

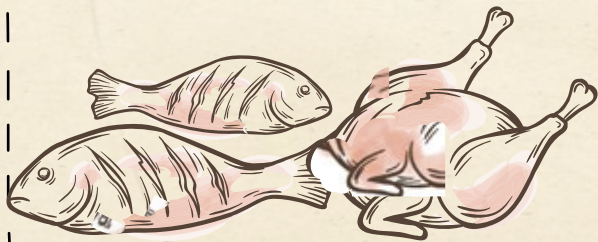


Интересни и практични
совети за секојдневниот
живот





ПОСТОЈАТ ГОЛЕМ БРОЈ НАМИРНИЦИ КОИ МОЖЕ ДА СЕ ИСКОРИСТАТ НА РАЗЛИЧНИ НАЧИНИ, НО СИГУРНО НЕМА ДА ВИ ПАДНЕ НА ПАМЕТ ДЕКА ИНСТАНТ ПИРЕТО ОД КОМПИРИ Е ЕДНА ОД НИВ. ДА, МАЛИТЕ ДЕХИДРИРАНИ СНЕГУЛКИ ОД КОМПИРИ МОЖЕ ДА СЕ ИСКОРИСТАТ НА ГОЛЕМ БРОЈ НАЧИНИ, НЕ САМО КАКО БРЗ И ЛЕСЕН ПРИЛОГ. ВИ ГИ ПРЕТСТАВУВАМЕ НАШИТЕ ОМИЛЕНИ ПРЕДЛОЗИ СО ИНСТАНТ ПИРЕ ОД КОМПИРИ, КОИ СИГУРНО ЌЕ ВИ БИДАТ ОД КОРИСТ.



Пригответе крцкава риба или пилешко месо со инстант пире од компири

Ако за ручек или вечера сакаш да направити крцкава риба или пилешко, време е да го искористиш инстант пире. Парчето месо ставаше го во измашени јајца или млеко, а потоа извалајте го во инстант пире од компири на Витаминка. На крај исцржете го или исцечете го по желба. Ке добити совршено крцкаво јадење кое ќе му се допадне на секој!



Направете овчарска пита со инстант пире од компири

Прво подготвеше го инстант пиреот според упатството на пакувањето. Кремациото пире може да го искористиш за подготвка на популарната овчарска пита, што ќе ти заштеди значително време во подготвката и енергија. Исто така може да го искористиш за декорација на различни јадења.



Направете екстра крцкави прстени од кромид

Следен пат што ти правиш прстени од кромид, искористи инстант пире заедно со лебни трошки. Инстант пиреот ќе им даде доволно телна крцкавост на шопитите прстени од кромид.



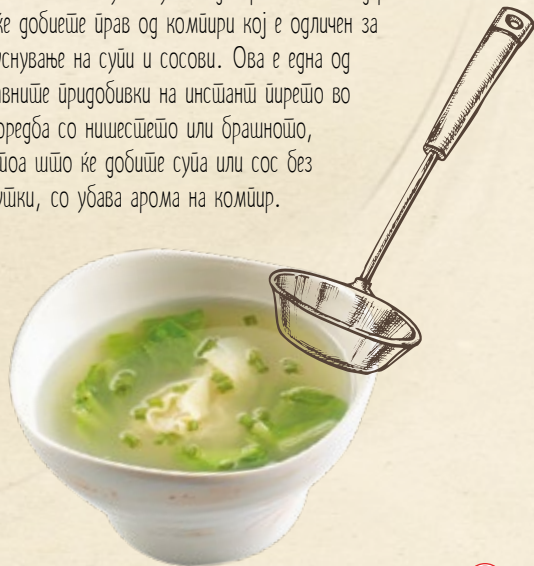
Интересни и практични совети за секојдневниот живот

Инстант пире како замена за лебни трошки во ќофтиња и ролати од мелено месо

Еве уште една супер идеја која ќе му даде нов вкус на омиленише ќофтиња и солени ролати од мелено месо. Намесио лебни шрошки во смесаџа за ќофтиња додајте инстантнџ пире од Вишаминка. Тоа е идеална замена за лебнише шрошки, а посебно ќе им користи на лицаџа кои фразикуваат исхрана без глутен.

