

УДК 641.4
ББК 36.91
К95

Кутовая, Ирина.

К95 Вкусный погребок: домашние заготовки / Ирина Кутовая. —
Москва : Эксмо, 2015. — 112 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

В своей новой книге автор собрала рецепты как для тех, кто уже умеет и любит консервировать, так и для тех, кто только хочет научиться, ведь сделанные с любовью заготовки несут в себе особую энергетику тепла и заботы! Некоторые рецепты, возможно, покажутся вам знакомыми, потому что они передаются из уст в уста и из поколения в поколение, а другие – очень необычными, в русле современных тенденций, и от этого еще более интересными. Мы уверены, что рецепты из этой книги вдохновят вас на создание своих собственных!

УДК 641.4
ББК 36.91

ISBN 978-5-699-80644-7

© **Ирина Кутовая, текст, фото, 2015**
© **Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015**

Издание для досуга

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Кутовая Ирина

ВКУСНЫЙ ПОГРЕБОК
ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ

Ответственный редактор *С. Ильичева*
Редакторы *Н. Викторова, С. Першина*
Младший редактор *О. Сушик*
Художественный редактор *Е. Мишина*
Дизайн макета, обложки, верстка *Ю. Анохина*
Технический редактор *Т. Анохина*
Корректор *Л. Воробьева*

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 22.04.2015.
Формат 60x84¹/₈. Печать офсетная. Усл. печ. л. 13,07.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-80644-7



ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН



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

ЛитРес:
одна книга — два клика



*Вкусный
погребок:
домашние
заготовки*



★ ОТ АВТОРА САЙТА **ХОРОШАЯ КУХНЯ** ★

**Удивите
и порадуйте своих
близких оригинальными блюдами
по авторским рецептам
Ирины Кутовой!**



**ПИРОГИ
ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ
КУЛИНАРОВ**

В этой книге подобраны рецепты самых вкусных пирогов. Грибной пирог на галетной основе и рыбный пирог с рисом, слоеный пирог с яблоками и песочный пирог с творогом и малиной, рассыпчатый пирог с персиками и, конечно, чизкейк с орехами и шоколадом – эти и еще 40 интересных рецептов вы найдете в книге. Радуйте своих близких вкусными пирогами и получайте удовольствие от процесса приготовления!



**САЛАТЫ: САМОУЧИТЕЛЬ
ДЛЯ НАСТОЯЩИХ ЖЕНЩИН**

В книге вы найдете самые разные виды аппетитных и сытных салатов: с мясом, с курицей и субпродуктами, с рыбой и морепродуктами, с овощами и грибами, а также авторские рецепты соусов и заправок. Вы можете выбрать вкусный салат в соответствии с ситуацией, сезоном и бюджетом вашей семьи. Например, простой и быстрый салат с копченым лососем, рисом и огурцом подойдет для обычного ужина. А салат с авокадо, сладким перцем и тунцом украсит ваш праздничный семейный стол.

Скоро:

**ДОМАШНИЕ ТОРТЫ,
ПИРОЖНЫЕ, КЕКСЫ**

В новой книге о сладостях автор расскажет начинающим и опытным хозяйкам, как приготовить вкусный запоминающийся торт к праздничному столу или к семейному чаепитию.

Все рецепты в книге отличаются простотой и дадут простор фантазии в украшении тортов. Несложные рецепты вкусных кексов и пирожных также порадуют ваших близких.

**ПРОСТЫЕ
ПРАЗДНИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ**

С помощью этой книги вы сможете удивить своих близких самыми простыми и вкусными рецептами к праздникам и услышите их восхищенные отзывы. Аппетитные салаты из овощей, мяса, курицы, восхитительные горячие блюда, красивые торты и пирожное к семейному праздничному столу – все это вы найдете в новой книге!

