

Дарья Близнюк

Заготовки от Даши

Секреты
Рецепты
Удовольствие

Вкусно, как ни «крути»!

Дарья Блазнюк

Секреты
Рецепты
Удовольствие





Дарья Близнюк

Заготовки от Даши

Секреты
Рецепты
Удовольствие

Вкусно, как ни «крути»!

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва 2023



Содержание

От автора	7
Про заготовки	9
Хранение и причины порчи	12
Еще немного о важном	13
Чем отличается варенье	
от повидла	15
Про загустители	16
Просто заморозка	17
Сушка	19
ОВОЩИ	23
Соленые огурцы	25
Про малосольные огурцы в воде ... и в пакете	27
Огурцы маринованные для бутербродов и бургеров	29
Быстрые маринованные помидоры	31
Быстрые маринованные лук и редис	33
Овощное ассорти	34
Томаты в собственном соку	37
Бурые острые помидоры	39
Зеленые помидоры на зиму	40
Томатная основа для заготовок или томатный сок	41
Заправка для борща и соусов томатная	43
Заправка для борща, или Свекольная икра	45
Квашеная капуста	47
Капуста по-гурийски	49
Квашеные баклажаны	51

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ 53

Донской салат	55
Капустный зимний салат	57
Лечо	59
Баклажаны острые	61
Баклажаны в томате с овощами	63
Кабачки/цукини в томате	65
Перец, фаршированный капустным салатом	66
Маринованные сливы	69
Маринованный виноград	71
Кабачковая икра	73
Икра из баклажанов	75
Вяленые помидоры	77
Вяленые сливы	79
Огурцы в томате	81

СОУСЫ 83

Кетчуп	85
Томат — базилик	87
Чатни яблочный	89
Ткемали	91
Релиш из огурцов с горчицей	93
Просто острый соус	95
Живая аджика	97

**ВАРЕНЬЕ, ДЖЕМЫ
И ДРУГИЕ СЛАДОСТИ** 99

Абрикосовое варенье	
«Пятиминутка»	101
Яблочный джем	103

Брусничное шведское варенье	105
Пряная брусника	107
Варенье из яблок и апельсинов с кардамоном	109
Малиновый конфитюр	111
Вишневое варенье	113
Апельсиновый джем	115
Грушевая мостарда	117
Дынный конфитюр с бадьяном	119
Новогодний джем (айва и сухофрукты)	121
Джем «Сливовый глинтвейн»	123
Груша с маком	125
Инжир с кедровыми орешками	127
Варенье из шишек	129
Джем из черной смородины	131
Варенье «Пряная хурма»	133
Живое варенье «Лимон — мед — имбирь»	135
Джем «Клубника — базилик»	137
Ароматизированный сахар	139
Апельсиновые цукаты	141

НАПИТКИ 143

Компоты	145
Вишневый компот	147
Вишневая наливка	149
Яблочный сок	151
Эссенция (ваниль, лимон, апельсин)	153
Замороженный фруктовый чай	154
Сидр	157



От автора

Мои бабушки всегда делали много разнообразных интересных заготовок на зиму.

При этом у обеих процесс заготовки очень различался.

К маминим родителям я уезжала на все лето. Пьянящий деревенский воздух и ощущение бесконечного счастья наполняли каждый день. Мы вставали на рассвете под крики петухов и бежали в огород. С каждым днем урожая становилось все больше, и съесть это все сразу никак не получалось. Тогда начиналась пора заготовок. Из ягод и фруктов готовили душистое варенье и джемы, что-то замораживали, сушили и, конечно, делали компоты. А еще дедушка готовил фруктовое вино и наливки. Зелень сушили или добавляли в соленья. Кстати, вкус бабушкиных маринованных помидорчиков и огурчиков обожаю с детства. Меня поражала всегда легкость, с которой она делала заготовки. Без какой-то особой подготовки. Закрывалась одна баночка или две в день, и так повторялось все лето. И к концу августа подвал заполнялся разнообразными вкусами.

Папина мама к консервированию подходила основательно. Если закрывали клубничное варенье, то доставали 20-литровые кастрюли, намывали десятки баночек, а к сентябрю обилие урожая позволяло закатывать сразу десятки 3-литровых банок овощных ассорти. И так с каждым видом консервов. А в ноябре всей семьей снимали виноград в огромные 50-литровые кастрюли и готовили домашнее вино, которое до сих пор мы все вспоминаем с особой нежностью. Сейчас чаще делаем яблочный сидр и наливки, особенно хороша вишневая, хотя можно готовить из любых других ягод или фруктов.

С мамой и братом мы уже лет 20 консервируем и экспериментируем. За это время появилось много любимых сочетаний и рецептов. Лечо и кетчуп, маринованные сливы и самые вкусные огурчики, чудесные заправки для супов и соусов, джемы и многое другое.

Буду рада поделиться с вами.
Готовьте с любовью и удовольствием!

Бама Дамма



Про заготовки

Домашние заготовки — это всегда интересно.

С самого начала можно выбрать только те рецепты, которые понравятся вашей семье, в каждый интересно добавить свою изюминку, но при этом важно помнить основные моменты консервации, чтобы результат получился хорошим.

1. Для заготовок надо использовать только хорошие — качественные, чистые и неиспорченные — продукты: от этого зависит не только вкус, но и безопасность.
2. Используйте стеклянные банки для заготовок и железные крышки. Это самая простая и безопасная тара, которую легко можно найти.
3. Всегда тщательно проверяйте банки перед использованием на их целостность.
4. Помойте банки перед использованием горячей водой с добавлением соды, можно помыть в посудомойке, но после я все равно споласкиваю в воде с содой.
5. Если в рецепте указано, что закрываем в стерильных банках, то после мытья их надо простерилизовать. В этом процессе нет ничего сложного. Кто-то делает это в микроволновке (надо поставить банки вверх дном на 5 минут при максимальной мощности), кто-то в духовке (поставить на решетку вверх дном и выдержать 20–30 минут при 130 °С), кто-то над чайником. Я использую метод, которому научила бабушка. Ставлю на кастрюлю с кипящей водой железный стерилизатор для банок. В лунки вверх дном помещаю банки и оставляю над паром на 15 минут. По истечении этого времени ставлю банки на стол и закрываю стерильными крышками. Крышки опускаю на 5–10 минут в кипящую воду, достаю щипцами.
6. Банки можно использовать с закручивающейся крышкой, их закрывают просто руками. Второй вариант — это банки СКО (банка стеклянная консервная обкатная), закатка таких банок делается закаточными машинками (они бывают автоматические, полуавтоматические и «улитка»).



7. Нельзя прикасаться пальцами и посторонними предметами к внутренней части стерильных банок и крышек!
8. Для того чтобы проверить герметичность закатки банок, надо аккуратно перевернуть банку от себя вверх дном и оставить так до полного остывания. Если плохо закрыли или произошли нарушения технологического процесса, то жидкость может подтекать.
9. После охлаждения банки следует снова перевернуть горлышком вверх и убрать на хранение в прохладное сухое темное помещение.

Есть рецепты, когда требуется дополнительная стерилизация.

Для этого надо взять большую кастрюлю (очень удобно, если она будет широкой, но не очень высокой, не выше 3-литровой банки), на дно положить кухонное полотенце или мягкий коврик, затем банки с заготовками, прикрытые крышками. Между банками должно быть расстояние, которое следует заполнить теплой водой (если иная температура не указана в рецепте). Температура воды, которую заливаем, не должна быть сильно выше или ниже, чем температура продукта в банках. После того как вода в кастрюле закипит, стерилизуем банки столько времени, сколько написано в рецептах.

**ЕСЛИ В РЕЦЕПТЕ НЕ УКАЗАНО
ИНОЕ ВРЕМЯ, ТО СТЕРИЛИЗУЕМ:**

банки полулитровые — 10 минут;

литровые — 15 минут;

2-литровые — 20—25 минут;

3-литровые — 30—35 минут.

Можно еще применить пастеризацию: при ней сохраняется больше витаминов и полезных веществ, так как мы только дополнительно обрабатываем паром наши заготовки, но срок хранения таких заготовок меньше, чем у стерилизованных.

В кастрюлю надо налить немного воды и поместить подставку для пароварки, на нее поставить банки, прикрыть крышками: когда вода закипит, заготовки будут подвергаться обработке паром, банки надо держать так минут 30—40, зависит от их размера.

Но я использую именно стерилизацию, так как она надежнее позволяет уничтожить все возможные микроорганизмы и бактерии.

Обязательно банки и крышки должны просохнуть перед использованием, так как вода — это отличная почва для развития микроорганизмов.

Хранение и причины порчи

ВАЖНО ПОМНИТЬ, ЧТО У КАЖДОГО ПРОДУКТА ЕСТЬ ОПРЕДЕЛЕННЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ.

В домашних условиях сложно добиться таких условий, как на производстве. И сроки указаны примерно.

***Так, мармелад следует хранить не больше двух лет.
Варенье, джемы, фруктовые желе и соусы — не больше года.
Маринованные овощи и другие овощные заготовки — до 1,5 лет.***

Многие боятся консервировать дома, так как имели негативный опыт: в банках с вареньем появлялась плесень, томаты или банки с маринованными овощами «взрывались».

Чаще всего это происходит, если банки или крышки плохо помыли или не простерилизовали. Если использовали некачественные ингредиенты или плохо помыли и почистили. Если нарушили технологию приготовления, указанную в рецепте.

Очень важно помнить, что нельзя просто взять и уменьшить количество сахара, так как варенье кажется сильно сладким, ведь сахар является консервантом. Нельзя просто убрать весь уксус, так как есть консервы, в которых он необходим, как и лимонная кислота.

Многие рекомендуют добавлять аскорбиновую кислоту, чтобы сохранить цвет и замедлить порчу продуктов, но я ее не добавляю.

Вообще, еще очень много времени можно посвятить теоретическим аспектам консервации, но, к сожалению, объем издания ограничен, и мы приступаем к конкретным примерам. Я расскажу о том, как делаю заготовки, Надеюсь, что вам будет интересно попробовать приготовить что-то по рецептам из книги.

Еще немного о важном

Сортировка

С этого начинается любая подготовка. Для некоторых заготовок важен внешний вид и даже идеальность плодов. Например, для овощного ассорти нужно выбрать плотные одинаковые небольшие помидоры. Крупные можно использовать в салаты, а мятые или перезревшие отлично подойдут для томата.

Мойка

Очень важна. Если поверхность плодов шершавая, то удобно мыть мягкой губкой, а сильно грязные овощи удобно замачивать и промывать несколько раз в тазах с холодной водой.

Сушка

Излишки воды всегда надо удалять после мойки.

Взвешивание

Я очень рекомендую использовать весы, хотя вес соли и сахара во многих рецептах книги указан в ложках, потому что так готовили наши бабушки, но на глаз не всегда удается верно «взвесить».



Очистка

Во многих рецептах важно использовать овощи и фрукты без кожуры, шелухи и кожицы, я всегда акцентирую на этом внимание, так как и вкус, и текстура получатся разными. Плюс всегда надо удалять поврежденные участки.

Нарезка

По общему правилу она должна быть одинакова для всех компонентов одного блюда, но бывают исключения, тогда я на это отдельно обращаю внимание.

Бланширование

— Это очень просто! Но важно сделать, если того требует рецепт. Это процесс кратковременного кипячения или прогрева паром. Процедура, которая позволяет сохранить естественный цвет, витамины и вкус. После того как поместили плоды на 5 минут в горячую воду, сразу опускают в ледяную.

Для приготовления САХАРНОГО СИРОПА и вообще в консервации следует использовать только БЕЛЫЙ САХАРНЫЙ ПЕСОК без всяких примесей.

Воду с сахаром в сотейнике надо довести до кипения, постоянно помешивая, варить 2–3 минуты, снять с огня, остудить, профильтровать через 2–3 слоя марли и после этого использовать.

Для приготовления МАРИНАДОВ и СОЛЕНИЙ надо использовать СОЛЬ без добавок среднего помола.

О стерилизации и пастеризации я уже рассказывала.

Надо помнить, что частным видом стерилизации является горячий розлив в стерильные банки и сразу закатка. Этот способ я люблю больше всего и чаще всего использую.

Хранение

Хранение консервов лучше всего происходит при +4...+8 °С, при минусовой температуре стеклянные банки могут лопнуть.

Чем отличается варенье от повидла

Варенье — это плоды, сваренные в сиропе, когда можно отдельно увидеть неразваренные фрукты, ягоды и сироп, который легко можно отделить и использовать для пропитки тортов, например.

Джем — железная масса с целыми или кусочками фруктов или ягод. Здесь масса равномерная, и нельзя слить сироп, даже если очень захочется.

Конфитюр — это разновидность джема, в котором равномерно распределены кусочки ягод или фруктов. Желе получают увариванием фруктового сока с сахаром.

Повидло — это уваренное фруктовое пюре с сахаром.

Цукаты — засахаренные фрукты, ягоды или даже корочки, как в апельсиновых цукатах.

Уксус обязательно используйте тот, который указан в рецепте, не уменьшайте его количество. Если решили все-таки заменить то составляйте пропорции по замене с учетом процентов.



Про загустители

Варенье, джемы, мармелады можно готовить без дополнительных загустителей, добиваясь нужной густоты вывариванием жидкости например.

Но иногда можно использовать загустители, если хочется уменьшить количество сахара, или сохранить текстурность, или получить определенную плотную консистенцию.

Я совсем не добавляю желатин в заготовки (поэтому не буду на нем останавливаться, так как в книге делюсь своими любимыми рецептами и просто рассказываю о том, как это делаю сама), но есть те, кому нравится этот ингредиент в джемах.

Раньше я очень любила использовать готовые желирующие смеси для джемов. Они есть разные. На упаковке указано, какое количество фруктов или ягод надо взять на какое количество сахара (1 : 1, 1 : 2, 1 : 3), в составе сахар, пектин и лимонная кислота, иногда дополнительные консерванты, когда количество сахара сведено до минимума. Удобно, когда такая смесь есть под рукой и можно быстро и без заморочек, буквально за 5 минут, приготовить и закрыть варенье. Но если готовить большие объемы, то это невыгодно: хранится такое варенье не больше года, лимонная кислота дает ощутимый вкус, который невозможно регулировать.

Удобнее всего использовать ПЕКТИН.

Купить его можно в кондитерских магазинах, там он продается в чистом виде без добавок. В супермаркетах чаще всего можно встретить пектин с добавлением лимонной кислоты, крахмала и вообще разные смеси (внимательно изучайте состав). В яблоках, цитрусовых и многих других фруктах содержится достаточно природных компонентов, которые не требуют дополнительных загустителей. Следует помнить, что густоту джема надо проверять в холодном виде, так как именно при остывании он становится плотнее.

Если все-таки хочется использовать пектин, то его надо обязательно смешать с небольшим количеством сахара и вводить в самом конце приготовления «дождиком», то есть рассеивая над всей поверхностью варенья, постоянно помешивая, чтобы равномерно распределилась смесь, добавить щепотку лимонной кислоты, снять с огня и разлить по банкам.

Количество пектина, которое следует добавить, зависит от фруктов и ягод, из которых готовим, количества сахара и консистенции, которую хотим получить.

