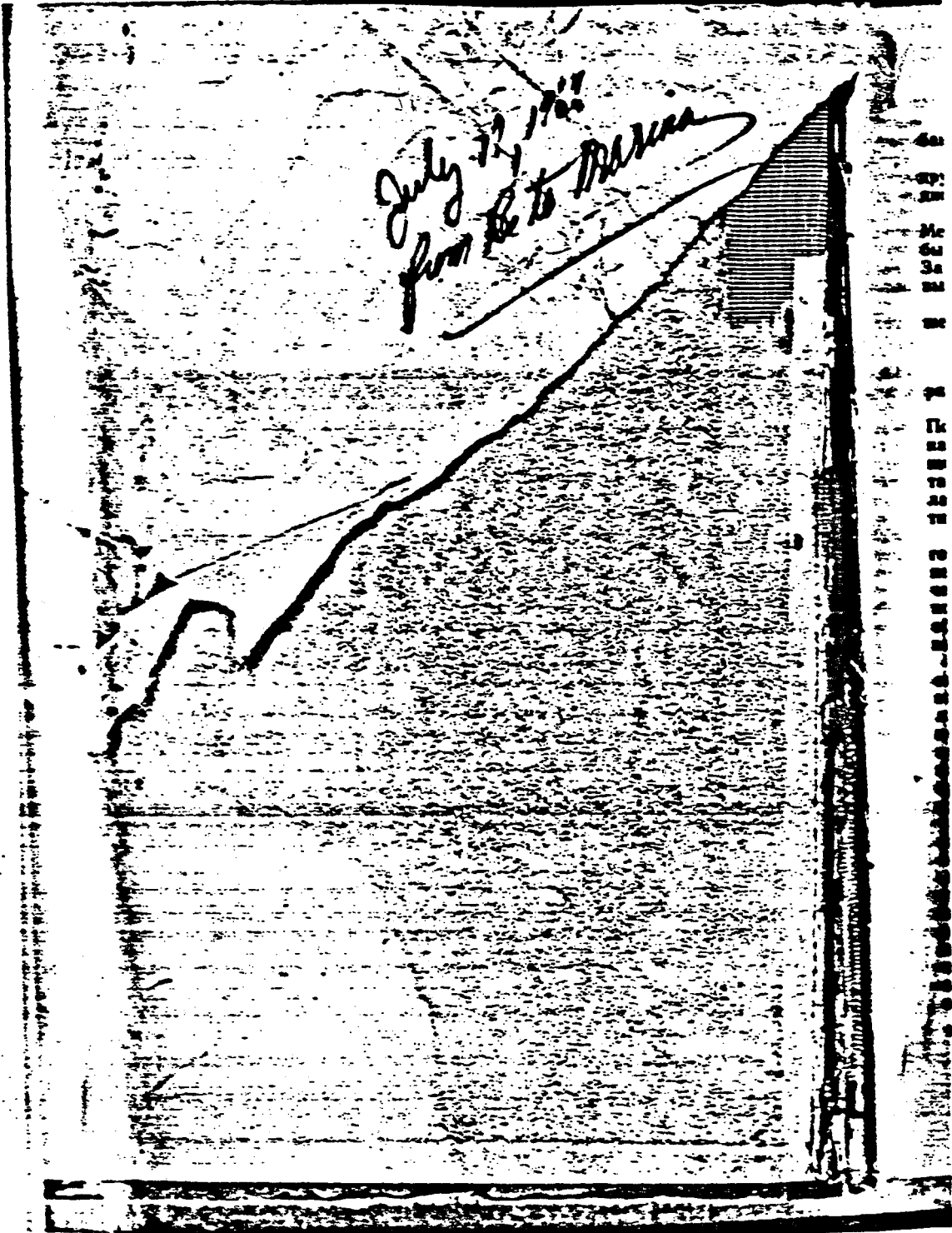


КНИГА
ПОЛЕЗНЫХ
СОВЕТОВ



10-74

July 12, 1961
from B to Malina



D-77

ВОДЯНАЯ БАНИ

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 вставить внутрь большей, на ее дно, на две шепочки 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 сантиметром на пять. Затем обе кастрюли закрывают крышками и ставят на огонь. По мере закипания воду нужно доливать. Так варят продукты до готовности.

Чаще всего на такой водяной бане варят яйца 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 — умело приготовленные кушанья. Постарайтесь сделать их не только вкусными, но и привлекательными на вид. Начнем с такой распространенной закуски, как сельдь. Очищенную и нарезанную сельдь укладывают на салаточницу или тарелку так, чтобы она имела вид целой рыбы. К голове сельди можно приделать «усы» из зеленого или репчатого лука, а вокруг разложить дольки вареного картофеля, свеклы, огурцов.

Хорошие украшения для многих кушаний получаются из сливочного масла. Проще всего сделать из него «звездочки». Для этого возьмите не очень твердый брикет масла и, придерживая левой рукой его нижнюю часть, завернутую в бумагу, ножом, которым вы держите в правой руке, расчербите 12—15 раз верх брикета по направлению к себе. На масле образуется веерообразная масса. Снимите ее с ножа и соедините концы венка. Край готовой «звездочки» слегка воспользуйте 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 делить «сплошную» вдавите ложку в середину конуса и, наклонив ее от центра к себе, пальцем выньте из масла. Овальная поверхность ложки придает маслу форму лепестка. Чтобы получить «розочку», в промежутках между лепестками второго ряда, но чуть ниже, сделайте второй и третий ряды. Цветами из масла хорошо украсить икру, шампет и другие кушанья.

Для украшения винегрета подходят вырезанные из вареной моркови или свеклы звездочки, кружочки и красиво уложенные дольки огурцов. Готовя салат, хозяйка думает о том, как его украсить сверху, и обычно отбирает для этого самые красивые огурчики, самые красивые кружочки нарезанного яйца, ровные дольки мяса, отставляет aside — две дольки зеленого горошка. Уложив салат пирамидой или кучечкой (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 только огурец поперек почти до самого края, который вырезывает дольки, чтобы они не разошлись.

01 115 112 113 114 115 116 117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143 144 145 146 147 148 149 150 151 152 153 154 155 156 157 158 159 160 161 162 163 164 165 166 167 168 169 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200

Владельцы: **А. САЕТКО**
Рисунки на металлогравировке
И. ВУЧИНСКОГО
Тираж: **1000 экз.**
Издательство: **А. КОРЕВСКОГО**

Редакторы: **М. Брусиловский**
и **О. Гутковский**
Учредитель: **А. Труханов**
и **М. Степанов**
Корректоры: **А. Федорова, А. Удальцова,**
М. Момчилова

Полн. и печат. с металлов №VIII 1938 г. Тираж
200 000 (1-100 000) экз. Формат 70x100/16. Физ. вес.
л. 54,75. Усл. стр. л. 12. Усл. табл. л. 25.
Цена 10 руб. С 1/1 1938 г. - 2 руб. 10 коп. Дек. 1938.

Металлографический завод **И. Колоса, К. Шенка,**
Киев, 25.



СВЕТЛАЯ
ПОНЕДЕЛЬНИК
СВЕТЛО

Март 21 1961 г.
С 1/1 1961 г. 2 196 10 мм.



8-74