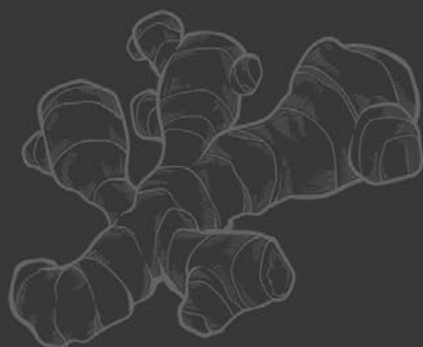
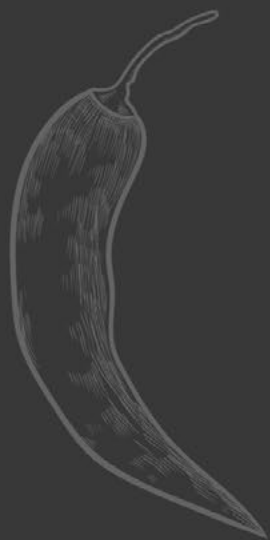




#НЕХИМИЯ

ДОМАШНИЕ ПРИПРАВЫ
«ЗОЛОТАЯ СЕРИЯ»



КУХНЯ НАИЗНАНКУ

Содержание

3	<u>Универсальная заправка</u>
5	<u>Сушёный лук</u>
7	<u>Зачем я сушу лук - 5 причин</u>
8	<u>Приправа «Сухой бульон»</u>
10	<u>Приправа «Сухой рассольник»</u>
12	<u>Приправа «Невидимая»</u>
14	<u>Ароматный уксус для салатов и маринадов</u>
16	<u>Приправа «Конфетка»</u>
18	<u>Цветной сахар</u>
20	<u>Приправа «Апельсинка»</u>
22	<u>Цитрусовый порошок</u>
24	<u>Зелёная соль</u>
26	<u>Адыгейская соль</u>
28	<u>Лимонная соль</u>
30	<u>«Лавандовая» соль</u>
32	<u>Базеликовая соль</u>
34	<u>Зимняя соль</u>
36	<u>Копченая соль</u>
38	<u>Чесночная соль</u>
40	<u>Малиновая соль</u>
42	<u>Сванская соль</u>
44	<u>Укропная пудра</u>
46	<u>Соль «Огонёк» с острым перцем</u>
48	<u>Брусничная соль</u>
50	<u>Смесь для салатов, десертов и выпечки</u>
52	<u>Приправа для пиццы и пасты</u>
54	<u>Приправа для картофеля</u>
56	<u>Приправа для курицы</u>
58	<u>Приправа для мяса</u>
60	<u>Приправа для рыбы «17»</u>
62	<u>Приправа для плова</u>
64	<u>Приправа для харчо</u>
66	<u>Смесь пряностей для сладкой выпечки</u>
68	<u>Как пользоваться книгой</u>



Универсальная заправка



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- морковь по-корейски
- салаты овощные, мясные, рыбные
- салаты с морепродуктами
- соусы к пасте
- соусы к мясу
- соусы к рису
- маринады для шашлыка
- томатные супы
- овощные запеканки
- тушеная капуста
- яичница с помидорами
- рыбные закуски и закуски с морепродуктами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Чеснок - 7-8 зуб.
- Кориандр горошком - 1 ч. л.
- Перец черный молотый - 1 ч. л.
- Перец красный острый - 2 ч. л.
- Паприка - 2 ст. л.
- Сахар - 1 ст. л.
- Соль - 1 ст. л. (с горкой)
- Масло растительное - 4 ст. л.

1. Чеснок пропускаю через пресс и хорошо перемешиваю с солью.
2. Кориандр измельчаю в ступке и добавляю к чесноку с остальными специями и сахаром.
3. Хорошо перемешиваю и вливаю горячее растительное масло.
4. Ещё раз перемешиваю, перекладываю в стеклянную баночку, закрываю крышкой и так храню в холодильнике.

Хранится заправка в холодильнике около 4-5 месяцев. Из указанного количества ингредиентов получается ~ 130 мл готовой заправки.

Чтобы приготовить **салат по-корейски**, достаточно нарезать овощи, добавить к 1 ч. л. заправки 1 ч. л. яблочного уксуса, 1 ст. л. растительного масла, 2-3 ст. л. воды и соль по вкусу, перемешать и заправить салат. Через 2-3 часа салат готов. **На 800-900 г овощей использую 1 ч. л. такой заправки.**



Сушёный лук



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- в соусы и маринады
- в заправки для салатов
- в котлеты и запеканки
- в тесто для пиццы и для хлеба
- в маринады для шашлыка (и мясного, и овощного)
- в супы и бульоны
- в начинки для пирогов и пирожков
- в омлеты
- в оладьи и блинчики
- готовлю с этой приправой тушенку и мясные соусы
- использую как приправу к любому мясу, к любой рыбе и к овощам

Лук чищу и замачиваю в холодной воде. Нарезаю кольцами или полукольцами. Сушить можно двумя способами.

1. **В духовке.** Ставлю противни с луком в духовку. Дверцу духовки плотно не закрываю (можно подложить ложку или полотенце), должна быть щель для выхода пара. При температуре 80 градусов сушу лук примерно 4-6 часов (зависит от духовки и от сочности лука). Во время сушки несколько раз лук перемешиваю. Дверь в кухню лучше закрыть: сразу запах лука резкий, но через 2-3 часа уже очень вкусно пахнет!

2. **В электросушилке.** Сушу при температуре 50-60 градусов. Сушилка любая подойдет! Время для каждой сушилки будет разным (в инструкции обычно указано). Когда лук легко ломается и становится хрустящим - готово.

Можно хранить лук, не измельчая. Складываю в сухую банку, закрываю крышкой и храню в шкафу. Можно так и использовать в разных блюдах.

Часть лука измельчаю в порошок. Делаю это с помощью блендера. Затем складываю в сухую банку и плотно закрываю. Для лучшего хранения можно добавить в луковый порошок несколько ложек соли. Тогда он не сбивается в комок и лучше сохраняет аромат.



Зачем я сушу лук – 5 причин

Мне часто задают вопрос: “Зачем сушить, ведь лук есть в магазинах круглый год, он и так хорошо хранится?..” Причин предостаточно!

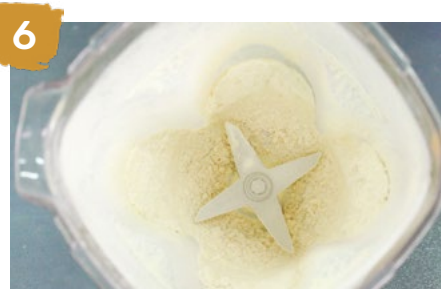
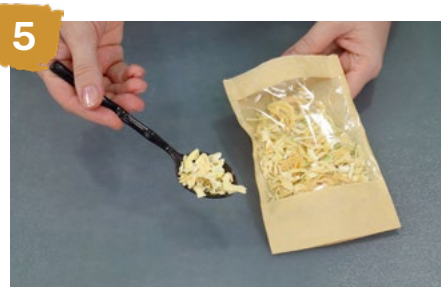
Первая причина. Именно с этого и началась моя сушка. Я весной спасала запасы лука, купленного на зиму. Съесть не успели, лук начал уже расти и портиться. В общем, я высушила тогда около 5 кг лука. И через 3 месяца сушила снова! Потому что...

Вторая причина (главная). Блюда с таким луком намного вкуснее! Аромат такой, как у обжаренного (карамелизованного) лука. Нет горечи неприятной, которую многие в луке как раз и не любят, и аромат намного ярче!

Третья причина. Готовить с таким луком проще и быстрее. Не нужно обжаривать лук, не нужно даже нарезать. Сразу добавляю в блюдо. Всегда вкусно!

Четвёртая причина (для многих тоже немаловажная). В каждой семье, я уверена, есть те, кто не любит лук и «выискивает» его, откладывая на край тарелки. У меня тоже есть такой «нелюбитель», поэтому я использую луковый порошок. Лука в блюде не видно, а вкус при этом будет потрясающим!

Пятая причина. Часто бывает так, что лук куда-то срочно нужен, а он вдруг закончился... А приправа в шкафу у меня есть всегда!



Приправа «Сухой бульон»



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

Готовлю с этой приправой разные блюда, но чаще всего – супы. Поэтому я и дала ей название «Сухой бульон».

У меня в шкафу такая приправа есть всегда. Во-первых, готовить с ней намного быстрее. Во-вторых, блюда получаются очень ароматными и вкусными. В-третьих, никакого вреда, только польза!

Эту приправу можно использовать так же, как и сушеный лук (смотрите на стр. 5)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Лук - 2-3 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Баклажан - 1 шт.
- Чеснок - 5-6 зуб.
- Стебель сельдерея - 2-3 шт.
- Перец сладкий - 2 шт.
- Укроп, петрушка - по 7-8 веточек
- Соль

1. Лук нарезаю полукольцами, чеснок - тонкими пластинами. Выкладываю на поддоны сушилки и сушу 6-7 часов. В процессе сушки поддоны меняю местами.

