

ЕЛИЗАВЕТА МАЛЁВА

Лето ПОД крышкой



#Закрутить легко!

МОДНЫЙ ГИД
ПО КОНСЕРВИРОВАНИЮ

СОДЕРЖАНИЕ

От автора

Общие правила для успешного консервирования

Варенье, джемы, мармелад

- Варенье из черешни 11
- Варенье из черешни с миндалем 12
- Варенье клубничное с розовым перцем 15
- Мармелад из белого лука с шафраном 16
- Джем из ревеня, клубники и кардамона 19
- Варенье из абрикосов с тимьяном и белым вином 20
- Вишневое варенье с корицей 23
- Малиновый силт с мятой 24
- Желе из красной смородины с ванилью 27
- Пряное сливовое варенье в духовке 28
- Груши в мускатном вине с шафраном 31
- Сливовый джем с ванилью 32
- Сицилийское варенье из помидоров с базиликом 35
- Морошка в сиропе 36
- Брусничный силт 39
- Джем из инжира с розмарином 40
- Варенье из персиков на сковороде 43
- Черничное варенье с черным перцем 44
- Варенье из брусники с грушами 47
- Облепиховый курд 48
- Сырое варенье из черной смородины 51
- Клубничное варенье с реганом 52
- Ежевичное варенье-пятиминутка 55

Чатни, соусы

Абрикосовый чатни **59**

Чимичурри **60**

Сливовый кетчуп **63**

Чатни из черешни **64**

Кетчуп «Кровавая Мэри» **67**

HARISSA **68**

Соус Пери-Пери **71**

Острый соус из черной смородины **72**

Чатни из слив и абрикосов **75**

Матбуха **76**

Ткемали из желтой сливы **79**

Аджика **80**

Свекольный кетчуп **83**

Яблочный чатни **84**

Пассата **87**

Чатни из болгарского перца с ромом **88**

Сливовая аджика **91**

Чили-соус **92**

Соус из клюквы и красной смородины **95**

«Огонек» **96**

Кетчуп с клубникой и розовым перцем **99**

Маринованные овощи, соления, икра

Чеснок в свекольной закуске **103**

Икра из свеклы **104**

Икра из белых грибов по-закарпатски **107**

Помидоры, маринованные с чесноком **108**

Свекла, маринованная с розмарином и чесноком **111**

Лук, маринованный в чернике **112**

Огурцы «Болгарские» **115**

Черри конфи с кориандром и розмарином **116**

Сливы, маринованные с чесноком **119**

Овощная икра в духовке **120**

Капуста по-гурийски **123**

Помидоры, маринованные с крыжовником **124**

Рататуй **127**

Мамины огурцы **128**

Капуста в рассоле **131**

Огурцы по-американски **132**

Икра из зеленых помидоров **135**

Вяленые томаты **136**

Аджапсандали **139**

Соленые помидоры **140**

Помидоры с аджикой **143**

Айвар **144**

Напитки и прочее

Компот из абрикосов 149

Фруктовый квас 150

Малиновый уксус 153

Компот из черешни 154

Ликер из черной смородины 157

Заключение



ОТ АВТОРА

Закрываю глаза и вспоминаю длинный коридор... С двух сторон стоят перевернутые, укутанные банки. Открываешь шкаф, а там ряды грушевого компота и варенье штабелями.

Это была всего лишь малая часть, главные богатства хранились в подвале.

Я спрашивала у бабушки: «Зачем так много?» На что она резонно отвечала: «Так ведь семья-то большая!» И я, понимая важность момента, тащила очередную банку на полку.

Конечно, кто-то подумает, мол, зачем в наше время консервировать?! Ведь овощи и фрукты на прилавках круглый год. И будут правы по-своему, но...

Я считаю, что вкус летних овощей и фруктов значительно отличается от зимних пластмассовых. Поэтому хочется по максимуму сохранить для себя частичку лета.

Для кого эта книга?

Книга хороша для людей любого возраста, каждый найдет здесь что-то свое.

Если вы любитель фастфуда, то огурчики по-американски как раз нужная фишка.

Быть может, вы собираетесь устроить девичник? Тогда вам непременно пригодятся рецепты ягодных соусов и чатни для сырной тарелки и вина.

А если ваш муж обожает пельмени с аджикой или мясо с острым соусом?

Или, может, вам просто захотелось вспомнить вкус бабушкиных соленых помидоров?

В общем, эта книга для тех, кто любит вкусную еду, не прочь побаловать свои вкусовые рецепторы, ищет необычные сочетания, обожает удивляться и удивлять.

Здесь я делюсь самыми любимыми рецептами, которые бережно собираю уже много-много лет.

Присоединяйтесь...

