

П О Л Н А Я К Н И Г А Р Е Ц Е П Т О В



МУЛЬТИВАРКА

консервирование



*вкусные
идеи*

*полезные
блюда*

*экономия
времени*

*проверенные
рецепты*

УДК 641/642
ББК 36.991
Н73

Новиченкова, Е. Ю.

Н73 Мультиварка. Консервирование. Полная книга рецептов / Е. Ю. Новиченкова. — М. : РИПОЛ классик, 2014. — 128 с. : ил. — (Практика домашней кулинарии).

ISBN 978-5-386-07269-8

Традиционные заготовки на зиму можно делать с помощью мультиварки. Этот современный кухонный прибор позволяет приготовить консервы из фруктов, ягод, овощей, грибов, а также мяса и рыбы. В нем же можно проводить стерилизацию и пастеризацию банок. В мультиварке готовят различные варенья, джемы, компоты, овощные закуски, тушеное мясо и рыбу, а также маринады для заливки овощей.

**УДК 641/642
ББК 36.991**

ISBN 978-5-386-07269-8

© ИП Крылова О. А., 2014
© ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	3
Чудо-техники — мультиварка.....	4
ВАРЕНЬЕ	7
ДЖЕМЫ И ПОВИДЛО	23
КОМПОТЫ	41
ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ	61
ПРИПРАВЫ И СОУСЫ	77
КОНСЕРВЫ ИЗ ГРИБОВ	95
КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И РЫБЫ	103
Заключение	126





Варенье

Джемы
и повидло

Компоты

Овощные
закуски

Приправы
и соусы

Консервы
из грибов

Консервы
из мяса и рыбы

Варенье из персиков с грецкими орехами

700 г персиков, 350 г сахара, 100 г ядер грецкого ореха, 50 г апельсиновой цедры, 2 ст. л. сока лимона.

Персики вымойте, разделите на половинки, удалите косточки. Каждую половинку разрежьте на 4 части.

Выложите персики и орехи в чашу мультиварки, добавьте сахар и цедру, влейте лимонный сок. Включите мультиварку в режиме «Выпечка» на 1 ч.

В процессе приготовления несколько раз перемешайте варенье.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из абрикосов с миндалем

800 г абрикосов, 400 г сахара, 100 г ядер миндаля, 50 г лимонной цедры, 2 ст. л. сока лимона.

Абрикосы вымойте, разделите на 2 части, удалите косточки. Выложите абрикосы и миндаль в чашу мультиварки, добавьте сахар и цедру, влейте лимонный сок. Включите в мультиварку в режиме «Выпечка» на 1 ч.

В процессе приготовления несколько раз перемешайте варенье.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните

банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из клубники и земляники

По 400 г клубники, земляники, 800 г сахара.

Ягоду промойте и очистите от чашелистиков. Ягоду выложите в чашу мультиварки и засыпьте сахаром.

Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из клубники и черной смородины

По 450 г клубники, черной смородины, 900 г сахара.

Ягоды промойте и очистите. Выложите в чашу мультиварки и добавьте сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.



Варенье из персиков с грецкими орехами

Варенье из малины и ежевики

По 350 г малины, ежевики, 700 г сахара.

Ягоды промойте и очистите. Выложите в чашу мультиварки и добавьте сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из малины и земляники

По 450 г малины, земляники, 900 г сахара.

Ягоды промойте и очистите. Выложите в чашу мультиварки и добавьте сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из черники и земляники

По 300 г черники, земляники, 600 г сахара, щепотка корицы.

Ягоды промойте и очистите. Выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар и корицу. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Летом много ягод и фруктов, которые заготавливают на зиму. Из них в основном варят варенье. Варенье, приготовленное в мультиварке, получается не очень густым и в меру сладким, его можно использовать при выпечке кексов, пирогов и т. д.



Варенье из айвы

900 г айвы, 800 г сахара, 4 цветка гвоздики, 100 мл воды.

Айву вымойте, удалите сердцевину, нарежьте на средние кусочки. Положите айву в глубокую чашку, засыпьте сахаром, добавьте гвоздику и оставьте настаиваться на 3 дня. Через 3 дня переложите фруктовую массу в чашу мультиварки, влейте воду. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на

40 мин, закройте крышку. После того как варенье закипит, откройте крышку и продолжайте варить. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Выключите мультиварку и дайте варенью остыть, после чего снова установите режим «Тушение» на 30 мин и готовьте с открытой крышкой. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из красной смородины

900 г красной смородины, 700 г сахара.

Ягоду промойте и очистите. Выложите в чашку мультиварки. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 20 мин. Когда ягоды выделяют сок, добавьте сахар, перемешайте. Установите режим «Подогрев» на 10—15 мин. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из черной смородины

По 900 г черной смородины, сахара, 3 ветка гвоздики.

Ягоду промойте и очистите. Выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар и гвоздику. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из черной и лесной смородины

По 450 г черной, лесной смородины, сахара, щепотка кардамона.

Ягоду промойте и очистите. Выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар и кардамон. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из красной и черной смородины

По 450 г красной, черной смородины, 900 г сахара.

Смородину промойте, обсушите, удалите веточки. Выложите ягоды в чашу мультиварки. Включите мульти-

варку в режиме «Тушение» на 10—20 мин, затем добавьте сахар, варите до полного растворения сахара.

Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из красной и белой смородины

По 400 г ягод красной, белой смородины, 800 г сахара, 50 г лепестков роз, 0,5 ст. л. лимонной кислоты.

Ягоду промойте и очистите. Лепестки промойте, высушите, немного растолките, посыпьте кислотой.

Смородину и лепестки выложите в чашу мультиварки. Установите режим «Тушение» на 20 мин. Когда ягоды выделяют сок, добавьте сахар, перемешайте. Установите режим «Подогрев» на 10—15 мин. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Яблочное варенье

500 г яблок сорта «Белый налив», 250 г сахара.

