

{loadposition yandex}



В школе учат многому, большая часть из этого абсолютно не нужна в жизни, какая-то часть - просто вредна. А вот нужного и полезного крайне не хватает. Например, как готовить пищу, чтобы она была вкусной и полезной. Эта небольшая подборка советов при приготовлении супов может оказаться для вас полезной.

- Если вы нечаянно пересолили бульон, беду можно поправить. стакан хорошей муки или чисто просеянного риса положите в чистую тряпочку и прокипятите в пересоленном бульоне. Мука и рис впитывают соль.
- Суп-пюре можно заправить размоченным в бульоне мякишем, протертым через терку, чтобы придать ему необходимую густоту
- Нельзя нагревать до кипения соус заправленный сливочным маслом, так как это разрушает эмульсию масла с другими продуктами
- Чтобы пена, опустившаяся при варке бульона, поднялась необходимо добавить немного холодной воды, тогда пена поднимется.
- Только при медленной варке бульон получается ароматным, вкусным и калорийным.
- Если в бульон положить слишком много овощей, то бульон теряет специфический фокус и аромат.
- Чтобы бульон был особенно хорош в него можно добавить немного хереса.
- Бульон для соуса, заливных блюд или мясного сока почти не солят
- Не кладите никаких приправ в куриный бульон он теряет свой вкус.
- Грибной бульон будет более ароматным, если использовать грибы разного размера. Крупные придают бульону вкус и цвет, а мелкие аромат.
- Рисовый суп будет прозрачный, если рис промыть и на 3-4 минуты положить в кипящую воду, затем откинуть на сито. После этого его можно варить до полного приготовления.
- Для супа-пюре лучшие грибы - шампиньоны, белые и сморчки.
- В борщ на грибном бульоне варенные нашинкованные грибы кладут вместе с овощами.
- Супы из бобовых особенно хороши на грибном отваре.
- Картофель станет жестким, если в суп сначала положить соленые огурцы или щавель.
- Перловую крупу для рассольника лучше пассировать на масле. Вкус при этом

улучшиться.

- Лук хорошо подрумянится если при жарке в масло добавить немного сахарного песка.
- Мелко нарезанный лук перед пассировкой лучше обвалить в муке, тогда он не будет пригорать и приобретет красноватый оттенок.
- Суп-пюре после заправки кипятить нельзя.
- Овощные супы без крупы и картофеля следует заправлять мучной пассеровкой, они будут гуще.
- Окрошка станет намного вкуснее, если ее заправить растертым вареным желтком, солью, сахаром, горчицей или сметанной.
- В окрошке, хлебный квас можно заменить простоквашей или кислым молоком, разбив наполовину водой.
- Для приготовления молочных супов макаронные изделия и крупы предварительно проваривают 3-5 минут в воде.
- Молочные супы рекомендуется варить в кастрюле с толстым дном и на медленном огне, что бы не пригорели.
- Щавель и крапивицу нужно класть в почти готовый суп и варить в открытой посуде, тогда они сохраняют свой зеленый цвет.
- В рассольник для остроты можно добавить кипяченый процеженный огуречный рассол.
- Овощи для рыбных и грибных бульонов можно обжаривать на маргарине и растительном масле, а для молочных супов только на сливочном.
- При варке щей квашенную капусту кладут в холодный бульон (воду), а тушенную - в кипящий.
- Мелисса лимонная применяется в свежем виде для приготовления овощных салатов, овощных соусов и супов.

{loadposition yandex}

Если у Вас есть интересная и поучительная история оздоровления (излечения) народными, доступными средствами или Вы просто хотите поделиться с другими людьми своими знаниями, опытом - напишите нам на [электронную почту](#) , мы разместим Вашу историю или рецепт на страницах сайта.

Вы также можете подписаться [на обновления сайта](#) и быть в курсе всех последних материалов [Клуба Здоровья - портала о здоровье и оздоровлении](#)

Поделиться материалом с друзьями {однакнопка}

[&#1050;&#1083;&#1091;&#1073;](#)  
[&#1047;&#1076;&#1086;&#1088;&#1086;&#1074;&#1100;&#1103; -](#)  
[&#1080;&#1085;&#1092;&#1086;&#1088;&#1084;&#1072;&#1094;&#1080;&#1086;&#1085;&](#)  
[&#1085;&#1099;&#1081; &#1087;&#1086;&#1088;&#1090;&#1072;&#1083; &#1086;](#)  
[&#1079;&#1076;&#1086;&#1088;&#1086;&#1074;&#1100;&#1077; &#1080;](#)  
[&#1086;&#1079;&#1076;&#1086;&#1088;&#1086;&#1074;&#1083;&#1077;&#1085;&#1080;&](#)  
[&#1080;](#)