**«Проще пареной репы»**

**(практические советы, кулинарные советы)**



**Хлеб и выпечка:**

**\*Тонко раскатанное тесто легче перенести на лист,** если тесто посыпать слегка мукой, навернуть на скалку, перенести на лист и развернуть.

**\* Пироги долго не засыхают,** если держать их в глиняной посуде, накрытой салфеткой.

**\*Если пирог пригорел,** можно потереть обуглившиеся места обыкновенной мелкоячеистой металлической теркой.

**\* Чтобы освежить черствый хлеб,** заверните на 5 минут, потом разверните и положите на 20 -25 минут в не очень горячую духовку.

**Овощи:**

**\* Слегка привядшие овощи**  можно освежить, положив их на час – полтора в холодную воду с уксусом.

**\*Лук, половина луковицы хорошо сохранится,** если смазать место разреза жиром.

**\*Чтобы глаза не щипало от лука,** следует обмакнуть

нож в холодную или набрать в рот воды.

**\*Свекла и другие овощи, сваренные в «мундире»,** легче очистить, если после варки их немедленно облить холодной водой.