

А. Снегирёва

**УЧИМСЯ
ГОТОВИТЬ!**

УДК 641/642
ББК 36.991
С53

Снегирёва, А.

С53 Учимся готовить! / А. Снегирёва. — М. : Т8RUGRAM /
Научная книга, 2017. — 158 с.

ISBN 978-5-521-76249-1

Умение вкусно готовить — необходимый и очень полезный навык для каждой девушки. Однако не менее важно уметь красиво и правильно сервировать стол, знать правила гостеприимства и уметь создавать особую атмосферу тепла, чтобы гости чувствовали себя непринуждённо и легко.

Благодаря этой книге вы научитесь всем основным кулинарным навыкам, узнаете о разнообразии блюд, способах их приготовления и подачи, а также о сервировке стола.

Эта книга станет прекрасным помощником в ваших кулинарных начинаниях!

УДК 641/642
ББК 36.991
ВІС WBV
ВІSAC СКВ000000

ISBN 978-5-521-76249-1

© Т8RUGRAM, оформление, 2017
© ООО «Литературная студия
«Научная книга», издание, 2017

ВВЕДЕНИЕ

Дорогая читательница! Если ты еще не умеешь готовить, то эта книга как раз для тебя. Теперь тебе не придется приставать к маме с просьбами приготовить тебе на завтрак или обед что-нибудь вкусненькое. И слышать в ответ постоянное "Мне некогда" или "Как-нибудь в другой раз" и т. д. и т. п. Имея под рукой нашу книгу, ты сможешь сама приготовить все, что только твоей душе угодно. Для этого тебе достаточно будет открыть нужный раздел и выбрать наиболее подходящий для тебя рецепт. Выбор рецепта должен зависеть от имеющихся в холодильнике продуктов. Чтобы можно было приготовить приглянувшееся тебе блюдо без лишних проблем.

Хороша эта книга и тем, что в ней даны рецепты, разные по уровню сложности: начинается она, естественно, с самого простого — бутербродов, салатов и т. п., а затем блюда, которые мы предлагаем тебе приготовить, постепенно усложняются, но бояться этого не надо, ведь к тому времени, когда ты приступишь к их освоению, кулинарный опыт, накопленный тобой, будет достаточно богат, и соорудить любое, даже самое изысканное блюдо для тебя не составит никакого труда.

Уметь хорошо готовить для будущей хозяйки очень важно, но не менее важно — красиво, а самое главное — правильно сервировать стол, будь то самый обычный будничны́й завтрак или грандиозное застолье. Так вот, в этой книге ты найдешь массу полезных советов, благодаря которым ты станешь идеальной поварихой.



Вкусно готовить — умение очень и очень полезное, но даже вкусно приготовленную еду необходимо преподнести так, чтобы один только вид пищи вызывал аппетит и, кроме того, эстетическое удовольствие. Так что научиться красиво оформлять блюда совершенно необходимо. Кто будет жевать вкуснейшее жаркое, если по внешнему виду оно напоминает месиво для поросят!

Но, оказывается, даже красиво оформленная еда не решает всех проблем — необходим

соответствующий антураж: всякие там салфетки, скатерочки и тому подобное, без чего ни один уважающий себя человек (действительно уважающий) не станет наслаждаться даже самыми изысканными яствами, так уж устроены люди: постоянно хотят чего-то недостижимого, например полной сервировки стола.

Да, кстати, и о сервировке стола ты узнаешь много нового, если, конечно, ты вообще знаешь, что это такое (не переживай, и этому мы тебя обязательно научим).

Помимо всего прочего, ты научишься, наконец, и сама пользоваться всевозможными столовыми приборами, и других сможешь научить, ну и естественно, накрывая на стол, после знакомства с нашей книгой (только очень близкого) ты будешь точно знать — что, куда и в какой последовательности класть.

В конце книги мы поместили небольшой кулинарный словарь, из которого ты сможешь узнать точные обозначения непонятных тебе кулинарных терминов, так что если тебе будет что-либо непонятно, смело обращай к нему.