Чем меньше сахара хочется использовать, тем больше надо добавить пектина.

Чаще всего на 1 килограмм фруктов нужно добавить от 5 до 15 граммов порошка.

Еще один натуральный загуститель – это АГАР-АГАР. Он дает более плотную текстуру. Вводить его надо тоже в самом конце приготовления. Смешайте порошок с небольшим количеством прохладной жидкости, влейте в джем, интенсивно размешайте.

Просто заморозка

Этот способ, пожалуй, самый простой, быстрый и сейчас очень многими активно используется. При таком варианте максимально сохраняются полезные вещества и натуральный вкус. Из минусов: такие заготовки занимают много места в морозилке, и сразу надо подумать о том, куда можно поставить отдельную морозильную камеру для хранения. И надо помнить, что после разморозки не все фрукты/овощи и зелень принимают первоначальный вид. Срок хранения таких продуктов обычно ниже, чем при консервации. Важно все продукты тщательно упаковывать, чтобы не впитывались лишние запахи, и защитить от кислорода, который способствует подсыханию верха.

Ягоды

Замораживать фрукты, ягоды, овощи можно отдельно, в виде пюре или сока. Ягоды/фрукты можно заморозить в сахаре или сахарном сиропе.

Например, ягоды клубники для заморозки рассыплю три раза промываю в холодной проточной воде, сливаю воду, только после этого удаляю хвостики, раскладываю на чистые полотенца, хорошо даю просохнуть. Убираю на досках в морозильную камеру, после замораживания складываю в пакеты.



Ягодное и фруктовое пюре для заморозки

Плоды надо помыть, просушить, измельчить и добавить 10 % сахара от веса пюре, перемешать, оставить в холодильнике на час, чтобы сахар растворился. Разложить по контейнерам, заморозить. Обязательно все контейнеры и пакеты для заморозки подписывайте и указывайте дату заморозки.

Если добавить сахар в пюре, то он придаст дополнительный вкус и продлит срок годности. Если попробовать ножом отделить часть от замороженного пюре без сахара и с сахаром, то во втором случае это будет сделать проще. Без сахара замороженное пюре похоже больше на кусочек фруктового льда, хотя здесь еще многое зависит от водянистости исходного материала.

Овощи

Для овощей лучше использовать предварительную подготовку перед заморозкой. Так как мякоть и кожица чаще всего плотные, то сначала плоды следует помыть, измельчить и бланшировать. После этого опустить на пару минут в ледяную воду, просушить полотенцами. Положить в один слой на доску и заморозить. После разложить по пакетам и контейнерам и хранить при температуре от -18 до -27 °С до 6 месяцев.



Томат и овощные пюре/соусы, пюре из чеснока или имбиря также можно замораживать либо в контейнерах либо сначала разлить в формочки для льда и потом убрать в пакеты для дальнейшего хранения.

Удобно делать порционные заготовки, так как повторная заморозка крайне нежелательна: она портит вид, вкус и качество.

Зелень и ботва

Перед заморозкой надо обязательно хорошо промыть и просушить. Удалить испорченные, желтые листики. Обязательно проверить, чтобы не было тли и прочих вредителей. Измельчить, положить тонким слоем на доску, заморозить и убрать в пакетах в морозилку.

При заморозке шпината и ботвы их предварительно бланшируют. Я очень люблю замораживать в отдельных пакетах толстые стебли петрушки и потом их добавляю при варке бульона: они дают потрясающий вкус и аромат.

Сушка

Такой вариант консервирования также очень прост. Но вкус итоговый отличается от первоначального. Этот метод основан на удалении большей части влаги (до 60–70 %) из плодов, корнеьев и зелени.

Так как влаги остается совсем немного, то содержание сахара возрастает до того уровня, когда микроорганизмы еще не погибают, но развиваться уже не могут. Это помогает продлить срок хранения продукта.

Есть три основных варианта для сушки:

На открытом воздухе

Ягоды/фрукты и овощи надо помыть, просушить, нарезать на части равной толщины и выложить в один слой на тонкую ткань или мелкую решетку. Сначала оставить под прямым солнцем, чтобы все немного подвялить, и потом переместить в тень и держать там до готовности. Во время сушки над такими заготовками могут кружиться мошки: чтобы они не садились на сушку, готовят специальные короба с марлей и обязательно промывают перед едой высушенные плоды.



В духовке

При таком способе удобно использовать электрический духовой шкаф с функцией конвекции при низкой температуре. Если это невозможно, выбирайте стандартный режим «Верх – низ» и самую низкую температуру. Периодически дверцу надо открывать, чтобы выпустить пар. Сушка в духовке занимает 2–3 часа, но иногда требуется больше времени. Зависит от вида продуктов и их нарезки.

В специальных сушилках

Это самый удобный способ. Электрических сушильных аппаратов сейчас очень много. Можно выбрать подходящий по цене, который будет иметь энергосберегающий режим и несколько уровней с подносами, тогда можно сушить сразу разные плоды и практически не следить за процессом.

После просушивания плоды надо положить в большую емкость на 2–3 дня, иногда встряхивать. После следует разложить в сухие чистые банки, плотно закрыть и хранить в прохладном темном месте.

Если плоды недосушили или в банки попадет влага, то возможно появление плесени – такие изделия выкидывают.

Чтобы плоды и овощи не темнели в процессе сушки, их можно сначала опустить в раствор – солевой или с содержанием лимонной кислоты (на 1 литр воды надо 5–10 граммов).

Светлые или очень кислые ягоды и фрукты можно проварить в сахарном сиропе, чтобы сохранить цвет и ускорить сушку. И храниться они будут лучше после такой обработки. Подготовленные плоды надо залить горячим сахарным сиропом и убрать в прохладное место. Через 6 часов сироп слить, откинув на дуршлаг. Добавить 200 граммов сахара на каждый литр сиропа и снова залить им ягоды, довести до кипения. Откинуть ягоды на дуршлаг, слить сироп, а ягоды положить в один слой и сушить до готовности.

Получаются сахарные цукаты.





Овощи

Соленые огурцы

Про малосольные огурцы в воде
и в пакете

Огурцы маринованные для бутербродов
и бургеров

Быстрые маринованные помидоры

Быстрый маринованный лук и редис

Овощное ассорти (маринованные
помидоры, огурцы, капуста, перец)

Томаты в собственном соку

Бурые острые помидоры

Зеленые помидоры на зиму

Томатная основа для заготовок
или томатный сок

Заправка для борща и соусов томатная

Заправка для борща, или Свекольная
икра

Квашеная капуста

Капуста по-гурийски

Квашеные баклажаны



Соленые огурцы

Такие огурчики исключительно хороши. Оливье и винегрет с ними приобретают особый неповторимый вкус, да и можно просто нарезать кружочками и полить душистым маслом, подать с отварным картофелем или просто похрустеть огурцом из банки. А еще можно приготовить быстрый салат, если добавить такие огурцы к свежим помидорам, приправить петрушкой, укропом и полить маслом.

На одну 3-литровую банку:

Огурцы — 1,5–1,7 кг
(это примерный вес, так как зависит от размера и формы, надо взять столько, сколько входит в 3-литровую банку)

Чеснок — 3 зубчика

Перец горошком черный — 8–10 шт.

Лист смородины черной — 3 шт.

Лист винограда — 2 шт.

Лист вишни — 2–3 шт.

Лист хрена — небольшой кусочек

Укроп зонтиками — хорошая горсть

Соль — 3 ст. л. (без горки)

Огурцы замочить на 2–3 часа в холодной воде. Положить в банку листья, перец, чеснок, плотно заполнить огурцами.

Соль растворить в 100 мл горячей воды, влить в огурцы и залить до верха банку холодной водой.

Сверху натянуть тонкую ткань или «нетканку», закрепить ее резинкой на горлышке (это надо сделать для того, чтобы не было мошек).

Оставить на 3 дня (периодически снимать пенку, которая будет подниматься).

Когда попробовали огурцы и они готовы, слить рассол, вскипятить.

Огурцы сложить в чистую банку плотно, залить горячим рассолом, добавить щепотку лимонной кислоты в банку, сверху положить красивые листики хрена, вишни, винограда, с которыми солили огурцы, и закрутить крышку. Перевернуть банку и убрать под плед до остывания.

Хранить в прохладном темном месте.

Важно в банку складывать огурчики примерно одного размера.

Для пикантности можно добавить мелко нарезанный маленький перец чили или листья хрена, дольки лимона или немного прованских трав. Каждый вариант придаст изюминку и новый вкус и аромат.



Про малосольные огурцы в воде и в пакете

*Больше тортов я люблю быстрые маринованные помидоры
и вот такие свеженькие малосольные огурчики.*

*Готовила по-разному: можно малосолить сухим способом, добавлять
лист хрена, любые специи и травы, но этот рецепт — самый любимый.*

Ничего лишнего, яркий хруст и свежий вкус.

В воде:

Огурцы — 1,5–1,7 кг
(это примерный вес, так как
зависит от размера и формы,
надо взять столько, сколько
входит в 3-литровую банку)

Чеснок — 1 головка (50 г)

Укроп свежий — 1 пучок

Вода горячая (кипяток), чтобы
заполнить банку

Соль — 2 ст. л. без горки

В пакете:

Огурцы — 1,5 кг

Чеснок — 1 головка

Укроп свежий — 1 пучок

Соль — 1 ст. л. без горки

Сахар — 1 ч. л. без горки

Огурцы замочить в холодной воде на 2 часа. Сложить в банку. На дно — самые большие, а самые маленькие — сверху.

Укроп помыть и разделить на небольшие веточки, чеснок почистить. Между огурчиками периодически класть укроп и зубчики чеснока.

Положить соль и залить кипятком. Закрыть крышкой и 3 раза банку перевернуть вниз-вверх. Убрать крышку и оставить при комнатной температуре.

Когда просолятся, убрать банку в холодильник.

Чтобы просолились быстрее, можно срезать у каждого хвостика.

Огурцы замочить в холодной воде на 2 часа.

Укроп помыть и мелко нарезать с чесноком. Разрезать каждый огурец вдоль на две половинки, сложить в пакет вместе с укропом, чесноком, солью и сахаром.

Завязать пакет и хорошенько его потрясти.

Оставить часа на 4, но раз в час обязательно встряхивать пакет, чтобы процесс засолки шел равномерно.

Если огурчики мелкие, то просолятся быстрее.



Огурцы маринованные для бутербродов и бургеров

Очень вкусные кисло-сладкие огурчики. Они получаются хрустящими и остренькими. Самое главное – не переварите их. Попробуйте приготовить одну порцию – и обязательно захочется приготовить новую. Незаменимая вещь для бутербродов, бургеров и хот-догов, ну и просто так похрустеть.

**На 3 банки
по 450 мл:**

Огурцы – 1,5 кг

Лук репчатый –
100 г

Соль – 3 ст. л.

Сахар – 4 ст. л.

Уксус яблочный
6%-ный – 300 мл

Вода – 150 мл

Горчица в зернах –
1 ст. л.

Перец горошком
душистый – 1 ст. л.

Перец горошком
черный – 1 ст. л.

Куркума – 1/2 ч. л.

Огурцы помыть, залить холодной водой и оставить на 2 часа. Нарезать длинными полосками (0,3 см толщиной), если длинными полосками резать неудобно или сложно, то можно просто кружочками (0,3–0,5 см толщиной).

Лук нарезать тонкими полукольцами и еще пополам.

Положить в глубокую миску огурцы и лук, засыпать солью, перемешать хорошо. Поставить сверху небольшой груз и оставить на 3 часа.

Откинуть на дуршлаг огурцы с луком и слегка промыть под проточной холодной водой.

В сотейник влить воду и уксус, добавить горчицу, сахар, перец и куркуму, довести до кипения на среднем огне. Всыпать огурцы с луком, хорошо перемешать. Довести все до кипения и варить 2–3 минуты, пока огурцы не поменяют цвет.

Разложить огурцы в стерильные банки, плотно утрамбовывая (длинные огуречные полоски удобно выкладывать щипцами), залить горячим маринадом, закрыть крышками.

Перевернуть вверх дном и убрать под одеяло до остывания.

Хранить в прохладном темном месте.

Кстати, если сомневаетесь в необходимом количестве маринада, то его легко узнать. В банку, заполненную овощами, надо налить воду и потом слить в мерный стакан: именно такое количество маринада потребуется. Если маринада получится меньше, чем необходимо, то можно приготовить новую порцию и залить им огурцы.



Быстрые маринованные помидоры

Помидоры берите упругие, небольшие и примерно одного размера, тогда их удобно положить в один или два ряда в 2–3-литровую кастрюлю. Из банки не так удобно доставать. Этот вариант не для долгого хранения, и на зиму не закроешь банки с такими помидорами, но в холодильнике пару недель они спокойно могут находиться, хотя обычно их съедают раньше.

О
В
О
Ш
И

Помидоры – 2–3 кг

Чеснок – 1 головка

Укроп – небольшой пучок

Петрушка – небольшой пучок

Базилик – небольшой пучок

Рассол на 1 литр воды:

Соль – 1 ст. л.

Сахар – 3 ст. л.

Помидоры помыть и разрезать накрест.

Измельчить чеснок и зелень. Обязательно добавьте базилик: он придаст необходимые пикантные нотки и аромат.

В надрезанные томаты положить чеснок и зелень. Сложить фаршированные томаты в кастрюлю слоями.

Приготовить рассол. В воду положить соль, сахар и на среднем огне довести до кипения.

Снять с огня, оставить на 5 минут.

Залить помидоры рассолом, придавить крышкой меньшего диаметра, чтобы не всплывали, и к вечеру уже можно снимать пробу.

Готовые помидоры убрать в холодильник.



Быстрые маринованные лук и редис

Маринованный лук хорош к шашлыку, придает интересный вкус домашним бутербродам и шаурме, а еще можно экспериментировать с травами, которые каждый раз делают аромат новым.

Маринованный редис — это необычная закуска, аналогично можно приготовить дайкон.

О
В
О
Ш
И

На 3 баночки по 300 мл:

Лук белый — 2 шт.

Лук фиолетовый — 2 шт.

Редис — 200 г

Перец горошком черный —
6–9 шт.

Горчица зернами — 1 ч. л.

Чеснок — 6 зубчиков

Тимьян — несколько веточек

Розмарин — небольшая
веточка

Рассол на 500 мл воды:

Соль — 2 ч. л.

Сахар — 3 ч. л.

Уксус яблочный — 2 ст. л.

В каждую баночку положить немного горчицы.

Редис нарезать тонко и положить в одну баночку, добавить тимьян.

Лук белый нарезать полукольцами или колечками и заполнить вторую баночку, добавить розмарин.

В третью банку сложить нарезанный фиолетовый лук.

Добавить по 2 зубчика чеснока в каждую банку.

Приготовить маринад. В сотейник поместить воду, соль и сахар, перец, на среднем огне довести до кипения, снять с огня, влить уксус, разлить по банкам и закрутить крышками.

После остывания убрать на хранение в холодильник.

Овощное ассорти

Я нежно люблю этот вариант ассорти. Каждый может найти то, что любит больше всего: ведь кому-то больше нравятся помидоры, а кто-то обожает огурцы.

