

Благодарности

Спасибо моей маме, бабушкам и прабабушкам. Всем моей семье.
За то, что я учусь, — огромная ваша заслуга. За то, что я
не боюсь говорить, — ваши уроки, любовь и бесконечная поддержка.

Спасибо моей дочери Мелани за терпение, профессиональный взгляд
и советы настоящего художника. За то, что мы обсуждали со мной
каждую букву, каждый кадр. За веру в мои силы.

Спасибо моему Ю. Благодарю еще есть сад, теплицы, грядки
и парки. И возможность для любого курьезных экспериментов.

Спасибо отряду добровольных волонтеров — друзьям и коллегам.
За то, что они с огромной радостью пробуют и жвалят.

Спасибо моему редактору и команде издательства
за заинтересованно совместную работу.

Спасибо Насте Зурбаевой. Ее слова «Издайте свои курьезные
книжки — водичка» подтолкнули меня к действию.

Благодарю вас со всей искренностью.



АННА КИРИЛЛОВА

КОНСЕРВАЦИЯ – ЭЛЕМЕНТАРНО!

Зимой – как летом

КУЛИНАРНАЯ КНИГА ЗАГОТОВОК



ХЛЕБ•СОЛЬ®

Москва 2020



Содержание



Готовимся к заготовкам	8
------------------------------	---

ПРОЩЕ ПРОСТОГО

Хрустящие огурчики без сахара	12
Картофельный пирог с мясом	14
Огурцы пикантные с лимоном	16
Помидоры маринованные	18
Острый маринованный перец	20
Лепешки с курицей и острым перцем	22
Квашеная капуста без сахара	24
Консервированный щавель	26
«Лодочки» с щавелем и сыром	28

НА ЗАКУСКУ

Острая капуста со свеклой, хреном и чесноком	34
Запеченный болгарский перец	36
Помидоры в собственном соку	38
Настоящая домашняя пицца	40
Кабачки по-корейски	44
Яркое лечо	46
Три в одном: заготовки из свеклы	48
Пирог со свекольными черешками и фетой	50

К МЯСУ

Аджика из помидоров	54
Домашний хрен с помидорами	56
Острый грушевый соус	58
Аджика из острого перца	60

Закусочные крекеры для взрослых	62
Маринованный крыжовник	66
Маринованные груши с пряностями	68
Слоеные «квадратики» с маринованной грушей и мягким сыром	70
Остро-сладкий соус из слив и яблок	72

СЛАДКО И ЕЩЕ СЛАЩЕ

Варенье-желе из красной смородины	76
Абрикосовый джем с тимьяном	78
Грушевое варенье с гвоздикой, анисом и кориандром	80
Песочный пирог с грушевым вареньем	84
Клубничный джем	86
Яблочное варенье с лимоном и имбирем	88
Крученое варенье из черной смородины	92
Тарталетки с джемом и ягодами	94
Тыквенный джем с апельсином	96
Тыквенно-шоколадный тарт	98

СОЧНО И ВКУСНО

Яблочный сок	102
Постный кекс на яблочном соке	104
Яблочный квас	106
Компот из крыжовника с мятой	108
Деревенская галета с крыжовником	110
Яблочный уксус	114
Домашний уксус из черной смородины	116
Компот из яблок и черноплодной рябины (аронии)	118
Квас из красной смородины	120
Творожный кекс с красной смородиной	122
Несколько слов тем, кто закончил читать...	124
Алфавитный указатель	125



От автора

У вас есть дача? А у родственников? Если да, то вы меня поймете. Яблоки, клубника, огурцы, мята, тыквы, капуста, груши, помидоры... Столько всего вкусного! Своего собственного. Без химикатов, без красителей, без неведомых заменителей. Но – только летом. А оно так скоротечно. Хочется удержать, оставить себе кусочек его вкуса. Хрусткого, сладкого, сочного!

Поэтому два месяца в году у меня в доме работает «консервный заводик». На вопрос знакомых «Зачем?» я отвечаю: «Так вкусно, как я, не готовит никто». Самое интересное, что, попробовав мои заготовки, они соглашаются.

Прожив полжизни на Крайнем Севере, я никогда не думала, что стану главным работником, технологом, менеджером, креативным директором консервного завода. Моего собственного. В одном лице. Но с тех пор, как появился сад, появился и погреб. Анин погреб. Что там? Полки. На них банки. А внутри настоящее лето.

В этой книге я хочу поделиться с вами не просто рецептами. Граммы, ингредиенты, процессы, конечно, важны. Но еще ценнее возможность быстро накрыть вкусный стол и уверенность в том, что все продукты прошли ваш личный контроль качества.

Особым бонусом идут рецепты вкусной выпечки. К чему они в книге про домашние заготовки? Отвечаю. Одни идеально сочетаются с содержимым маленьких и больших банок, для вторых пригодятся ваши летние запасы: в тесто и начинку. Пирог, тарты, кексы – сделать их будет просто!





ГОТОВИМСЯ К ЗАГОТОВКАМ

Если вы держите в руках эту книгу, значит, самое важное для домашнего консервирования у вас уже есть – желание, время и терпение. Осталось совсем немного: подготовить матчасть.

Чтобы все получилось на «отлично», необходимы элементарные вещи:

- овощи-фрукты, соль-сахар, масло-уксус, специи;
- посуда (толстостенная широкая кастрюля, медный таз для варенья, высокая кастрюля с крышкой);
- кухонная техника (блендер, мясорубка, терка, нож, закаточная машинка);
- стеклянные банки для заготовок, крышки (винтовые или закаточные);
- вспомогательная утварь (емкость для замачивания, дуршлаг, железное сито, толкушка, пресс для чеснока, мельница для специй).

