

Каждая опытная хозяйка должна знать эти советы, так как они помогут значительно упростить ей жизнь и сэкономить время для других занятий. Стоит добавить их в избранное!



1. Добавьте столовую ложку уксуса в воду, при варке рис, тогда рис станет белоснежный и рассыпчатый.
2. Если добавить немного молока в крем, он не свернется в подливе.
3. Для использования рубленой капусты в качестве начинки, залейте ее кипящей водой, а затем положите в холодную воду на минуту. После выжмите и обжарьте на сковороде. Капуста не потеряет цвет и не станет румяной.
4. Щепотка соли, добавленная в кофе перед окончанием варки, придает напитку особый вкус и аромат.
5. Два кусочка [рафинированного сахара](#) , предварительно растворенные в небольшом количестве уксуса, могут заменить белое вино в соусе.
6. Рис станет белым и рассыпчатым, если положить его в кипящую подсоленную воду, добавить несколько капель [лимонного сока](#) или лимонной кислоты, разведенной в воде. Не накрывайте посуду, в которой готовите рис.

7. Чтобы защитить открытую банку томатной пасты от плесени, положите немного сухой горчицы.

8. Для сохранения вкуса, аромата и цвета свежих ягод при варке желе, не кипятите сок, выжатый из ягод. Кипятите только воду с отжатыми ягодами, а в получившийся сироп добавьте сахар и крахмал. После кипячения залейте сок в готовый кисель.

9. Обычно свекла варится довольно долго – 3-3,5 часов. Однако вы можете сварить ее всего за час, а затем, сняв ее с огня, поставьте под струю холодной воды на 10 минут. Свекла готова.

10. Вы можете быстро и просто заменить майонез сметаной, добавив в нее размятый вареный яичный желток и чайную ложку горчицы.

11. Комнатные растения можно поливать охлажденной водой, которая остается после варки картофеля или макарон. Растения получают питательные вещества, содержащиеся в отваре.

12. Если Вы не можете обнаружить занозу, приклейте кусочек скотча на то место, где она есть, а затем резко рваните ее – заноза и выйдет.

13. Чтобы удалить пятна от фруктов и овощей с рук, потрите их сырым очищенным картофелем. Уксус обладает аналогичным эффектом.

14. Если приготовленный торт пригорел к противню (или форме для запекания), нужно поддержать противень над паром или же обернуть его на несколько минут влажным полотенцем.

15. Вареные овощи необходимо вытаскивать из воды сразу после приготовления. В противном случае, они впитают воду и потеряют аромат.

16. Оберните нарезанный банан и фрукты пленкой, и они сохранятся на 5 дней дольше.

17. Чтобы луковица не пересыхала на срезе, нужно положить его на блюде с тонким слоем соли срезанной стороной вниз.

18. Если еда подгорела в кастрюле, вы можете положить кастрюлю на влажную ткань на 15 минут. После подгоревшая еда смывается легко и быстро.

19. Если у вас получился чрезмерно пересоленный суп, добавьте в него немного риса или ломтики очищенного картофеля, завернутые в марлю. Прогрейте суп в течение 5-10 минут, затем извлеките марлевый мешочек. Его содержимое впитает лишнюю соль.

20. Чтобы жареная печень получилась мягкой, нужно посыпать ее небольшим количеством сахара перед жаркой.

21. Чтобы приготовить пышный омлет, вам нужно добавить кислые жирные сливки вместо молока и хорошо взбить.

22. Как сделать фарш из куска мяса, если под рукой нет мясорубки? Возьмите замороженный кусок мяса и просто перетрите его на терке, затем разморозьте и слейте лишнюю воду.

23. Если вы подержите лимон в горячей воде 5-6 минут, сможете из него выжать больше сока.

24. Продукты, которые готовятся на пару можно приготовить быстрее, если посолить воду.

25. Если нагреть нож, то свежий мягкий хлеб будет легко резаться и не крошиться.

26. Если добавить немного разрыхлителя в яичные белки, прежде чем взбивать бже, украшения на его основе получатся более объемными.

27. Если положить небольшой кусочек сливочного масла или сыра на кусок мяса (отбивные, рыба или курица), добавить специи и запечь, в итоге получится невероятно вкусное блюдо, тающее во рту.

28. Порезанный пирог будет храниться дольше, если положить его в емкость с кусочком яблока.

29. Молоко для пюре должно быть слегка теплым. Если же добавить холодное молоко в картофельное пюре, то оно станет серым и не слишком питательным. Также молоко можно развести с горячим картофельным бульоном.

30. Чтобы быстро очистить помидор, нужно сделать крестообразные разрезы с двух сторон, а затем положить его в кипящую воду или на 30 секунд в микроволновую печь.

{linkr:related;keywords:%C3%90%C2%BF%C3%91%C2%80%C3%90%C2%BE%C3%90%C2%B4%C3%91%C2%83%C3%90%C2%BA%C3%91%C2%82%C3%91%C2%8B;limit:5;title:%C3%90%C2%9F%C3%90%C2%BE%C3%91%C2%85%C3%90%C2%BE%C3%90%C2%B6%C3%90%C2%B8%C3%90%C2%B5+%C3%91%C2%81%C3%91%C2%82%C3%90%C2%B0%C3%91%C2%82%C3%91%C2%8C%C3%90%C2%B8%3A}