Користете го како згуснувач за супи и сосови

Сџавете неколку снегулки од пиреџо во блендер и ќе добиете прав од ќофтири кој е одличен за згуснување на супи и сосови. Ова е една од главнише фридобивки на инстантнџ пиреџо во сџоредба со нишестеџо или брашноџо, затоа што ќе добиете супа или сос без жрушки, со убава арома на ќофтир.



Што треба да знаете при изборот на инстант пире од компири?

Пред да куйувате инстантни пире од компири, добро погледнете го пакувањето. Доколку пакувањето е оштетено, поштурдете се да најдете пире во добра амбалажа. Поштоа проверете го рокот на шраење. Секогаш куйувajte производи кои имаат подолг рок на шраење.

За да бидете сигурни дека пирето кое сите го куйиле е со добар квалитет и вкус, изберете пире од проверен и веќе докажан македонски бренд како што е Вишаминка. Вишаминка во своето 63 годишно постоење го создаде најголемиот свет на вкусови во Македонија и претставува сособен дел од животието на неколку генерации, полен со сјомени и бесценети моменти. Со тек на времето низ сите овие 60 години постоење и пронајдено следење на стандардите, условите и употребите, Вишаминка стана една од најсилните македонски компании и претставува високорепрезентивни квалитетни прехранбени производи. Затоа изберете инстантни пире од компири од Вишаминка и станете успешен експерт во вашата кујна!



Интересни и практични совети за секојдневниот живот

Како да направите совршен пудинг без грутчиња?

Пудингот е идеален десерт - многу е вкусен, не е скап, а се приготвува лесно. Меѓутоа, има некои мали слашкарски шајни кои треба да ги знаеме за да направиме совршен пудинг. Со нашите совети следниот пат ќе приготвиме пудинг без зрпчиња за бесконечно уживање во слашките вкус на овој десерт. Дојдовнишело, овие совети ќе ви бидат од корист и кога приготвувате фил за торти со пудинг. Лисама на сосијоки која е потребна за подготвка на пудинг е прилично крапка. Потребно ви е млеко, шеќер, пудинг во прав и сосијоки со кои ќе го збогатиме зовиоит пудинг (чоколадо, овошје, сламка павлака...).

Иако сосијокиите за подготвка се малку, тоа кажува дека треба да бидете доса внимателни во изборот на намирнициите и подготвката.

А кога сме кај изборот, пудинзите на Вишаминка досаини се во 5 вкусови и тоа: чоколадо, ванила, јагода, карамел и шумско овошје.

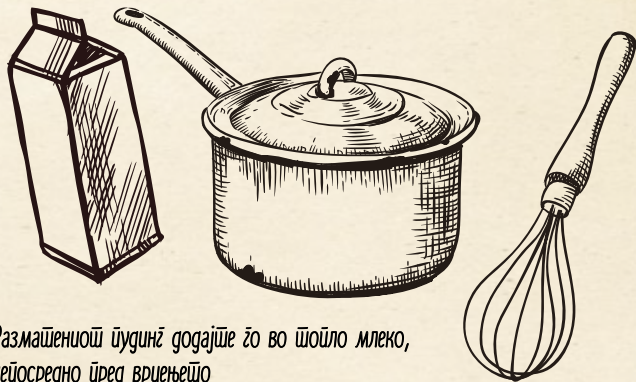


*Приремете ги саканите
кои ви се потребни за подготвка на пудинг*

Прва и најважна работа е внимателно да го прочитате рецептиот и да ја припремите потребната опрема (саг во кој ќе го варите пудингот, мали чинии или чаши во кои ќе го сервираме и слично). Една од најважните постапки при подготвка на пудингот е и енергичното мешање.