★ ОТ АВТОРА САЙТА *ХОРОШАЯ КУХНЯ* ★

ИРИНА
КУТОВАЯ



*Вкусный
погребок:
домашние
заготовки*

<http://www.good-cook.ru>



Москва
2015

Содержание

1



СУШЕНЫЕ НЕСЛАДКИЕ

10	Сушеные грибы
12	Вяленые помидоры
14	Сушеный мясной фарш
16	Пряные чипсы из баклажанов
18	Морковные чипсы

2



КВАШЕНЫЕ I СОЛЕННЫЕ I МАРИНОВАННЫЕ

20	Квашеная капуста в рассоле
22	Квашеная капуста
24	Капуста, квашенная в свекольном соке
26	Соленые зеленые помидоры с горчицей
28	Крошево
30	Маринованные помидоры
32	Маринованные помидоры из микроволновки
34	Консервированные огурцы
36	Лечо
38	Маринованные острые зеленые помидоры
40	Консервированные обжаренные сладкие перцы

3



РАЗНОЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

42	Огуречно-томатный напиток
44	Икра из печеных овощей
46	Соус из печеных помидоров, лука и перца
48	Дробленые помидоры
50	Консервированный соус из помидоров с баклажанами
52	Свекольная икра с морковью и луком

4



ВАРЕНЬЕ

54	Варенье из ранеток
56	Малина, протертая с сахаром
58	Варенье из апельсинов с лимонами
60	Варенье из айвы с орехами и лимоном
62	Варенье из персиков № 1
64	Варенье из персиков № 2
66	«Варенье» без варки из кизила
68	Варенье-пятиминутка из кизила
70	Варенье из апельсинов
72	Сливовое варенье с бананами и орехами
74	Варенье из грейпфрута
76	Варенье из слив с грейпфрутом
78	Варенье из мелких мандаринов
80	Варенье из мандаринов с корочками
82	Варенье-пятиминутка из лесной земляники
84	Яблочное варенье с мандариновыми корочками
86	Сливовое варенье с шоколадом

5



СУШЕНЫЕ СЛАДКИЕ

88	Пастила из груш
90	Пастила из яблок
92	Сушеные яблоки
94	Цукаты из арбузных корок
96	Цукаты из вишни
98	Пастила из запеченных яблок
100	Пастила из свежих яблок

6



РАЗНОЕ ИЗ ФРУКТОВ И ЯГОД

102	Джем из клюквы с грейпфрутом
104	Сироп из ягод
106	Неосветленный яблочный сок
108	Желе из глнтвейна

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



количество порций



полезные советы



2

КВАШЕННЫЕ | СОЛЕННЫЕ | МАРИНОВАННЫЕ

Пикантные, с приятной кислинкой и неповторимым вкусом – такие овощи всегда кстати на любом столе.

Ищите заготовки на с. **20–40**

1

СУШЕНЫЕ НЕСЛАДКИЕ

Сушеные овощи, грибы и даже мясо – все, что нужно для вкусного обеда на даче или в походе.

Ищите заготовки на с. **10–18**



3

РАЗНОЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

Аппетитные салаты и закуски, изысканные соусы и вкусные соки: очень просто и полезно!

Ищите заготовки на с. **42–52**





4

ВАРЕНЬЕ

*Ароматное и необычное варенье
с ярким вкусом к чаю – и лето
всегда с вами!*

Ищите заготовки на **с. 54–86**

5

СУШЕННЫЕ СЛАДКИЕ

*Сушеные фрукты
и ягоды – незаменимый
ингредиент самых
разных блюд.
Консервировать таким
образом – быстро
и легко!*

Ищите заготовки на **с. 88–100**



6

РАЗНОЕ ИЗ ФРУКТОВ И ЯГОД

*Джем, повидло, желе,
мармелад, цукаты – ассорти
изумительных лакомств
из самых обычных фруктов
и ягод.*

Ищите заготовки на **с. 102–108**



ВСТУПЛЕНИЕ



Умение заготавливать продукты на зиму издревле ценилось и у русских кулинаров – поваров и обычных хозяек, поскольку консервированные плоды – это не просто продукты питания, но и источник здоровья. Гримо де ля Рэньер, знаменитый французский гастроном XIX века, называл консервирование «искусством воскрешать времена года».

И сегодня, несмотря на то что в магазинах большой выбор различных консервов, да к тому же круглый год можно покупать свежие овощи, фрукты или ягоды, многие хозяйки не жалеют своего времени и труда на заготовки в пик сезона. И этому, на мой взгляд, есть две причины: во-первых, собранные в сезон плоды имеют наилучший вкус, а во-вторых, сделанные с любовью, заготовки несут в себе особую энергетику тепла и заботы.