Глава 1

САМОЕ ПРОСТОЕ

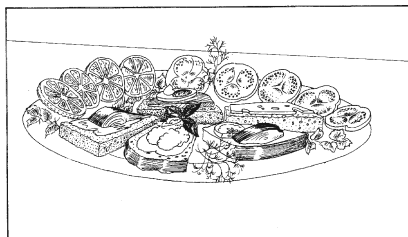
Эта глава называется "Самое простое", но такое название вовсе не должно тебя ввести в заблуждение, ведь даже для того чтобы приготовить самые простые кушанья, необходимо знать определенные правила, придерживаясь которых, ты сделаешь бутерброды и вкусными, и красивыми, а чай — ароматным. Когда ты научишься всем премудростям, то вполне сможешь устроить чаепитие, на которое пригласишь своих подруг и друзей. Уж они-то сумеют по достоинству оценить твои кулинарные таланты.

Обычно к чаю подают выпечку, которую ты со временем научишься делать, но нужно немножко подождать и кое-чему научиться, а пока можешь угостить своих гостей приготовленными собственноручно бутербродами.

БУТЕРБРОДЫ (КАКИЕ ОНИ БЫВАЮТ?)

Прежде всего выясним, что же такое бутерброд? Это разновидность холодной закуски. Для приготовления бутерброда подходят практически любые продукты, которые только имеются в твоём распоряжении.

Популярность бутербродов во всем мире растет с каждым днем, и происходит это не случайно: ведь для их приготовления совершенно не обязательно быть поваром экстра-класса, кроме того, их приготовление не требует большого количества времени и физических усилий, ну и, конечно же, они замечательно утоляют голод, что тоже является их неоспоримым преимуществом.



Однако несмотря на все достоинства этого кушанья, злоупотреблять бутербродами, заменяя ими все остальное, в том числе первые и вторые блюда, мы, естественно, не рекомендуем, потому что от такого питания всухомятку ты растолстеешь до невероятных размеров, так что придется прорубать для тебя специальную дверь. Ну а еще испортишь желудок, хотя ты сейчас об этом вряд ли задумываешься.

Несмотря на всю свою прелесть, бутерброды хороши, когда нет возможности приготовить более существенную пищу, например в походах, на пикниках, в дороге, ну и, конечно же, на завтрак.

А теперь мы расскажем тебе о том, как правильно готовить самые простые бутерброды. "Ну что их там делать — отрезал кусок хлеба, намазал маслом, а сверху положил колбасу или сыр — вот тебе и бутерброд", — наверное, усмехнулась ты. Что ж, в чем-то ты, может быть, и права, но оказывается, что даже в таком простом деле существуют определенные правила, которые нельзя игнорировать.

Учти, что для приготовления бутербродов продукты должны быть правильно нарезаны.

Если в твоём распоряжении колбаса, то ее обязательно нужно очистить от оболочки. С колбасой вареной проблем у тебя возникнуть не должно, а вот колбасы твердого копчения почему-то никак не хотят расставаться со своей "одежкой". Так вот, если тебе попала такая "упрямая" колбаса, то опусти ее на 10 минут в холодную воду и она перестанет "капризничать".

По правилам, колбасу вареную нарезают прямо, а копченые колбасы — наискось.



Если ты решила приготовить бутерброд с сыром, то не забудь очистить сыр от парафинового слоя и только потом приступать к нарезанию. Головки сыра круглой формы нарезают по сектору, примерно как арбуз, а прямоугольной или квадратной — вдоль, затем поперек.

Обычно с нарезанием сыра возникают проблемы: или кусочки получаются слишком толстыми, или совсем прозрачными, в общем, неравномерными. Чтобы избежать подобных досадных недоразумений, можно использовать для нарезания сыра специальное приспособление, которое представляет собой прямоугольную рамку с натянутыми на ней стальными струнами. При нажатии верхней рамки стальные струны входят в прорези основания и разрезают брусок сыра на аккуратные кусочки.

Вареные яйца также часто используют для приготовления бутербродов. Обычно их нарезают кружочками или дольками, а чтобы упростить этот процесс, используют яйцекрутки, которые сделаны по тому же принципу, что и приспособление для нарезки сыра.

