

Колекция практични идеи

МАЛКИ
КУЛИНАРНИ
ВЪЛШЕБСТВА

над 400 съвета, които ще ви
направят магьосници в кухнята

МОНТ

Колекция практични идеи

Малки кулинарни вълшебства

второ преработено издание

Съставители: Любомира Дузова, Наталия Николова

Корица: МОНТ ООД

Компютърен дизайн: МОНТ ООД

© Издателство „МОНТ“

ISBN 978-619-169-195-1

СЪДЪРЖАНИЕ

ЗЕЛЕНЧУЦИ	5
Домати и краставици	6
Карфиол	10
Картофи	11
Лук и чесън	14
Гъби	18
Спанак	19
Тиквички	21
Червено цвекло и репички	22
Зеле и зелени салати	24
Магданоз и копър	27
Моркови	29
Други	30
ПЛОДОВЕ	35
ВАРИВА И ОРИЗ	41
Грах, фасул и леща	42
Зелен фасул и зелен грах	44
Ориз	45
МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ И ЯЙЦА	49
Мляко	50
Кашкавал и сирене	53
Масло	57
Яйца	59

СУПИ И БУЛЬОНИ	63
МЕСО И РИБА	69
Пилешко месо	70
Овче месо	71
Колбаси	72
Риба	73
Кайма	79
Карантия и субпродукти	81
Други	83
МАЗНИНА	93
ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ	97
ДЕСЕРТИ	103
Сладкиши	104
Торти	110
Плодове и ядки за сладкиши	112
Палачинки, мекици и бухти	114
ПАСТА И МАКАРОНЕНИ ИЗДЕЛИЯ	117
ДРУГИ	121



Зеленчуци



Домати и краставици

→ 1 ←

Не съхранявайте краставиците и доматиите близо едни до други в хладилника. Така се развалят по-бързо.

→ 2 ←

Доматите се съхраняват добре в хладилника при температура около 10 градуса, като предварително се избършат със салфетка.

→ 3 ←

Доматите и чушките не трябва да се съхраняват заедно с марулята и краставиците, тъй като ще пожълтеят по-бързо, когато са едни до други.

→ 4 ←

Студеният въздух в хладилника ускорява процеса на разваляне на доматиите, краставиците и камбите. Най-оптималната температура за съхраняване на домати е

между 10-13 градуса, а за краставиците не трябва да е по-висока от 7 градуса по Целзий.

→ 5 ←

Съхранете за по-дълго време краставиците, като ги наредите една до друга на прохладно място, но не в хладилника, и два пъти дневно ги пръскайте с вода, за да запазят свежестта си.

→ 6 ←

Ще запазите краставиците свежи и сочни за по-дълго време, ако ги намажете с разбит белтък. Покритието, което ще се образува след като изсъхне белтъка, няма да позволи влагата да се изпарява от тях.

→ 7 ←

Краставиците се съхраняват най-дълго в хладилника, ако са в метален съд с капак. При температура около 6-7 градуса те ще се запазят двадесет дни или цял месец. Краставиците не бива да се мият, преди да се сложат в хладилника.

→ 8 ←

Краставиците се съхраняват най-дълго с помощта на оцет. Налейте на дъното на емайлиран съд малко оцет.

Сложете отгоре решетка, за да не се допират краставиците до киселината, и ги наредете върху решетката. Захлупете плътно – в тази оцетна камера зеленчуците се съхраняват за два месеца и повече.

→ 9 ←

Обелете домати лесно, като ги набодете на вилица и ги прекарайте над пламък. Кожата на домата се напуква и се обелва лесно.

→ 10 ←

За да обелите домати, цепнете дъното им кръстообразно, после ги пуснете във вряща вода за 1 минута и след това ги охладете в студена вода. Кожата сама се отлепва.

→ 11 ←

Ако салатата от краставици горчи, значи не са обелени правилно. Горчивината е концентрирана във върха на краставицата. Ако започнете да белите оттам, ножът ще пренесе горчивината по цялата краставица. Затова най-напред отрежете върха, а след това употребете друг нож, за да я обелите.

→ 12 ←

Приготвената салата от домати, краставици и други зеленчуци, може да се съхранява няколко часа в хладилник, но само ако не е овкусявана. В противен случай се превръща в каша.

→ 13 ←

За да не плесенясва доматиеното пюре в отворен буркан, отгоре поръсете малко сол и залейте с олио.

→ 14 ←

Можете да отцедите сока от доматиите, като им отрежете капачетата и ги посолите. Оставете ги обърнати върху решетка, за да изтече сокът им.

→ 15 ←

Пълнените домати стават сочни, ако заедно с пълнежа запържите и издълбаната сърцевина с малко лук и след това напълните доматиите. Сърцевината прави пълнежа еднороден и доматиите стават невероятно вкусни.



Карфиол

→ 16 ←

Карфиолът ще остане снежно бял, ако във водата, в която го варите, прибавите прясно мляко. Дозировката е 1 кафена чашка мляко на 1 л вода. Можете да замените млякото с 1 супена лъжица лимонов сок. Съдът не трябва да се похлупва.

→ 17 ←

Ако не ви харесва миризмата на карфиола докато го варите, добавете във водата един дафинов лист. Той ще абсорбира неприятната миризма.

→ 18 ←

Пресният карфиол се познава, като прекарате леко ръката си по повърхността му. Ако по дланта ви останат дребни бели трохички, карфиолът е стар.



Картофи

→ 19 ←

На въздух обелените картофи бързо потъмняват, а във водата бързо губят нишестето и витамините си. Може да ги запазите за 3–4 ч., ако ги сложите в найлонова торбичка, завържете я добре и я поставите в хладилника.

→ 20 ←

През зимата може да съхранявате картофи в апартамент, като ги покриете с тъмен плат, или ги сложите в тъмен платнен чувал. Картофите не трябва да бъдат изложени на слънчева светлина.

→ 21 ←

За да не покарат коренчета картофите ви, сложете една ябълка в плика или в чувала, в който ги държите.