Для этой приправы все овощи сушу при температуре 70 градусов (отличается только время сушки).

2. Баклажаны чищу, нарезаю на тонкие пластиночки и сушу до состояния чипсов.

3. Морковь нарезаю на тонкие ломтики с помощью специальной терки. Сушу примерно 10 часов.

4. Также сушу стебель сельдерея, сладкий перец, укроп и петрушку. Зелень сохнет быстрее - 3 часа, сельдерей и перец - на 2-3 часа дольше. **Точное время сушки зависит от сушилки и от сочности овощей.**

5. Все высушенные овощи и зелень измельчаю в блендере.

6. Готовую приправу перекладываю в сухую, герметично закрывающуюся банку. Храню в шкафу. Для лучшего хранения добавляю соль.



Приправа «Сухой рассольник»



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- в супы (чаще всего в рассольник)
- свекольная икра с такой приправой очень вкусная получается
- в заправку для тушеного картофеля с мясом
- в майонез (можно добавить в процессе приготовления или смешать приправу с уже готовым соусом)
- в маринады для шашлыка
- тушу мясо с такой приправой (она подходит к любому мясу)
- в начинки для пирожков
- в овощные оладьи
- в выпечку (хлеб и заливные пироги)

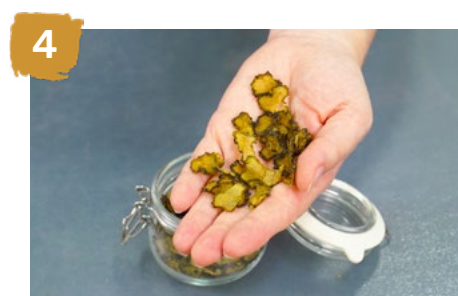
Моя секретная добавочка. Многие привычные блюда с такой приправой вкуснее и интереснее. Огурцы можно взять любые – соленые или маринованные, но они должны быть вкусными!

1. Нарезаю огурцы на кружочки толщиной 2–3 мм. Желательно, чтобы толщина была примерно одинаковой. Выкладываю нарезанные огурцы на бумажное полотенце (с его помощью нужно убрать лишнюю влагу) и – на сетку дегидратора.
2. Тонкими кольцами (или полукольцами) нарезаю лук. Его также буду сушить.
3. Устанавливаю в сушилке температуру 60°C и сушу огурцы и лук 6–8 часов. Время сушки зависит от мощности сушилки и от влажности овощей.

Храню сухие кружочки огурцов в герметично закрывающейся баночке, в кухонном шкафу. Добавляю в супы и тушу с ними мясо. Можно размочить огурцы в воде и добавить их в бутерброды или в салат.

Чтобы приготовить приправу, выкладываю сухие кружочки огурцов в чашу блендера, добавляю к ним сушеный лук и измельчаю. Можно взять больше огурцов или больше лука – тут по вкусу.

Сразу все огурцы и лук я не измельчаю. Храню их в отдельных баночках. А когда мне нужна приправа – измельчаю овощи, перемешиваю и добавляю.



Приправа «Невидимая»



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

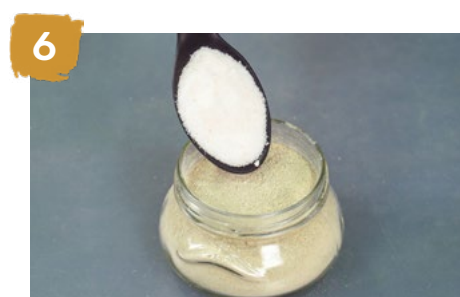
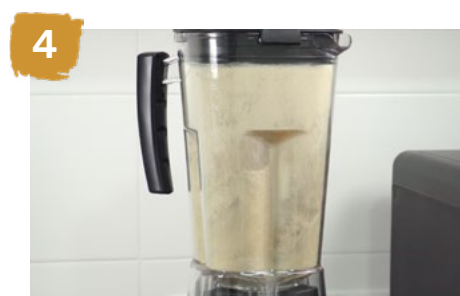
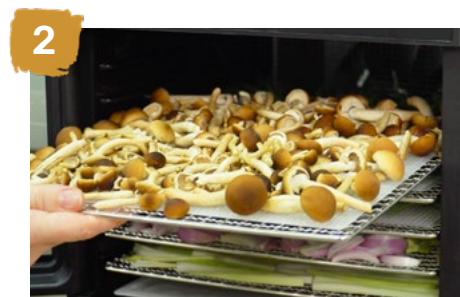
- в супы и бульоны (чаще всего готовлю с ней супы-пюре)
- в запеканки и в рагу
- в паштеты
- в котлеты и оладьи
- в соусы к мясу
- в каши
- в начинки для пирогов и пирожков
- готовлю домашний майонез с такой добавкой
- добавляю с мясные блюда в процессе приготовления
- приправляю готовые мясные блюда
- в жульен

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Грибы -1 кг
Опята - 350 г
Вёшенки - 350 г
Шампиньоны - 300 г
- Соль (мелкого помола) - 2-3 ст. л.

В шкафу у меня всегда есть баночка с такой приправой. Это мой «секретный ингредиент». Я назвала приправу «Невидимая», потому что в блюде её не заметишь, но вкус получается какой-то особенный.

1. На сетку сушилki выкладываю грибы. Для более насыщенного вкуса беру несколько видов грибов. Опята выкладываю на сетку целыми, шампиньоны нарезаю пластинами 3-4 мм, вёшенки делю на небольшие кусочки.
2. Устанавливаю сетки с грибами в сушилku для овощей (или в духовку) и при температуре 50 градусов сушу до готовности.
3. Измельчаю грибы в блендере, добавляю соль, перемешиваю.
4. Выкладываю в чистую сухую баночку и плотно закрываю. Храню в кухонном шкафу.



Ароматный уксус для салатов и маринадов



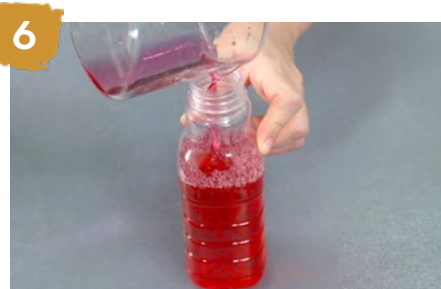
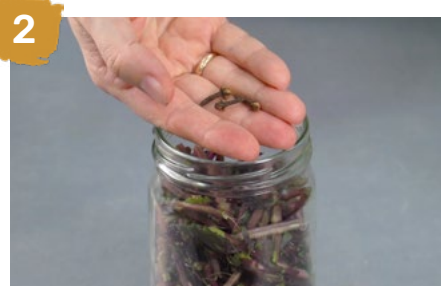
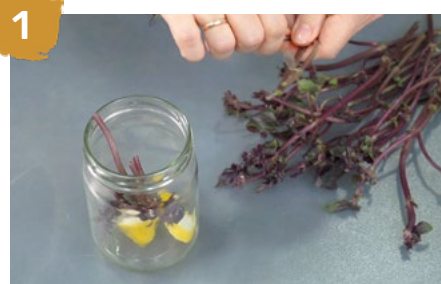
КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- в заправки для салатов (особенно вкусным получается винегрет, если добавить такой уксус)
- использую для приготовления различных маринадов для мяса и для птицы
- добавляю в маринады для рыбы
- мариную капусту
- мариною лук для салатов и к шашлыку
- мариною сливы и виноград, используя этот уксус

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Уксус столовый 9% - 500 мл
- Стебли базилика (можно с листьями) - 50 г
- Лимон (можно взять даже корочки и обрезки)
- Гвоздика - 3 шт.

1. В баночку (у меня 0,5 л) укладываю на дно корочки от лимона. А затем - стебли базилика. Базилик у меня фиолетовый (с ним ароматнее получается и цвет красивее), но можно и зеленый взять.
2. Укладываю веточки плотненько. И добавляю еще сюда 3 гвоздики.
3. Заливаю это все столовым 9% уксусом.
4. И накрываю крышкой. Даю настояться примерно 20 дней в темном месте. Уксус поменяет цвет на ярко-розовый. А аромат!.. Божественный!
5. Процеживаю через сито. Переливаю в удобную бутылочку и храню так же, как обычный уксус.



