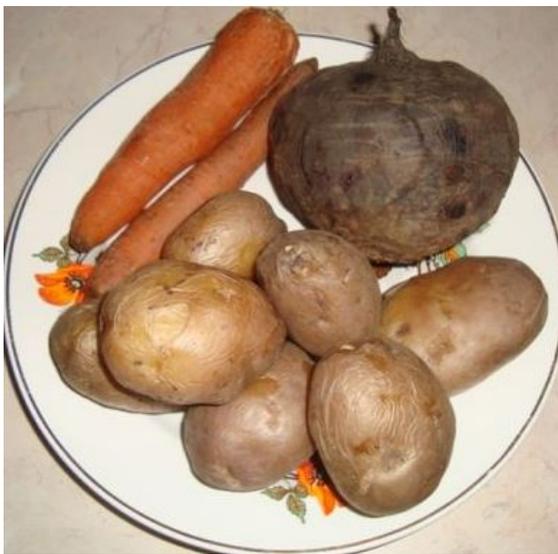


Наверное, все хозяйки сталкивались с ситуацией, когда приглашенные гости на пороге или требуется быстро накормить семью, но столе еще пусто. В данном случае требуется максимально сократить приготовление пищи. Многие блюда включают в свой состав овощи. Практически ни одно из них нельзя приготовить без овощей. И неважно, какие овощи вы собрались готовить. Потому, что есть универсальный способ ускорить варку любых овощей.



Можно, конечно, воспользоваться такой тяжелой артиллерией, как всякие мультиварки, скороварки, а также микроволновые печи. Если не устраивает ни один из вариантов, то можно обойтись и обычной кастрюлей с водой. А вот, чтобы сделать процесс быстрее, можно будет обойтись лишь только кастрюлей с водой. Можете воспользоваться следующими советами.

Как быстрее сварить картофель?

Это наиболее популярный овощной гарнир. Конечно, он и так варится не особо долго, но есть способы ускорить приготовление еще немного. Для начала поставьте кастрюлю на огонь и ждете пока жидкость не закипит. После закипания, посолите картофель по вкусу и, внимание, добавьте сливочного масла (в количестве нескольких столовых ложек), а затем уменьшите огонь. Жиры от масла создадут на поверхности воды некий «защитный колпак», под которым картофель будет вариться в два раза быстрее. Существенно ускорить время варки картошки можно, если разрезать ее на несколько частей. Чем мельче будут кусочки, тем быстрее будет варка.

Как быстро сварить свеклу? Отварная свекла – вкусный и полезный продукт. Однако хозяйки не хотят с ней возиться потому, что процесс готовки довольно продолжителен. Давайте обсудим способ сварить свеклу быстро. Ведь необходимую мягкость ей можно придать лишь за 30-40 минут, а не после нескольких часов варения.

Свеклу надо залить холодной водой и отправить на огонь. Вода закипит, затем влейте холодной воды и кипение прекратится. Потом нужно снова довести ее до кипения и снова разбавить холодной водой. Так делайте несколько раз пока свекла не сварится.

Есть и еще один способ. Корнеплоды нужно залить холодной водой и довести до кипения на сильном огне. После закипания огонь нужно убавить до среднего и поварить 30 минут. Затем кипяток нужно слить, а свеклу поставить под холодную воду на десять минут. После закрытия кран он должен постоять примерно 5 минут. В случае готовности свеклы, нужно поварить ее еще 10 минут и снова охладить холодной водой. При таких температурных перепадах свекла легко превращается в готовый вид и легко чистится. Процесс варки свеклы можно ускорить также если налить в кастрюлю ложку растительного масла.

Источник: [женский сайт ladymsk.com](http://ladymsk.com)