



Эту книгу я посвящаю бабушке Наде
и дедушке Алеше, которые привили
мне любовь к даче с ее огурцами,
вареньем и походами за грибами.



Содержание

ОСНОВЫ

Подготовка..... 12

ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМЫ

Варенье из китайских
и райских яблочек..... 27

Клубничное варенье
с бальзамико..... 28

Клубничное варенье
с розовым перцем..... 29

Силт из брусники..... 33

Новогоднее вишневое варенье..... 33

Мандариновое варенье..... 35

Настойка из мандаринов..... 35

Варенье из кабачков..... 36

Малиновое варенье..... 37

Варенье-пятиминутка
из персиков..... 40

Классическое варенье
из крыжовника..... 40

Варенье из черной смородины..... 41

Апельсиновый джем..... 44

Варенье из ревеня с ванилью..... 46

Варенье из лепестков розы..... 48

ДЖЕМ-ЖЕЛЕ

винный 50

мятный 50

Желе из красной смородины
по рецепту Элизабет Дэвид..... 51

Абрикосовый джем..... 52

Варенье из морошки..... 53

Варенье из кизила..... 57

Маринованный кизил..... 57

Варенье из груш с ванилью..... 58

Джем-желе из калины..... 61

Яблочное повидло..... 62

Сливовое варенье с бадьяном
и корицей..... 62

ЗЕМЛЯНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

И «ЖИВАЯ» ЗЕМЛЯНИКА НА ЗИМУ
варенье 65

«живая» земляника на зиму 66

Варенье из хурмы..... 66

Варенье из еловых
или сосновых шишек..... 69

Глико куталью из инжира..... 70

Варенье из айвы с шампанским... 73

Начинка для яблочных пирогов
от Анастасии Зурабовой..... 74

КОМПОТЫ И СОКИ

Сок из черной смородины..... 78

Компот из красной смородины.... 78

ГРИБЫ

Маринованные маслята..... 84

Соленые грузди..... 87

Маринованные белые грибы..... 88

Маринованные рыжики..... 89

Маринованные опята..... 93

Грибная икра..... 94

ОВОЩНАЯ КОНСЕРВАЦИЯ

Огурцы в яблочном соке..... 98

Консервированные огурцы
с красной смородиной..... 99

Классический рецепт
маринованных огурцов..... 102

МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ:

ДВА БЫСТРЫХ СПОСОБА

с газированной водой 105

сухой посол 106

Соленые и малосольные
огурцы по одному рецепту..... 107

Малосольные огурцы..... 107

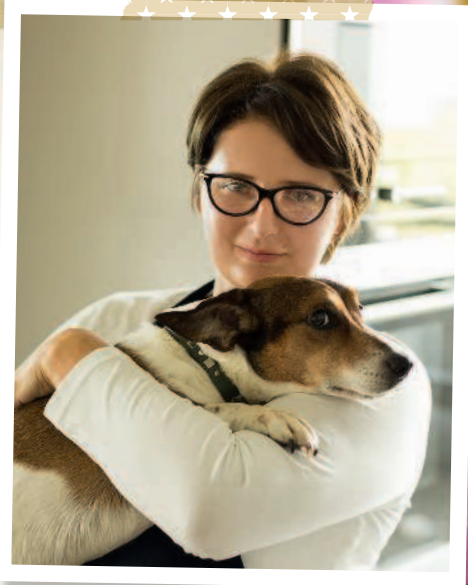
| | |
|--|-----|
| Соленые огурцы..... | 107 |
| Заправка для рассольника..... | 108 |
| Салат из зеленых помидоров..... | 111 |
| Консервированные зеленые помидоры..... | 112 |
| Маринованные помидоры..... | 113 |
| Вяленые помидоры..... | 114 |
| Помидоры в собственном соку.... | 117 |
| Баклажаны в томатном соусе..... | 118 |
| Мелидзано – греческая икра из баклажанов..... | 120 |
| Пинджур – македонская икра из баклажанов..... | 121 |
| Салат «Тещин язык»..... | 124 |
| Жареные баклажаны с чесноком... | 125 |
| Бабушкина икра из баклажанов... | 126 |
| ЛЕЧО | |
| вариант 1 | 128 |
| вариант 2 | 128 |
| Айвар..... | 130 |
| Болгарская лютеница..... | 133 |
| Квашеная капуста по-ростовски.. | 135 |
| Квашеная капуста по-гурийски... | 136 |
| Скороспелая маринованная капуста..... | 137 |
| Свекла, маринованная в яблочном соке..... | 139 |
| Зимний салат из свеклы..... | 140 |
| Заправка для борща..... | 141 |
| Маринованные патиссоны..... | 145 |
| Икра из патиссонов..... | 146 |
| Малосольные цуккини..... | 146 |
| Икра из кабачков..... | 148 |
| Маринованные кабачки..... | 149 |

