

Наталья Антипова

Готовим дома.
Заготовки.
Часть 2

Готовим дома

Наталья Антипова

**Готовим дома. Заготовки.
Часть 2. Готовим дома**

«Издательские решения»

Антипова Н.

Готовим дома. Заготовки. Часть 2. Готовим дома /
Н. Антипова — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-930124-6

Размышления о том, как вкусно и красиво готовить дома. Рецепты
вкуснейших домашних заготовок из овощей и фруктов, а также лесных
грибов.

ISBN 978-5-44-930124-6

© Антипова Н.
© Издательские решения

Содержание

ВАРЕНЬЕ	6
Тыквенное варенье с клюквой	6
ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ С ЯБЛОКАМИ	8
КОНФИТЮР ИЗ ПЕРСИКОВ С КОНЬЯКОМ	9
ОБЛЕПИХОВОЕ ПОВИДЛО	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Готовим дома. Заготовки. Часть 2

Готовим дома

Наталья Антипьева

© Наталья Антипьева, 2018

ISBN 978-5-4493-0124-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Меня зовут Наталья Антипьева, я кулинар-любитель и фотограф кулинарных рецептов.

Я долгое время работаю фудфотографом и кулинаром на многих сайтах в Интернете.

Моя цель – научить вас полюбить готовить вкусно и красиво! Не просто научить готовить, а именно полюбить этот процесс! Поверьте, как только вы поймете, что вам нравится готовить, красиво подавать самую простую еду – это сразу оценят ваши друзья и семья. Ведь, готовя с любовью, человек становится счастливее сам, и делает этим счастливее окружающих. И еда, приготовленная с любовью, как давно известно, приносит не только насыщение, но и духовное удовлетворение.

Я предлагаю вам готовить из натуральных продуктов. Это предполагает, что на страницах моих книг вы не встретите рецептов из крабовых палочек, сосисок, маргарина и тому подобного «зелья». Единственное нарушение этого правила – иногда в салатах я использую промышленный майонез, но при этом беру марки хороших производителей, отвечающих за качество своей продукции. Все фотографии, которыми сопровождаются рецепты, я делаю сама. В рецептах, которые уже размещены на разных сайтах, вы найдете прямую ссылку на их пошаговое приготовление.

Большинство рецептов относится к бюджетной категории, не требуют особых заморочек и доступны всем, будь это выпечка, первые блюда или закуски.

Сегодня займемся заготовками – кто из нас не любит домашнее варенье, маринованные и соленые грибочки-огурчики, овощные салатики?!

Итак, приступим!

ВАРЕНЬЕ

Тыквенное варенье с клюквой



Варенье тыквенно-клюквенное¹

Ингредиенты: тыква – 300 г, люквa – 1 стакан, ахар – 300 г, корица молотая – щепотка, вода – 0,5 стакана.

Пробовали ли вы когда-нибудь такое варенье? На мой взгляд, стоит попробовать! Это очень вкусно, варится варенье не долго, поэтому что-то от витаминов тоже остается. Если хотите оставить в варенье все полезные свойства – просто пробейте тыкву с клюквой блендером или перекрутите на мясорубке, и лучше это делать в небольших количествах – чтобы сразу съесть, витамин С он такой – сразу разрушается. Зато минеральный состав никуда не денется – а он в этих ягодах (да-да, я не ошиблась, тыква – тоже ягода, как утверждают некоторые авторы), просто огромен. Тыквы богаты еще и фолиевой, и никотиновой кислотами, минералами (такими, как селен, например, один из врагов онкологии), кроме него в тыкве содержатся К, Са, Na, Mg, Fe (надеюсь, помните название элементов), еще в тыкве много каротина и пектина. Тандем тыквы с клюквой не только богаче по целебным свойствам, но и по вкусу.

Варенье из тыквы с клюквой еще и красиво – им можно украшать торты и пирожные, а уж какие с таким вареньем получаются отменные пироги и пирожки!

Итак, возьмите указанные ингредиенты.

¹ <http://www.iamcook.ru/showrecipe/14038>

Тыкву нарежьте кубиками или брусочками небольшого размера. Поместите в эмалированную или стеклянную кастрюлю (огнеупорную, конечно, отлично подходит для варки варенья посуда для микроволновки и духовки).

К тыкве добавьте немного воды и сахар. Немного проварите на медленном огне и отключите плиту, тыква, остывая, пропитается сиропом и не превратится в кашу. Всыпьте щепотку молотой корицы.

Клюкву истолките или пробейте блендером. При желании ягоды можно оставить целыми, варенье будет с явной кислинкой – у клюквы плотная кожица, и часть ягод не лопнет.

Добавьте клюкву к тыкве и проварите до готовности. Храните варенье в прохладном месте, укупорив в стерильные баночки.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ С ЯБЛОКАМИ



Варенье из аронии с яблоками²

Предагаю рецепт еще одного варенья, которое можно готовить круглый год. Черноплодка хранится довольно продолжительное время, к тому же отлично сохраняется в замороженном виде. Яблоки можно купить в любое время года. Только представьте: в зимнюю стужу в квартире витает фруктовый аромат свежесваренного варенья!

Ингредиенты: рябина черноплодная – 200 г, сахар – 220 г, яблоки – 2 шт., вода – 0,5 стакана, корица – 1 щепотка.

Приготовьте ингредиенты, указанные в списке. У яблок удалите семенные коробочки, порежьте плоды кубиком.

Ягоды аронии (черноплодной рябины) переберите, промойте и дайте стечь воде.

Тем временем сварите сироп из сахара и воды, опустите в него ягоды, доведите до кипения, добавьте корицу и подготовленные яблоки. Варите минут 20—30 на медленном огне. Разложите по сухим баночкам остывшее варенье и храните в прохладном месте.

² <http://www.iamcook.ru/showrecipe/13476>

КОНФИТЮР ИЗ ПЕРСИКОВ С КОНЬЯКОМ



Персиковый конфитюр³

Это давний рецепт приготовления вкусного персикового конфитюра, который точно стоит попробовать. Персики выбирайте спелые, не слишком, чтобы косточка хорошо отделилась от мякоти.

Ингредиенты:

персики – 1 кг, сахар – 1 кг, лимоны – 2 шт., коньяк – 100 мл.

Сначала подготовьте персики – их нужно промыть, осушить бумажным полотенцем, разрезать на половинки и вынуть косточки, снять бархатистую шкурку.

Отжать сок из 2 лимонов.

Персики нарезать дольками, сложить в тазик или кастрюлю, добавить лимонный сок и коньяк, пересыпать стаканом сахара и встряхнуть смесь, чтобы дольки персиков оказались в сахаре со всех сторон.

Оставить в таком виде на ночь, лучше в холодильнике.

Утром тазик с персиками поставить на плиту и довести содержимое до кипения. Кипятить минут 15 до размягчения плодов.

Теперь настала пора ввести оставшийся сахар, довести варенье до кипения и убавить огонь. Варить при медленном кипении до готовности – персики должны стать мягкими, частично они могут развариться, сироп у конфитюра получается густой и ароматный.

Готовый конфитюр разложить в горячем виде в простерилизованные банки и закатать, если хотите его хранить долго. Второй способ проще: остудить варенье в тазу и разложить в чистые сухие банки. Хранить в прохладном месте и потреблять по мере надобности.

³ <https://webspoon.ru/receipt/konfityur-iz-persikov-s-konyakom>

ОБЛЕПИХОВОЕ ПОВИДЛО



Повидло из облепихи⁴

⁴ <https://webspoon.ru/receipt/povidlo-oblepikhovoe>

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.