Если же тебе очень захотелось побаловать себя бутербродом с килькой, сардинами или шпротами, то обязательно удали у рыбок голову и хвост, а также вынь внутренности (если об этом никто раньше тебя не позаботился).

Мясные и рыбные продукты принято нарезать поперек волокон, наклонно.

Ну а основу любого бутерброда — хлеб — положено нарезать тонкими кусочками толщиной 1 см.

Итак, теперь ты знаешь практически все тонкости подготовки продуктов для бутербродов, однако мы еще не рассказали тебе о самом главном — о существующих видах бутербродов.

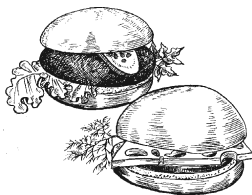
Во-первых, бутерброды бывают горячие и холодные. Холодные бутерброды — это самые обычные, которые готовятся следующим образом: на хлеб кладется или намазывается (если это масло или паштет) что-нибудь вкусненькое. А вот горячие нуждаются в том, чтобы их на несколько минут поставили в духовку или обжарили на сковороде, только в этом случае они готовы к употреблению.

Во-вторых, существуют бутерброды открытые и закрытые. Открытый — это все тот же пресловутый бутерброд с сыром или колбасой, а вот закрытый с обеих сторон ломтиками хлеба — отсюда, собственно, и само его название.

В-третьих, бутерброды делятся на сэндвичи, тартинки, канapé и тосты.

Все эти названия иностранные, ты их, конечно же, слышала, но вряд ли сумеешь объяснить разницу между этими видами бутербродов. Итак, краткий курс по изучению иностранного языка на примере бутербродных названий.

Сэндвич обозначает разрезанную булку, в которую вкладываются всевозможные про-



дукты, как правило, мясо является их основным компонентом, а потом уже овощи, зелень, приправы, специи, сыр и так далее.

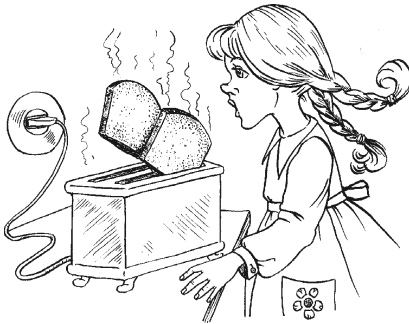
Тартинка — это малюсенькая несладкая корзиночка, которую наполняют тем, чем считают нужным, или же поджаренный хле-

бец с гарниром. В качестве гарнира может выступать салат, икра, мясной или овощной фарш и так далее.

Канаше — это небольшой фигурный бутерброд, иногда в качестве украшения его прокалывают шпажкой. Так удобнее на кусочке хлеба удерживать многослойную пирамиду, да и выглядит очень оригинально.

Тосты — обжаренный с обеих сторон ломтик хлеба (обжаривать можно и на сковороде, и с помощью тостера — специального электрического прибора), который, так же как и тартинку, подают с гарниром. Поданные к столу горячими, с хрустящей корочкой и слегка плавящимися от горячего хлеба маслом, они отличаются отменным вкусом. Для их приготовления можно использовать различные бутербродные пасты.

Ну вот, теперь уж ты действительно стала специалистом по бутербродам и знаешь все о них самих и о способах их приготовления.



Пора свои теоретические знания закрепить на практике, а для этого мы предлагаем тебе массу самых разнообразных (от наипростейших до самых изысканных) бутербродных рецептов.

Теперь представим жуткую ситуацию: случилось страшное — мама проспала и не успела приготовить завтрак. Папа смирился с этим



и отправился на работу, надеясь по дороге купить что-нибудь съестное: булку, гамбургер или нечто подобное. Маме вообще о еде думать некогда: ей бы успеть накраситься и сделать причёску. А тебя такое положение вещей не устраивает. Что же делать? Как известно, безвыходных ситуаций не бывает, и поэтому постарайся сама приготовить себе на завтрак бутерброд. Прежде чем приступить к готовке, выясни, какие продукты находятся в холодильнике и есть ли в доме хлеб, ну хотя бы несколько кусочков.

Итак, оказалось, что все не так уж страшно: и хлеб есть, и даже колбаса, а также сливочное масло, сыр и соленые огурчики.