Общие правила для успешного консервирования

1. Все поверхности, посуда, приборы должны быть идеально чистыми.
2. Овощи, ягоды, плоды, травы необходимо тщательно промыть, обсушить.
3. Банки и крышки промыть с содой и стерилизовать.

Способы стерилизации банок:

- обдать кипятком несколько раз;
 - пропарить над кипящей водой 15–20 минут, используя специальную крышку для кастрюли (с отверстиями).
 - прогреть в духовке 15–30 минут при температуре 130 градусов;
 - крышки кипятить 5 минут.
4. Чтобы на варенье не образовывалась плесень, банки должны быть абсолютно сухими. Варенье сперва нужно полностью остудить, и только потом заливать в банки. Можно сверху присыпать сахаром. Если вы решили заливать варенье горячим, то в этом случае банки закатывают и переворачивают до полного остывания. Лучше всего использовать равное количество сахара и фруктов/ягод. Если уменьшаете количество сахара, варенье необходимо хранить в холодильнике.
 5. Хранить банки нужно в помещении без перепадов температуры, чтобы не образовывался конденсат.
 6. Для соусов, чатни, икры используйте баночки малых объемов.



ВАРЕНЬЕ ДЖЕМЫ МАРМЕЛАДЫ

Станислав Ежи Лец говорил: «Даже из мечты можно сварить варенье, если добавить фруктов и сахара».

А если прибавить к этому специи, то мечты станут пикантнее?!
Я в этом уверена. Стоит в привычное варенье кинуть щепотку кардамона или палочку корицы, вкус заиграет новыми красками.

Не бойтесь экспериментировать, ведь это очень увлекательно.
А результат будет великолепный.



ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРЕШНИ

- | | |
|---|--------------------|
| 1. Черешню промыть, убрать хвостики и косточки, разрезать на половинки. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. | 1 кг черешни |
| 2. В сотейнике соединить воду и сахар, довести до кипения. | 1 кг сахара |
| 3. Добавить черешню, корицу, гвоздику, варить 20 минут на малом огне. Снять пену. Остудить. | 200 мл воды |
| 4. Снова довести до кипения. Добавить ванилин и цедру, варить 20 минут. | 1/3 ч. л. ванилина |
| 5. Разлить по банкам. | 1 лайм (цедра) |
| | 1 палочка корицы |
| | 3 бутона гвоздики |

*Хранить в прохладном месте.

*Налить себе горяченького чайку. Взять большой
ломтик свежего хлеба, намазать вкусным
сливочным маслом, а сверху водрузить варенье
с горкой, чтоб по краям текло.
Так душевно.*

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРЕШНИ С МИНДАЛЕМ

1. Черешню промыть, удалить хвостики и косточки.
2. Миндаль залить кипятком, оставить на 3 минуты. Откинуть на дуршлаг. Очистить от кожицы.
3. В каждую черешню вставить орех. Сложить в миску. Туда же добавить оставшиеся орехи, засыпать сахаром и оставить на ночь.
4. Получившийся сок слить в сотейник, варить на малом огне 5 минут. Добавить черешню, довести до кипения. Снять пенки. Остудить.
5. Еще раз довести до кипения, добавить ром. Варить 5 минут.
6. Разлить по банкам.

*Хранить в холодильнике.

1 кг черешни
200 г миндаля
250 г сахара
1 ст. л. рома
½ ч. л. ванильного
сахара

*Такое варенье съедается самым первым,
остановиться невозможно.*







ВАРЕНЬЕ КЛУБНИЧНОЕ С РОЗОВЫМ ПЕРЦЕМ

- | | |
|--|--|
| 1. Ягоды промыть, обсушить, удалить хвостики.
Порезать на дольки. | 700 г клубники
700 г сахара |
| 2. Засыпать ягоды сахаром на ночь, чтобы выделился сок. | 2 ч. л. розового перца
2 ч. л. желфикса |
| 3. Ставим сотейник с ягодами и доводим до кипения, варить 15 минут. Снять пенку. | |
| 4. Добавить розовый перец и желфикс, варить еще 5 минут. | |
| 5. Разлить в банки. Закрыть. Перевернуть, укутав в одеяло до остывания. | |

*Хранить в прохладном месте.

*Это варенье идеально
для сырных тарелок.*

МАРМЕЛАД ИЗ БЕЛОГО ЛУКА С ШАФРАНОМ

1. Лук почистить, нарезать перьями. Пассеровать на оливковом масле до прозрачности. Добавить сахар, соль. Тушить 10 минут. Добавить шафран, перемешать.
2. Влить вино, тушить 5 минут. Добавить листочки тимьяна, перец, уксус, сок лайма. Тушить 30 минут на малом огне, постоянно помешивая.
3. Выложить в банки.

*Хранить в холодильнике.