Приправа «Конфетка»



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- в чай (даже не очень ароматный чай станет вкуснее)
- в начинки для сладких пирогов и пирожков
- в тесто для печенья, пирогов и кексов
- в тесто для оладьев и блинчиков
- готовлю с такой приправой булочки и десертный хлеб
- добавляю в желе
- украшаю выпечку
- готовлю соусы к мясным блюдам (на 2 ст.л. домашнего кетчупа беру 0,5 ч.л. приправы)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Клубника (или земляника) - 700-800 г
- Грейпфрут (цедра) - 1 шт.
- Апельсин (цедра) - 1 шт.
- Лимон (цедра) - 1 шт.
- Соль или чай - Для лучшего хранения

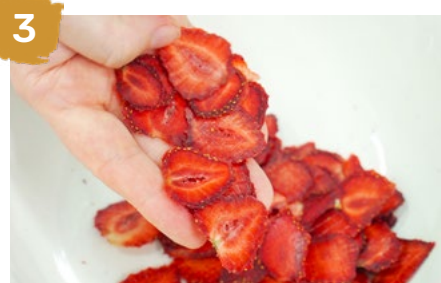
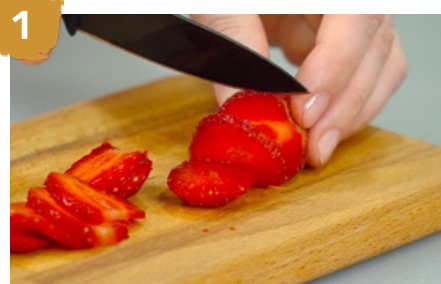
1. Клубнику нарезаю и сушу. Лучше это делать в сушилке для овощей (при 50°C). Но можно и в духовке сушить со слегка приоткрытой дверцей при 70-80°C.
2. Еще для этой приправы беру грейпфрут, апельсин и лимон. **Нужна только цедра!** Выкладываю фрукты в кастрюлю и заливаю кипятком минут на 5. Затем снимаю цедру и тоже сушу.
3. Сухую клубнику и цедру измельчаю в блендере. Аромааат! Просто не передать! Конфетка!

Примерно половину выкладываю в чистую сухую баночку. И добавляю несколько ложек чая (так хранится лучше). Перемешиваю. Получается ароматная добавка к чаю. Храню в шкафу.

Можно добавить в такую приправу не чай, а соль. Потом добавляю ее в выпечку вместо обычной соли. Пробовала рыбу с такой приправой запекать - очень интересный вкус!

КЛУБНИЧНЫЕ ЧИПСЫ

Чистую клубнику нарезаю на пластиночки, выкладываю на сетку и сушу. Получаются вкуснейшие клубничные чипсы.



Цветной сахар



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- украшаю выпечку и десерты (пироги, булочки, кексы, куличи, печенье, пряники, пирожные и торты)
- посыпаю свежие фрукты перед подачей
- добавляю в каши перед подачей
- посыпаю таким сахаром вареники с фруктами перед подачей
- подаю сырники, оладьи и блинчики с таким сахаром
- макароны дети любят с таким сахаром
- добавляю к творогу со сметаной и подаю на завтрак

Никаких вредных красителей! Всё натуральное!

#НЕХИМИЯ

1. Беру любое варенье. Здесь у меня варенье из черной смородины. Ягодки не нужны, использую только сироп.
2. Распределяю сироп ложкой на силиконовом коврик. Если такого нет, можно использовать обычный пергамент. Или можно взять пластиковый поддон, например.
3. Посыпаю варенье сахаром. Обычно беру 3-4 ст.л. сахара на 1 ст.л. варенья.
4. 4. Перемешиваю сахар с вареньем и распределяю на противне. Если получаются слишком влажные комочки, добавляю еще немного сахара.
5. Осталось высушить! Сушить можно в духовке или дегидраторе (любая сушилка подойдет). Температура не должна быть выше 50-60 градусов. Если сушу в духовке, подкладываю в дверцу полотенце, чтобы была небольшая щель. Периодически противень достаю и перемешиваю сахар. Крупные комочки разбиваю вилкой или просто руками. Возвращаю противень в духовку и сушу дальше. Затем снова перемешиваю. И так, пока не высохнет полностью. Можно, кстати, обойтись и без сушилки или духовки. Можно высушить сахар просто на батарее или на печи. Но это займет, конечно, больше времени – двое суток примерно (или даже больше).
6. Готовый сахар перекладываю в сухую баночку с герметично закрывающейся крышкой. И так храню в шкафу.



Приправа «Апельсинка»



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- в выпечку (аромат потрясающий, цвет у выпечки ярче и вкус лучше)
- в маринады для мяса и птицы (мясо получается вкуснее – и да, с сахаром добавляю, немного – чайную ложечку)
- в заправки для салатов
- в желе и йогурты
- в крем для тортов и пирожных
- в сироп для пропитки бисквитов
- готовлю с такой приправой вкусный чай (сушеная цедра не дает такого аромата, именно такая приправа – то, что сделает любой горячий напиток вкуснее и ароматнее)
- в компоты, лимонады и коктейли
- в начинки для пирожков, пирогов, блинчиков

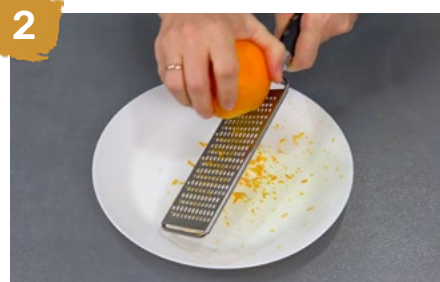
В сезон апельсинов, когда фрукты свежие и сочные, мы едим не только вкусную сладкую мякоть цитрусовых, но и цедру я не выбрасываю. У свежих плодов она тоже очень сочная и безумно ароматная.

1. Фрукты хорошо мою с содой, а затем на минуту заливаю кипятком.
2. Снимаю цедру с помощью мелкой терки. Аромат на весь дом!
3. К цедре добавляю сахар в пропорции 1:2. Одна часть цедры и две части сахара.
4. Перемешиваю хорошенько и выкладываю в небольшую чистую баночку. Нужно дать настояться хотя бы пару дней.
5. Храню в холодильнике. Такая приправа хранится очень долго! Может и год простоять.

Куда я добавляю эту приправу, я написала выше.

Иногда мы едим ее с чаем, просто так (вместо варенья). Или можно на печенье выложить и так подать к чаю или к кофе.

Недавно я нашла еще одно применение. Я просто нарезала яблоки и выложила сверху «Апельсинку». Это невероятно вкусное сочетание!



Цитрусовый порошок



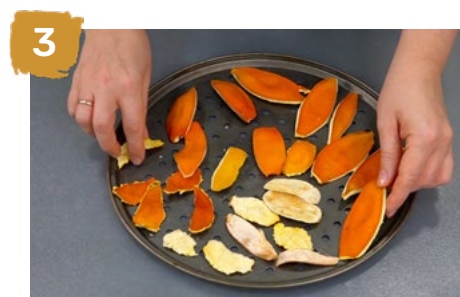
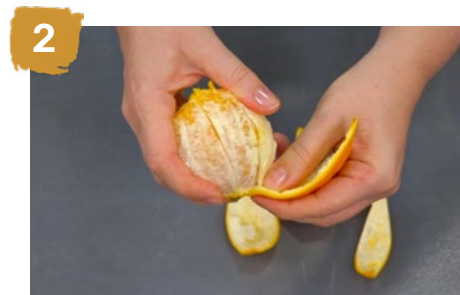
КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- в пироги, куличи, печенье, кексы, булочки, бисквиты
- в заправки для салатов
- завариваю чай с этой приправой
- в компоты, лимонады и коктейли
- в начинки для пирожков, пирогов, блинчиков
- в желе и йогурты
- в крем для тортов и пирожных
- в сироп для пропитки бисквитов

Чаще всего, конечно, цитрусовый порошок добавляю в выпечку. Изделия с такой приправой намного ароматнее! И цвет очень красивый получается. Готовлю приправу из кожуры апельсинов, лимонов, мандаринов и грейпфрутов (именно в таком сочетании вкуснее всего). Не горчит! Проверено!

1. Фрукты хорошо мою и заливаю кипятком на минуту примерно. Снимаю кожуру (вместе с белой частью).
2. Выкладываю на сетку и сушу. Можно использовать сушилку для овощей или духовку. Или можно просто на столе высушить.
3. Измельчаю сухую кожуру в блендере. Выкладываю в сухую баночку с плотной крышкой.
4. Храню в шкафу.

Если боитесь все же, что будет горчить, можно снять с цитрусовых и высушить просто цедру, без белой части.



Зелёная соль



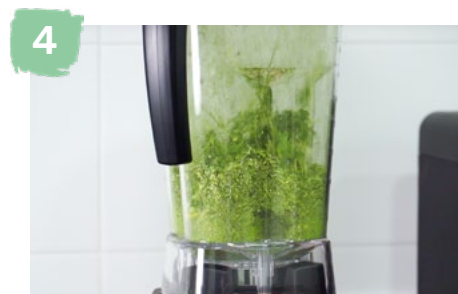
КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- в супы (даже без мяса вкусно и ароматно)
- в соусы и маринады (к рыбе, к мясу и к овощам)
- в запеканки (любые)
- в тесто для хлеба и булочек
- в начинки для пирогов, пирожков, блинчиков
- тушу с ней любые овощи
- запекаю с этой солью рыбу
- готовлю сухарики к супу или для салатов
- использую вместо обычной соли в другие блюда

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Стебель сельдерея - 400-450 г
- Петрушка - 100-150 г
- Укроп - 100-150 г
- Лук - 150-200 г
- Соль - 3 ст. л.

