



КНИГА

ПОЛЕЗНЫХ

СОВЕТОВ



July 12, 1964
From R. to Marina

Ухудшилась
была или на 1
Для устро
другой, чтобы
дно, на две ш
В маленя
Между стенка
бы вода не до
Затем обе кас
выкипели воз
Чаще всего
шелла блужда.

Каждой к
редно. Сервар
Самое луч
Постарайтесь
на вид. Начне
щениую и бере
так, чтобы она
дать куски в
тики вареного
Хорошие у
го масла. Про
не очень тверд
часть, завернут
послебит 12-
образуется все
важно. Край не

При помо
слускать в гор
зочку. Прида
летт слепетки
центре к себе,
придаст маслу
как между лет
третьей рады. Ш
кушарья.

Для укра
ни или свекль
овощей. Готов
и обычно отбир
кружочки наре
ложки зеленос
зависеть от фо
да украшения
ложите зелены
всера, подреза
закрепляет до

825
826
827
830
831
833
835
836
837
838
840
848
849
853
854
856
858
859
860
861
863
867

Перевод с немецкого языка
А. САБИТКО

Рисунки по инструкциям
Ю. ПУЧИНСКОГО

Техн. институт, Ленинград, Институт
и Государственный университет
А. ИВАНОВСКОГО

Редакторы **М. БРУНОВСКИЙ**
О. ГУРЬЕВСКАЯ
Технические редакторы **А. ТРУХИЛОВ**
И. И. СТЕПАНОВ
Корректоры **А. ФЕДОРОВА**, **А. ТРАУБНИК**
И. МЕШАКОВ

Полн. и печат. с матриц Ю/VIII 1950 г. Тираж
20 000 (1-100 000) экз. Формат 70x110/16. Физ. вес
а 54,75 г/экз. Вес а. л. 18. Уч.-изд. л. 82,4.
Цена 21 руб. С 1/5 1951 г. — 3 руб. 18 коп. Зап. 1950.

Полнотех. факсимиле изд. Я. Колоса, К. Медис,
Красная, 28.

70-74

ВОДЯНАЯ БАНЯ

Кулинарная обработка требует иногда варки продукта на водяной бане или на пару.

Для устройства водяной бани нужны две кастрюли, одна меньше другой, чтобы меньшую можно было поставить внутрь большей, на ее дно, на две щепочки или на две проволоки.

В маленькую кастрюлю кладут продукты, которые надо сварить. Между стенками обеих кастрюль наливают воду с таким расчетом, чтобы вода не доходила до края меньшей кастрюли сантиметра на пять. Затем обе кастрюли закрывают крышкой и ставят на огонь. По мере выпаривания воду нужно доливать. Так варят продукты до готовности. Чаще всего на такой водяной бане варят каши и всякого рода тушеные блюда.

ОФОРМЛЕНИЕ ПРАЗДНИЧНЫХ БЛЮД

Каждой хозяйке хочется, чтобы ее праздничный стол выглядел красиво. Сервировка стола во многом зависит от умения и вкуса хозяйки.

Самое лучшее украшение стола — умения приготовленные кушанья. Постарайтесь сделать их не только вкусными, но и бриллиантовыми на вид. Начнем с такой распространённой закуски, как сельдь. Осищенную и нарезанную сельдь укладывают на селедочницу или тарелку так, чтобы она имела вид целой рыбы. К голове сельди можно приделать «усы» из зеленого или репчатого лука, а вокруг разложить ломтики вареного картофеля, свеклы, огурцов.

Хорошие украшения для многих кушаний получаются из сливочного масла. Проще всего сделать из него «гвоздики». Для этого возьмите не очень твердый брикет масла и, придерживая левой рукой его нижнюю часть, заверните в бумагу, ножом, который вы держите в правой руке, поскребите 12—15 раз верх брикета по направлению к себе. На ноже образуется зернистая масса. Снимите ее с ножа и соедините концы внахлест. Край готовой «гвоздики» слегка посыпьте красным перцем.

При помощи чайной ложки, которую время от времени следует опускать в горячую воду, можно сделать из масла «ромашку» или «розочку». Придайте маслу форму усеченного конуса, затем начните делать «лепестки»: вдавите ложку в середину конуса и, наклонив ее от центра к себе, выньте из масла. Овальная поверхность ложки придает маслу форму лепестка. Чтобы получить «розочку», в промежутках между лепестками первого ряда, но чуть ниже, сделайте второй и третий ряды. Цветами из масла хорошо украсить икру, паштет и другие кушанья.

Для украшения выверета подходят вырезанные из вареной моркови или свеклы звездочки, кружочки и красиво уложенные ломтики овощей. Готовя салат, хозяйка думает о том, как его украсить сверху, и обычно отбирает для этого самые крепкие огурчики, самые аккуратные кружочки нарезанного яйца, ровные ломтики мяса, оставляет одну — две ложки зеленого горошка. Уложив салат пирамидой или в чаше (это будет зависеть от формы посуды), полейте его майонезом или сметаной, тогда украшения будут резче выделяться. По краям посуды с салатом разложите зеленый горошек и огурцы, нарезанные кусочками или в виде веера, подрезая тонко огурец поперек почти до самого края, который закрепляет дольки, чтобы они не разошлись.



Июль 21, 1966
С 1/1 1961 г. 2 стр. 10 коп.