СОУСЫ И ПРИПРАВЫ

| | |
|-------------------------|-----|
| Сладкий соус чили..... | 152 |
| Желе из перца чили..... | 153 |
| Соус наршараб..... | 154 |
| Ткемали..... | 156 |

| | |
|--|-----|
| Кетчуп..... | 157 |
| Хреновина – соус для настоящих мужчин..... | 160 |
| Аджика с грецкими орехами..... | 161 |
| Итальянская пассата..... | 164 |
| СОУС БАРБЕКЮ, КОПЧЕНЫЙ СОУС С АПЕЛЬСИНАМИ И СОУС С ВИСКИ И МЕДОМ | |
| барбекю | 166 |
| копченый | 167 |
| с виски и медом | 167 |
| ПЕСТО: 9 ВКУСНЫХ ВАРИАНТОВ | |
| классический | 169 |
| из кинзы | 169 |
| капустно-миндальный | 170 |
| мятный | 170 |
| томатный | 170 |
| из рукколы и шпината | 170 |
| из белой фасоли | 171 |
| суперореховый с травами | 171 |
| из брокколи | 171 |
| РЕЛИШИ | |
| американский огуречный | 173 |
| луковый с имбирем | 173 |
| из помидоров и фенхеля для бургеров | 174 |
| из кукурузы и чили | 174 |
| из ананасов и красного лука .. | 175 |
| ЧАТНИ | |
| из манго | 177 |
| из яблок и лука | 177 |
| Соленые апельсины..... | 178 |
| Домашний яблочный уксус..... | 180 |
| Джем из бекона..... | 181 |
| Французский луковый джем..... | 182 |
| Лимонный курд | |
| по рецепту Олеси Куприн..... | 185 |
| Соленая карамель..... | 186 |
| Указатель..... | 189 |

ПРИВЕТ! Как и в прошлой книге, я обращаюсь к тебе на «ты», надеюсь, не будешь против. Эту книгу я задумала очень давно. Мне всегда хотелось рассказать и показать тебе и другим своим читателям, каким красивым может быть лето на даче и какие замечательные заготовки можно приготовить из ягод, фруктов и овощей.



Что такое лето для меня и моей семьи?

Это маленькое счастье. Я каждый раз улыбаюсь, вспоминая о нем. Долгие посиделки на террасе и в беседке, а когда вечера становятся чуть прохладнее – возле камина. Игры в бадминтон или волейбол. Походы за грибами с друзьями и соседями. Урожай малины и смородины, который мы собираем вместе с ребенком. Компоты из ревеня, земляничное варенье и мамини огурчики, которые нужно обязательно поливать каждый вечер!

Если у тебя нет своей дачи, это не беда! Ведь летом на рынках всегда можно купить самые свежие, красивые и вкусные ягоды, фрукты и овощи. Я очень хочу научить тебя не бояться консервировать! Поверь мне, это очень легко. Нужно только обзавестись необходимыми для консервирования помощниками – полезными приспособлениями, о которых я тебе обязательно расскажу, и понять основные принципы процесса.





ОСНОВЫ



ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАПИСАТЬ ЭТУ КНИГУ, я прочитала много самой
разной литературы и поняла, что меня раньше пугало больше
всего в консервировании – сложные термины и длинные простыни
текстов. На самом же деле достаточно запомнить несколько
нехитрых правил, и тогда заготовки будут радовать тебя
весь год и не будут портить настроение такими неприятными
штуками, как взрыв банок или появление плесени.



Подготовка

1 НАЧНУ С САМОГО ГЛАВНОГО, о чем ты должна всегда помнить, — для консервирования используй только свежие, здоровые и зрелые овощи, фрукты и ягоды. При сборе урожая или при покупке на рынке тщательно выбирай плоды, следя за тем, чтобы на них не было трещин или сильных вмятин. Всегда выбрасывай битые, перезревшие и поврежденные вредителями и болезнями плоды.

2 ПРИ ХРАНЕНИИ ПЛОДОВ при комнатной температуре от времени сбора урожая или покупки до консервирования не должно проходить больше 12–18 часов, если это ягоды, не более 3 суток, если это овощи, и не больше 5–7 дней, если это яблоки и груши. Конечно, если у тебя есть собственный погреб или холодильник со специальным отделением, которое позволяет хранить плоды при оптимальной температуре, можешь пропустить этот абзац.

3 **МОЙ ОВОЩИ, ФРУКТЫ И ЯГОДЫ ТЩАТЕЛЬНО**, но если ты консервируешь грибы, то прояви особое внимание. Не дай бог попадетсЯ земля, кусочек дерева или вредитель. Покупные фрукты лучше мыть губкой или мягкой щеточкой, чтобы убрать воск или следы химикатов.

4 **ВЫМЫТЫЕ ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ЯГОДЫ ПЕРЕБЕРИ** и отсортируй по размеру. Последнее особенно важно, если ты собираешься мариновать плоды целиком: во время стерилизации они должны прогреться равномерно. У ягод нужно удалить плодоножки и чашелистики, у яблок и груш – кожицу и сердцевину, у винограда – косточки, и так далее.