На одну 2–3-литровую банку:

Лист винограда – 2 шт.

Укроп – 2 веточки

Бasilik – 2 веточки

Листовой сельдерея
на веточках – 2 шт.

Острый перец – 2–3 колечка

Чеснок – 3–4 зубчика
(на 2-литровую банку),
5–6 зубчиков (на 3-литровую
банку)

Перец горошком черный –
6–8 шт.

Помидоры доверху
(вес нельзя указать, тут надо
брать небольшие плотные
плоды, их вес разнится)

Огурцы (по вашему вкусу
и размеру огурчиков, лучше
небольшие, плотные) – 3–6 шт.

Сладкий перец – 1 шт.

Зелень помыть, чеснок почистить, острый перец нарезать колечками.

Сладкий перец почистить и нарезать длинными ломтиками.

В огурцах сделать надрез ножом насквозь в одном месте.

Помидоры 4–5 раз проткнуть зубочисткой.

Сложить в банку зелень, перец, чеснок, огурцы, пустоты заполнить тонко нарезанными кусочками сладкого перца и сверху – помидоры.

(Можно в самый низ положить кусочки капусты и кружочки моркови, если любите.)

Веточку базилика и/или укропа сверху и лист винограда.

Насыпать сахар и соль.

Залить кипятком.

Прикрыть крышкой.

Поставить банки в кастрюлю или ведро, стерилизовать.

Уксусная кислота 70%-ная
в 3-литровые банки –
1 ст. л. (20 г),
в 2-литровые – 1 дес. л. (10 г)

Рассол на 3-литровую банку:

Соль – 50 г
Сахар – 100 г

На 2-литровую банку:

Соль – 30 г
Сахар – 60 г

Залить теплую воду в кастрюлю «по плечики банок», после закипания воды кипятить:

2-литровые – 20 минут;

3-литровые – 30 минут.

Достать по одной банке, влить 70%-ную уксусную кислоту.

Закрутить стерильной крышкой банку сразу, как влили уксус, перевернуть вверх дном и убрать под одеяло на ночь. Готовые баночки подписать и убрать в прохладное темное место.





Томаты в собственном соку

Такие помидоры хороши сами по себе, их можно использовать вместе с томатом для приготовления различных соусов к пицце, пасте, для лазаньи и других горячих блюд.

О
В
О
Ш
И

На 6 литровых банок:

Томат (по рецепту томата для заготовок) – 4 л

Помидоры – 2,5–3 кг (вес примерный, так как зависит от размера и плотности заполнения банок)

Соль – 2 ч. л.

Сахар – 4 ч. л.

На 6 банок надо 4 л готового томата, но это примерно, так как все зависит от размера помидоров и плотности заполнения ими банок.

Помидоры надо выбрать небольшие, примерно одинакового размера и степени зрелости, плотные, красные, сливовидные или круглые, мясистые.

На 1 литр томата добавляю 1 ч. л. сахара и 0,5 ч. л. соли, после закипания попробовать, добавить соль/сахар по вкусу, т. к. помидоры очень разные и вкус томата каждый раз разный.

Помидоры обязательно надо проткнуть много раз зубочисткой и чуть вырезать то место, где находится плодоножка.

Разложить помидоры по банкам, залить кипятком, прикрыть крышками и оставить на 15 минут.

Слить воду, залить кипящим томатом.

Установить банки стерилизовать «по плечики» в кастрюлю с водой, нагретой до 80–85 °С. Литровые банки стерилизовать 15 минут, 2-литровые – 20 минут, 3-литровые – 30 минут.

Готовые баночки закрыть крышками, перевернуть вниз горлышком, убрать под плед до остывания.

Убрать на хранение в прохладное темное место.

Если беру помидоры черри или какие-то очень мелкие, то могу дополнительно в кастрюле не стерилизовать. Но если помидоры крупноваты или хранить планируете в теплой комнате в шкафу, то стерилизация обязательна. Очень удобно использовать банки с широким горлышком: тогда помидоры не помнутся, когда будете их доставать.



Бурые острые помидоры

Есть два любимых варианта. Этот хорош осенью, когда вкусные зрелые помидоры попадаются все реже, зато можно найти отличные бурые. Их можно посолить в большой кастрюле и убрать на балкон или в подвал.

О
В
О
Щ
И

Помидоры бурые – 2–3 кг

Чеснок – 1 головка

Петрушка – большой пучок

Рассол на 1 литр воды:

Перец черный горошком – 4 шт.

Лавровый лист – 2 шт.

Соль – 1 ст. л.

Сахар – 3 ст. л.

Уксус 9%-ный – 2 ст. л.

Помидоры помыть, разрезать накрест и начинить измельченным чесноком и петрушкой.

Сложить фаршированные томаты в кастрюлю слоями.

Приготовить рассол: в воду положить соль, сахар, перец и лавровый лист, на среднем огне довести до кипения.

Снять с огня, добавить уксус, оставить на 5 минут.

Залить помидоры рассолом, придавить крышкой меньшего диаметра, чтобы не всплывали, и оставить.

Готовые помидоры убрать в прохладное темное место.

Зеленые помидоры на зиму

О
В
О
Щ
И

Такие помидоры можно есть просто так, а можно использовать для приготовления релиша или пикантного зимнего салата. Ну и просто как закуска они хороши.

На 3 банки по 700 г:

Помидоры зеленые
маленькие – 1,7 кг
Чеснок – 1 головка
Перец черный горошком –
6 шт.
Сельдерей – несколько
веточек
Укроп, семена – 0,5 ч. л.
Лавровый лист – 2–3 шт.

Маринад на 1 литр воды:

Соль – 1,5 ст. л.
Сахар – 2 ст. л.
Уксус 9%-ный – 2 ст. л.

Помидоры обязательно должны быть одинакового размера и небольшие. Их надо помыть и наколоть зубочисткой несколько раз.

Сложить в стерильные банки чеснок, перец, сельдерей, укроп и лавровый лист, можно добавить несколько колец жгучего перца, если нравятся помидоры поострее.

Распределить помидоры.

Залить кипятком, закрыть крышками, минут через 15 слить воду.

Приготовить маринад. В сотейник с водой добавить соль, сахар, на среднем огне довести до кипения, залить помидоры.

Добавить уксус в банки и сразу закатать крышками. Перевернуть вверх дном, закрыть пледом до остывания.

Готовые помидоры убрать в прохладное темное место.

Томатная основа для заготовок или томатный сок

Крупно нарезать мясистые томаты, сложить в большую кастрюлю. Добавить 15 % воды от веса помидоров.

Лучше готовить на рассекателе, чтобы не подгорело.

Периодически помешивать и сварить до мягкости на среднем огне, удалить шкурки (протереть через сито или пробить в блендере, если он у вас мощный и хорошо измельчает шкурки,

можно пропустить через соковыжималку).

Получается ароматный густой сок. Вкус, конечно, очень зависит от помидоров.

Такой томат можно довести до 85 °С, разлить в горячие стерилизованные банки. Стерилизовать в кипящей воде литровые банки 30 минут, 2-литровые – 40 минут.





Заправка для борща и соусов ТОМАТНАЯ

Такая заготовка хороша для супов и густых мясных соусов. С ней вкусно готовить гречку или рис. Можно использовать для фаршированного перца или приготовления голубцов. И даже просто как салат в холодном виде она хороша.

О
В
О
Ш
И

На 10–11 банок по 700 г:

Помидоры – 5 кг

Вода – 2 стакана (500 мл)

Морковь – 1 кг

Белый корень (пастернак) –
500 г

Перец сладкий – 1 кг

Петрушка – огромный пучок

Соль – 30 г

Уксус 6%-ный – 250 мл

Сахар – 200 г

Помидоры нарезать крупно, влить воду, довести до кипения, помешивая, чтобы не подгорело. Остудить, протереть через сито, чтобы удалить шкурки, – так сок получается самым густым. Можно просто превратить блендером/мясорубкой или соковыжималкой в густой сок.

Вернуть на огонь.

Нарезать кубиками морковь и пастернак, добавить в томат, после закипания проварить 10 минут, добавить нарезанный перец (можно немного перца горошком), уксус, соль, сахар, помешать.

Положить немного на блюдце, охладить и попробовать (при необходимости добавить соль или сахар, так как все очень зависит от вкуса помидоров).

Мелко нарезать пучок петрушки и добавить в кастрюлю, вскипятить.

Огонь снизить.

Разложить овощной соус в стерильные банки, закрутить крышками.

Закрытые банки перевернуть крышками вниз, закрыть теплым пледом и оставить до полного остывания.

Затем убрать в прохладное темное место.



Заправка для борща, или Свекольная икра

*Прекрасный вариант холодной закуски,
ее очень удобно использовать для борща.*

О
В
О
Ш
И

На 5 банок по 500 мл:

Свекла – 1 кг

Морковь – 1 кг

Помидоры – 1,5 кг

Вода – 150 мл

Лук – 0,5 кг

Чеснок сублимированный –
1 ч. л.

Лавровый лист – 5 шт.

Сахар – 2 ст. л.

Соль – 1,5 ст. л.

Перец черный молотый –
0,5 ч. л.

Растительное масло – 250 мл

Уксус 9%-ный – 2–3 ст. л.

Помидоры нарезать, добавить воду и довести до кипения. Превратить в томат, вылить в кастрюлю (5-литровая идеальна).

Лук, морковь, свеклу почистить и натереть на терке или пропустить через мясорубку или комбайн с крупной теркой.

Добавить к томату овощи, соль, сахар, перец, лавровый лист, масло. Перемешать, довести до кипения, снизить огонь, чтобы кипение было медленное, и тушить под крышкой 1,5 часа.

Добавить чеснок, 2 столовые ложки уксуса, перемешать. Ложку икры положить в тарелку, чуть остудить и попробовать. При необходимости добавить еще соль, перец, сахар или уксус по вкусу.

Закрывать в стерильных банках.

Хранить в шкафу или подвале.



Квашеная Капуста

Получается идеальная, хрустящая и очень вкусная. Можно сделать сразу 2 банки, так как капусточка прекрасна и заканчивается очень быстро. Дешевле и лучше покупной, конечно. Солить/квасить можно и 1 банку. Можно капусту прослаивать дольками яблок или брусники для разнообразия или добавить ломтики сладкого перца. Можно добавить морковь (но она слегка красит капусту, как и брусника, хотя с ними тоже вкусно). Молоденькая зеленая капуста не подходит. Лучше всего использовать крупный плотный осенний кочан капусты.

О
В
О
Щ
И

На 3-литровую банку:

Капуста белокочанная –
3–4 кг

Семена тмина (или семена
укропа) – 1 ч. л.

Рассол:

Вода холодная – 5 л

Соль – 1 стакан

Сахар – $\frac{1}{2}$ стакана

Мелко нашинковать капусту.

В ведро или таз налить воду и растворить в ней соль и сахар.

Порциями опустить капусту на 7–10 минут, потом хорошо отжать и плотно утрамбовать в банке (посыпая время от времени тмином или укропом).

Поставить банку в высокую миску, оставить в комнате на 3 дня. Дня через 2 попробовать.

Когда процесс брожения закончится, рассол посветлеет, капуста чуть осядет. Вкус станет приятным, кисло-сладким, и капуста будет приятно хрустеть.

Банку закрыть крышкой и убрать в холодильник.

Рекомендуют прокалывать капусту в период брожения длинной деревянной палочкой несколько раз в день и снимать лишнюю пену, чтобы процесс шел быстрее и легче.

Подавать с душистым подсолнечным маслом.



Капуста по-гурийски

Такая капуста всегда выглядит нарядной и яркой. Она создает праздничное настроение. И имеет особый аромат и вкус.

Капуста белокочанная –
2 небольших кочана

Свекла – 2 шт.

Морковь – 2 шт.

Чеснок – 1 головка

Рассол на 1 литр воды:

Соль – 1 ст. л.

Сахар – 1 ч. л.

Помыть капусту, снять верхние листы. Разрезать каждый вилок пополам и каждую половину – еще на несколько долек.

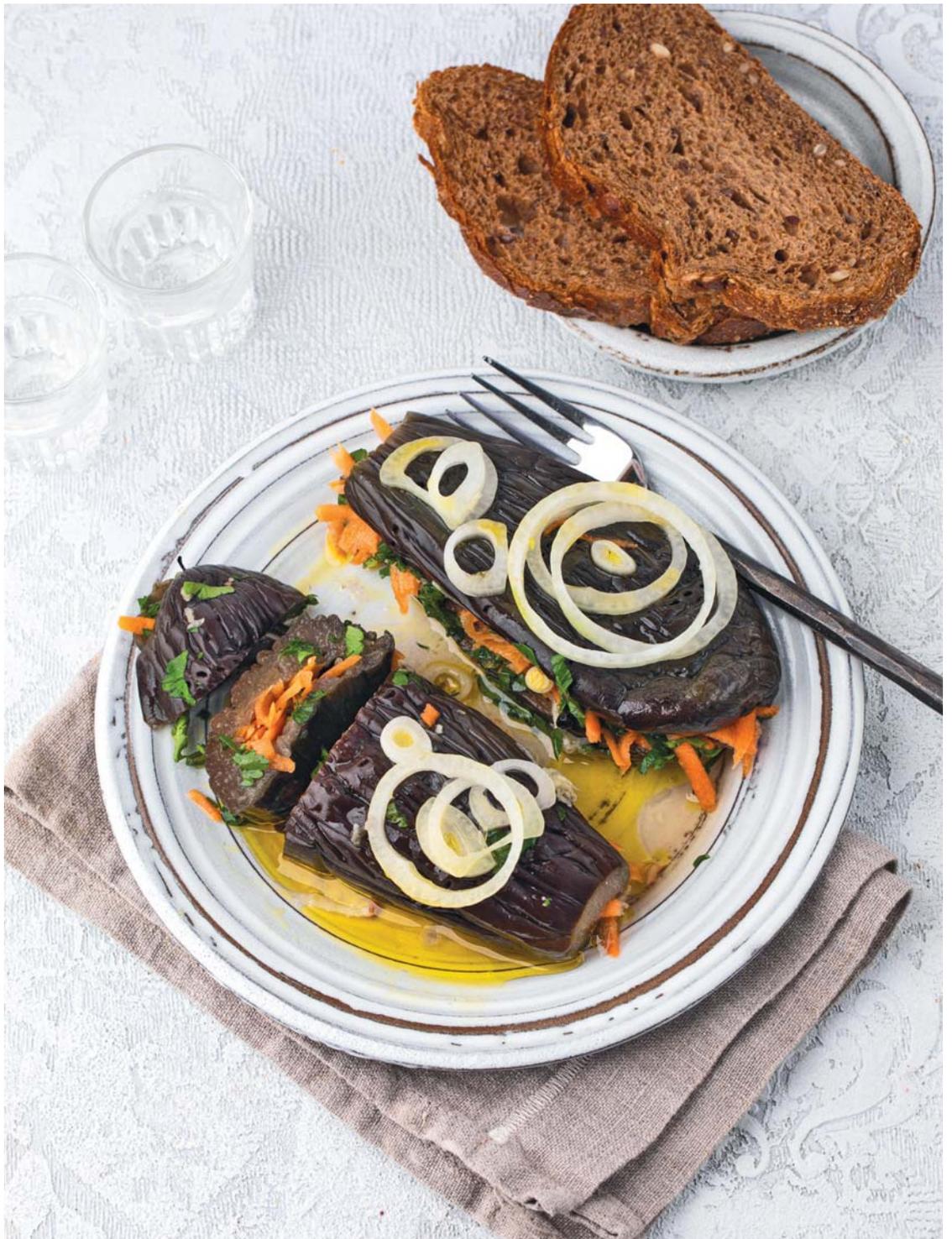
Свеклу, морковь и чеснок помыть, почистить и нарезать тонкими пластинками.

