

БАБУШКИНЫ СЕКРЕТЫ

ЛАЙФХАКИ СССР



СБОРНИК



АНДРЕЙ КЛИМЕНКО



16+

Андрей Клименко

**Бабушкины секреты:
лайфхаки СССР. Сборник**

«ЛитРес: Самиздат»

2019

Клименко А. А.

Бабушкины секреты: лайфхаки СССР. Сборник /
А. А. Клименко — «ЛитРес: Самиздат», 2019

Моя бабушка всегда говорила мне, что готовить нужно не просто вкусно и полезно, но и правильно. Следуя её советам, любой сможет готовить в разы проще. Советы бабушки Зины — источник счастья для легкой готовки. 86 хитростей от моей бабули. Дизайн обложки: Black-Lemon-Design (Владимир Слипец). Администрация сайта ЛитРес не несет ответственности за представленную информацию. Могут иметься медицинские противопоказания, необходима консультация специалиста.

Содержание

Об авторе	6
Советы бабушки Зины	7
Конец ознакомительного фрагмента.	9

В оформлении обложки использована фотография с <https://canva.com/> по лицензии ССО.

Об авторе

Клименко Андрей Алексеевич, 1977 года рождения. Родом из Украины, город Киев. Окончил институт физкультуры. Мастер спорта по вольной борьбе. Окончил курсы старославянской веры чина Знахар. Имянаречен Светояр. Диетолог, фитнес-тренер, писатель.

Советы бабушки Зины

#1

Тесто, когда она не очень круто замешано, всегда липнет к рукам. Но она хорошо раскатывается бутылкой, наполненный холодной водой.

В приготовленное для блинов тесто влейте 30-40 г растительного масла и перемешайте, тогда вам не надо будет подмазывать сковородку при выпечке блинов.

#2

Дрожжевое тесто не будет липнуть к рукам, если в кожу рук предварительно втереть несколько капель растительного масла.

Легко раскатать тонкое тесто, обернув скалку чистой полотняной тряпкой. Если же тесто слишком влажное, положите на него лист пергамента и раскатывайте прямо через бумагу.

#3

Сливочное масло при жарении не темнеет, если раскаленную сковородку предварительно смазать растительным маслом.

Если вы использовали только белки от яиц, желтки осторожно положите в банку с водой, так они долго сохраняются свежими.

#4

Если домашнее печенье подгорело, дайте ему остыть, а потом осторожно проведите по нему несколько раз мелкой тёркой и посыпьте сверху сахарной пудрой.

Если вам нужен только белок, а желток вы хотите сохранить на несколько дней, проколните яйцо толстой иглой с двух противоположных сторон, белок вытечет, а желток останется в скорлупе.

#5

Чтобы отделить белок, а желток оставить целым, яйцо разбивают и выливают в бумажную воронку с отверстием в заостренном конце.

Рис после варки делается белым, если в воду, в которой он варится, добавить чуть-чуть уксуса.

Вынув торт из духовки, поставьте его в форме на тряпку, смоченную холодной водой, и охладите, после этого он легко вынимается.

#6

Если оливковое или подсолнечное масло стало мутным или у него появился неприятный запах, я нужно положить в масло поваренную соль из расчета на 1 л масла одну чайную ложку соли. Через 3 дня масло нужно перелить в другой сосуд, а на дне 1 останется мутный осадок с солью.

Чтобы нарезать рассыпчатый торт, необходимо нагреть нож, опустил его на минуту в кипяток.

#7

Сушёные грибы хорошо подержать несколько часов под солёным молоке, я тогда грибы станут как свежие.

чтобы пирожки получились румяные и мягкие, их следует жарить в закрытой кастрюле с широким дном.

когда дрожжевое тесто для блинов подойдёт, ни в коем случае не мешайте его, а то блины не будут пышными.

#8

Прежде чем жарить блины, протрите сковородку солью.

тонко раскатанное тесто легко переложить на лист, если слегка посыпать тесто мукой и наверх на скалку, а на противне развернуть.

Чтобы тесто при выпечке в духовке не пригорало, под форму надо посыпать немного соли, подложить под противень асбестовый лист или подставить сковороду, наполненную водой.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.