Из этого небольшого набора продуктов ты вполне можешь сделать несколько видов бутербродов на скорую руку, все варианты которых мы предлагаем твоему вниманию.

БУТЕРБРОДЫ

БУТЕРБРОД "ГОЛОД НЕ ТЕТКА"

Для приготовления бутерброда нарежь хлеб тонкими ломтиками, намажь его сливочным маслом, а затем уложи на хлеб колбасу и сыр, нарезанные по уже усвоенным тобою правилам. Соленые огурцы нарежь кружочками и укрась ими этот шедевр кулинарного искусства. С таким бутербродом тебе никакой голод не страшен, во всяком случае — до обеда.

БУТЕРБРОД "НЕКОГДА"

Нарежь хлеб и сыр тонкими ломтиками, на хлеб намажь масло, положи сверху сыр. Ну а если еще есть в запасе несколько минут, то можно и повозиться с огурцом, нарежая его кружочками, которые дополняют твоё произведение.

БУТЕРБРОД "ПРОЩЕ НЕ БЫВАЕТ"

Если же тебе совсем некогда, то можно просто отрезать ломтик хлеба и кусок колбасы, все

это соединить и жевать на ходу по дороге в школу. Хотя, конечно, по большому счету так делать нельзя, во всяком случае, часто. Но мы надемся, что твоя мама не такая уж соня и сегодняшнее происшествие — чистая случайность, так что можно иногда отступить от правил, ведь не опаздывать же из-за этого в школу.

Эти рецепты были действительно слишком простыми, и с ними вполне бы справился дошколенок, но ты-то — девочка взрослая, и тебе куда интереснее готовить что-нибудь более сложное. Например:

БУТЕРБРОД “МАЙОНЕЗНЫЙ”

Для приготовления этого шедевра тебе, естественно, понадобится хлеб (желательно черный). Помимо хлеба, запасись майонезом (полбанки вполне хватит), сливочным маслом (100 г), колбасой (300 г) и плавленым сырком.

Для начала натри на терке плавленый сырок. Сливочное масло достань из холодильника и положи в теплое место, чтобы оно немного размягчилось. Ну а затем натертый сырок тщательно перемешай с майонезом и сливочным маслом.

Этой смесью намажь нарезанный хлеб, а сверху положи колбасу, которую предварительно нарежь тонкими пластинками.

Такими бутербродами и самой приятно наслаждаться, и гостям предложить не стыдно.

БУТЕРБРОД “СКАЗОЧНЫЙ”

Для этого бутерброда тебе потребуются: 100 г ветчины, 2 помидора, 1 вареное яйцо (если самостоятельно варить яйца ты пока не умеешь, заранее попроси об этом маму), сливочное масло, репчатый лук (если луковица средних размеров, то вполне хватит половины), ну и, конечно, хлеб (любой), а также соль и черный перец.

Готовится этот бутерброд следующим образом: на хлеб намажь сливочное масло, ветчину нарежь тонкими кусочками, а помидоры — тонкими ломтиками. Яйца нарежь кружочками.

Теперь самое сложное — репчатый лук нарежь колечками (тебе придется поплакать, но все равно режь и не обращай на такие мелочи внимания), а затем обжарь его на сковороде до золотистого цвета и, конечно, не забудь перед жаркой налить в сковороду растительного масла, но только немного, приблизительно 1 ст. л.

Когда лук будет готов, можно приступать к последней стадии приготовления.

На ломтики хлеба, уже смазанные маслом, клади ветчину, лук, яйца и помидоры, а затем посоли и слегка поперчи. Ну вот, теперь можешь угощаться творением своих рук.

БУТЕРБРОД “ОТЛИЧНИК”

Странное название, не правда ли? Но когда ты узнаешь, из каких продуктов он готовится, то удивляться перестанешь: ведь все они хорошо влияют на деятельность мозга, так что если ты будешь по утрам питаться такими бутербродами, то в скором времени станешь круглой отличницей, только еще не забывай как следует делать уроки.

Необходимые продукты: 100 г сыра, 100 г творога (это приблизительно полпачки), 1 ст. л. молотых орехов (желательно грецких, но если их нет, то любых), 100 г сметаны и белый хлеб (лучше батон).