Положить в кастрюлю слоями капусту, свеклу, морковь, чеснок.

В воде растворить соль и сахар, довести до кипения и остудить.

Залить капусту рассолом, положить сверху тарелку и небольшой груз. Оставить при комнатной температуре на 3–4 дня. Пару раз в день прокалывать капусту деревянной палочкой, пока она не будет готова.

Готовую хранить в холодильнике, для удобства можно переложить в 2–3-литровые банки.



Квашеные баклажаны

Таких баклажанов всегда мало. Бабушка готовила их просто с чесноком, солью и перцем. Но мне очень нравится вариант с морковью: она вносит приятные свежие нотки.

О
Ш
О
И

Баклажаны – 4 кг

Чеснок – 2 большие головки

Морковь – 1 кг

Петрушка – небольшой пучок

Перец черный молотый –
1/2 ч. л.

Рассол на 1 литр воды:

Соль – 1 ст. л.

Перец душистый горошком –
5–7 шт.

С баклажанов надо чуть срезать плодоножку, сделать наколы вилкой и отварить в подсоленной кипящей воде минут 10–15, до мягкости. Но не переварите!

Разложить на плоскую, чуть наклонную поверхность под пресс, чтобы стекла жидкость. Оставить на пару часов.

Разрезать вдоль, не до конца.

Начинить смесью из рубленой петрушки, натертой на крупной терке моркови, пропущенного через пресс чеснока и молотого перца.

В сотейнике довести до кипения воду с солью и перцем, снять с огня и остудить.

Сложить плотно в кастрюлю баклажаны и залить холодным рассолом, сверху положить тарелку и небольшой груз.

По верху кастрюли надо натянуть марлю, чтобы не завелись мошки, и оставить кваситься в комнате дней на 5–7.

Готовые хранить в холодильнике.





Салаты и закуски

- Донской салат
- Капустный зимний салат
- Лечо
- Баклажаны острые
- Баклажаны в томате с овощами
- Кабачки/цукини в томате
- Перец, фаршированный капустным салатом
- Маринованные сливы
- Маринованный виноград
- Кабачковая икра
- Икра из баклажанов
- Вяленые помидоры
- Вяленые сливы
- Огурцы в томате



Донской салат

Салат можно выкладывать слоями, а можно просто все нарезать, сложить в большой таз, потом перемешать и разложить в банки. Если готовить так, то получится много жидкости и дополнительно рассол делать не надо, просто добавьте по вкусу соль и сахар, а перед закаткой добавьте ложку уксуса, но в таком варианте салат выглядит не так красиво, как этот.

На 1 литровую банку:

Огурцы (средние) – 2 шт.

Помидоры (плотные, средние) – 3–4 шт.

Перец сладкий – 1 шт.

Лук репчатый – 2 шт.

Лавровый лист – 1 шт.

Перец горошком черный – 3–4 шт.

Рассол на 1 литр воды:

Сахар – 40 г

Соль – 20 г

Уксус 70%-ный – 1 ст. л.

На дно банки положить лавровый лист и перец горошком.

Нарезать овощи, выложить в чистую банку слоями: огурец, помидор, лук, перец. Повторить.

Довести до кипения воду с солью и сахаром, залить горячим рассолом овощи.

Стерилизовать, прикрыв крышкой.

С момента начала кипения 15 минут поддерживаем кипение в банке.

Добавить уксус, закрутить крышку, перевернуть банку вверх дном, закрыть пледом и остывшую убрать на хранение в прохладное темное место.



Капустный зимний салат

*Хрустящий и простой в приготовлении салат,
который моментально исчезает со стола.*

Капуста – 1 кг

Перец сладкий – 1 кг

Помидоры – 1 кг

Морковь – 400 г

Лук – 300 г

Соль – 50 г

Сахар – 100 г

Уксус 9%-ный – 100 мл

Масло растительное –
200 мл

Нашинковать капусту, нарезать тонко, вдоль сладкий перец, на крупной терке натереть морковь, полукольцами или полчетвертинками нарезать лук.

Помидоры (плотные) нарезать небольшими дольками.

Все смешать, добавить соль, сахар, уксус, масло, перемешать.

Разложить в чистые банки плотно, прикрыть крышками.

Поставить в кастрюлю с теплой водой «по плечики» банок, довести до кипения воду, сделать огонь средним, чтобы сильно не бурлила вода.

Кипятить 30 минут, закрыть крышками, перевернуть вверх дном, укутать пледом и оставить остывать.

Хранить в прохладном темном месте.



Лечо

Самая вкусная заготовка на зиму, которой всегда мало. Вы нигде не сможете купить лечо вкуснее, чем это. В очередной раз напомню, что вкус всегда зависит от ингредиентов: используйте только самые вкусные, и тогда результат будет выше всяких похвал.

Томат – 2 л

Перец сладкий – 2,5 кг

Соль – 1 ст. л. с горкой

Сахар – 0,5 стакана

Масло растительное –
0,5 стакана

Перец молотый черный –
1 ч. л.

Чеснок – 1 головка (90 г)

Уксус 9%-ный – 1 ст. л.

Можно добавить пару колец
острого перца (семена
убирайте)

Томат (по рецепту «Томат для заготовок») довести до кипения, добавить соль и сахар, после закипания варим 10 минут.

Перец помыть, почистить и нарезать кусочками примерно 1 × 3,5 см.

Добавить сладкий перец в томат, после закипания варить 20 минут.

Всыпать чеснок, нарезанный тонкими пластинками или мелкой стружкой, острый красный и черный молотый перец, уксус, влить масло. Перемешать, довести до кипения.

Положить немного лечо на блюдце, чуть остудить, попробовать.

Если необходимо, можно добавить соль и сахар по вкусу.

Разложить в стерильные банки, закрутить, перевернуть дном вверх и убрать под плед до остывания.

Перец обязательно берите мясистый и сладкий, сочный и ароматный.



Баклажаны острые

Самое сложное в таких баклажанах – это подготовка. Удобно жарить сразу на 2–3 больших сковородках, тогда процесс протекает быстро и практически незаметно. Особенно если готовить в хорошей компании, хотя это относится к любым заготовкам. Если это делать с друзьями или всей семьей, то все получается всегда лучше и вкуснее.

На 4 баночки по 500 г:

Баклажаны – 3 кг

Чеснок – 200 г

Перец острый – 1 стручок

Соль – 30 г

Масло для жарки – 250 мл

Уксус яблочный – 1 стакан

Баклажаны помыть, нарезать кружочками, посолить. Если баклажаны горчат, что сейчас встречается крайне редко, то можно их промыть после того, как они пустят сок, отжать и снова слегка посолить.

Если баклажаны не имеют излишней горечи, то сразу обжарить с двух сторон на сковороде в масле.

Чеснок и перец пропустить через мелкую мясорубку.

Сложить баклажаны в кастрюлю, прослаивая перцем с чесноком, сверху вылить уксус.

Положить небольшой гнет и убрать в холодильник на 3 дня.

Можно есть или разложить в стерильные банки, прикрыть крышками, стерилизовать при температуре 100 °С полулитровые банки 25 минут.

Закрутить крышками. Перевернуть вверх дном, убрать под плед до остывания.

Хранить в сухом темном прохладном месте.



Баклажаны в томате с овощами

Это потрясающий салат или закуска. Пикантный, с легкой остринкой. Это так вкусно, что обязательно надо готовить полную порцию, хотя я готовлю тройную и все заканчивается еще до Нового года, а пробовать начинаем через месяц после того, как закрыли.

На 11–12 банок по 700 г:

Помидоры – 3 кг

Лук репчатый – 1 кг

Чеснок – 2 головки

Баклажаны – 1,5 кг

Морковь – 1 кг

Перец сладкий – 1 кг

Растительное масло –
0,5 стакана

Уксус 9%-ный – 0,5 стакана

Сахар – 1 стакан

Соль – 3 ст. л.

Вода – 0,5 стакана

Помидоры пропустить через мясорубку или измельчить блендером, поставить на огонь и варить минут 20–25. Влага чуть выпарится, а вкус станет насыщеннее. Добавить 2 столовые ложки соли, сахар, растительное масло, уксус и воду, перемешать и довести до кипения.

Помыть овощи и почистить.

Баклажаны нарезать брусочками, пересыпать 1 столовой ложкой соли. Поставить груз и промыть через 2–3 часа.

Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке.

Чеснок нарезать не очень мелко.

Сладкий перец нарезать полосочками.

Добавить в томат лук, морковь, довести до кипения и варить 10 минут.

Добавить баклажаны, перец и чеснок. Накрыть крышкой и тушить на среднем огне 30–40 минут, до мягкости овощей.

Разложить в стерильные банки, закрутить.

Убрать под плед вверх дном до остывания.

Хранить в прохладном темном месте.



Кабачки/цукини в томате

Аналогично можно приготовить и баклажаны, но кабачки в данном варианте получаются нежнее.

На 4 баночки по 450 г:

Кабачки/цукини – 700 г

Томат (по рецепту «Томат для заготовок») – 700 г

Лук – 200 г

Морковь – 200 г

Перец сладкий – 200 г

Растительное масло – 70 мл

Соль – 40 г

Сахар – 30 г

Уксус 9%-ный – 2 ст. л.

Кабачки помыть, отрезать концы и нарезать брусочками 2–2,5 см. Бланшировать 3 минуты в кипящей воде, потом опустить в холодную.

Лук, морковь, перец помыть и нарезать.

Обжарить в масле лук и морковь 5 минут, добавить перец, протушить под крышкой 7 минут на медленном огне, влить томат, добавить кабачки, соль и сахар, довести до кипения, варить на среднем огне 25 минут. Попробовать, при необходимости добавить соль и сахар.

Влить уксус, разложить в стерильные банки, прикрыть крышкой.

Стерилизовать в кипящей воде 25 минут.

Закрутить стерильными крышками, перевернуть банки вверх дном и убрать под плед до остывания.

Хранить в прохладном темном месте.

Перец, фаршированный капустным салатом

Отличная закуска. Необычная, хрустящая, пикантная и очень вкусная. При подаче перец можно нарезать круглыми шайбочками. Можно использовать цветочный мед для более классического аромата или каштановый/гречишный для приятной необычной горчинки и терпкости.

На 8 литровых банок:

Сладкий перец (обязательно небольшого размера) – 4 кг

Капуста белокочанная – 3 кг

Морковь – 500 г

Перец черный горошком – по 4 шт. на 1 банку

Мед – 50 г

Чеснок – 2 головки

Для салата:

Соль – 2 ст. л.

Сахар – 4 ст. л.

Уксус 9%-ный – 3 ст. л.

Перец черный молотый – 1 ч. л.

Растительное масло – 3 ст. л.

Очистить перец, ошпарить кипятком. В кастрюлю с кипящей водой опускать порциями перец, варить 1–2 минуты. Сложить в миску готовый перец. Нашинковать тонко капусту, натереть морковь на терке.

Приготовить салат:

В миске соединить капусту, морковь, соль, черный молотый перец, уксус, растительное масло.

Все тщательно перемешать и попробовать, добавить по вкусу соль/сахар, если надо. Капуста бывает разная и морковь тоже.

Когда салат готов, можно фаршировать перцы.

В каждый перец надо положить $\frac{1}{3}$ ч. л. меда и половину зубчика чеснока и плотно заполнить салатом.

Фаршированный перец сложить в банки, добавить перец горошком.

Приготовить маринад:

В кастрюлю влить воду, масло, добавить соль, сахар, довести до кипения, влить уксус. Снять с огня и остудить.

Разлить в банки.

Маринад на 1 л воды:

Сахар – 150 г

Соль – 80 г

Растительное масло – 200 мл

Уксус 9%-ный – 150 мл

Прикрыть крышками. Поставить в кастрюлю банки для стерилизации, между ними налить теплую воду, после того как вода закипит, чуть убавить огонь и варить 15–20 минут.

Достать банки, закрыть крышки, перевернуть вверх дном и укутать пледом.

Выход указан примерно, так как он зависит от размера перца. Не берите очень крупный, идеально подходит мясистый: он сочный и сладенький. Не отваривайте сразу весь перец, подготовьте сначала 2–3 килограмма, затем оставшийся 1 килограмм.





Маринованные сливы

Это необычный гарнир к мясу, приятная закуска или просто необычное блюдо с ярким кисло-сладким пряным вкусом. Маринад можно использовать, чтобы мясо или птицу мариновать перед жаркой.

На 5 банок по 450 г:

Сливы – 3 кг

Сахар – 1,5 кг

Вода – 400 мл

Лимон – 1 шт.

Корица – 2 палочки

Имбирь, корень – 70 г

Кардамон молотый – 1 ч. л.

Уксус винный 5%-ный
(яблочный или обычный) –
700 мл

Сливы помыть, сделать наколы деревянной шпажкой в нескольких местах.

Приготовить маринад: сахар растворить в теплой воде, добавить кардамон, корицу, разрезать лимон на 4 части, почистить имбирь, нарезать пластинками, довести до кипения, влить уксус, как снова закипит, снять с огня и дать маринаду остыть.

Залить сливы маринадом и оставить на 3 дня, сверху положить тарелку, чтобы сливы не всплывали.

Через 3 дня слить маринад, довести до кипения, остудить, вылить в сливы и оставить на 24 часа.

Слить маринад, довести до кипения, опускать в него сливы по несколько штук и сразу складывать в стерильные банки.

Загустевшим маринадом залить плоды, плотно закрыть крышками.

Перевернуть вверх дном, убрать под плед до остывания.

Хранить в прохладном темном месте.



Маринованный виноград

*Любопытная закуска и необычное блюдо из винограда.
Чаще всего из винограда делают какие-то сладкие заготовки,
но можно его замариновать.*

**На 6 баночек по 680 мл
и 2 баночки по 350 мл:**

Виноград без косточек
черный и белый – 4 кг

Корица – 1 большая палочка

Перец душистый горошком –
по 2–3 шт. на банку

Перец розовый горошком –
по 2 г на банку

Гвоздика – по 2 бутона
на банку

Маринад на 1 литр воды:

Соль – 3 г

Сахар – 130 г

Уксус яблочный – 60 мл

В чистые банки разложить перец, гвоздику и не-
много корицы, добавить виноград.

На плите довести до кипения воду с сахаром
и солью, разлить горячую жидкость по банкам
с виноградом и прикрыть крышками. Оставить на
30 минут.

Через полчаса слить жидкость из банок. Мож-
но прикрывать банки плотно обратной стороной
дуршлага или использовать крышку с дырочками,
добавить еще 50 мл воды (на всякий случай, вдруг
вы замешкаетесь и выкипит чересчур много мари-
нада, чтобы точно хватило).

