



ОЛЬГА ИВЕНСКАЯ



САМЫЕ ВКУСНЫЕ. ЗАГОТОВКИ с изюминкой



— ОЛЬГА ИВЕНСКАЯ —

САМЫЕ ВКУСНЫЕ
ЗАГОТОВКИ
с изюминкой

{ ЛЮБИМЫЕ
РЕЦЕПТЫ
С НОВЫМ
ВКУСОМ! }



МОСКВА
2016

Ивенская, Ольга.

И25

Самые вкусные заготовки с изюминкой / Ольга Ивенская. – Москва : Издательство «Э», 2016. – 48 с. : ил. – (Кулинария. Рецепты с изюминкой).

Если вы хотите внести разнообразие в традиционные и уже полюболюбившиеся рецепты, удивить и вкусно накормить семью и друзей, то наша книга для вас! Здесь вы найдете несложные рецепты из доступных продуктов, на которые взглянули немного по-другому – добавили изюминку!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-87921-2

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2016

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

КУЛИНАРИЯ. РЕЦЕПТЫ С ИЗЮМИНКОЙ

Ивенская Ольга

САМЫЕ ВКУСНЫЕ ЗАГОТОВКИ С ИЗЮМИНКОЙ

Ответственный редактор *С. Ильичева*

Художественный редактор *М. Красюкова*. Верстка *С. Туркиной*

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:

Africa Studio, Anna Kucheroва, Artmim, Dream79, Dudakova Elena, Elena Schweitzer, Evgeny Tomeev, hopsalka, images72, kostrez, Madlen, mihgלי, Nataliia Pyzhova, NinaM, Richard Peterson, Sea Wave, SOMMAL, Svetlana Lukienko, Tanya Sid, Tatiana Vorona, Viktor1, ziasusha, zoryanchik / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

В оформлении обложки использованы иллюстрации:

nld, muh23, Elena Akimova, Kamenuka, Cat_arch_angel / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com;

BerSonnE, PinkPueblo / Istockphoto / Thinkstock / GettyImages.ru

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 16.05.2016. Формат 72х94¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,76.

Тираж

экз. Заказ



ISBN 978-5-699-87921-2



9 785699 879212 >



ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книг





Содержание

Вяленые томаты	4
Маринованные помидоры	6
Маринованный чеснок	8
Ассорти из маринованных овощей	10
Маринованная свекла	12
Соленые огурцы	14
Салат «Охотничий»	16
Адзика	18
Айвар	20
Лечо	22
Баклажанная икра	24
Грибная икра	26
Квашеная капуста	28
Моченые яблоки	30
Варенье из кабачков	32
Клубничное варенье	34
Варенье «Царское»	36
Сливовый джем	38
Меле из красной смородины	40
Вишневый компот	42

Консервировать продукты люди научились сравнительно недавно, первые консервы были изготовлены на рубеже XVIII и XIX веков, но в наши дни уже невозможно представить себе жизнь без таких простых и удобных способов заготавливать овощи и фрукты впрок. Счастливые обладатели дач и собственных садов и огородов без особого труда обеспечивают себя и своих близких на весь год дарами солнечного лета. Ведь это так приятно — открыть зимой баночку хрустящих огурчиков или баклажанной икры и подать к горячей отварной картошке, или выпить чаю с клубничным вареньем, или за завтраком намазать тост со сливочным маслом сделанным своими руками сливовым джемом...

В этой книге собраны самые любимые и популярные рецепты домашних заготовок из овощей и фруктов, которые готовятся с помощью разных кулинарных техник: соления, мочения, квашения и т.п. Среди рецептов вы встретите вяленые по-итальянски и по-французски томаты и айвар — сербскую закуску из печеного сладкого перца, настоящую, классическую кавказскую аджику и «хит» венгерской кухни — лечо. Традиционные моченые яблоки, современный рецепт аппетитного «Охотничьего» салата, невероятно эффективное «Царское» варенье из зеленого крыжовника, вкусный и ароматный вишневый компот...