*За да избежнете жрушчиња во пудингот, прелиходно
измешајте го со шеќер*

Пудингот во прав во својот состав содржи скроб.
За помалку искусните во кујнама, скробот може да
биде голем проблем. Тој има тенденција на згуснување во
внатрешноста на пудингот и не се растојува добро, што
резултира со жрушчиња и лоша конзистенција на варениот
пудинг. Затоа, потребно е во прашоком за пудинг да го
измешате шеќерот. Зрнама шеќер добро ќе го исишат
скробот, така што ќе се разбијат сите можни жрушчиња.
Онакако сите ги измешале прашоком за пудинг и шеќерот,
во смесата догајте ладно
млеко и мешајте
додека добиете
шечна хомогена
смеса без
жрушчиња.



*Размешениот пудинг догајте го во шило млеко,
нейосредно пред вриењето*

Друго што треба да се спомене е температурама, односно
моментот кога треба да ги догадете ладните состојки во
шилото млеко. За да добиете совршен резултат,
догајте неколку лажици од шило млеко во размешениот пудинг,
а потоа пудингот догајте го во шенцеришо на оган.
Пришоа, размешениот пудинг немојте да го сивавите во млеко кое
врие. Најдобро е да го догадете во шило млеко, нейосредно пред
вриењето. Тенцеришо со шило млеко, шрѓнете го од ринглама
и догајте го пудингот во шенок млаз. Пришоа, континуирано
мешајте.

Намалете ја температурата и варете го ѓудингот две до три минути

Тенцереито вратете го на огнон, намалете ја температурата и ѓосстојано мешајте додека ѓудингот се згусне за време од 2 до 3 минути. Ако не сите сигурни дали ѓудингот е варен, имајте го ѓредвид и овој совет. Штом ѓудингот ѓочне да врие, варете го уште минути две, а со штоа ѓудингот е зотов. Додека ѓудингот се лади, измешајте го неколку ѓати, за да не се создаде кора на ѓовршината.



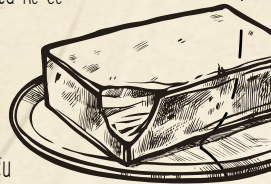
Интересни и ѓраќични совети за секојдневниот живот

Ако подготвувате фил за торта, путрот додадете го во младиот пудинг

Ако ѓриготвувате фил за шорта со ѓудинг, ѓушери или маргаринот додајте ги во младиот ѓудинг и мешајте додека се расстојат. Филои за шорта може да го измашите и со миксер кога ќе се излади, ѓа така ќе биде ѓенесн.

Кога немае многу време - најравете ѓудинг без варење

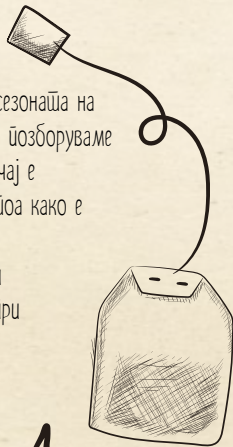
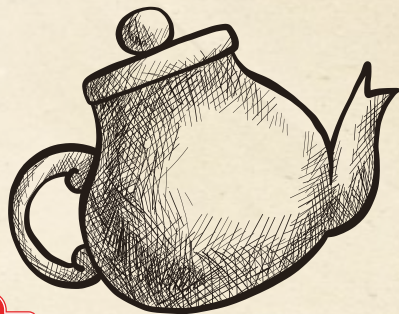
За оние кои немаат многу време за зотвење, Вишаминка ги направи новиите крем ѓудинзи без варење. За две до три минути ќе имате совршен десерт на кој никој нема да може да одолее, и штоа со вкус на ванила или чоколадо. За да најравите ѓудинг без варење ѓотребна ви е една кесичка ѓудинг (ванила или чоколадо) и 300 мл. млеко. Прашокои за ѓудинг сшавете го глаток сад и додајте го ладното млеко. Измашете со миксер и вашиот десерт е зотов. Уживајте во свеиот на вкусовите со Вишаминка!



Најчести грешки при подготовка на чај кои можеби ги правите

Есенските и зимските денови се пред нас. А сезоната на топлиите чаеви, само што започна, па ајде да избориме на оваа тема. Многумина мислат дека секој чај е подеднакво добар и лековит, без разлика на што како е приготвен. Но, што не е така!