Поставить жидкость на огонь, довести до кипения,
влить уксус, пару минут прокипятить. Разлить го-
рячий маринад (потребуется 2 литра маринада)
в банки, закрутить крышки.

Перевернуть вверх дном, укутать пледом и оста-
вить до полного остывания.

Хранить в прохладном месте.



Кабачковая икра

*Вам обязательно захочется приготовить ее снова и снова.
Помните, как в детском саду давали кабачковую икру с вареным яйцом?
Это блюдо обязательно вернет вас в самые уютные
детские воспоминания.*

Кабачки – 1,5 кг

Морковь – 500 г

Лук – 350 г

Чеснок – 20 г

Соль – 25 г

Сахар – 50 г

Томатная паста – 150 г

Перец черный молотый –
1–2 г

Растительное масло – 150 мл

Вода – 100 мл

Уксус 9%-ный – 20 мл
(можно без него, если не на
зиму закупориваете банки)

Овощи помыть, почистить и нарезать.

Обжарить лук, морковь, чеснок в масле минут 5–7.

Добавить кабачки, воду, томатную пасту, соль, сахар, перец.

Протушить все вместе до мягкости овощей минут 20.

Измельчить блендером.

Добавить уксус, уварить на среднем огне под крышкой.

Разлить по стерильным банкам.

Очень удобно готовить это блюдо в мультиварке.

Когда варим пюреированную массу просто на плите, она сильно булькает. Можно обжечь руки и испачкать все вокруг. Будьте аккуратны.



Икра из баклажанов

С конца лета и до середины осени это блюдо всегда получается невероятно вкусным, потому что овощи приобретают невероятный аромат. Обязательно сохраните это все и на зиму. Можно добавлять различные ароматные травы, и блюдо заиграет новыми красками.

На 10 банок по 500 г:

Баклажаны – 2,5 кг

Помидоры – 3 кг

Морковь – 500 г

Перец сладкий – 500 г

Лук – 2 кг

Чеснок – 50 г

Соль – 100 г

Сахар – 50 г

Перец черный молотый –
1–2 г

Растительное масло – 500 мл

Вода – 200 мл

Уксус 6%-ный – 20 мл

Овощи помыть, почистить и нарезать мелкими кубиками.

Обжарить лук, морковь в половине масла минут 5–7.

Добавить баклажаны и помидоры, воду, соль, сахар, перец, тушить 20 минут, добавить оставшееся масло и сладкий перец.

Уварить массу 25 минут под крышкой на среднем огне.

Добавить мелко нарезанный чеснок, уксус, протушить 5 минут.

Разложить в стерильные сухие банки, прикрыть крышкой, поставить для стерилизации в кастрюлю с 75-градусной водой. Литровые банки стерилизовать 50 минут.

Затем плотно закрыть крышками, перевернуть вверх дном, спрятать под плед.

После остывания хранить в прохладном темном месте.



Вяленые помидоры

Прекрасны сами по себе, их вкусно положить на брускетту, добавить в рис или придать изюминку любому салату. Лучше всего подходят «сливки»: они мясистые, в них мало лишней жидкости.

Помидоры – 3 кг

Соль – 2 ч. л.

Сахар – 4 ч. л.

Черный молотый перец –
0,5 ч. л.

Смесь сухих трав (тимьян,
майоран, базилик, розмарин,
я еще люблю чуть мяты/
мелиссы) – 2 ч. л.

Масло оливковое
для заливки

Чеснок – 1 головка

Помидоры помыть, просушить и нарезать каждый на 4 части. Семечки можно убрать, чтобы быстрее все было готово.

Смешать соль, сахар, перец и травы. Посыпать смесью помидоры и на каждый положить маленький кусочек чеснока.

Убрать в духовку, сушить в режиме «Конвекция» при 100 °С 3 часа. Если такого режима нет, то можно просто выбрать «Верх – низ», только сушить надо будет подольше.

2–3 раза открыть дверцу, вытереть влагу со стекла и внутри, если есть, и выпустить лишний пар.

Выключить духовку.

Под дверцу подсунуть карандаш и оставить до полного остывания.

Помидоры положить в небольшие банки и залить маслом, прогретым до 110 °С, плотно закрыть крышками, остудить. Хранить в холодильнике.

Если закатывать такие помидоры для длительного хранения, то банки надо простерилизовать перед выкладкой помидоров и заливкой масла. Добавить ложку 9%-ного уксуса как консервант, закрыть крышки. Хранить в прохладном темном месте.



Вяленые сливы

Сливы можно готовить аналогично помидорам в духовке или воспользоваться сушилкой.

Сливы – 3 кг

Соль – 2 ч. л.

Сахар – 4 ч. л.

Черный молотый перец –
0,5 ч. л.

Смесь сухих трав
(как в предыдущем
рецепте) – 2 ч. л.

Масло растительное
для заливки

Сублимированный чеснок –
1 ч. л.

Сливы разрезать пополам, удалить косточку.

Положить на поддоны срезом вверх.

Смешать соль, сахар, травы, чеснок. Сверху сливы слегка посыпать, чтобы на каждую половинку попало немного этой смеси.

Поставить поддоны один на другой и включить сушилку. Периодически менять местами и переворачивать поддоны. Часов через 12 сливы готовы. В некоторых сушилках требуется больше времени.

Проверить готовность легко. При сворачивании в руке мякоть должна быть достаточно эластичной, но сок не выделяется. Цвет сушеных слив обычно черный с синеватым оттенком.

Готовые сливы разложить в банки плотно, залить маслом (люблю без запаха, так как у него срок хранения выше, и оно не испортится), слегка прикрыть крышкой и поставить поднос с банками в духовку, разогретую до 170 °С, минут на 20–25 (зависит от размера баночек), масло должно уверенно закипеть.

Достать банки, добавить в каждую 1 чайную ложку 9%-ного уксуса, плотно закрыть крышками, перевернуть вверх дном и оставить под пледом до полного остывания.

После убрать на хранение в шкаф или подвал.



Огурцы в томате

Необычный пикантный салат, который обязательно внесет разнообразие в ваше привычное меню.

Томат (по рецепту «Томат для заготовок») – 800 г

Огурцы – 1,7 кг

Черный перец горошком – 7 шт.

Лавровый лист – 3 шт.

Растительное масло – 130 мл

Сахар – 100 г

Соль – 40 г

Уксус 9%-ный – 60 мл

Чеснок – 130 г
(в 1 головке – 50 г)

Огурцы помыть и нарезать крупными кружочками, толщиной 0,5-0,7 см.

Положить в кастрюлю с томатом, добавить черный перец горошком, лавровый лист, влить растительное масло, всыпать сахар и соль.

Поставить на огонь.

Помешивая, довести до кипения, проварить 10 минут.

Добавить уксус и нарезанный мелкими кубиками чеснок, варить еще 5 минут.

Разложить в стерильные банки, закрыть крышками, перевернуть вверх дном и спрятать под плед до остывания.

Убрать в прохладное темное место на хранение.





Соусы

Кетчуп

Томат — базилик

Чатни яблочный

Ткемали

Релиш из огурцов с горчицей

Просто острый соус

Живая аджика

!!! Про соль в кетчупе

Сначала лучше положить 15 г соли, перемешать. Положить на блюдце ложку томатного соуса, хорошо остудить и попробовать, потом досолить по вкусу, если надо. Помидоры/яблоки очень разные. Даже соль и сахар у разных производителей разные. Разложить по стерильным банкам, закатать, перевернуть и закрыть пледом до остывания. Убрать в подвал/кладовку на хранение.



Кетчуп

Вкуснейший соус, в меру остренький, густой, ароматный и универсальный. Берите смесь яблок разных сортов и обязательно мясистые помидоры. В рецепте дан вес овощей, почищенных и готовых к тушению.

СОУСЫ

На 6 банок по 500 г:

Помидоры – 3,5 кг

Яблоки – 1 кг

Лук репчатый – 0,5 кг

Вода – 1 стакан

Перец черный горошком –
1 ч. л.

Гвоздика – 5 бутонов

Кориандр – 1 ч. л.

Перец душистый горошком –
6–8 шт.

Соль – 15 г

Сахар – 100 г

Корица – 0,5 ч. л.

Перец чили молотый –
0,5 ч. л.

Уксус 9%-ный – 100 мл

Помидоры, лук и яблоки крупно нарезать, сложить в кастрюлю, влить воду, поставить на средний огонь, готовить до мягкости, примерно 2 часа. Обязательно надо периодически помешивать и следить, чтобы ничего не подгорело.

Снять с огня, остудить.

Сделать сок с мякотью. Измельчить массу блендером и потом протереть через сито или пропустить через соковыжималку, но она может сделать сок слишком водянистым, поэтому я протираю через сито и использую блендер.

Сложить перец, гвоздику и кориандр на двойную марлю и связать мешочек, опустить его в томатную смесь и варить час.

Убрать мешочек специй и добавить соль, сахар, корицу, молотый перец чили и 9%-ный уксус, варить на слабом огне еще минут 20, чтобы все ароматы объединились, или уварить до желаемой густоты.

Разлить в стерильные банки, закрыть и убрать под одеяло остывать.

Хранить в прохладном сухом темном месте.

Выход зависит от желаемой густоты соуса и мясистости помидоров.



Томат — базилик

Пикантный и очень вкусный. Его можно использовать для пиццы или просто подать практически к любому мясному блюду.

СОУСЫ

На 8–10 банок по 500 г:

Томат (по рецепту «Томат для заготовок») – 4 л

Лук – 650 г (уже чистый)

Масло растительное – 70 мл

Чеснок – 200 г

Перец чили – 50–70 г
(зависит от желаемой остроты)

Яблоки (очищенные от шкурок и семечек) – 1 кг

Базилик – большой пучок

Сахар – 70 г

Соль – 20 г

Уксус 9%-ный – 1 ст. л.

Обжарить нарезанный лук в масле до мягкости и легкого румянца.

Через мясорубку пропустить чеснок, перец чили, яблоки, обжаренный лук и половину базилика.

Все добавить в томат, довести до кипения, всыпать соль, сахар, минут через 10 добавить оставшийся нарезанный базилик и уксус, варить 20 минут на среднем огне, помешивая.

Разлить в стерильные банки, закатать, остудить под пледом и убрать на хранение.



Чатни яблочный

Пикантный пряный соус к мясу. Чатни — это необычный соус, яркое сочетание сладости и остроты, а еще он содержит много пряностей, что придает ему особый шарм.

СОУСЫ

На 6 банок по 500 г:

Яблоки — 2 кг

Помидоры — 0,5 кг

Лук — 0,5 кг

Сок и цедра лимона

Чеснок — 20 г

Вода — 1 стакан

Изюм — 200 г

Сахар — 150 г

Уксус яблочный — 200 мл

Имбирь — 25 г

Перец кайенский молотый —
1 ч. л.

Карри — 0,5 ч. л.

Горчица (семена) — 1 ч. л.

Перец черный молотый —
1 ч. л.

Яблоки (1,5 кг), лук, помидоры нарезать кусочками, добавить воду, сварить до мягкости, остудить, измельчить блендером и протереть через сито.

Добавить сахар, весь перец, карри, горчицу, уксус.

Нарезать мелко кубиками 0,5 килограмма яблок, добавить чеснок и имбирь, натертые на мелкой терке, сок и цедру лимона, изюм.

Добавить все в пюре.

Варить час на среднем огне.

Яблоки лучше использовать кислые или кисло-сладкие.

Готовый соус разлить в стерильные банки и закатать. Убрать до остывания под плед.



Ткемали

Этот соус с приятной кислинкой мы готовим из домашней алычи. Обязательно надо добавить чеснок и пряные травы. Если алычу найти не получилось, то можно использовать кислые сливы.

СОУСЫ

Алыча – 1 кг

Вода – 1 стакан

Чеснок – 1 головка

Перец чили – 1 маленький

Соль – 0,5 ст. л.

Сахар – 3 ст. л.

Кинза – 1 небольшой пучок

Базилик зеленый –

1 небольшой пучок

Укроп – 1 небольшой пучок

Петрушка – 1 небольшой

пучок

Мята – немного

Кориандр (горошком) –

щепотка

Алычу чуть помять, добавить стакан воды и слегка проварить до мягкости.

Удалить косточки и шкурки (можно протереть через сито).

Чеснок почистить и очень мелко нарезать или выдавить через пресс.

Измельчить зелень и перец.

Добавить в кипящий сок зелень, чеснок, кориандр, перец, соль и сахар.

Хорошо перемешать, налить ложку в маленькую мисочку, остудить и попробовать, при необходимости добавить соль и сахар.

Готовый соус разлить в стерильные банки и закатать. Убрать до остывания под плед.



Релиш из огурцов с горчицей

Это соус из маринованных и свежих овощей. Особенно популярен огуречный, так как его часто добавляют в хот-доги и бургеры. Готовить такой соус очень просто. Вообще особенностью таких соусов можно назвать консистенцию: в ней нет жидкой основы, все нарезано кусочками, и часто довольно крупными.

СОУСЫ

Огурцы маринованные –
500 г

Огурцы свежие – 200 г

Перец сладкий – 100 г

Перец острый – 20–30 г

Соль – 10 г

Сахар – 20 г

Мед – 20 г

Горчичный порошок – 0,5 ч. л.

Уксус яблочный – 2 ст. л.

Огурцы и перец нарезать мелкими кубиками, добавить соль, сахар, мед и оставить минут на 20.

Поставить сотейник с заготовкой на средний огонь и готовить минут 30, помешивая и выпаривая жидкость. Добавить горчичный порошок и уксус, перемешать, проварить пару минут.

Разложить в небольшие стерильные банки, убрать до остывания под плед.



Просто острый соус

Не могу назвать этот соус аджикой, хотя он достаточно острый и дома мы его частенько так величаем. Он хорош к пасте, мясу, просто на бутерброды и вообще везде.

СОУСЫ

Вес овощей почищенных:

Помидоры – 1,5 кг

Яблоки (кисло-сладкие или кислые) – 0,5 кг

Сладкий перец – 0,5 кг

Острый перец – 1–2 шт.

Морковь – 0,5 кг

Чеснок – 100 г
(2 головки)

Сахар – 100 г

Соль – 50 г

Перец черный молотый –
1 ч. л.

Растительное масло – 120 мл

Уксус 9%-ный – 100 мл

Через мясорубку пропустить помидоры, яблоки, перец и морковь.

Все поместить в 5-литровую кастрюлю, добавить соль, сахар и перец. Довести до кипения, при тихом кипении варить 1,5 часа.

На мелкой терке натереть чеснок или пропустить через пресс, добавить в овощную смесь, влить масло, уксус, хорошо перемешать. Попробовать. Если необходимо, добавить соль/сахар.

Через 5 минут выключить.

Разлить в стерильные банки.

Хранить в подвале, но и в кладовке хранить можно.



Живая аджика

Дедушка всегда делал 3-литровую банку из острого перца, чеснока, соли и черного молотого перца на зиму, она хранилась на самом видном месте в холодильнике. Зимой можно было достать домашний томат из подвала и смешать с ложкой этой ядреной смеси. Получалось бесконечно вкусно, а остроту можно было регулировать, но этот свежий вкус невероятно прекрасен. Сейчас я делаю такую заготовку, которую тоже можно превратить в живую аджику.