В придачу к традиционному рецепту на страницах книги вы найдете несколько интереснейших вариантов, которые позволят добиться нового и свежего вкуса. Вы пробовали приготовить пикантную аджику, но не красную, а зеленую, из пряных трав и зеленых перчиков чили? А замариновать хрустящие молодые огурчики в виноградном соке? Вы можете себе представить вкус смородинового желе, в которое добавили кофейные зерна? Насколько лучше станет баклажанная икра, если овощи для нее не тушить, а запечь в духовке? Попробуйте сделать новые и оригинальные заготовки, добавив в них «изюминку», и круглый год их вкус будет радовать вашу семью и друзей.

Приятного вам аппетита!

Вяленые томаты

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ

Время приготовления: 8 часов

Помидоры сливовидные — 15–20 шт. | Соль каменная крупного помола — 2 ч. л. | Свежемолотый черный перец — 0,5 ч. л. | Чеснок — 2 зубчика

► **1** ◀ Помойте и хорошо обсушите помидоры. Разрежьте каждый пополам или на четвертинки, если плоды крупные. Удалите семена с жидкостью, чтобы осталась только мякоть.

► **2** ◀ Выстелите противень бумагой для выпечки и выложите на нее помидоры разрезами вверх.

► **3** ◀ Посыпьте солью и перцем, выложите между помидорами раздавленные плоской стороной ножа зубчики чеснока.

► **4** ◀ Разогрейте духовку примерно до 70 °С. Поместите в духовку противень с помидорами и оставьте вялиться около 7 часов.

► **5** ◀ Выключите духовку, дайте помидорам в ней полностью остыть.

► **6** ◀ Переложите в сухую и чистую стеклянную банку, храните в прохладном и темном месте.



ИЗЮМИНКИ

01 Вяленые томаты по-итальянски

Посыпьте помидоры перед вялением сушеным орегано, а количество чеснока увеличьте вдвое или втрое.

02 Вяленые томаты по-французски

Дополните вяленые помидоры травами во французском стиле: для этого используйте готовую смесь прованских трав плюс пару веточек свежего розмарина.

03 Вяленые томаты в масле

Для лучшей сохранности залейте вяленые помидоры оливковым маслом. Выложите готовые помидоры в стерилизованные банки, дополнив веточками трав (тимьяна, орегано, розмарина) и нарезанным пластинками чесноком. Утрамбуйте.

Залейте оливковым маслом так, чтобы оно покрывало помидоры полностью. Закройте стерилизованными крышками. Храните в холодном месте.

04 Вяленые томаты без кожицы в ароматном масле

Смесь ароматных трав (по веточке тимьяна, розмарина, базилика), перчик чили и перец горошком залейте



горячим оливковым маслом и дайте настояться не менее 3 дней.

Помидоры перед сушкой очистите от кожицы: надрежьте крестообразно, залейте кипятком на 30 секунд, обдайте холодной водой и снимите кожицу. Вяльте по рецепту.

Готовые томаты залейте процеженным ароматным маслом.

05 Вяленые томаты в сушилке

Удобнее всего вялить помидоры в сушилке. Включите прибор на 8 часов, задав температуру в 55 °С.



Мой вариант:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Маринованные помидоры

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ

Время приготовления: 25 мин

Помидоры некрупные — 3 кг | Черный перец горошком — 0,5 ст. л. | Душистый перец горошком — 1 ст. л. | Лавровый лист — 8–10 шт. | Вода — 1,7 л | Каменная соль крупного помола — 100 г | Сахар — 150 г | Уксус 6%-ный — 4 ст. л.



► **1** ◀ Помидоры одинакового размера помойте, удалив плодоножки. Наколите зубочисткой со стороны плодоножки, чтобы кожа при заливке маринадом не треснула.

► **2** ◀ На дно чистых банок выложите горошины перца и лавровый лист. Аккуратно, но плотно наполните банки помидорами.