1. Стебли сельдерея мою, просушиваю и нарезаю. Чем тоньше они будут нарезаны, тем быстрее высохнут. Выкладываю на сетку сушилки вместе с нарезанным луком.
2. Зелень (петрушку и укроп) также выкладываю на сетку сушилки. И сельдерей, и лук, и зелень нужно очень хорошо высушить!
3. Сушу при температуре 50 градусов.
4. Всё вместе измельчаю в блендере практически в пыль. Можно использовать кофемолку, если блендер не очень мощный.
5. Добавляю соль, перемешиваю, выкладываю в чистую сухую емкость. Храню в шкафу.



Адыгейская соль



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- в маринады для любого мяса (подходит и для шашлыка, и для жареных, и для тушеных блюд)
- тушу и запекаю с этой солью птицу и рыбу
- в запеканки (мясные и овощные)
- в котлеты и в оладьи (мясные и овощные)
- тушу и запекаю овощи (особенно с капустой вкусно)
- в тесто для хлеба
- в маринады для овощей
- картофель по-деревенски вкусный получается с этой солью
- в соусы к пасте и соусы к рыбе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Соль - 500 г
- Чеснок (вес очищенного) - 100 г
- Кориандр молотый - 1 ч. л.
- Паприка сладкая - 1 ч. л.
- Перец черный молотый - 1 ч. л.
- Перец острый красный - 1/3 ч. л.
- Орегано - 1/2 ч. л.

Это приправа номер один на моей кухне! Подходит для многих блюд, чего не скажешь о других приправах. Использую вместо соли и специй. Адыгейской соли нужно добавлять меньше, чем обычной. В результате блюдо получается достаточно соленным и более полезным, с насыщенным вкусом и потрясающим ароматом!

1. В миску всыпаю соль. Если есть комочки, разбиваю их с помощью вилки. Соль беру обычную каменную среднего помола, без добавок и примесей.
2. Добавляю чеснок, пропущенный через пресс, и все специи. Чеснок использую только свежий, сухой не подойдет.
3. Хорошо перемешиваю и выкладываю в чистую сухую банку с плотной крышкой.
Храню в кухонном шкафу 10-12 месяцев. Вкус и аромат сохраняются.

Соль получается влажная - так и должно быть. Важно, чтобы при хранении она не высохла!



Лимонная соль



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- в маринады для рыбы
- приправляю готовые рыбные блюда
- в салаты (овощные, с курицей, с рыбой и с морепродуктами)
- в маринады для курицы
- в соусы для рыбы
- в соусы к пасте с морепродуктами
- в куриные или рыбные котлеты
- в выпечку (можно добавить щепотку такой соли и в сладкую выпечку)
- рыбные паштеты
- рыбные котлеты или оладьи

1. Лимон хорошо мою и снимаю цедру с помощью мелкой терки. Выжимаю из лимона сок.
2. В небольшую керамическую или стеклянную форму для запекания насыпаю 120 г морской соли, добавляю цедру и лимонный сок. Перемешиваю.
3. Ставлю форму в духовку и сушу соль при 190°C примерно 20 минут. Если соль быстро сохнет и темнеет, достаю из духовки раньше. **Обязательно соль во время сушки перемешиваю 2-3 раза!**
4. Пересыпаю соль из формы на противень, застеленный пергаментной бумагой, и хорошо распределяю.
5. Сразу же ставлю противень в еще горячую, но уже выключенную, духовку и оставляю до полного остывания духовки. Соль за это время должна полностью высохнуть. Если осталась слегка влажной – включаю духовку еще на 10 минут, но температуру выставляю не более 50°C.
6. Готовую соль пересыпаю в сухую стеклянную баночку, плотно закрываю и храню в шкафу.

Рыбу я обычно готовлю совсем без специй. И уже готовую посыпаю лимонной солью.



«Лавандовая» соль



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- добавляю в салаты – овощные, с сыром, с рыбой и морепродуктами
- готовлю соусы к пасте
- добавляю в выпечку (чаще всего – в тесто для фокаччи)
- посыпаю выпечку сверху (аромат потрясающий)
- рыбу подаю с такой солью (посыпаю перед подачей)
- добавляю в кляр для овощей
- запекаю овощи с такой солью
- запеканки с макаронами всегда приправляю такой солью
- использую как приправу для вяленых помидоров
- сухарики готовлю с такой солью (добавляю немного масла и «лавандовую» соль, перемешиваю и – в духовку)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- **Бasilic фиолетовый (листочки) - 50 г**
- **Лимон - 1/4 шт.**
- **Соль (среднего помола) - 200 г**

Такую соль я назвала «Лавандовая» за ее цвет, а в составе никакой лаванды нет! Здесь я использую фиолетовый базилик. Предварительно мою и просушиваю.

1. В чашу блендера (небольшую) отправляю кусочки лимона (лимон вместе с цедрой, белой частью и серединой, убираю только косточки) и листочки базилика. Стебли не использую!
2. Добавляю немного соли (не всю сразу). Измельчаю, постепенно подсыпая остальную соль в блендер.
3. Соль получается как мокрый песок. Выкладываю на противень и буду сушить. Можно использовать сушилку для овощей или духовку. В сушилке при 70 градусах сушу, в духовке – при 80-90 градусах до полного высыхания.
4. Высохшую соль нужно измельчить и сложить в чистую баночку с плотной крышкой. Использую обычную ступку. Или можно взять два листа пергамента, насыпать соль между ними и разбить молоточком или скалкой.



Базиликовая соль



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- подаю свежие овощи с такой солью (особенно любим огурцы)
- добавляю в салаты - овощные, с рыбой и морепродуктами
- добавляю в воду, когда варю макароны или рисовую лапшу
- готовлю соусы к пасте
- добавляю в овощные и мясные начинки для пирогов и пирожков
- готовлю овощные котлеты и оладьи
- добавляю в кляр для овощей
- запекаю овощи с такой солью
- добавляю в запеканки с фаршем и в овощные запеканки
- использую как приправу для вяленых помидоров и баклажанов
- сухарики для салатов готовлю с такой солью
- готовлю с такой солью фасоль и горох
- добавляю в маринады и соленья

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Базилик зеленый (листочки) - 50 г
- Чеснок - 4-5 зуб.
- Соль - 200 г

1. Базилик здесь нужен зеленый. Мою и выкладываю его на бумажное полотенце. Если листочки немного подвянут - даже лучше.
2. Использую только листья. Выкладываю их в измельчитель. Измельчитель желательно брать с небольшой чашей! Сюда же - чеснок и соль. Измельчаю все.
3. Соль получается влажная. Напоминает мокрый песок. Выкладываю ее на противень. И буду сушить. Можно использовать сушилку для овощей (любую!) или духовку. В сушилке при 70 градусах сушу, в духовке - при 80-90 градусах до полного высыхания. По времени всегда по-разному!
4. Сухую соль измельчаю и перекладываю в баночку с плотной крышкой. Использую для этого обычную ступку.

Соль получается ооочень ароматная! И да, каждая крупинка соли имеет цвет, вкус и аромат! Если смешать просто сухой базилик, чеснок и соль, получится совершенно не то! Попробуйте - и вы будете делать только так!



Зимняя соль



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- в овощные салаты
- в супы
- в различные запеканки
- готовлю с такой солью котлеты (и мясные, и овощные)
- добавляю в кабачковую икру
- мариную лук
- делаю различные заготовки на зиму
- можно легко приготовить мало-солевые огурцы (на литровую банку с огурцами 1 ст.л. с горкой приправы, залить кипятком)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Соль - 500 г
- Чеснок (свежий) - 100 г
- Горчица (зерна) - 2 ст.л.
- Тмин - 1/3 ч.л.
- Лавровый лист - 5-6 шт. (0,5 ч.л.)
- Укроп (сушеный) - 2 ст.л.
- Корень хрена (сушеный) - 0,5 ч.л. (если есть)

Постоянно использую эту соль летом, но назвала её «Зимняя», потому что чаще всего добавляю её в различные заготовки.

1. К соли добавляю свежий чеснок (через пресс или можно на мелкой тёрке натереть). **Чеснок нужен именно свежий!**
2. Зёрна горчицы и тмин перетираю в ступке и высыпаю в миску с солью.
3. Лавровый лист измельчаю в кофемолке. Должно получиться примерно 0,5 ч.л. Сюда же - сушеный укроп. Перемешиваю.
4. Еще я обычно добавляю в эту приправу сушеный и измельченный в порошок корень хрена, с ним вкуснее. Но если не найдете - хрен можно исключить.
5. Соль получается влажная. Именно так должно быть. **И сушить ее не нужно!** Перекладываю в баночки и храню в шкафу. Так она может храниться до года, не теряя своего аромата.