Томат (по рецепту «Томата для заготовок») – 200 мл

Острый перец чили (желательно красного цвета) – 400 г

Черный молотый перец – 2 ст. л.

Чеснок – 200 г (4 головки)

Соль – 2 ст. л.

Готовить блюда с острым перцем надо в перчатках и очень аккуратно.

Перец помыть, удалить семена, чеснок почистить, пропустить все через мясорубку или измельчить в блендере, но так, чтобы оставалась текстура, а не однородное пюре.

Добавить соль и черный молотый перец к чесночно-перечной смеси, все перемешать, положить в стерильные банки и хранить в холодильнике.

Когда хочется приготовить живую аджику, смешиваем томат и 1 чайную ложку острой молотой массы. Можно регулировать остроту на свой вкус.

Томат для такого соуса я использую из замороженных заготовок или открываю банку домашнего томатного сока.





Варенье, джемы и другие сладости

Абрикосовое варенье «Пятиминутка»
Яблочный джем
Брусничное шведское варенье
Пряная брусника
Варенье из яблок и апельсинов
с кардамоном
Малиновый конфитюр
Вишневое варенье
Апельсиновый джем
Грушевая мостарда
Дынный конфитюр с бадьяном
Новогодний джем (айва и сухофрукты)
Джем «Сливовый глентвейн»
Груша с маком
Инжир с кедровыми орешками
Варенье из шишек
Джем из черной смородины
Варенье «Пряная хурма»
Живое варенье «Лимон — мед — имбирь»
Джем «Клубника — базилик»
Ароматизированный сахар
Апельсиновые цукаты



Абрикосовое варенье «Пятиминутка»

Самый простой способ приготовления варенья.

Это только кажется, что он занимает много времени, но это не так. А еще можно добавить чуть обжаренные кедровые орешки, фундук или бланшированный миндаль в последнюю варку — и получится совершенно изумительное варенье.

Абрикосы — 1 кг

Сахар — 1 кг

Лайм/лимон (сок и мелкая цедра) — 1 шт.

Листики тимьяна или лаванда — 1 ч. л.

Убрать косточки из абрикосов. Цедру растереть с сахаром, засыпать фрукты и оставить на ночь (плоды дадут сок).

Утром добавить сок и лаванду (или тимьян), довести до кипения, помешивая, варить 5 минут.

Убрать с плиты и оставить остывать на 12 часов.

Снова довести до кипения и варить 5 минут.

Остудить, через 12 часов снова довести до кипения, варить 5 минут, снять пенку, остудить.

Довести до кипения и горячее разлить по стерильным банкам.

Поставить под плед и плавно остудить, убрать на хранение.

Если хочется получить более густое, то можно добавить пектин вместе с сахаром.



Яблочный джем

Самый простой и вкусный. Если хочется добавить изюминку, то можно использовать корицу, имбирь и кардамон.

Такой вариант идеален для пирогов и просто так хорош.

Консистенция готового джема зависит от яблок. Есть сорта, которые сильно развариваются, а есть те, которые остаются практически цуккатиками в готовом джеме. Чтобы вкус и текстура были интереснее, используйте яблоки разных сортов.

Яблоки – 5 кг
(очищенных – без шкурки и сердцевин, нарезанных хаотичными дольками)

Сахар – 2,5 кг

Нарезанные яблоки выложить слоями в большой сотейник, пересыпая сахаром. Оставить на несколько часов.

Поставить кастрюлю на средний огонь (обязательно используйте рассекатель, чтоб не подгорело повидло).

Довести до кипения, помешивая, проварить 5 минут и выключить.

Остудить.

Вернуть на огонь, довести до кипения, помешивая, варить 5 минут, снять с огня и остудить.

Повторяем это 3–4 раза, пока не получим нежное повидло нужной консистенции.

Разложить в стерильные банки и закрыть. Поставить под плед и плавно остудить, убрать на хранение.



Брусничное шведское варенье

Вкус очень яркий, неприторный, в меру сладкий с горчинкой, терпкий и насыщенный.

На 6 баночек по 120 мл:

Брусника – 1 кг

Сахар – 500 г (можно добавить еще 200 г, если сильно горчит, но мне 500 – идеально)

Вода – 200 мл

Корица – 2 палочки

Ваниль – 1 стручок

Бадьян – 2 звездочки

Бруснику помыть, добавить воду, на среднем огне довести до кипения и варить на медленном огне 10 минут.

Добавить сахар, специи (можно без них или только с корицей), перемешать и варить еще минут 20 (но помешивать и проверять, так как чем шире кастрюля, тем быстрее загустеет варенье и жидкость быстрее выпарится).

Достать специи (с ними можно заварить вкусный чай).

Разложить в стерильные банки.

Хранить в подвале или шкафу.



Пряная брусника

Еще один вариант, по которому можно приготовить варенье из смородины, черники, голубики и многих других ягод.

**На 6 баночек по 250 мл
и еще баночку 100 мл:**

Брусника – 1 кг

Сахар – 1,3 кг

Вода – 200 мл

Корица – 0,5 ч. л.

Соль – щепотка

Тимьян – листики 7–9 веточек

Пектин – 10 г + 1 ст. л. сахара

Лимонная кислота – 1–2 г

Приготовить сироп. Сахар и воду на среднем огне довести до кипения и варить 10 минут.

Ягоды помыть, перебрать, просушить. Добавить их в сироп, варить, помешивая, 25 минут на слабом огне, снимая пенку (можно добавить 5 г сливочного масла, тогда пены не будет и ее снимать не нужно).

Можно пробить блендером (убрав специи), чтобы получился однородный джем.

Добавить корицу, соль, листики тимьяна, «дождиком» пектин с сахаром, хорошо перемешать, варить 3 минуты, всыпать лимонную кислоту, еще 2 минуты варить.

Разлить в стерильные банки. Закрутить крышки, убрать под плед, перевернув вверх дном, до полного остывания.

Хранить в кладовке или подвале.



Варенье из яблок и апельсинов с кардамоном

Обожаю! Кардамон и апельсин придают невероятный аромат и дарят такое волшебное послевкусие, что хочется есть ложку за ложкой. Можно подать к блинчикам или оладушкам, добавить в утреннюю овсяную кашу или сделать рогаики.

Яблоки – 1 кг

Сахар – 500 г

Апельсины – 2 шт.

Кардамон – 1 ч. л.

Ванильный сахар – 10 г

Пектин – 5 г

Лимонная кислота – 5 г

Снять цедру и выдавить сок из двух апельсинов.

Мелко нарезать кубиками 1 кг яблок, плотных, кисло-сладких, и сразу добавить сок – так яблоки не потемнеют сильно.

Добавить кардамон, ванильный сахар, 2 столовые ложки сахара смешать с цедрой апельсина и растереть. Оставить на 20 минут, всыпать к яблокам, перемешать и оставить на час.

На среднем огне довести до кипения, варить 20–25 минут под крышкой, периодически помешивая.

Пектин смешать с 1 столовой ложкой сахара, всыпать «дождиком» в варенье, помешивая, добавить лимонную кислоту, варить 5 минут.

Разложить в стерильные банки.

Закрутить крышки, убрать под плед, перевернув вверх дном, до полного остывания.

Хранить в кладовке или подвале.



Малиновый конфитюр

Вариантов приготовления малинового варенья очень много, но, какой бы вариант вы ни выбрали, обязательно получится очень вкусно и ароматно, ведь с малиной иначе не может быть.

Малина – 1 кг

Сахар – 1,5 кг

Тимьян – 9 веточек

Пектин – 7 г

Лимонная кислота – 7 г

Малину засыпать половиной сахара и убрать в холодильник на 8–10 часов.

После этого аккуратно слить сок, перемешать его с оставшимся сахаром и на медленном огне довести до кипения, помешивая. Снять с огня, остудить.

В холодный сироп переложить ягоды, аккуратно перемешать, варить на слабом огне 20 минут, добавить листики тимьяна. Проверить готовность ягод. Всыпать «дождиком» пектин, смешанный с ложкой сахара, добавить лимонную кислоту, варить 5 минут.

Разлить по стерильным банкам и закатать на зиму или просто есть.



Вишневое варенье

Для меня это варенье всегда самое яркое и вкусное. Его можно подать к блинчикам, оладушкам и даже сыру. Сироп можно использовать для пропитки тортов. Если хочется получить необычное и пикантное варенье, то за 5 минут до окончания приготовления можно добавить 100 г темного или молочного шоколада в дробсах, перемешать до растворения.

Шоколад добавит интересный вкус, цвет и загустит варенье.

Вишня – 1 кг

Сахар – 1 кг

Вода – 1 стакан

Из вишни вынуть косточки. Это удобно сделать с помощью шпильки для волос, скрепки, трубочки для напитков или специальным устройством для удаления косточек.

В воде растворить сахар на медленном огне, довести до кипения, проварить 5 минут.

Опустить вишню и варить до готовности 25 минут на среднем огне под крышкой.

Если хочется получить более густой сироп, то можно добавить пектин (7–10 г), смешанный с ложкой сахара, всыпать щепотку лимонной кислоты и проварить 5 минут.

Горячее варенье разлить по стерильным банкам.

Закрутить крышки, убрать под плед, перевернув вверх дном, до полного остывания.

Еще одна хитрость, чтобы придать густоту сиропу: можно превратить блендером треть от общей массы вишни в пюре, только надо использовать мощную технику или протереть через сито полученную массу, добавить при варке варенья.

Хранить в кладовке или подвале.



Апельсиновый Джем

Когда готовишь такой джем, дом наполняют волшебные ароматы зимы. Баночку можно красиво подписать и подарить на Новый год, ведь сладкие подарки, сделанные своими руками, – это особая магия.

Мякоть апельсина –
1 кг

Цедра апельсина –
170 г

Сахар – 500 г

Сок лимона – 100 мл

Снять цедру с апельсина полосками, без белой части, с помощью овощечистки. Нарезать тонкой стружкой.

Положить в кастрюлю, залить холодной водой, быстро довести до кипения.

Откинуть на дуршлаг, слить воду. Вернуть цедру, залить холодной водой, быстро довести до кипения, снова слить воду, и все это повторить 6–7 раз.

Мякоть апельсина должна быть без пленок и белой части.

Смешать сахар, мякоть апельсина, сок лимона, цедру (без жидкости, в которой варили).

Довести до кипения, снизить огонь и готовить 1,5 часа на медленном огне.

Разлить в стерильные банки. Закрутить крышки, убрать под плед, перевернув вверх дном, до полного остывания.

Хранить в кладовке или подвале.

Можно загустить методом выпаривания жидкости (тогда часа 2 надо варить джем).

Можно загустить пектином.

Через 1,5 часа варки всыпать «дождиком» пектин с сахаром и прокипятить 5 минут (20 г пектина, 2 столовые ложки сахара и 1–2 г лимонной кислоты).



Грушевая мостарда

Мостарда – это что-то среднее между джемом и приправой к мясу. Она бывает пюреобразной консистенции и с кусочками. Самое важное, что вкус сочетает в себе сладость, кислинку и остроту. В ней обязательно должны присутствовать фрукты, горчица и сахар. Вкуснейший джем, а еще он так хорош с голубым сыром к бокалу вина!

Груши – 1 кг

Апельсиновый сок – 250 мл

Белое сухое вино – 500 мл

Горчичный порошок – 50 г

Имбирь сухой молотый –
1 ч. л.

Бадьян – 2 звездочки

Корица – 1 палочка

Сахар – 500 г

Груши очистить от шкурки овощечисткой, удалить сердцевину, нарезать кусочками, засыпать сахаром, добавить корицу, бадьян и залить соком. Затянуть миску пленкой и оставить на ночь в холодильнике.

Слить сироп в сотейник вместе с корицей и бадьяном и поставить на средний огонь, уварить на $\frac{1}{3}$. Корицу и бадьян убрать из сиропа, добавить имбирь, вылить в груши и оставить в холодильнике на сутки.

Горчичный порошок растворить в вине, на среднем огне довести до кипения, снять с огня.

Груши с сиропом довести на среднем огне до кипения, влить вино, когда масса закипит, разложить по стерилизованным банкам.

Закрутить крышки, убрать под плед, перевернув вверх дном, до полного остывания.

Хранить в кладовке или подвале.



ДЫННЫЙ КОНФИТЮР с бадьяном

Это отличный вариант джема к вину с яркими и неповторимыми нотками. И обязательно попробуйте добавить лайм: он здесь очарователен, хотя можно заменить лимонами, но тогда идеально выбрать абхазские вина с ярким ароматом и вкусом.

Дыня (мякоть) – 1 кг

Сок лайма – 70 мл

Сахар – 700 г

Кардамон – 1 ч. л.

Бадьян – 3 звездочки

Пектин – 10 г

Мякоть дыни нарезать кубиками, добавить лайм (или лимон), сахар, кардамон, бадьян.

Все перемешать и довести до кипения, варить 5 минут.

Выключить и остудить, снова варить после закипания 5 минут. Снять с огня и остудить полностью.

Смешать пектин с 1 столовой ложкой сахара, в горячий конфитюр всыпать «дождиком», перемешать, довести до кипения, варить 5 минут.

Перелить в стерильные банки, закрыть крышками и убрать в холодильник / прохладное место.



Новогодний джем (айва и сухофрукты)

Идеальный джем для подарков и создания праздничного настроения. Он совершенно необычный, мне кажется, что именно так пахнет счастье. Немножко пряно, сладковато и по-новогоднему прекрасно.

Сахар – 150 г

Вода – 1 л

Сок 1 лимона

Айва – 600 г

Кардамон – щепотка

Имбирь – щепотка

Мускатный орех – щепотка

Корица – 1 ч. л.

Желтый изюм – 100 г

Черный изюм – 100 г

Клюква сушеная – 100 г

Курага – 200 г

Ром – 100 мл

Сахар с водой довести до кипения, добавить лимонный сок и четвертинки айвы (удалить сердцевинку с семечками). Снова довести до кипения, уменьшить огонь, накрыть крышкой и варить до мягкости айвы (минут 30–40).

Следить, чтобы айва не разварилась. Снять с огня. Вынуть из сотейника, чуть остудить и нарезать кубиками.

Курагу крупно нарезать, добавить все сухофрукты и специи, влить 400 мл айвового сиропа, варить, помешивая, минут 20.

Добавить кубики айвы в джем, влить ром и варить еще 5 минут.

Разложить в стерильные банки и герметично закрыть крышками.

Убрать под плед, перевернув вверх дном, до полного остывания.

Хранить в кладовке или подвале.



Джем «Сливовый глинтвейн»

Когда открываешь баночку такого джема, по дому растекается пьянящий аромат знакомого всем согревающего зимнего напитка.

На 5 баночек по 250 г:

Сливы – 1 кг

Сахар – 1 кг

Сок и цедра 1 лимона

Цедра 1 апельсина

Корица – 1 ч. л.

Кардамон – 0,5 ч. л.

Гвоздика – 4–5 бутонов

Имбирь молотый – 0,5 ч. л.