5 **ЕСЛИ В РЕЦЕПТЕ ПРИСУТСТВУЕТ ПУНКТ «БЛАНШИРОВАНИЕ»**, нужно обязательно провести эту процедуру. Поверь, в ней нет ничего сложного. Что это за зверь и с чем его едят? Бланширование – это кратковременный прогрев паром или кипячением, в результате которого разрушаются ферменты, свертываются белки и даже удаляется воздух. Такая процедура позволяет сохранить плодам естественную окраску, вкус и витамины. Именно благодаря бланшированию у помидоров, сливы или винограда не трескается кожица. Чем выше температура воды, тем меньше времени должно длиться бланширование, а в среднем 4–6 минут. Сразу после бланширования плоды опускают на 1–2 минуты в ледяную воду.

Кухонные помощники



ТЕРКА-МАНДОЛИНА. С ее помощью ты с легкостью нашинкуешь капусту для квашения, а также овощи и фрукты, если в рецепте требуются тонкие ломтики.

ВОРОНКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

ДУРШЛАГ ДЛЯ МОЙКИ И БЛАНШИРОВАНИЯ ОВОЩЕЙ. Мыть фрукты и овощи всегда лучше в дуршлаге, так же как и бланшировать. Правда, иногда для бланширования я использую сетку, которая досталась мне от бабушки.

ДЕРЕВЯННАЯ ЛОЖКА ДЛЯ ПОМЕШИВАНИЯ

КУХОННЫЙ ТЕРМОМЕТР. Без него не обойтись, так как в некоторых рецептах важно знать, до какой температуры нужно доводить рассол или сироп.

МАЛЫЙ И БОЛЬШОЙ ТАЗ ДЛЯ ВАРЕНИЯ ИЗ ЛАТУНИ, НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ИЛИ МЕДИ. Лучше всего использовать хороший медный таз, но сейчас он стоит очень дорого, а тазы наших бабушек у тебя вряд ли сохранились. Поэтому я предлагаю купить просто хорошую большую кастрюлю с антипригарным покрытием и толстым дном. Обратись в супермаркет посуды, и там с радостью подберут такую кастрюлю под твой кошелек.

СТЕКЛЯННЫЕ БАНКИ. Без банок ты не сможешь законсервировать ничего. Я использую банки емкостью

от 0,2 л до 5 л. Предпочитаю с закручивающимися крышками, так как просто ненавижу агрегат для закатки банок.

СТЕКЛЯННЫЕ БУТЫЛКИ С ПРОБКАМИ.

Если ты решишь приготовить соус, то без бутылочек тебе просто не обойтись. Соус из помидоров я частенько разливаю в небольшие баночки с широким горлом, а вот для ткемали, соуса для барбекю и других вкусов тебе понадобятся именно бутылочки.

СОКОВЫЖИМАЛКА. Для заготовки сока тебе понадобится соковыжималка. Считается, что использование шнековой соковыжималки позволяет сохранить больше витаминов.

КУХОННЫЙ КОМБАЙН. При приготовлении салатов и других заготовок тебе не обойтись без этого мощного друга. При покупке комбайна всегда обращай внимание на его насадки. Во многих современных агрегатах есть насадка для нарезки кубиками. Она будет очень кстати, если ты полюбишь делать заготовки.

БЛЕНДЕР. Твой идеальный помощник при приготовлении пюре, соусов и дипов.

ЧОППЕР, ИЛИ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ. Лето. Жара. Шашлыки. Все прошлогодние заготовки съедены. Тебе срочно нужно сделать соус, например,



из печеных овощей с чесноком и оливковым маслом. Ты просто выкладываешь все в чашу чоп-пера – и через минуту на столе у тебя ароматнейший соус.

ПРЕСС ДЛЯ ЯГОД. Ты наверняка помнишь желе из смородины или облепихи, которое готовила твоя бабушка? Наши бабушки пользовались старинным прессом для ягод, а потом из жмыха умудрялись еще и пару десятков литров компота закатать. Сейчас все намного проще. Продаются как современные аналоги тех самых прессов, так и комбайны с соответствующими насадками, которые очень упростят жизнь.

ЗАХВАТ, ИЛИ ЩИПЦЫ ДЛЯ БАНОК. Это замечательное приспособление было придумано, чтобы не обжечь руки при извлечении банок из кипящей воды при стерилизации и пастеризации.

ПОДСТАВКА-СЕТКА ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ. Она кладется на дно большой кастрюли, а затем на нее ставятся банки.

БОЛЬШАЯ 12–15-ЛИТРОВАЯ КАСТРЮЛЯ ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ

ПОЛОВНИК. А чем еще ты собралась наливать в банки? Это самая удобная штука. У меня в арсенале три половника разного диаметра.

ШУМОВКА. Она незаменима, если надо вынуть из воды плоды после бланширования.

МЕХАНИЧЕСКОЕ СИТО ДЛЯ ПРОТИРАНИЯ ОВОЩЕЙ. Можно использовать как механическое сито для протира-ния, так и специальную насадку-протирку для твоего миксера.



A stainless steel pot sits on a dark, textured wooden surface. Inside the pot are three glass jars filled with red jam. Two jars in the foreground have red lids, while a third jar in the background has a green lid. In the background, a round analog clock with a white face and black numbers is visible on a wooden wall. The scene is lit with dramatic, low-key lighting, creating strong highlights and deep shadows.

Стерилизация

И ПОДГОТОВКА БАНОК