► **3** ◀ Приготовьте маринад: влейте в кастрюлю воду,

добавьте соль, сахар и уксус. Помешивая, доведите до кипения.

► **4** ◀ Влейте в банки с помидорами снятый с огня очень горячий маринад, накройте стерилизованными крышками.

► **5** ◀ Стерилизуйте банки в течение 10 минут, после чего закатайте, переверните и выдержите сутки в темном месте.



ИЗЮМИНКИ

01 Острые маринованные помидоры

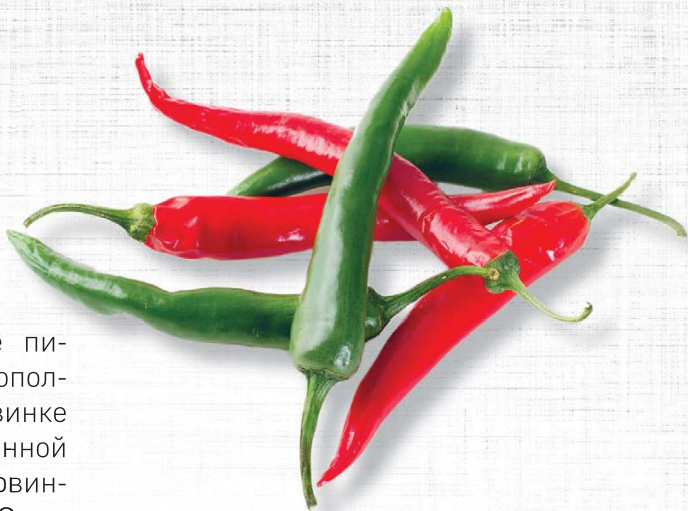
Любите поострее? Приготовьте пикантные помидоры, положив дополнительно на дно банок по половинке небольшой луковицы, нарезанной кольцами или перьями, и по половинке стручка красного перца чили. Оставив в перце семена, вы сделаете вкус заготовки по-настоящему жгучим, но если не хотите, чтобы получилось слишком остро, тщательно удалите семена перед закладкой в банки.

02 Ароматные маринованные помидоры

Выложите на дно банок, кроме обоих видов перца горшком и лаврового листа, набор свежей зелени: листья хрена, вишни, черной смородины, зонтики укропа.

03 Зеленые помидоры с чесноком

Для маринада на 3 литра воды возьмите 0,5 стакана уксуса, 2 ст. ложки сахара и 2 ст. ложки соли. На дно банок выложите лавровый лист, черный перец горошком (душистый перец исключите), лист и кусочек корня хрена. Добавьте в каждую банку по 5–6 зубчиков чеснока.



Перед тем как закладывать зеленые помидоры в банки, бланшируйте их в кипящей воде около 5 минут, затем быстро остудите в холодной воде. Наполните банки помидорами, залейте горячим маринадом и дайте постоять 10 минут, накрыв крышками. Слейте маринад, доведите до кипения и вновь залейте помидоры, после чего их можно закатывать.



Мой вариант:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

✿ Маринованный чеснок ✿

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ

Время приготовления: 20 мин

Молодой чеснок — 1,2 кг | Вода — 1 стакан | Уксус 9%-ный — 1 стакан | Соль каменная или морская — 1 ст. л. | Сахар — 2 ст. л. | Черный перец горошком — 7–8 шт. | Лавровый лист — 3–4 шт. | Перчик чили красный маленький — 1 шт.