Сыр натри на терке и тщательно перемешай с растертым творогом, добавь к этой смеси сметану, орехи и опять хорошенько перемешай. К полученной массе можно добавить соль или сахар, или и то и другое, но только не забудь попробовать, а то масса может получиться несъедобной.

Когда масса будет признана тобой приятной на вкус, то намазывай ее на хлеб — процесс приготовления окончен.

БУТЕРБРОД “КОРОЛЕВСКИЙ”

Ты, наверное, помнишь, как в известном стихотворении, которое называется “Королевский бутерброд”, король поднял шум из-за того, что ему не подали к завтраку самый про-

стой и обыкновенный хлеб, намазанный сливочным маслом. Но мы с тобой королевскую жизнь представляем иначе, правда? Ну неужели короли довольствовались такими скучными бутербродами? Скорее всего, нет. Так вот мы предлагаем тебе истинно королевское угощение, но его можно приготовить только в том случае, если у вас дома "завалялась" баночка красной или черной икры.

Необходимые продукты: 1 буханка ржаного хлеба или батон, 200 г ветчины (можно копченой), баночка красной икры (можно черной), пачка сливочного масла.

Особых усилий для приготовления этого бутерброда от тебя не потребуется: нарежь хлеб тонкими ломтиками, ветчину нарежь полосками так, чтобы они лишь наполовину закрывали хлеб. Хлеб хорошенько смажь сливочным маслом, уложи полоски ветчины, а с той стороны бутерброда, где еще есть свободное место, положи немного икры — королевское угощение готово. Приятного аппетита, ваше величество!

БУТЕБРОД "ПРИНЦЕССА"

Эти бутерброды тоже наверняка употребляют особы королевской крови, но раз королевский бутерброд у нас уже есть, то пусть этот называется скромненько и со вкусом — "Принцесса".

Необходимые продукты: 1 батон, баночка красной икры, 1 большой апельсин (на крайний случай воспользуйся лимоном, но только в этом случае посыпь его сахаром), 100 г сливочного масла (полпачки).

Угощение для принцессы приготовь следующим образом: ломтики хлеба намажь маслом, сверху — икрой. Лимон или апельсин нарежь тонкими кружочками, которые необходимо класть непосредственно на икру. Ну вот, теперь и ты можешь величать себя принцессой, раз уж угощаешься таким бутербродом.

БУТЕБРОД "ВЕСЕЛЫЕ НОТКИ"

Представь, что к тебе пришли в гости друзья и ты не знаешь, чем бы их таким вкуснень-

ким угостить. Мама с работы еще не вернулась, а значит, ничего не приготовила. Не будешь же ты кормить приятелей щами, которые им порядком надоели дома. Поэтому мы предлагаем тебе приготовить бутерброды "Веселые нотки".

Необходимые продукты: 8 ломтиков хлеба, 200 г нежирной ветчины, 150 г сыра, 3 яйца, 2 ст. л. сметаны, 2 помидора, 1 свежий огурец, 20 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Для начала хлеб намажь маслом и слегка поджарь с обеих сторон. После этого возьми ветчину и сыр, нарежь их тонкими полосками, а сваренные вкрутую яйца мелко поруби. Все смешай со сметаной, посоли, поперчи. У тебя получится самый обыкновенный салат, который нужно аккуратно уложить на ломтики хлеба, украсить сверху помидорами, огурцами, листьями салата и укропа. Бутерброды готовы, можешь смело подавать их к столу. Уверены, что после такого угощения твои друзья останутся сытыми и довольными.

БУТЕБРОД "ОБЖОРКА"

Необходимые продукты: 8 ломтиков хлеба, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г сыра, 1 стакан молока, 1 ст. л. муки, соль.

Теперь можешь приступить к приготовлению бутербродов. Для начала разогрей сковороду, растопи на ней масло и поджарь муку. Затем добавь туда молоко, соль, доведи до кипения и туши на медленном огне 5 минут. За это время в отдельной сковороде обжарь хлеб, залей его приготовленным соусом, сверху посыпь сыром, предварительно натерев его на крупной терке, и запекай в духовке в течение 5 минут.