Яблоки вымойте, удалите сердцевинку, нарежьте на небольшие кусочки. Выложите половину яблок в чашу мультиварки, добавьте сахар, выложите вторую половину. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1,5 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Через 45 мин после начала готовки снимите паровой клапан.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из яблок с корицей

500 г яблок, 150 г сахара, 0,25 ч. л. корицы, 2 цветка гвоздики.

Яблоки вымойте, удалите сердцевинку, нарежьте на небольшие кубики. Выложите яблоки в чашу мультиварки, добавьте сахар, корицу, гвоздику.

Установите режим «Варка на пару» на 5—10 мин.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье с яблоками и орехами

500 г яблок, 120 г ядер грецких орехов, 100 г сахара, 3 цветка гвоздики, 1 лимон, 1 ст. л. коньяка, 100 мл воды.



Варенье из яблок с корицей

Яблоки вымойте, удалите сердцевину, нарежьте дольками. Лимон вымойте, просушите, натрите на терке цедру, выжмите сок. В чашу мультиварки влейте воду, выложите яблоки, сахар, добавьте цедру, гвоздику, лимонный сок. Установите режим «Жарка» на 15 мин (или «Небольшое количество» на 30 мин). Добавьте орехи, коньяк, готовьте в режиме «Запекание» 10 мин. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из яблок и груш

По 250 г яблок, груш, 300 г сахара, 2 ст. л. сока лимона.

Яблоки и груши вымойте, удалите сердцевинку, нарежьте на средние кусочки. Выложите яблоки и груши в чашу мультиварки, добавьте сахар и лимонный сок. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Грушевое варенье

По 250 г груш, сахара, 0,5 ч. л. лимонной кислоты, 50 мл воды.

Груши вымойте, удалите сердцевину, нарежьте на средние кусочки. Выложите в чашу мультиварки, добавьте сахар, лимонную кислоту и воду.

Установите режим «Выпечка» на 20 мин, потом режим «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из груш с миндалем

400 г груш, 130 г сахара, 100 г ядер миндальных орехов, 50 г апельсиновой цедры, 20 мл лимонного сока, 1 ст. л. коньяка, 100 мл воды.

Груши вымойте, удалите сердцевину, нарежьте дольками. В чашу мультиварки влейте воду, выложите груши, сахар, добавьте цедру и лимонный сок. Установите режим «Жарка» на 15 мин (или «Небольшое количество» на 30 мин). Затем добавьте орехи, коньяк, готовьте в режиме «Запекание» 10 мин. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, пере-

верните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из апельсинов и груш

По 250 г апельсинов, груш, 500 г сахара, 1 пакетик ванилина.

Груши и апельсины вымойте. У груш удалите сердцевину, нарежьте на средние кусочки. Апельсины очистите и нарежьте небольшими треугольниками. Выложите фрукты в чашу мультиварки, добавьте сахар, ванилин. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1,5 ч. Снимите паровой клапан. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье с лесными ягодами

200 г лесной земляники, 150 г смородины, 150 г лесной черники, 250 г сахара, 100 мл воды.

Ягоду промойте, очистите, обсушите. Выложите в чашу мультиварки и добавьте сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч.

Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из крыжовника

400 г крыжовника, 250 г сахара.

Крыжовник промойте и отрежьте хвостики. Выложите в чашу мультиварки и добавьте сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1,5 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз.

Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

В мультиварке удобно варить варенье, но объем готового продукта небольшой, так как можно использовать только четверть объема мультиварки. Так, если мультиварка объемом 2 л, надо закладывать 500 г фруктов и ягод, а если 4 л — 1 кг.



Варенье из крыжовника с жимолостью

По 200 г ягод крыжовника, жимолости, 300 г сахара.

Ягоды промойте, у крыжовника отрежьте хвостики. Выложите в чашу мультиварки и добавьте сахар. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1,5 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Сливовое варенье с орехами

500 г сливы, 250 г сахара, 50 г ядер грецких орехов, 1 пакетик ванилина, 0,5 ч. л. соды, щепотка кардамона, 600 мл воды.

Сливу промойте, обсушите, удалите косточки. Отварите сливы в воде с содой (на 500 мл воды 0,5 ч. л. соды) 5 мин, слейте воду, промойте сливы. Выложите ягоды в чашу мультиварки, добавьте сахар, ваниль, кардамон, орехи, влейте воду. Включите мультиварку в режиме «Тушение» на 1 ч. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните

банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из слив с шоколадом и изюмом

500 г сливы, 250 г сахара, 100 г шоколада, 50 г изюма, 10 г желатина, 1 ч. л. соды, щепотка корицы, 600 мл воды.

Сливу промойте, обсушите, удалите косточки. Отварите сливы в воде с содой (на 500 мл воды 0,5 ч. л. соды) 5 мин, слейте воду, промойте сливы. Выложите ягоды в чашу мультиварки, добавьте изюм, шоколад, сахар, корицу, влейте воду. Установите режим «Тушение» на 1 ч, добавьте желатин и еще раз включите на 10 мин, пока весь желатин не растворится. Пока варенье варится, перемешайте его несколько раз. Разложите горячее варенье по стерилизованным банкам, закройте прокипяченными крышками, переверните банки вверх дном, накройте одеялом и оставьте до полного остывания.

Варенье из слив с бананами и киви

500 г сливы, 350 г сахара, по 2 банана, киви, 1 пакетик ванили, 1 ч. л. соды, 600 мл воды.

Сливу промойте, обсушите, удалите косточки. Бананы и киви очистите и измельчите в блендере. Отварите сливы в воде с содой (на 500 мл воды