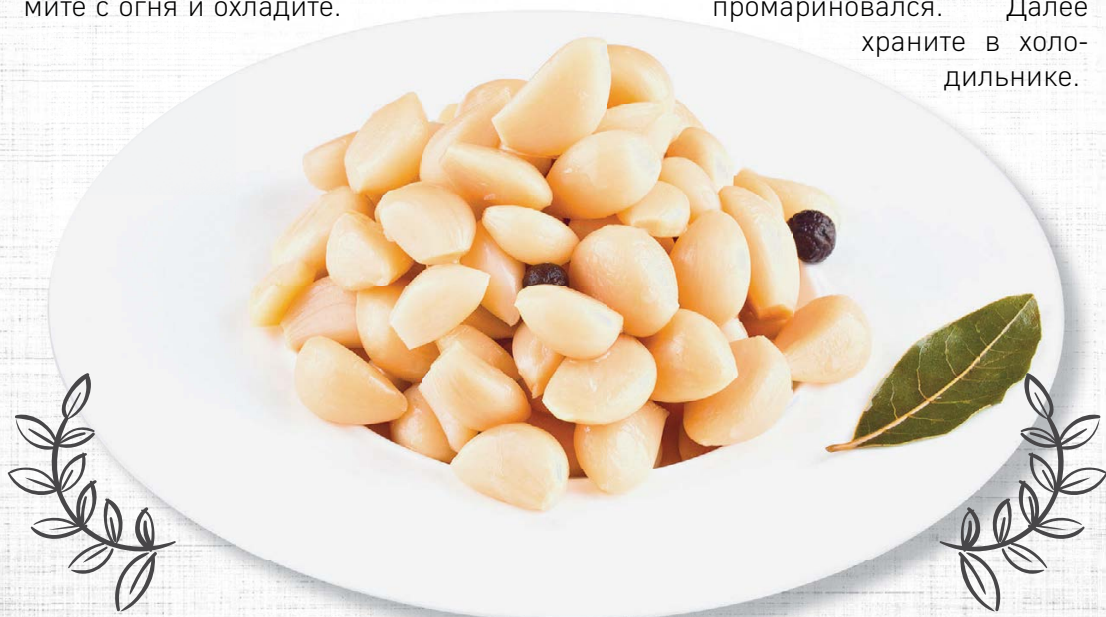
➤ **1** ✪ Чеснок разделите на зубчики и очистите. Выложите в дуршлаг и обдайте кипящей водой, после чего сразу погрузите в холодную воду.

➤ **2** ✪ Приготовьте маринад: влейте в кастрюлю воду и уксус, добавьте соль, сахар, черный перец и лавровый лист. Доведите до кипения, снимите с огня и охладите.

➤ **3** ✪ Перчик чили разрежьте пополам или колечками, удалив все семена. Выложите в банки перец чили, затем наполните их зубчиками чеснока.

➤ **4** ✪ Залейте чеснок остывшим маринадом, закройте чистыми крышками и уберите в прохладное место примерно на неделю, чтобы чеснок промариновался. Далее

храните в холодильнике.



ИЗЮМИНКИ

01 Маринованный чеснок по-грузински

Чеснок не разбирайте на зубчики, а оставьте головки целыми, сняв только верхний слой кожицы. Ошпаренный кипятком чеснок обильно посолите и дайте остыть, затем выложите в банки, дополнив свежим эстрагоном.

Из маринада исключите пряности, оставив только воду, уксус, соль и сахар. Залейте чеснок остывшим маринадом, накройте крышками и оставьте мариноваться минимум неделю.

02 Маринованный чеснок по-азиатски

Залейте разобранный на зубчики чеснок в банках уксусом и водой (без специй), разведенными в пропорции 2:1, оставьте на 1 неделю в прохладном месте. Слейте маринад и переложите чеснок в чистые стерилизованные банки.

Доведите до кипения и проварите 5 минут светлый соевый соус — столько, чтобы он полностью покрыл чеснок. Залейте им чеснок, закатайте и дайте настояться 2–3 недели.



03 Маринованный чеснок со свеклой

Возьмите 2 небольшие свеклы, очистите их и нарежьте кружочками или крупной соломкой. Уложите свеклу на дно банок, наполните ошпаренными целыми головками чеснока и залейте маринадом по основному рецепту.

Чтобы получить другой вкус, исключите из маринада пряности, а вместе со свеклой выложите на дно банок по паре зонтиков укропа.



Мой вариант:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....