Копченая соль



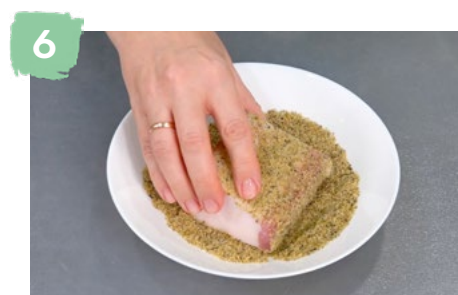
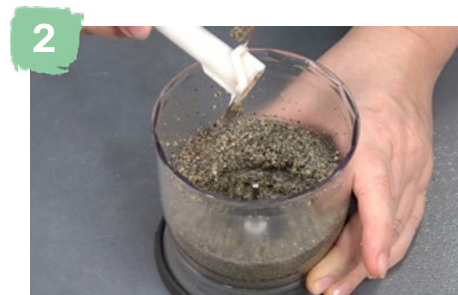
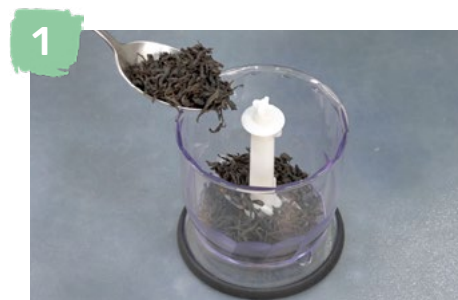
КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- солю сало (просто обваливаю небольшие кусочки свежего сала в этой соли и - в холодильник на трое суток)
- добавляю в супы (особенно в гороховом вкусно)
- в маринады для мяса и рыбы
- в овощные и мясные оладьи
- в запеканки (овощные, рыбные, мясные)
- запекаю с такой солью рыбу (аромат как у запеченной на мангале!)
- в котлеты (мясные, рыбные, овощные)
- приправляю готовые стейки (мясные или рыбные)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Соль - 500 г
- Арахис жареный - 100 г
- Чай копченый (Лапсанг Сушонг) - 3 ст.л.

1. Копченый чай (это определенный сорт китайского чая, **обычный чай сюда не подойдет!**) измельчаю в блендере. Блендер беру с небольшой чашей.
2. Добавляю жареный арахис и снова хорошо измельчаю.
3. Соль нагреваю в сковороде. Соль должна стать очень горячей, но не должна поменять цвет. **Сковороду беру без антипригарного покрытия (это важно!)**. Если есть чугунная - возьмите ее.
4. Когда соль хорошо прогреется, отключаю огонь. В горячую соль добавляю пасту с арахисом и копченым чаем. Перемешиваю с солью. В это время такой аромат стоит, просто не передать!
5. Когда соль полностью остынет, перекладываю в сухие банки с плотно закрывающимися крышками. Так и храню в шкафу. Хранится долго (несколько месяцев соль не теряет своего потрясающего вкуса и аромата). Это стоит попробовать! Блюда просто преображаются!



Чесночная соль



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- готовлю с этой солью курицу (жареную, тушеную и запеченную)
- добавляю в маринады для шашлыка из курицы или индейки
- тушу и запекаю овощи и рыбу
- добавляю в котлеты (и мясные, и овощные)
- в запеканки (и мясные, и овощные)
- солю с этой солью сало (просто обваливаю каждый кусочек в соли, убираю в пакет и - в холодильник на трое суток)
- готовлю с этой солью малосольные огурцы

Такая соль хранится долго и долго сохраняет свой аромат. Причем, аромат именно свежего чеснока!

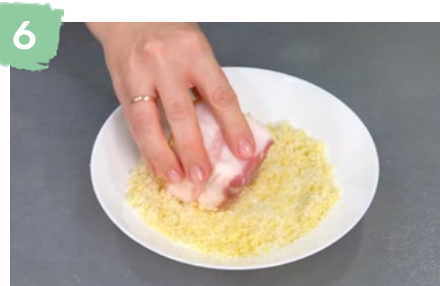
ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Соль - 500 г
- Чеснок (только свежий!) - 100 г

Эта соль у меня всегда под рукой! Добавляю ее практически во все блюда, в которые можно добавить чеснок! Это очень удобно! Очень!

Готовлю такую соль, когда собираю на даче урожай чеснока. Использую только свой чеснок или покупаю на рынке у бабушек или у местных производителей, потому что срок хранения этой приправы очень зависит от качества чеснока!

1. Соль беру самую обычную - каменную, среднего помола. Без добавок. Это важно! Самая дешевая, самая обычная соль вполне подойдет.
2. Добавляю чеснок (через пресс или натираю на мелкой терке). **Сухой чеснок сюда не подойдет! Нужен именно свежий.**
3. Перемешиваю все хорошенько. Соль получается влажная и безумно ароматная. Сушить соль не нужно!
4. Перекладываю в чистую баночку, плотно закрываю крышкой и храню в кухонном шкафу. Можно хранить около года. Соль может немного поменять цвет, но аромат сохранится.



Малиновая соль



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- приправляю такой солью готовые мясные блюда (стейки, запеченное мясо, отварное мясо)
- добавляю в соусы для мяса и рыбы
- приправляю овощные салаты и салаты с мясом
- запекаю овощи с такой приправой (вкусно невероятно)
- готовлю закуски с такой приправой (и овощные, и мясные)
- добавляю вместо обычной соли в овощную икру
- в каши, в выпечку и даже в десерты (небольшая щепотка соли меняет вкус сладких блюд в лучшую сторону)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Малина - 100 г
- Кинза (листочки) - 15-20 г
- Кориандр (горошком) - 1 ст.л.
- Соль - 400 г

Привычные блюда по-новому раскрываются. Очень люблю эту приправу! Это прямо находка для меня!

1. Здесь, кроме малины, нужен небольшой пучок кинзы. Беру только листочки, стебли не использую.
2. В ступке измельчаю кориандр (всегда беру именно в зернах - так ароматнее).
3. В чашу блендера (или в измельчитель) выкладываю малину (можно даже замороженную брать), нарезанную кинзу и измельченный кориандр. Добавляю примерно третью часть соли, измельчаю всё блендером. Затем добавляю еще соль. Снова включаю блендер на несколько секунд. И ещё раз проделываю все то же с оставшейся солью.
4. Получившуюся массу выкладываю на противень и ставлю в дегидратор. Сушу при температуре 50 градусов до полного высыхания. Можно и в духовке высушить при температуре 80-90 градусов.
5. Сухую соль измельчаю в ступке, пересыпаю в сухую баночку, плотно закрываю и так храню в шкафу.



Сванская соль



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

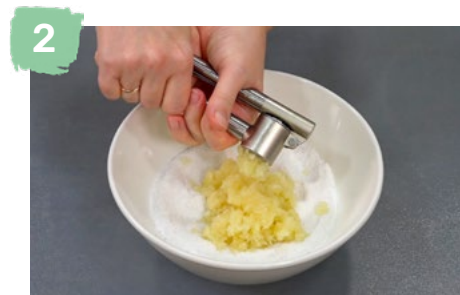
- готовлю с ней любое мясо (вкусно!)
- очень вкусно курочка получается (и тушеная, и запеченная, и жареная)
- лобио всегда готовлю с этой солью
- запекаю и тушу любые овощи
- в маринады и соусы, в заправки
- для салатов
- в каши и некоторые супы
- в аджику из кабачков, в овощную икру, в овощные и мясные запеканки и котлеты
- в паштеты и другие закуски

Эту приправу стоит попробовать один раз, и вы больше не сможете без нее готовить! Она так же универсальна, как и Адыгейская соль

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Соль - 500 г
- Чеснок (свежий!) - 150 г
- Красный острый перец (молотый) - 50 г
- Кориандр (молотый) - 50 г
- Уцхо-сунели (голубой пажитник) - 50 г
- Дзира (горный тмин) - 50 г
- Имеретинский шафран (цветки бархатцев) - 15 г

1. Соль нужна обычная каменная, среднего помола. Высыпаю в глубокую емкость.
2. Чеснок пропускаю через пресс. **Чеснок нужен свежий - это важно! Сухой сюда не подойдет!**
3. Добавляю остальные ингредиенты: красный острый перец, кориандр, уцхо-сунели, дзиру (не путайте с зирой - это не она, зира сюда не подойдет!) и имеретинский шафран (это цветки бархатцев). Если не найдете дзиру, её можно заменить молотым тмином.
4. Все ингредиенты очень тщательно перемешиваю. **Сушить соль не нужно, иначе теряется аромат!** Соль и должна быть слегка влажной от чеснока!
5. Перекладываю соль в сухую чистую баночку, закрываю плотно крышкой и так храню в шкафу.
6. Соль очень долгое время не теряет своего аромата. Это приправа, которую обязательно стоит попробовать хотя бы один раз! И вы уже никогда не забудете этот вкус и аромат!



