два воина здесь, каждый прав и не прав. Ты с овсянкой идешь, как по лезвию бритвы. Я кручусь, как пропеллер, с букетом приправ. Мариную шашлык, отбиваю лангеты — На друг друга врагами с тобою глядим. Но зато за столом мы чехлим пистолеты, Общий час наш настал — наконец-то едим!

//СДЕЛАЙ САМ

## Отслужившие вещи ещё стариной тряхнут



Оригинальные приспособления для кухни предлагают наши читатели. Особенно изобретательны в этом отношении женщины — ведь именно им приходится голову ломать о том, куда повесить поварешки, полотенца и прочие кухонные принадлежности.



На просторах интернета Наталья Гаврилина из Ишимбая нашла идеи, которые с удовольствием претворила в жизнь. Металлические грабельки стали, например, удобной вешалкой для половников и пельменниц. Несколько деревянных толкушек, прибитых к общей планке и покрашенных в разные цвета, сыграли роль крючков для всевозможных предметов. А вышедшая из строя терка, прибитая к стене «вверх ногами», послужила кармашком для карандашей и блокнотов — ведь на кухне всегда должна быть под рукой бумага, чтобы записать кулинарный рецепт или составить список продуктов, которые должен купить в магазине супруг. Будем рады, если и другие читатели поделятся интересными идеями, как заставить старые вещи служить на новый лад.

//СЛАДКОЕЖКАМ

## За чашкой кофе десерт к месту придётся

Чего не хватает нам, так это хороших кондитерских. Возвращаясь из заграничных поездок с тоской вспоминаю уютные кофейни, где от изобилия пирожных в глазах рябит — от крошечных, на один зубок, до внушительного размера порций с затейливым кремом. Что делать? Учусь печь десерты сама. Недавно освоила пирожное с орехами. Оно отлично сочетается с кофе, поэтому к посиделкам с подругами обязательно испеку несколько порций.

## Пирожное «Варшавское»

Для песочного теста: 100 г сливочного масла, 1 желток, 170 г муки, 65 г сахарной пудры.

Для начинки: 30 г муки, 90 г любых орехов, 185 г сахара, 2 яичных белка.

Для фруктовой начинки: повидло из яблок или слив должно иметь кисло-сладкий вкус и густую консистенцию. Начинка намазывается на выпеченную основу и покрывается белково-ореховой массой. Варенье и джем не подойдут, так как при запекании растекутся. Если не уверены, как поведет себя прослойка, лучше вообще отказаться от нее.

Размягченное масло соединяем с пудрой и желтком, добавляем муку и быстро замешиваем тесто. Раскатываем в пласт размером 19x25 см. Охлаждаем в холодильнике полчаса и выпекаем на застеленном пекарской бумагой противне в предварительно разогретой до 200°C духовке 12 минут. Пласт должен пропечься, но ни в коем случае не зарумянится.

Жарим орехи, очищаем от шелухи. Достаточно мелко рубим с помощью блендера. Перемешиваем с сахаром. Белки взбиваем в крепкую пену. Добавляем сахар с орехами, перемешиваем. Засыпаем муку, осторожно перемешиваем и равномерно распределяем массу на выпеченном пласте. Если готовите с фруктовой начинкой, сначала намазываете ее, а сверху выкладываете ореховую. Выпекаем при 160°C 25 минут.