

БАБУШКИНЫ СЕКРЕТЫ

ЛАЙФХАКИ СССР



ЧЕТВЁРТАЯ
ЧАСТЬ



АНДРЕЙ КЛИМЕНКО



6+

Андрей Алексеевич Клименко
Бабушкины Секреты:
Лайфхаки СССР.
Часть четвёртая

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=45034048
SelfPub; 2019*

Аннотация

Товарищи! 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. "Бабушкины Секреты: Лайфхаки СССР" – источник счастья для легкой готовки. Дизайн обложки: Black-Lemon-Design (Владимир Слипеч).

Содержание

Об авторе	5
Советы бабушки Зины	6
#1	6
#2	7
#3	8
#4	9
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

Молоко меньше пригорает в кастрюле с толстым дном, предварительно ополоснутой холодной водой.

Чтобы легче вытащить пробку из бутылки, горлышко бутылки оборачивают горячей тряпкой.

Если горчица засохла, в нее добавляют несколько капель уксуса.

#2

На кухне рекомендуется иметь минимум три разделочных доски: для обработки сырых продуктов (мяса, рыбы и проч.), для готовых продуктов (хлеба, овощей, фруктов и проч.) и для разделки теста.

Если вам требуется несколько капель лимона, не режьте целый, а просто проткните его толстой иглой и выдавите сок.

Если в шкафу с продуктами появились муравьи, положите туда испорченный лимон.

#3

Соленые огурцы в открытой банке хранятся дольше, если в рассол добавить немного горчицы.

Чтобы соль не становилась влажной, положите в нее несколько сырых зерен риса.

Чтобы уберечь муку от сырости, положите в шкаф, где она хранится, несколько сухих лавровых листьев. Они впитают в себя влагу.

#4

Жир при жарке меньше разбрызгивается, если на сковороду посыпать немного соли.

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.