Черный перец – щепотка

Бадьян (или анис) –
2 звездочки

Лимонная кислота –
на кончике ножа

Пектин – 10 г (по желанию)

Убрать косточки из слив, разрезать плоды пополам. Цедру лимона и апельсина растереть с сахаром, засыпать сливы слоями и оставить на ночь (они дадут сок).

Утром добавить специи, довести до кипения, помешивая, варить 5 минут.

Убрать с плиты и оставить остывать на 12 часов.

Добавить сок лимона, довести до кипения и варить 5 минут.

Остудить, через 12 часов снова довести до кипения, варить 5 минут, снять пенку, остудить.

Довести до кипения, всыпать лимонную кислоту, варить пару минут, горячее разлить по стерильным банкам.

Поставить под плед и плавно остудить, убрать на хранение.

Если хочется получить более густое, то можно добавить пектин «дождиком» вместе с сахаром в кипящее варенье на последнем этапе, проварить пару минут и закрыть.



Груша с маком

Мак придает пикантность и приятно похрустывает. Вкус во многом зависит от того, какие груши используете, поэтому обязательно берите разные. Лучше 1 : 1 мягкие и жесткие. Мягкие станут основой и разварятся, жесткие будут напоминать цукаты.

Груши – 1 кг

Сахар – 0,5 кг

Мелкая цедра 1 апельсина

Имбирь молотый – 0,5 ч. л.

Мак – 20 г

Лимонная кислота – щепотка

Мягкие груши очистить от кожуры.

Плотные просто нарезать кубиками.

Цедру растереть с сахаром, засыпать груши и оставить на несколько часов (плоды дадут сок).

Довести до кипения, помешивая, варить 5 минут.

Убрать с плиты и полностью остудить.

Добавить мак, имбирь, снова довести до кипения и варить 5 минут. Остудить.

Через 12 часов снова довести до кипения, варить 5 минут, остудить.

(Я люблю повторять эту процедуру 4–5 раз, тогда получается густое варенье с кусочками груши, которые напоминают цукаты.)

Довести до кипения, добавить лимонную кислоту, проварить пару минут и горячее разлить по стерильным банкам.

Поставить под плед и плавно остудить, убрать на хранение.



Инжир с кедровыми орешками

Очень долго я не могла понять восторга, который многие испытывают от инжира, пока не стала готовить такой джем. Он восхитительный. Если подсушить в тостере кусочек хлеба, на него положить несколько ломтиков сыра с голубой плесенью, а потом ложку джема, то получается феерично.

Вместо кедровых орешков можно добавить грецкие или совсем без орехов приготовить. А в самом конце добавьте щепотку соли. Я вообще люблю добавлять в каждое варенье соль: она завершает гармонию и подчеркивает вкус. Обязательно попробуйте.

Инжир – 1,5 кг

Сахар – 1 кг

Сок и цедра 1 лимона

Черный перец молотый
(свежий, у него яркий вкус
и аромат) – $\frac{1}{3}$ ч. л.

Кедровые орехи – 200 г

Розмарин – 3–4 веточки

Тимьян – 7–9 веточек

Лимонная кислота –
на кончике ножа

Срезать с инжира хвостики, разрезать на 4 части плоды, сложить в кастрюлю, пересыпать сахаром и добавить сок лимона. Перемешать. Отставить на некоторое время, чтобы инжир пустил сок.

Довести эту смесь до кипения, огонь уменьшить и варить, помешивая, 15 минут, снимая пенку, снять с огня и остудить.

Добавить листики розмарина и тимьяна, мелкую цедру, перец, довести до кипения и варить 7 минут. Снять с огня, остудить.

Пробить блендером.

Орехи обжарить на сухой сковородке, чтобы пошел насыщенный ореховый аромат, всыпать их в джем, довести до кипения, в этот момент можно добавить «дождиком» пектин с сахаром, перемешать, всыпать лимонную кислоту.

Варить 5 минут, разлить в стерильные банки.



Варенье из шишек

Такое варенье с приятным хвойным ароматом и послевкусием очень необычное.

Шишки можно использовать для декора тортов и других десертов, а можно просто есть, ведь они получаются нежными и мягкими. Самое главное – вовремя их собрать. Идеальное время – с середины мая по середину июня, хотя тут все зависит от местности.

Шишки еловые или сосновые – 1 кг

Сахар – 1 кг

Вода – 1 л

Шишки надо выбрать маленькие, примерно одинаковые, помыть хорошо под струей холодной воды.

Положить шишки в холодную воду и оставить на сутки.

Воду с сахаром довести до кипения на медленном огне, проварить 5 минут.

Шишки откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Добавить шишки в сотейник к сахарному сиропу.

Варить 2,5 часа на медленном огне, помешивая, до мягкости шишек. Если жидкость сильно будет испаряться, в процессе приготовления можно добавить немного воды.

Добавить лимонную кислоту, перемешать, через 2 минуты разлить горячее варенье в стерильные банки.



Джем из черной смородины

Это очень вкусная штука, которая подходит для приготовления любых десертов и лимонадов. Можно добавить при варке стручок ванили или палочку корицы, чтобы придать необычные приятные нотки готовому блюду. Чем дольше увариваете такой мармелад, тем плотнее он будет после стабилизации.

Черная смородина – 1 кг

Вода – 1 стакан

Сахар – 1 кг

Ягоды высыпать в кастрюлю, добавить воду и на слабом огне довести до кипения, варить 5 минут. Превратить блендером в нежную кремовую массу. Если не нравятся шкурки и косточки, можно протереть через сито.

Добавить сахар, хорошо перемешать, вернуть сотейник на огонь и готовить под крышкой, периодически помешивая, 25–30 минут.

Разлить горячую ягодную массу в стерильные банки.



Варенье «Пряная хурма»

*Что можно сделать из хурмы, кроме того как просто ее съесть?
Можно засушить целиком или тонкими чипсами, можно использовать
в десертах и выпечке, а еще приготовить такое необычное
и яркое варенье.*

Хурма твердых сортов –
600 г

Сахар – 300 г

Сок 1 апельсина – 200 мл

Смесь специй (перец чили,
тимьян, цедра лимона
и апельсина, эстрагон) – 1 ч. л.

Лимонная кислота – 3 г

Хурму помыть и нарезать кусочками.

Засыпать сахаром и оставить, пока она не даст сок, влить апельсиновый сок.

Довести до кипения, добавить специи, варить минут 25 на среднем огне, аккуратно помешивая.

Довести до кипения, всыпать лимонную кислоту, варить пару минут, горячее разлить по стерильным банкам.

Поставить под плед, плавно остудить и убрать на хранение.



Живое варенье «Лимон — мед — имбирь»

Я обожаю эту штуку. Готовить смесь очень просто и легко, получается вкусно и полезно. В период зимней стужи и простуд такое варенье незаменимо и обязательно должно быть в холодильнике.

Можно добавить ложку в чай, в стакан теплой воды или просто есть ложкой, запивая теплым напитком.

Лимон — 2 шт.

Имбирь, корень — 5 см

Мед — 150 г (или по вкусу)

Лимоны хорошо помыть и насухо протереть, нарезать вместе с кожурой на крупные кусочки, удалить косточки.

Имбирь помыть и очистить от кожуры, нарезать тонкими пластинками.

Пропустить лимоны и имбирь через мясорубку или измельчить блендером, оставляя небольшие кусочки, добавить мед, хорошо перемешать, оставить на час.

Разложить в стерильные банки, закрутить крышками.

Хранить в холодильнике.

Количество меда и имбиря можно регулировать на свой вкус.

Очень важно выбрать хороший и ароматный цветочный мед, тогда блюдо получается волшебным.



Джем «Клубника — базилик»

Когда начинается сезон клубники, то я одновременно делаю разные заготовки. Клубнику перебираю: мелкую и красивую просушиваю и замораживаю, крупную использую для такого джема или пюре в заморозке. Такой вариант приготовления джема подходит для разных ягод или ягодного ассорти (вкусно соединить в одной баночке малину, клубнику и голубику).

Клубника — 1 кг

Сахар — 500 г

Базилик зеленый и Melissa —
небольшой пучок

Лимонная кислота — 4 г

Ягоды нарезать крупно, кусочками одинакового размера, положить в миску слоями пересыпая сахаром, и оставить в холодильнике на ночь, чтобы дали сок.

Поставить на медленный огонь, довести до кипения, проварить 7 минут. Снять с огня и превратить в пюре с помощью блендера.

Вернуть кастрюлю с клубничным пюре на огонь и готовить под крышкой, периодически помешивая, 25 минут.

Базилик и Melissa помыть, просушить. Отделить листики и мелко нарезать, добавить в клубнику вместе с лимонной кислотой, перемешать.

Через 2 минуты разлить горячий джем в стерильные банки, закатать крышками.

Убрать под плед до полного остывания, хранить в прохладном темном месте.



Ароматизированный сахар

Ароматизированный сахар можно использовать в приготовлении выпечки, лимонадов и коктейлей, он станет отличным украшением десертов и кофейных напитков. А еще цветным сахаром моя бабушка всегда украшала куличи, только сахар просто красила пищевыми красителями, а этот вариант имеет натуральный цвет цедры, ягод и мяты, приятный аромат и вкус.

Мята – большой пучок

Лимонная цедра
с 2–3 лимонов

Апельсиновая цедра
с 2–3 апельсинов

Сублимированные
ягоды (пудра) –
1–2 ст. л.

Сахар – 400 г

**Данные пропорции
добавок даны
на каждые 100 г сахара.**

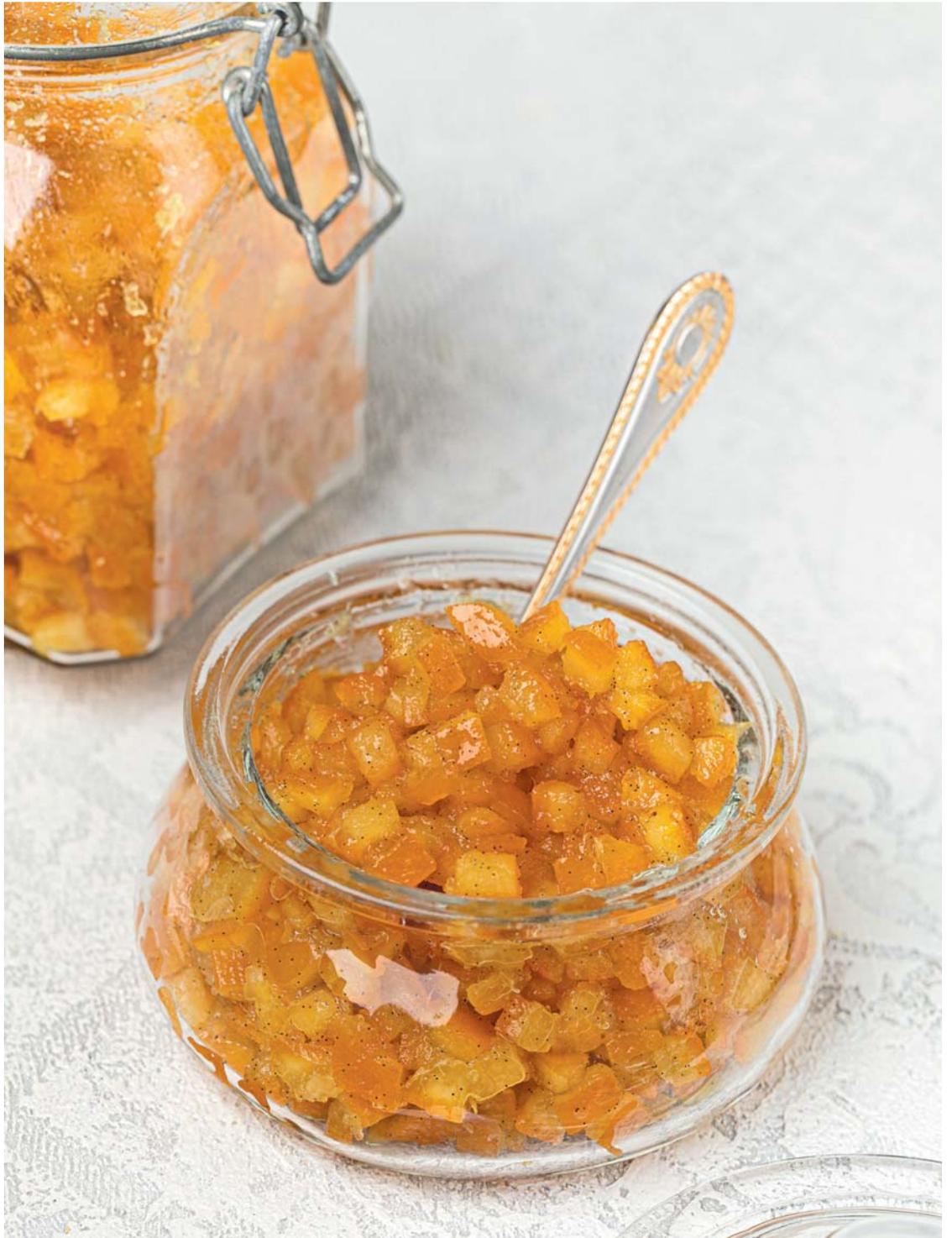
В мяте используем только листики. Их надо измельчить в измельчителе или мясорубке так, чтобы остались небольшие крупинки и не получилось пюре. Смешать с сахаром, равномерно распределить массу тонким слоем на силиконовом коврикe и сушить в духовке в режиме «Конвекция» 2–3 часа. Периодически надо открывать дверцу духовки и помешивать ложкой, чтобы выпустить пар и разбить комочки.

Когда сахар подсохнет, выключить духовку. Остывший сахар пересыпать в банку, закрыть крышкой и использовать по необходимости. Если образовались твердые сахарные кусочки, то можно слегка измельчить комбайне.

Чтобы приготовить апельсиновый и лимонный сахар, надо нарезать цедру кусочками, высушить при комнатной температуре, измельчить в комбайне и соединить с сахаром.

Пересыпать готовый сахар в банки и закрыть крышками.

Для ягодного сахара можно просушить ягоды, измельчить в пудру и соединить с сахаром или использовать готовые сублимированные ягоды в виде пудры.



Апельсиновые цукаты

Незаменимая добавка в рождественскую и пасхальную выпечку. С такими цукатами самое простое дрожжевое тесто приобретает фантастические аромат и вкус. Кожуру апельсинов можно собирать по мере накопления и хранить в пакете в морозилке. Когда накопили необходимое количество, можно готовить цукаты.

Кожура апельсинов –
400 г

Вода – 500 мл

Сахар – 300 г (можно взять
100 г глюкозного сиропа
и 200 г сахара или 1:1)

Семена 1 стручка ванили
(по желанию)

Соль – щепотка

С апельсинов снять аккуратно кожуру, разделив апельсин на 4 части, сразу нарезать полосками.

Залить на ночь холодной водой, утром слить воду.

Залить кожуру чистой холодной водой, поставить на огонь и довести до кипения, проварить 3 минуты, слить воду.

Снова залить холодной водой, поставить на огонь и довести до кипения, готовить 3 минуты, слить воду.

Такую процедуру провести 3 или больше раз, надо попробовать корку, она должна перестать горчить.