Про продукты

1. Крепкие, идеальные плоды отбираем для консервирования в целом виде. Мятые, не очень красивые отправляем в соусы, джем, сок, пастилу.
2. Соль берем каменную, крупного помола. Очищенную, йодированную, морскую и «экстру» оставьте для других кулинарных экспериментов.
3. Основные специи, травы и приправы: лимон, листья хрена, зонтики укропа со стеблями, веточки эстрагона, вишневые листья, чеснок, стручки острого перца, душистый и черный перец горошком, семена кориандра и укропа. Они вам понадобятся в первую очередь.
4. В рецептах для цельноплодного консервирования не указано количество огурцов, помидоров, перцев. Почему? Потому что все овощи разные. Разных сортов, разного объема и веса. Следуйте простому правилу: укладывайте их в банки плотно, но не мните. Домашние заготовки – это в первую очередь опыт. На одной банке научитесь, а дальше будет совсем легко.

Про посуду

1. Для компотов и огурцов подходят банки объемом 3 л, для помидоров – 2 л, для сока – 1 л. Оптимальный объем для варенья и джемов – 0,5–0,8 л. Соусы помещаем в емкости поменьше – 0,3–0,4 л. Так удобнее. Но решать, конечно, вам.
2. Способов стерилизации банок множество. Я предпочитаю микроволновую печь. Вы выбирайте тот, который больше нравится.
3. Крышки достаточно хорошо промыть и залить кипятком на 5–7 минут. Или прокипятить в кастрюле 3–5 минут.
4. Для варки варенья используйте широкие кастрюли с толстым дном, сотейники или медный таз. Для приготовления рассола и маринада – обычные кастрюли с крышкой.

Про процессы

1. Облегчайте себе все, что только можно. Не трите на ручной терке – используйте комбайн. Пусть вам помогут мясорубка и блендер. Берегите силы и свои руки.
2. Точно следуйте рецептуре, не убирайте ингредиенты, если они вам не по вкусу. Лучше попробуйте другой рецепт.
3. Гораздо удобнее одновременно заниматься однотипными заготовками. Не пытайтесь сделать все и сразу. Посвятите один день варенью, другой – маринованию. Пусть огурцы с помидорами будут сегодня, а яблоки и груши завтра. Уверю вас, дело пойдет на лад.
4. Не тратьте свои усилия, чтобы сделать одну банку. Это непродуктивно. Чтобы закатать пяток или десяток, времени у вас уйдет почти столько же, зато результат будет впечатляющим.
5. Не торопитесь. Делайте все поэтапно и до конца. Тогда обязательно получится!

Прорубе пророморо



В этом разделе собраны рецепты домашних заготовок из самых распространенных и доступных овощей: огурцов, помидоров, перцев.

Минимум усилий, минимум сложных манипуляций, а результат очень вкусный!



ХРУСТЯЩИЕ ОГУРЧИКИ БЕЗ САХАРА

Эти огурцы пользуются большим спросом не только у членов моей семьи, но и у всех друзей, коллег, соседей. Хочешь сделать кому-нибудь приятный съедобный сюрприз — подари баночку с огурцами. И все будут довольны! Зимой можно открывать их и есть просто так, готовить рассольник, отправлять в новогодний оливье или венгерский гуляш. Уверяю вас, будет вкусно!

Ингредиенты:

Огурцы (длиной 8–12 см)

Листья хрена, зонтики и стебли укропа, веточки эстрагона — по 2 шт. на банку объемом 3 л

Чеснок, красный острый перец — по вкусу

Несколько листьев смородины или вишни — по вкусу

Рассол:

Вода — 1 л

Соль — 50 г

Уксус 9% — 1 ст. л.

Черный перец горошком — 3–4 шт.

Приготовление:

Собранные огурцы вымыть, замочить в холодной воде минимум на 4 часа. Можно оставить закрытую емкость с огурцами на ночь в холодильнике. За это время они наберут влагу и плотность, даже если были сняты не рано утром.

На дно стерилизованной банки положить листья хрена, зонтики и стебли укропа, веточки эстрагона, горошины черного перца. Остальные добавки (несколько листьев смородины или вишни, зубчики чеснока, кусочки свежего острого перца) можно варьировать, если хотите получить новые вкусовые оттенки.

Плотно уложить огурцы до верха банки. Первый ряд получается стоя, остальные — лежа.

Вскипятить воду. Растворить в ней соль.

Залить огурцы кипящим рассолом.

Прикрыть чистыми подготовленными крышками. Закручивать не надо!

Через 10–15 минут слить рассол через крышку с отверстиями.

Вскипятить рассол заново, залить банки во второй раз, через 30 минут слить и опять довести его до кипения.

Перед третьей заливкой в каждую банку добавить по 1 ст. л. уксуса 9% на 1 л объема (на 3 л — 3 ст. л.).



Совет:

Если вы не нашли такую крышку в магазине, сделайте отверстия в любой подходящей крышке самостоятельно.



Совет:

Чтобы банки не лопнули при заливке, поставьте их на широкий нож.

Заполнить банки рассолом так, чтобы он чуть перелился через край горлышка, закрутить крышками, перевернуть, укутать и оставить до полного остывания. Затем убрать на хранение в прохладное место.