

БАБУШКИНЫ СЕКРЕТЫ

ЛАЙФХАКИ СССР



СБОРНИК



АНДРЕЙ КЛИМЕНКО



16+

# Андрей Алексеевич Клименко

## Бабушкины секреты: лайфхаки СССР. Сборник

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=48620150](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=48620150)*

*SelfPub; 2019*

### **Аннотация**

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	5
Советы бабушки Зины	6
Конец ознакомительного фрагмента.	10

*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 сохраняться 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, проткните 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 навернуть 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.