

11 сентября

Сколько вешать в граммах? Памятка хозяйке в честь Дня граненого стакана

В советские годы граненый стакан был, наверное, самым распространенным видом посуды. Стаканы стояли в автоматах с газированной водой, в них разливали квас (тем, кто не осиливал кружку 0,5 л), в поезде подавали чай в граненом стакане с подстаканником, в столовых в стаканы наливали не только чай, компот и соки, но и сметану в пельменных. Да что там говорить, даже на поминках водку разливали именно по стаканам. Словом, граненый стакан по цене 7 копеек был незаменим, ведь, благодаря своим граням, он мог выдерживать падения и не разбиваться.

В каждом доме непременно был набор граненых стаканов и сегодня мы бы хотели поговорить о том, как стакан может помочь хозяйке на кухне. В рецептах часто дается список ингредиентов в разных вариантах — граммах, миллилитрах, стаканах и ложках. Не всегда под рукой есть весы, но если в доме есть граненый стакан, столовая и чайная ложки, то никакой рецепт нам не страшен.



Итак, 1 граненый стакан объемом 250 мл можно заполнить:

- водой — 250 мл до самого верха или 200 мл — до Марусиного пояса, каемки по верху граней;
- мукой пшеничной — 130 г;
- гречневая крупа — 165 г;
- рисовой крупой — 220 г;
- манкой — 180 г;
- сахарной пудрой — 190 г;
- панировочными сухарями — 140 г;
- толчеными орехами — 120 г;
- топленным маслом — 220 г;
- сливочным маслом — 210 г;
- сахарным песком — 200 г.

При необходимости отмерять небольшое по весу количество продукта, указанного в рецепте блюда, есть смысл воспользоваться **столовой ложкой**. В ней вмещается:

- воды — 15 мл;
- пшеничной муки — 25 г;
- рисовой крупы — 30 г;
- манки — 25 г;
- сахарной пудры — 25 г;
- панировочных сухарей — 20 г;
- толченых орехов — 20 г;
- топленого масла — 50 г;
- сливочного масла — 40 г;
- растопленного смальца — 40 г;
- растительного масла — 17 г;
- сахарного песка — 30 г;
- соли — 30 г;
- меда — 30 г;
- томатная паста — 24 г;
- сливки — 15 г.

Если требуется взять для приготовления по рецепту выбранного вами кушанья совсем небольшое количество ингредиента (до 15–20 г), а кухонных весов нет, на помощь придет самая обычная чайная ложка. Подойдет она и для того, чтобы отмерять нужное количество специй и соли.

В 1 чайной ложке помещается:

- воды 5 мл;
- рисовой крупы — 10 г;
- пшеничной муки — 5 г;
- манки — 7 г;
- сахарной пудры — 8 г;
- толченых орехов — 7 г;
- топленого масла — 20 г;
- сливочного масла — 15 г;
- сахарного песка — 12 г;
- толченых сухарей — 6 г;
- соли — 7 г;
- тмина — 5 г;

- кардамона молотого — 4 г;
- черного перца горошком — 5 г;
- измельченного сухого чабреца — 2 г;
- кориандра молотого — 4,5 г;
- плодов кориандра — 3,5 г;
- молотого мускатного ореха — 6,5 г;
- молотого красного перца — 5 г;
- молотого имбиря — 5 г.



Олеся Тимофеева

Специально для Журнала Calend.ru

© 2005—2025 Проект «Календарь событий»

CALEND.RU
КАЛЕНДАРЬ СОБЫТИЙ



<https://www.calend.ru>