БУТЕБРОД "ПРОСТЕНЬКО, НО СО ВКУСОМ"

Приготовить бутерброды по данному рецепту для тебя не составит особого труда.

Необходимые продукты: 8 ломтиков хлеба (белого или черного — это зависит от твоего вкуса), 100 г сливочного масла, 3 яйца, 5 ч. л. майо-

неза, 2 огурца, соль, зелень укропа или петрушки.

Итак, приступаем к самому главному — к приготовлению бутербродов. Для начала нарежь хлеб небольшими ломтиками, намажь маслом и слегка обжарь с обеих сторон. Затем нарежь ломтиками огурцы, свари яйца вкрутую, очисти и нарежь тонкими кружочками. На приготовленный хлеб положи 2 ломтика огурца, посоли, затем 2 кружочка яиц и 1 ложку майонеза. Кроме того, каждый бутерброд сверху укрась зеленью петрушки или укропа. Вот и все, бутерброды готовы.

Надеемся, что в процессе приготовления бутербродов ты не столкнулась ни с какими сложностями. Если же тебе что-то было не понятно или (того хуже) у тебя ничего не получилось, то обратись за помощью к маме или бабушке. Они обязательно тебе помогут.

БУТЕРБРОД "ЦЫПЛЕНОК"

Необходимые продукты: 8 ломтиков хлеба, 2 яичных желтка, 1/3 стакана молока, 150 г тертого сыра, 1 ст. л. сливочного масла.

Возьми яйца, отдели желтки от белков (если ты затрудняешься сделать это самостоятельно, то попроси об этом маму). Затем в тарелку с желтками влей молоко и все тщательно перемешай. Сыр натри на мелкой терке. После этого нарежь хлеб небольшими ломтиками, обмакни их в приготовленное молоко с желтками, сверху посыпь тертым сыром и выложи на сковороду, смазанную маслом. Сковороду накрой крышкой, поставь на медленный огонь и жарь до тех пор, пока сыр не расплавится.

К столу бутерброды подавай в охлажденном виде.

КАНАПЕ

О канапе мы рассказали, пора показать на практике, что это такое. Учти, что в любом случае для приготовления канапе тебе понадобится специальная шпажка или палочка, на которой и держится вся эта оригинальная

конструкция. Ведь для канапе и хлеб-то не всегда нужен, например когда делают фруктовые канапе.

КАНАПЕ "ЧУНГА-ЧАНГА"

Жители этого веселого острова круглый год ели исключительно бананы, жевали кокосы и не знали при этом ни горя, ни забот. Мы надеемся, что, вкусив фруктовые канапе под названием "Чунга-Чанга", ты хотя бы на время забудешь о своих проблемах.

Необходимые продукты: 1—2 банана, 150 г ананаса, 1 стакан клубники, 100 г лимонного сока.

Бананы нарежь кружочками, клубнику разрежь пополам, а мякоть ананаса нарежь кусочками не очень большими, но не микроскопическими, чтобы они могли держаться на шпажке.

Приготовленные фрукты насади на шпажку один за другим, как шашлык, в любой последовательности, и сбрызни лимонным соком. Такое фруктовое лакомство не оставит равнодушными даже твоих обремененных заботами родителей: ведь им тоже хочется повеселиться и забыть о повседневной суете.

Однако одними "Чунга-Чангами" сыт не будешь, и поэтому мы настоятельно рекомендуем тебе приготовить канапе по следующему рецепту.

КАНАПЕ "ПЯТАЧОК"

Необходимые продукты: хлеб, 200 г сыра, 200 г ветчины (можно заменить вареной колбасой, но только обезжиренной), 100 г сливочного масла.

Хлеб, сыр, ветчину или колбасу нарежь ломтиками, а уж из этих ломтиков с помощью формочек для печенья (желательно круглых, чтобы напоминали свиные пяточки) вырежи кусочки. Хлебные кругляши намажь маслом и положи на них сыр, а верхний слой канапе будет состоять из ветчины или колбасы. Все компоненты сколи шпажкой и подавай к столу.

Мы надеемся, что ты поняла принцип приготовления канапе и, подключив свою фанта-