Укропная пудра



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

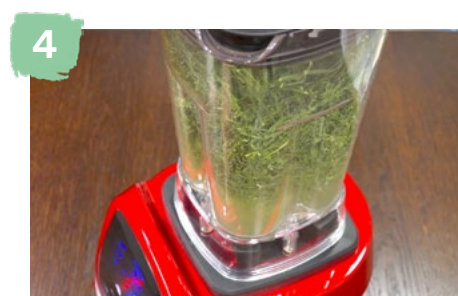
- в соусы (мне очень нравится майонез с такой приправой)
- в заправки (например, смешать укропную пудру со сметаной и заправить салат или добавить к запеченным овощам)
- лук мариновать с такой приправой
- в запеканки, котлеты и супы
- при подаче можно приправить жареные или запеченные овощи
- можно просто смешать со сливочным маслом и выложить на хлеб
- в выпечку (добавляю в тесто для хлеба и для пирогов)
- в начинки для пирожков, пирогов, булочек

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Укроп - большой пучок
- Петрушка - небольшой пучок (~ 30 г)
- Соль - 2-3 ст.л.

Укропная пудра - ещё одна обязательная баночка на моей кухне! Очень удобно, когда она есть!

1. Укропа беру большой пучок. Никогда не взвешиваю. Беру, сколько есть. Можно никакую зелень больше для этой приправы не использовать. Но я заметила, что вкуснее, если добавить к укропу немного петрушки.
2. Выкладываю чистую зелень на сетку (вместе со стеблями) и сушу. Сушить можно в духовке, в электросушилке, в микроволновке или на свежем воздухе.
3. Я обычно использую сушилку. Но способ сушки на вкус приправы не повлияет.
4. Сухую зелень измельчаю в блендере (или в кофемолке).
5. Получается ароматная зеленая пыль. Перекладываю ее в сухую чистую баночку.
6. Добавляю соль. Соль для этой приправы беру мелкую. Встряхиваю баночку, чтобы соль перемешалась с зеленью. Храню в шкафу.



Соль «Огонёк» с острым перцем



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- вместо обычной соли и острого перца добавляю в маринады и соусы
- в супы и каши
- в паштеты, котлеты, начинки
- в заготовки на зиму (где нужен острый перец – добавляю соли столько, сколько в рецепте)
- тушу мясо с такой солью (если хочется остренького)
- мариную капусту (вместо половины обычной соли по рецепту добавляю «Огонек»)
- присаливаю готовые мясные стейки
- готовлю рыбу с такой солью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Острый перец (свежий) - 25 г
- Соль - 100 г

Это приправа для любителей остренького. Добавляю ее вместо обычной соли и острого перца в самые разные блюда. Намного удобнее, чем просто перец и просто соль.

1. Главный ингредиент здесь - острый перец. Нарезаю его ножницами (вместе с семенами) и измельчаю в блендере.
2. Добавляю соль и снова измельчаю. Сегодня у меня было 25 г перца. Я добавила 100 г соли. Если перца взять 50 г, то соли, соответственно, 200 г.
3. Выкладываю мокрую соль на противень (желательно еще бумагу подстелить) и буду сушить. В сушилке или в духовке - не важно. **Без перчаток с этой солью работать не рекомендую.**
4. Когда соль высохнет, перекладываю в ступку и измельчаю. Или можно взять два листа пергамента, выложить соль между ними и измельчить с помощью скалки или молоточка.
5. Храню в банке с плотной крышкой в кухонном шкафу.



Брусничная соль



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- приправляю такой солью мясные блюда
- добавляю в маринады для мяса
- в брусничный соус (для пикантности)
- в заправки для салатов
- в пироги (и в тесто, и в начинку)
- в мясные запеканки
- мариную лук с такой солью
- приправляю салаты с большим количеством рукколы, листьев салата айсберг или салата ромэн (романо)
- использую в приготовлении различных закусок

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Брусника - 100 г
- Соль - 300 г

Брусничная соль идеальна для мясных блюд и для салатов. Блюда приобретают легкую характерную кислинку.

1. Конечно, лучше взять свежие ягоды брусники. Но можно использовать и замороженные (аромат будет не таким ярким, конечно, но на вкус сильно не повлияет) Выкладываю чистые ягоды в чашу блендера.
2. Измельчаю. Постепенно добавляю соль.
3. Перекладываю влажную соль на противень, распределяю и сушу в сушилке для овощей или в духовке.
4. Когда соль высохнет, измельчаю ее в ступке. Или можно взять два листа пергамента, выложить соль между ними и измельчить с помощью скалки или молоточка.
5. Пересыпаю сухую соль в банку с плотной крышкой и так храню в шкафу.



Смесь для салатов, десертов и выпечки



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- в салаты овощные, мясные, рыбные
- в салаты с сыром и зеленью
- использую для украшения праздничных закусок
- украшаю десерты сверху (с мороженым очень вкусно)
- добавляю в тесто для кексов, в пирожные и торты
- в тесто для хлеба и булочек
- добавляю в пироги и запеканки
- в омлеты, в тесто для блинчиков
- готовлю с этой смесью хлебцы и крекеры
- подаю с ней супы-пюре

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Тыквенные семечки - 0,5 стакана
- Семена подсолнечника - 0,5 стакана
- Семена кунжута белого - 3 ст.л.
- Семена кунжута черного - 1 ст.л.
- Семена льна - 3 ст.л.

Эта смесь у меня всегда под рукой.
Любой салат с ней вкуснее и интереснее!
Омлет или яичница, блинчик или бутерброд, кекс, хлеб, печенье, мороженое...
Куда ни добавь - только лучше! Просто «палочка-выручалочка»!

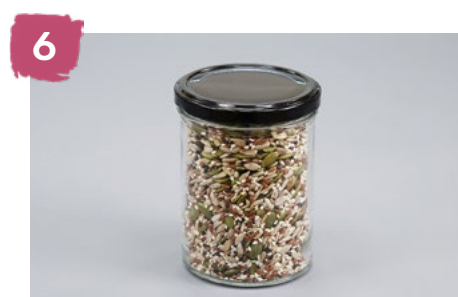
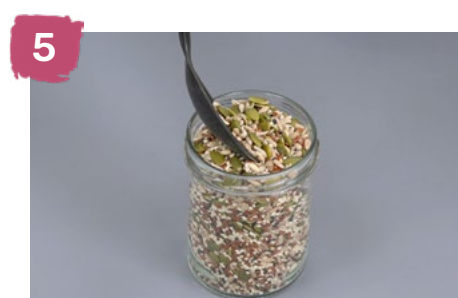
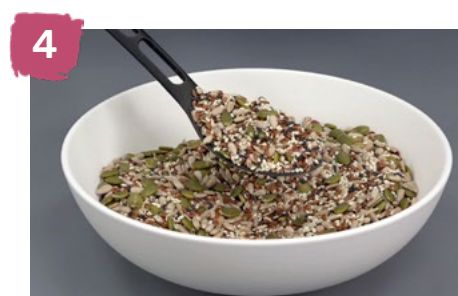
1. Соединяю все ингредиенты. Семечки сразу не поджариваю. Так смесь будет храниться дольше.

2. Хорошо перемешиваю и выкладываю в сухую баночку с плотной крышкой.

3. Храню такую смесь в шкафу.

4. Перед добавлением в блюдо выкладываю необходимое количество смеси на сухую сковороду и при постоянном помешивании обжариваю до появления аромата или до легкого потрескивания. Затем смесь желательно остудить и можно добавлять, куда нужно!

Попробуете один раз - будете использовать постоянно!



Приправа для пиццы и пасты



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- в соусы для пиццы
- в соусы для пасты
- в заправки для овощных салатов
- в соусы для шашлыка
- в овощные закуски
- в начинки для бутербродов
- в тесто для хлеба и булочек
- в начинку для лазаньи
- запекаю с такой приправой овощи
- картофель по-деревенски
- вяленые помидоры
- соленое песочное печенье и хрустящие хлебцы
- готовлю с ней домашнюю лапшу

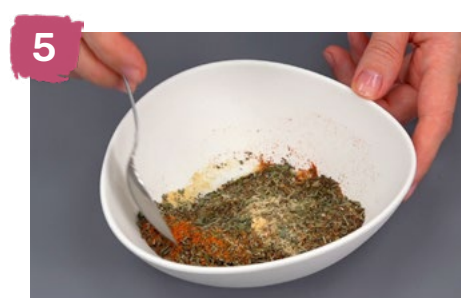
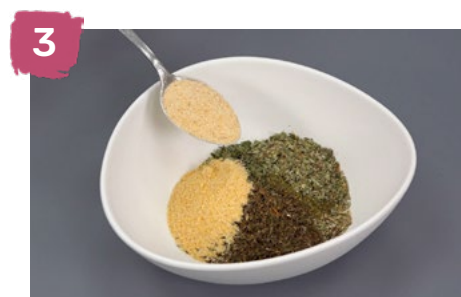
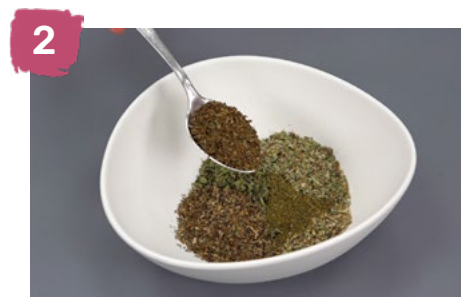
ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Розмарин - 1 ч.л.
- Тимьян - 1 ч.л.
- Базилик - 1 ч.л.
- Орегано - 1 ч.л.
- Кинза - 1 ч.л.
- Чабер - 1 ч.л.
- Майоран - 1 ч.л.
- Мята - 1 ч.л.
- Лук сушеный - 1 ч.л.
- Чеснок сушеный - 1 ч.л.
- Паприка - 1 ч.л.
- Перец красный острый - 1/3 ч.л.