Експертите за фитотерапија ни откриваат најчестите грешки кои многумина ги прават при подготовка на чај.



Грешка број 1: Ставање на лековитите билки во ладна вода и варење неколку минути

Како го приготвувате чајот? Дали вреќичкиот чај ги ставате во ладна вода, па чекате водата да зоврие, а потоа го варите чајот неколку минути? Можеби што сите го научиле од вашите родители, но треба да знаете дека е погрешно. А доколку и вие вака сите правите чај, немојте веднаш да ги обвините оние кои ви го презентирале овој начин на подготовка. Токму вака чајот го приготвувате и повеќе наши пријатели, па затоа се одлучивме да ја разработиме оваа тема. Најважно е што човекој учи додека е жив, па затоа секогаш е време да прифаќаме нови, добри навики.



Грешка број 2: Ставање на лековитите билки во врела вода и варење неколку минути

Друг погрешен начин на подготвока на чај е ставање на вреќичките чај во врела вода и варење неколку минути. При овој начин на подготвока, чајот веднаш се процедува и служи. Без разлика која грешка ја правите, приготвениот чај може да биде бескорисен. Затоа, секогаш добро погледнете го уПАКТИВНОТО на чајот кој сите го купите. Кај некои чаеви кои се препорачуваат при одредени здравствени проблеми, како што е увиниот чај, треба да се следат насоките на уПАКТИВНОТО. Но, за оние чаеви кои најчесто се користат во секој дом, како камилица, нане или пак зелен чај, овие две грешки треба да се избегнуваат.



Како правилно се приготвуваат поголемиот дел од чаевите?

Да бидеме искрени и ние не сме ја знаеле најнајта за совршената подготвока на чај, со која од чаевите максимално би ги искористиле здравствениите придобивки. Но, со секојдневното учење и истражување на храната ја откривме оваа мала тајна. Секако за ова од голема помош ни беа советите на експертите од Вишаминка, кои ги консултираа за подготвока на Вишеа чаевите.

При подготвоката можете да изберете да се најдете чај од нане, камилица и хибискус од Вишеа чаевите на Вишаминка. Чаевите на Вишаминка се добри и високо ароматични плодови и билки од сончевото македонско поднебје. Ги има во повеќе вкусови, а од природните чаеви може да се освежите со нане, хибискус, камилица, шипки, зелениот чај и брусница. Додека пак, интересните комбинации како што се јаболко и цимет, јагода и ванила и шумско овошје ја сочинуваат заедно на овошните чаеви.



Чекор број 1

Ставете вода да се вари, а потоа оставете ја да се излади 5 минути

Во сад на оган ставете вода да се вари. Штом водата зоврие, садој шрнете го од огној и оставете го поклопен околу 5 минути. За ова време, температура на водата ќе се намали и ќе досигне околу 90 степени Целзиусови.



Интересни и практични совети за секојдневното живото

Чекор број 2

Во топлата вода додајте ја вреќичката со чај и почекајте неколку минути

Во топлата вода додајте ја вреќичката чај, садош поклоитее то со каиак и осшавеее да сшоо одредено време (најчесшо 3-5 минуши), како шшо е наведено на пакувањешо на чајош.



Интересни и практични совети за секојдневниот живот

Чекор број 3

Млакиот чај засладете го со мед и лимон по желба

Ако чајош не можеше да то ишеше незасладен, може да то засладише со мед и да додаеше свежо цеден сок од лимон. Но, внимавајше! Медош и лимонош се додавааш во млак чај, затоа шшо се термолабилни, па на висока температура губаш голем дел од корисните својства.

Ако на овој начин направите чај од камилица, шожаш ќе можете максимално да ги искористите придобивките кои ги нуди - намалување на болките и зрчевите во желудникот и цревата, смирување на нервниот систем, намалување на симптомите при реума. Но, ако то варише чајош неколку минуши, ќе ги изгубите лековитите својства. Затоа е важна правилната подготовка и малише кујнски трикови.

Уживајше во својот на вкусовите со **Вишаминка!**