Сахар с водой и глюкозным сиропом довести до кипения и полного растворения сахара, всыпать апельсиновые полоски и варить на средне-слабом огне, помешивая, минут 30.

Вынуть апельсиновые корочки и нарезать кубиками.

В сироп добавить семена ванили, уварить, добавить апельсиновые кубики, довести до кипения, снять с огня.

Сложить в сухую чистую банку, остудить и убрать в холодильник на хранение.





Напитки и прочие ЖИДКОСТИ

Компоты

Вишневый компот

Вишневая наливка

Яблочный сок

Эссенция (ваниль, лимон, апельсин)

Замороженный фруктовый чай

Сидр



Компоты

Компоты мы любим и закрываем из разных фруктов и ягод. Технологий есть много, но я расскажу о том, как закрываю я. Можно добавлять цедру citrusовых, корицу или кардамон, мяту, зеленый или красный базилик.

Сахар всегда добавляем по вкусу, так как кислые плоды требуют его больше. Компот должен быть чуть слаще, чем привычный вам вкус, потому что после откупорки фрукты/ягоды еще будут отдавать вкус/кислоту.

Можно добавить замороженные ягоды, если у вас нет свежих под рукой, и обязательно какие-то кисленькие, чтобы вкус был богаче. Из фруктов косточки удаляем, крупные (яблоки/груши) режем, но не мелко.

Обожаю компот с целыми плодами фейхоа, яблоками, грушами и боярышником: если будет возможность, то обязательно попробуйте.

Процесс приготовления

Разложить фрукты и ягоды в чистые 2–3-литровые банки, залить кипятком и прикрыть крышками, оставить на 15 минут.

Слить жидкость из банок в большую кастрюлю. Для того чтобы было проще, на банки нужно надевать крышки с дырочками.

В кастрюлю с компотом добавить сахар по вкусу. Довести до кипения, за-

лить горячий компот в банки с фруктами, закрыть крышками, перевернуть вверх дном и убрать до полного остывания под плед.

Хранить в прохладном темном месте.

На 1 литр воды обычно требуется 200–300 г сахара. Но, конечно, здесь надо обязательно ориентироваться на те фрукты и ягоды, которые используете. В кислые сахара добавляйте больше.



Вишневый Компот

Вишню мы нежно любим всей семьей, поэтому обязательно делаем много разных заготовок с ней на зиму.

Компот — это один из самых простых вариантов для переработки урожая, на мой взгляд. Можно добавить несколько бутонов гвоздики, пару горошин душистого перца и ванильный сахар в процессе приготовления, и компот заиграет новыми красками, а можно оставить натуральный вкус вишни.

На 1 литровую банку:

Вишня с косточками — 700 г

Сахар — 800 г

Вода — 1 литр

Соединить воду и сахар, довести до кипения, через 2 минуты снять с огня и остудить до 60 °С.

Помыть вишню, просушить, сложить в чистую банку, залить сиропом.

Стерилизовать в кипящей воде 15 минут.

Закрутить крышкой, перевернуть вверх дном, укутать пледом до полного остывания.

Хранить в прохладном темном месте.



Вишневая наливка

Аналогично можно приготовить наливку из чего угодно, в разумных пределах конечно. Получается красиво и очень вкусно из клюквы/брусники/кизила/смородины (черной).

На 3-литровую банку:

Вишня с косточками –
2–2,2 кг

Водка – 1 литр

Сахар – 1,5 кг

Вишню помыть, просушить и сложить в банку, залить водкой (вес вишни и водки указала примерно, так как все зависит от того, насколько плотно набить ягодами банку).

На месяц убрать в темное место при комнатной температуре.

Через месяц слить водку с вишневым соком в другую банку, закрыть крышкой и оставить (получается примерно чуть меньше 2 литров жидкости).

Ягоды засыпать сахаром до верха банки, закрыть крышкой, периодически встряхивать банку, чтобы сахар плавно мог распределиться по вишне и получился сладкий сок с вишней. Оставить на месяц.

Отцедить сок и смешать с предыдущей жидкостью.

Наливка готова. Можно хранить в банке с крышкой или разлить в бутылки.

Ягоды получаются очень вкусными. Из них нужно удалить косточки и использовать в выпечку. Можно сделать шоколадные конфеты, просто окунув в растопленный темный шоколад вишню и поставить в холодильник, чтоб шоколад застыл.



Яблочный сок

Для приготовления сока надо обязательно использовать зрелые, вкусные, хорошие плоды, не гнилые. Можно положить палочки корицы, звездочки аниса при варке, чтобы добавить соку интересные вкус и аромат, или приготовить классический вариант.

Количество яблок всегда разное, так как плоды разной сочности и идеальные для сока используются редко, а когда срезаем подпорченные места, то вес сильно уменьшается.

Яблоки помыть, вырезать все испорченные части, пропустить через соковыжималку.

Поставить кастрюлю с соком на плиту и прогреть до 80 °С, снять с огня и опустить кастрюлю в таз с ледяной водой, остудить сок до комнатной температуры.

Процедить сок через двойную или тройную марлю в чистую кастрюлю, прогреть до 95 °С, разлить в горячие стерильные банки и сразу закрыть крышками.

Убрать банки под плед до полного остывания.



Эссенция

(ваниль, лимон, апельсин)

Раньше я покупала эссенцию, для того чтобы использовать в выпечке, но оказалось, что ее просто делать и дома. А если найти красивые бутылочки, то можно приготовить в качестве подарка. Все элементарно, просто и быстро.

На 3 бутылки по 250 мл:

Водка – 650 мл

Стручок ванили – 3 шт.

Цедра 1 апельсина

Цедра 2–3 лимонов

Каждый стручок ванили разрезать вдоль или пополам горизонтально, положить в бутылку и залить водкой, плотно закрыть пробкой и убрать в прохладное темное место на месяц, периодически встряхивая.

Во вторую банку поместить цедру апельсина, залить водкой, закрыть пробкой и убрать в прохладное темное место.

В третью банку – цедру лимона и залить водкой.

Цедру можно снять овощечисткой, главное, чтобы она была без белой части, только верхний слой.

Замороженный фруктовый чай

Такие смеси — моя огромная любовь. Можно экспериментировать до бесконечности. Удобно, когда они есть под рукой. Пришла в гости подруга, а вы можете предложить на выбор эксклюзивный фруктово-ягодный чай: надо только дождаться, пока закипит вода в чайнике.

Подобные смеси удобно заготовить летом или ранней осенью, когда легкодоступны фрукты, ягоды и травы.

**Расскажу про несколько любимых сочетаний,
но вы можете приготовить все на свой вкус.**

На чайник объемом 500 мл использую заготовку весом 70 г.

ЧАЙ «Брусника — клубника»

Клубничное пюре — 100 г

Сахар — 20 г

Имбирь — 2 колечка

Зеленый базилик — 1 веточка

Корица — небольшой кусочек

Брусника — 1 ст. л.

ЧАЙ «Малиновый глинтвейн»

Малиновое пюре — 100 г

Сахар — 20 г

Гвоздика — несколько бутонов

Корица — небольшой кусочек

Бадьян — 1 звездочка

Лимон — 1 долька

ЧАЙ «Ягодный»

Черносмородиновое пюре — 100 г

Сахар — 20 г

Тимьян — пара веточек

Душица — 1 веточка

Малина и смородина красная — 1 ст. л.

ЧАЙ «Облепиха — апельсин»

Облепиховое пюре — 100 г

Сахар — 20 г

Имбирь — 2 колечка

Розмарин — небольшая веточка

Апельсин — 1 долька

Основа каждой заготовки – ягодное пюре с сахаром. На 100 г пюре добавить 20 г сахара, тщательно перемешать и оставить минут на 20, чтобы он хорошо растворился.

Разложить в прямоугольные формочки (или формы для эскимо) ягодное (фруктовое) пюре, сверху посыпать целыми ягодами, добавить листик пряных трав,

корицу, имбирь, гвоздику, звездочку бадьяна, кусочки лимона или апельсина (в зависимости от вкуса заготовки).

Убрать в морозилку на сутки при $-20\dots -25\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Извлечь быстро из формочек, переложить в плотные пакеты для заморозки и убрать на хранение.





Сидр

Легкое игристое яблочное вино.

Несколько лет мы делаем сидр, который выпивается заметно быстрее, чем готовится. Из 5 кг яблок получается примерно 2 литра напитка, поэтому идеально взять хотя бы 10 кг, а лучше больше.

Есть риск вместо сидра получить яблочный уксус, хотя я его очень люблю, но он хорош в заготовках, салатах и маринадах.

Важно плотно закрывать емкость во время брожения, так как малюсенькая мошка сразу убьет ваши усилия и все надо будет выкинуть. НО, как говорят, кто не рискует, тот не пьет СИДР!

НЕСОМНЕННЫЕ ПЛЮСЫ:

- 1. Вы уверены в качестве конечного напитка.**
- 2. Вы берете только хорошие сочные яблоки и не используете порошок.**
- 3. Никаких красителей и добавок.**
- 4. Можно разлить в красивые бутылки и подарить.**

Яблоки

(можно любой сорт, но лучше брать ароматные «мелба», «антоновка», берите поздние и зимние сорта яблок, в которых много дубильных веществ и сахаров).

Сахар

Все по принципу обычного виноградного вина.

Снять с дерева яблоки (не мыть!!! Нам нужны дикие дрожжи, которые живут на плодах и необходимы для естественного брожения), высыпать в ящики и оставить на 3–4 дня в сухом темном помещении.

Удалить веточки и листики, сильно грязные (испорченные) плоды не использовать или протереть холщовой тряпкой.

Яблоки с кожурой и косточками измельчить блендером или мясорубкой, добавить сахар (150 г на 1 кг плодов).

Сложить в банки, заполнив их на $\frac{2}{3}$, или в одну большую емкость: только сначала ее надо обдать кипятком, затянуть плотно верх марлей, сложенной в несколько раз.

Оставить массу бродить в теплом месте на 4 дня (иногда перемешивать), дожидаясь появления большой пены и дрожжевого запаха.

Отцедить через двойную марлю сок и разлить его по банкам.

В банку вставить длинную трубочку (можно использовать трубочки от капельниц), а вторую сторону трубочки опустить в стакан с водой.

Само горлышко банки сначала затянуть резиновой перчаткой, сделать в ней дырочку и в нее воткнуть трубочку, которая должна входить в сок.

Чтобы не было нигде дырочек, можно приготовить простое тесто из воды и муки и залепить этой смесью гор-

лышко поверх перчатки, хорошо смазывая соединение с трубочкой.

Оставляем банки на 1,5–2 месяца в темном месте.

Такой гидрозатвор выводит углекислый газ из жидкости и не позволяет попасть кислороду в банку.

Сидр почти готов, когда перестанут появляться пузырьки воздуха в воде в стакане, жидкость посветлеет и на дне образуется осадок.

Теперь надо процедить сидр, разлить его по бутылкам, вылить осадок.

Бутылки заполнять до самого горлышка, чтобы не было возможности попасть лишнему кислороду и все испортить, иначе сидр может скиснуть и превратиться в уксус.

Подготовленные бутылки должны простоять в прохладном темном помещении месяца 3 (идеален подвал или холодильник с температурой 12–14 °С).

Сидр готов.

Кстати, аналогично можно приготовить виноградное вино. Сколько себя помню, именно так всегда дедушка его готовил из мелкого винного винограда и никогда ничем дополнительно не крепил, никакого спирта или водки, только ягоды и сахар.

ГОТОВЬТЕ С ЛЮБОВЬЮ И УДОВОЛЬСТВИЕМ!



Б69 **Близнюк, Дарья.**

Заготовки от Даши. Вкусно, как ни «крути»! / Дарья Близнюк. —
Москва : Эксмо, 2023. — 160 с.: ил. — (Кулинарное открытие).

ISBN 978-5-04-179723-2

Консервирование овощей и фруктов — это то, что всегда было и всегда будет. Его придумали, чтобы дольше хранить выращенные плоды и превратить известную пользу в новый вкус. И мы с удовольствием используем универсальный этот метод, чтобы насладиться зимой полезными продуктами лета.

Даша Близнюк вместе со своими близкими — мамой, бабушками, подругами — дарят вам свои семейные рецепты баночек, которых закручено, открыто и съедено немало! В книге собраны и соленые, и сладкие заготовки, и салаты из овощей, и соусы, и варенья-ассорти из фруктов и ягод.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-179723-2

© Д. Близнюк, текст, фото, 2023
© ООО «Издательство «Эксмо», 2023

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

ЗАГОТОВКИ ОТ ДАШИ
ВКУСНО, КАК НИ «КРУТИ»!

Оформление *В. Терещенко*

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *В. Терещенко*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Т. Каменская*
Корректор *Т. Певнева*



ЭКСМО

Издательство «Эксмо» — универсальное
издательство №1 в России, является
одним из лидеров книжного рынка Европы.

eksmo.ru

eksmo

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

breadsalt.publisher



eksmo.ru

Официальный
интернет-магазин
издательства «Эксмо»



Хочешь стать
автором «Эксмо»?



ISBN 978-5-04-179723-2



9 785041 797232 >

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Эндриш: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы,

123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабағ, офис 2013 ж.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Tayar belgisi: «Эксмо»

Интернет-магазин : www.book24.ru

Интернет-магазин : www.book24.kz

Интернет-дүкен : www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92. E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

Дата изготовления / Подписано в печать 17.04.2023.

Формат 70x90¹/₁₆. Гарнитура «Muller».

Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,67.

Тираж

экз. Заказ



Меня зовут Дарья Близняк, я люблю готовить и вдохновлять на вкусную еду. Мои главные дегустаторы — моя семья. В соцсетях меня можно найти под ником zhabcka 🐸.

Пишу кулинарные сборники и книги. Учю готовить вкусно, видеть еду красиво, фотографировать аппетитно, делать все с любовью и удовольствием.

Спасибо, что готовите по моим рецептам.

С любовью и самыми добрыми пожеланиями,
Ваша Даша

«Как большой любитель варений и солений очень рекомендую эту книгу в домашнюю библиотеку. Люблю не только угощаться заготовками, но и готовить их. Однако уверена, что даже те, кто на стороне дегустаторов и думает, что заготовки дело муторное, найдут на страницах этой книги простые и доступные рецепты. А любители овощей и фруктов, дачники и огородники и вовсе обязаны иметь на полке такую книгу. Ведь так приятно в зимний день открыть лето в банке!»

Наталья Оконешникова
Фудфотограф, автор кулинарных книг

Всю зиму вы будете есть изумительные овощи, фрукты, ягоды в самых разных видах: соленьях, маринадах, соусах, готовых салатах; варенье, джемах, компотах и соках.

Вот некоторые рецепты для вдохновения:

- Огурцы маринованные для бутербродов и бургеров
- Бурые острые помидоры
- Маринованные сливы и виноград
- Вяленые помидоры
- Брусничное шведское варенье
- Грушевая мостарда
- Инжир с кедровыми орешками
- Апельсиновые цукаты
- Замороженный фруктовый чай

**ГОТОВЬТЕ С ЛЮБОВЬЮ
И УДОВОЛЬСТВИЕМ!**

ISBN 978-5-04-179723-2



9 785041 797232 >



ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

 breadsalt.publisher