Универсальная приправа. Для любой пасты и для любой пиццы подходит (куда-то чуть больше добавляю, куда-то чуть меньше, все по вкусу).

И в салатах очень вкусно, и в выпечке. А когда готовлю вяленые помидоры - посыпаю именно таким набором трав и специй. Вкусно и ароматно!

1. Соединяю все ингредиенты.
2. Перемешиваю и перекладываю в сухую баночку с плотной крышкой.
3. Можно измельчить сухие травы в кофемолке. Но мне нравится именно так - когда можно почувствовать вкус каждого ингредиента (особенно в пицце)



Приправа для картофеля



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- во все блюда из картофеля можно добавлять - будет только вкуснее
- картофель по-деревенски
- тушеный картофель с фасолью
- закуски из картофеля (картофельные шарики, например)
- картофель фри в аэрогриле
- можно запекать и другие овощи с этой приправой - и капуста, и баклажаны, и даже тыква с ней вкуснее и ароматнее
- чипсы с этой приправой готовлю
- добавляю в начинки для пирогов и пирожков

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Чеснок сушеный - 1 ст.л.
- Лук сушеный - 1 ст.л.
- Чабер - 1 ст.л.
- Кориандр - 1 ст.л.
- Паприка - 1 ст.л.
- Майоран - 1 ст.л.
- Укроп - 1 ст.л.
- Перец черный молотый - 0,5 ч.л.
- Перец красный острый - 0,5 ч.л.
- Тмин - 0,5 ч.л.

*** Если не любите острое - исключите острый перец

Раньше я готовила такую приправу только для картофеля по-деревенски. Но потом попробовала добавлять и в другие овощные блюда - нам понравилось очень. Название у приправы осталось «Для картофеля», но на самом деле использую ее для разных овощных блюд (даже сладкую тыкву с ней запекаю).

1. Измельчаю в кофемолке тмин, укроп и майоран.
2. Добавляю остальные ингредиенты.
3. Перемешиваю хорошенько.
4. Перекладываю в сухую баночку, плотно закрываю и храню в шкафу.



Приправа для курицы



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- тушу и запекаю курицу с такой приправой
- готовлю с ней сухарики к салатам
- добавляю в маринады для шашлыка
- в куриную тушенку и тушенку из индейки
- в каши с курицей или индейкой,
- которые готовлю в автоклаве
- в куриные котлеты и запеканки
- когда тушу овощи с курицей, добавляю такую приправу
- в куриные колбаски (готовлю их на гриле обычно)
- в паштеты из мяса курицы

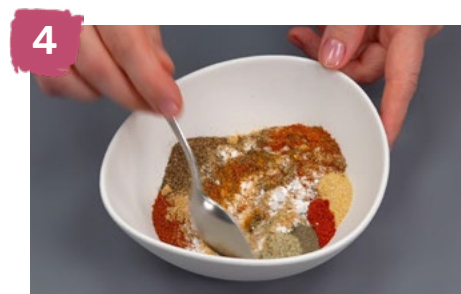
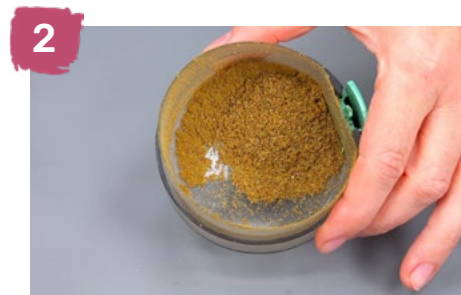
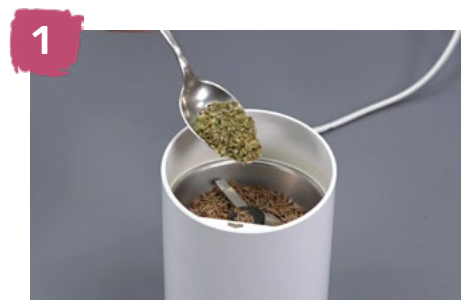
ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Паприка копченая - 2 ч.л.
- Кориандр - 2 ч.л.
- Куркума - 1 ч.л.
- Чеснок сушеный - 1 ч.л.
- Лук сушеный - 1 ч.л.
- Зира молотая - 1 ч.л.
- Имбирь молотый - 1 ч.л.
- Красный острый перец - 0,5 ч.л.
- Черный перец молотый - 0,5 ч.л.
- Уцхо-сунели (голубой пажитник) - 0,5 ч.л.
- Майоран - 0,5 ч.л.
- Мускатный орех молотый - 1/3 ч.л.
- Кардамон молотый - щепотка
- Соль - 1 ч.л.

Использую такую приправу для любых блюд из курицы. Нам нравится и вкус, и аромат. С такой приправой готовлю перед праздниками курицу для салатов.

1. Измельчаю в кофемолке тмин и майоран.
2. Добавляю остальные ингредиенты.
3. Хорошо перемешиваю.
4. Перекладываю в сухую баночку с плотной крышкой. Храню в шкафу.

Соль для этой приправы я измельчаю в кофемолке. Получается пудра из соли (так она равномернее распределяется и не остается где-то внизу баночки). С солью вкус приправы интереснее и так она лучше хранится.



Приправа для мяса



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- готовлю с этой приправой тушеное и запеченное мясо, мясные соусы
- добавляю в маринады для шашлыка
- в мясную тушенку
- в каши с мясом, которые готовлю в автоклаве
- в мясные запеканки и котлеты
- в мясную начинку для блинчиков
- добавляю в густые супы
- тушеный картофель с мясом
- вяленое мясо и колбасы
- запеченная цветная капуста с такой приправой вкусно получается

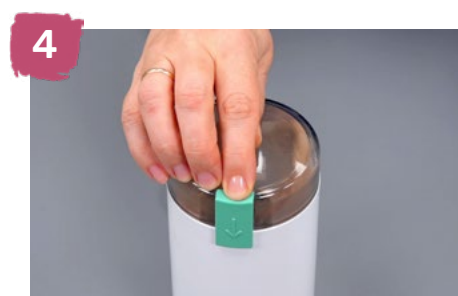
ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сушеный лук - 2,5 ч.л.
- Сушеный чеснок - 1,5 ч.л.
- Паприка - 1 ч.л.
- Тмин - 0,5 ч.л.
- Черный перец (молотый) - 0,5 ч.л.
- Кайенский перец (чили) - 0,5 ч.л.
- Майоран - 0,5 ч.л.
- Петрушка - 0,5 ч.л.
- Орегано - 0,5 ч.л.
- Соль - 1 ч.л.

Готовлю с такой приправой говядину и свинину разными способами - и жарю, и запекаю, и тушу. И само по себе мясо, и с овощами, и с крупами вкуснейшее получается! Аромат, который ни с чем не спутаешь.

1. Все ингредиенты соединяю в нужных пропорциях и измельчаю в кофемолке.

2. Перекладываю в баночку с плотной крышкой и так храню в шкафу.



Приправа для рыбы «17»



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- готовлю запеченную, жареную и тушеную рыбу, рыбу на пару
- в маринады для рыбного шашлыка
- добавляю в рыбные котлеты, рыбные начинки для пирогов, в запеканки с рыбой
- в рыбные консервы
- в заправки для салатов с рыбой и морепродуктами
- запекаю капусту в духовке с этой приправой – очень вкусно
- добавляю в панировку для рыбных и овощных котлет
- в рыбные супы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

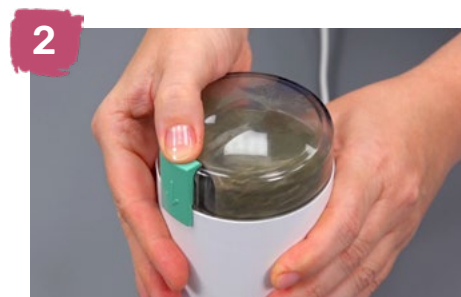
- Сушеный чеснок - 3 ч.л.
- Сушеный лук - 3 ч.л.
- Паприка - 2 ч.л.
- Кориандр - 1,5 ч.л.
- Сушеный укроп - 2 ч.л.
- Петрушка - 1 ч.л.
- Кинза - 2 ч.л.
- Горчичный порошок - 2 ч.л.
- Куркума - 1,5 ч.л.
- Перец черный молотый - 1 ч.л.
- Перец острый красный - 0,5 ч.л.
- Лемонграсс - 1 ч.л.
- Мускатный орех молотый - 1/3 ч.л.
- Лавровый лист - 6-8 шт. (или молотый 1/3 ч.л.)
- Тмин - 1 ч.л.
- Кунжут - 2 ч.л.
- Цедра лимона - 0,5 ч.л.