2 белые луковицы
2 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. белого сахара
 $\frac{1}{2}$ ч. л. соли
 $\frac{1}{2}$ ч. л. шафрана
 $\frac{1}{2}$ ст. белого сухого вина
2 веточки тимьяна
 $\frac{1}{2}$ ч. л. черного
свежемолотого перца
1 ст. л. белого винного
уксуса
 $\frac{1}{2}$ лайма (сок)



*Луконий мармелад подает к рыбе, мясу,
дичи, сырам, паштетам.*



Малева, Елизавета Борисовна.

М18 Лето под крышкой : модный гид по консервированию / Елизавета Малева. — Москва : Эксмо, 2020. — 128 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

Наверное, кто-то подумает: зачем в наше время консервировать? Ведь овощи и фрукты на прилавках круглый год. Но автор книги «Лето под крышкой» блогер Елизавета Малева уверена, что вкус летних овощей и фруктов значительно отличается от вкуса зимних. И готова научить вас сохранять лето самыми простыми и вкусными способами. Авторская коллекция рецептов варенья, джемов, соусов, маринадов и напитков включает классические дореволюционные и советские наработки, дополненные модными фьюжн-ингредиентами.

В этой книге каждый любитель летних вкусов найдет что-то свое. Поклонники острых ощущений наверняка заценят клубничное варенье с розовым перцем. Если вы любитель фастфуда, то огурчики по-американски как раз нужная фишка. Собираетесь устроить девичник? Вам непременно пригодятся рецепты ягодных соусов и чатни для сырной тарелки и вина. А если ваш муж обожает пельмени с аджикой или мясо с острым соусом? Или, может, вам просто захотелось вспомнить вкус бабушкиных соленых помидоров? Эта книга для тех, кто готов сохранить немного лета, чтобы баловать свои вкусовые рецепторы.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-104699-6

© Малева Е.Б., 2020

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

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

Малева Елизавета Борисовна ЛЕТО ПОД КРЫШКОЙ МОДНЫЙ ГИД ПО КОНСЕРВИРОВАНИЮ

Ответственный редактор Анна Райдер. Редакторы Светлана Галанинская, Анна Евтушенко

Дизайн и верстка Виктория Брагина. Фото к книге Елизавета Малева

Младший редактор Вероника Горбунова. Корректор Анна Евтушенко

В оформлении использованы иллюстрации:

© Happiest Sima / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com;

© Azindianlany / iStock / Getty Images Plus / GettyImages.ru

Во внутреннем оформлении использованы иллюстрации:

KateChe, Vector Tradition, Epine, Nadezhda Molkentin, DiViArt, Sabelnik, VladisChern, logaryphmic, Sketch Master, aksol, Yevheniia Lytvynovych, Natalya Levish, Komleva, Canicula, mamita / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Фабричный: «ЭКСМО»-АКБ Благосла, 123308, Москва, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-друк: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЛ-Алматы».

Казахстан Республикасында импорттаушы «РДЛ-Алматы» ЖШС.

Дистрибутор и представитель по прямому сотрудничеству на производстве,

в Республике Казахстан ТОО «РДЛ-Алматы».

Казахстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арна-палаттары

қайыратушының негізі «РДЛ-Алматы» ЖШС.

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

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92. E-mail: RDL@rldal.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

Фабричный мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 07.05.2020. Формат 80х100^{1/16}.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,85. Тираж экз. Заказ

16+



ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-104699-6



9 785041 046996 >

В электронном виде книгу издательства вы можете
купить на www.litres.ru
ЛитРес:
одним кликом до книги



Блогер **Елизавета Малёва @elizavetamaleva** уверена, что вкус летних овощей и фруктов значительно отличается от вкуса зимних. И готова научить вас сохранять лето самыми простыми и вкусными способами. Ее авторская коллекция рецептов варенья, джемов, соусов, маринадов и напитков включает классические дореволюционные и советские наработки, дополненные модными фьюжн-ингредиентами.

Яркие и красивые фотографии, необычные рецепты соусов и варенья — идеальная книга для создания уюта в доме!

Катя Иващенко, автор книги «Что на завтрак?»

Когда я открыла книгу Лизы, первая моя мысль была - «ХОЧУ ЕСТЬ!» Невероятно сочные и яркие снимки, каждый кадр передает вкус рецепта. Хочется приготовить всё без исключения. Авторские рецепты привычных блюд. Если клубничное варенье, то с розовым перцем, если квас, то фруктовый, а если мармелад, то из белого лука! Не ходите в магазин за баночкой джема, лучше купите эту книгу, бегите на рынок за овощами и фруктами, наденьте фартук и сотворите чудо у себя на кухне.

Лиза Глузская, автор книги «Идеальные завтраки»



ISBN 978-5-04-104699-6



9 785041 046996 >

хлеб*соль

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

@ breadsalt.publisher