Это мой авторский рецепт. Я долго экспериментировала - добавляла и убирала ингредиенты (в составе их 17, не рекомендую исключать ни один из них!) и сейчас это именно тот состав, который я искала! Приправа - супер! Для рыбы лучшей я не пробовала.

1. Измельчаю в кофемолке тмин, сухие травы, кунжут и лавровый лист. Если сушеный лук и чеснок крупными кусочками - тоже измельчаю.

2. Добавляю остальные ингредиенты, хорошенько перемешиваю.

3. Перекладываю в сухую емкость, плотно закрываю и храню в шкафу. Из этого количества получается полная баночка 250 мл



Приправа для плова



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- в плов с бараниной
 - в плов с говядиной или телятиной
 - добавляю к тушеной свинине, если подаю ее к рису
 - иногда добавляю в каши с мясом, когда делаю заготовки в автоклаве
 - добавляю в некоторые супы
- (алжирский, например)
- готовлю мясные начинки для пирогов
 - иногда тушу капусту с этой приправой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

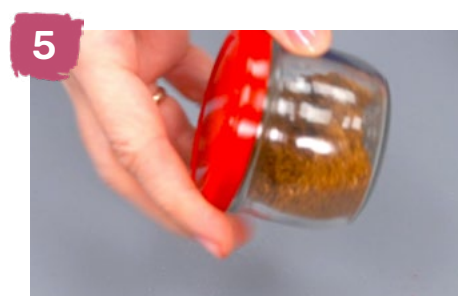
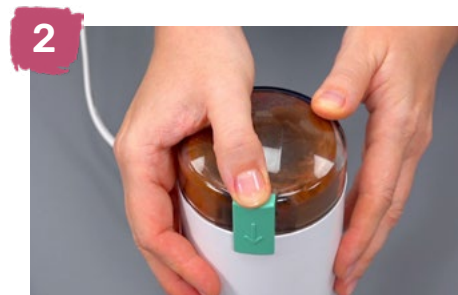
- Зира - 2 ч.л.
- Черный перец (горошком) - 1 ч.л.
- Кориандр (горошком) - 1 ч.л.
- Перец красный острый - 1/3 ч.л.
- Барбарис - 1,5 ч.л.

*** Если не любите острое, черного перца будет достаточно 0,5 ч.л. и красного острого тоже можно взять меньше или вовсе исключить

Приправа для плова у всех производителей имеет свой вкус. Я пробовала много различных смесей. Но остановилась на таком составе. Он идеален для нас. Указанное количество - на большой казан объемом 7-9 литров. Если готовлю дома в небольшой посуде, хватает на 2-3 плова.

1. Соединяю все ингредиенты, кроме барбариса, и измельчаю в кофемолке.
2. Перекладываю в сухую емкость.
3. Добавляю барбарис. Еще раз все перемешиваю.
4. Храню приправу в баночке с плотной крышкой.

Сразу много приправы для плова не готовлю - при долгом хранении аромат теряется. Всегда использую кориандр горошком и черный перец горошком. Молотый перец и кориандр - совсем не то!



Приправа для харчо



КУДА ДОБАВЛЯЮ:

- в суп ХАРЧО, конечно – именно для этого супа и готовлю такую приправу
- добавляю в аджику из кабачков
- использую, когда готовлю лобио
- мариную куриные крылышки или куриные голени с этой приправой
- в рыбные котлеты
- добавляю, когда готовлю хлебцы
- сухарики для салатов и к супам (нарезаю хлеб, сбрызгиваю маслом, посыпаю приправой для харчо, перемешиваю и сушу в духовке)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Уцхо-сунели (голубой пажитник) - 2 ч.л.
- Сушеные томаты - 4 ч.л.
- Имеретинский шафран - 1/2 ч.л.
- Кориандр - 1 ч.л.
- Черный перец (молотый) - 1 ч.л.
- Кайенский перец (чили) - 1/3 ч.л.
- Лавровый лист (молотый) - 1/4 ч.л.

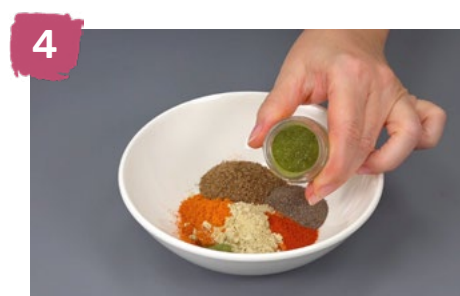
Я не утверждаю, что это «правильная» приправа для харчо! Этот рецепт я нигде не подсмотрела, никто мне его не рассказал. Я сама соединила ингредиенты в определенных пропорциях. И на наш вкус получилось идеальное сочетание специй именно для этого супа.

1. Сушеные кусочки помидоров измельчаю в кофемолке. Помидоры я сушила сама (просто нарезала на небольшие кусочки и - в сушилку).

2. К измельченным томатам добавляю уцхо-сунели, имеретинский шафран, молотый кориандр, молотый черный перец и перец чили.

3. Сюда же - лавровый лист. У меня в шкафу всегда есть маленькая баночка, где я храню немного «лавровой пыли» - это измельченный в кофемолке лавровый лист. В эту приправу нужен именно такой.

4. Перемешиваю все ингредиенты, перекладываю в сухую баночку с плотной крышкой и так храню в шкафу.



Смесь пряностей для сладкой выпечки



Такую смесь я чаще всего добавляю в тесто для пряников. Рецептов пряников у меня несколько. Я всегда готовлю пряники и на Рождество, и на Пасху. А иногда просто без повода - для сладких подарков друзьям. И всегда использую эту смесь. Имбирное печенье я тоже готовлю с такими пряностями, поэтому небольшая баночка с ароматной смесью обычно есть в моем шкафу.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Корица молотая - 2 ч.л.
- Имбирь - 1 ч.л.
- Мускатный орех - 0,5 ч.л.
- Кардамон - 0,5 ч.л.
- Гвоздика - 5-6 шт.
- Бадьян - 1 шт.
- Черный перец - на кончике ч.л.

Конечно, смесь пряностей можно купить уже готовую. Но не всегда выпечка получается такой ароматной, как хотелось бы. Поэтому обычно я готовлю смесь пряностей сама.

1. Гвоздику и бадьян измельчаю в ступке. Конечно, можно взять уже молотую гвоздику и измельченный бадьян. Или можно измельчить пряности в кофемолке. Но в ступке все же ароматнее! Я обычно использую именно ступку.
2. Соединяю в глубокой тарелочке все ингредиенты и перемешиваю.
3. Для пряничного теста обычно достаточно 2 ч.л. готовой смеси.
4. Оставшуюся смесь пряностей храню в шкафу в сухой баночке с плотной крышкой.

Кстати, пробовали добавлять такую смесь в чай и кофе (где есть молоко). Тоже интересно!



Как пользоваться книгой

Если вы смотрите с телефона или планшета:

1. Найдите в содержании нужный рецепт и кликните на него (просто слегка нажмите на название этого рецепта) – вас перебросит на нужную страницу в книге.
2. Чтобы посмотреть подробное видео к рецепту, кликните на кьюар-код, который находится в правом нижнем углу на основном фото этого рецепта. Просто нажмите на кьюар-код – и откроется видео в YouTube именно с этим рецептом.

Если вы смотрите на компьютере:

1. Найдите в содержании нужный рецепт и кликните на него мышкой – вас перебросит на нужную страницу в книге.
2. Чтобы посмотреть подробное видео к рецепту, наведите телефон с включенной камерой на кьюар-код, который находится в правом нижнем углу на основном фото этого рецепта и кликните на появившуюся надпись «youtu.be >>» – откроется видео в YouTube именно с этим рецептом.

Вы можете распечатать страницы книги и собрать из нее свою настольную книгу. Вы можете скачать ее себе на телефон, планшет или компьютер. Книга только для личного использования!

Все материалы в книге (фото и тексты) являются интеллектуальной собственностью ее автора. Любое использование материалов книги или самой книги с целью получения какого-либо дохода или какой-либо выгоды запрещено!

ГК РФ Глава 70. АВТОРСКОЕ ПРАВО

КУХНЯ НАИЗНАНКУ

Домашние приправы
«Золотая серия»

Впереди еще много всего интересного!

© Издательский дом «Соседка»

© Издание и оформление принадлежит издательскому дому «Соседка»

Запрещается полностью или частично воспроизводить фотографии и материалы на любом языке, опубликованные в этой книге. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или её части без согласия издателя является незаконным и влечёт уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Все права принадлежат издательскому дому «Соседка» и защищены.

Весь контент по ссылкам QR-кодов (изображение, графика, текст, звук, видеофайлы и т.д.) принадлежит Оксане Чаленко и защищён авторским правом и другими законами.

2023