В своей книге я собрала рецепты именно для таких хозяюшек, любящих консервировать, как и я. Некоторые рецепты, возможно, покажутся вам знакомыми, потому что они передаются из уст в уста и из поколения в поколение, а другие – очень необычными, в русле современных тенденций, и от этого еще более интересными. Буду очень рада, если мои рецепты вдохновят вас на создание своих собственных.



Но прежде чем перейти к рецептам, НАЧИНАЮЩИМ КУЛИНАРАМ ХОЧУ НАПОМНИТЬ НЕСКОЛЬКО ГЛАВНЫХ ПРАВИЛ КОНСЕРВИРОВАНИЯ. САМОЕ ВАЖНОЕ – это серьезное отношение к процессу и строгое соблюдение всех технологических операций.

ВСТУПЛЕНИЕ

НАЧИНАЕТСЯ КОНСЕРВИРОВАНИЕ С ПОДГОТОВКИ ПОСУДЫ: БАНОК И КРЫШЕК.

Сначала осмотрите банки – они должны быть без трещин, сколов. Затем промойте их и тщательно почистите пищевой содой с помощью чистой тканевой салфетки или марли. После этого промойте их и стерилизуйте. Стерилизовать можно несколькими способами:

**НАД ПАРОМ**

Чистую банку надеть на носик кипящего чайника. Или налить в кастрюлю воду слоем 1 см, установить над водой или на краях кастрюли любое приспособление с отверстиями – решетку, сито, дуршлаг, паровую корзину, крышку-сетку от разбрызгивания масла, специальную пластину с отверстиями для стерилизации банок и т.д., – поставить на него банки горлышками вниз и довести воду до кипения. С момента закипания воды засечь время – 5–10 минут.

В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В банки налить воду слоем 1 см. Выставить максимальную мощность. Держать банки в печи 2–3 минуты от начала кипения воды.

В ДУХОВКЕ

Банки поставить в холодную духовку. Выставить температуру 150 °С и оставить банки до полного высыхания влаги. Этот метод опасен тем, что при наличии дефектов в стекле банки могут лопнуть.

КИПЯТКОМ

Чистые банки поставить в раковину. Воду в чайнике довести до кипения. Кипяток медленно лить по окружности горлышка так, чтобы он стекал ровным слоем по внутренней стороне банки. Маленькие банки можно заполнить до верха кипятком и дать им постоять 5 минут или же положить их в кастрюлю с водой, закрыть ее крышкой и кипятить банки на небольшом огне 5–10 минут после закипания воды.

Металлические крышки для закатывания банок должны быть ровными, без загибов и царапин, а резиновые прокладки, вложенные в них, – мягкими и гибкими. У закручивающихся металлических крышек не должны быть отогнуты края, а резиновая поверхность внутри крышки должна быть без изъянов. Подготовить крышки нужно так: сначала почистить их и резиновое кольцо содой, ополоснуть чистой водой и положить в глубокую миску. Залить крышки кипятком и оставить до момента закатывания или закручивания банки. Крышки из кипятка удобно вытаскивать вилкой.

В НЕКОТОРЫХ РЕЦЕПТАХ – ОБЫЧНО ЭТО САЛАТЫ, ЗАКУСКИ, СОУСЫ – ВЫ ВСТРЕТИТЕ ЭТАП, ТРЕБУЮЩИЙ СТЕРИЛИЗАЦИИ ПОЧТИ ГОТОВОЙ ЗАГОТОВКИ. Как правильно провести стерилизацию? В широкую кастрюлю положите чистую салфетку, налейте горячую воду и поставьте на ткань горячие банки с продуктами. При этом банки не должны соприкасаться между собой и со стенками кастрюли. Долейте воды до уровня уложенных в банку продуктов, но на 1–2 см ниже края горлышек. Накройте банки подготовленными крышками. Доведите воду в кастрюле до кипения и с этого момента отсчитывайте время.

И еще два слова о технике безопасности. Горячие банки берите только при помощи прихваток или сухого полотенца. Не допускайте резкого перепада температур – при прикосновении к холодному предмету горячая банка может лопнуть. При бурном кипении старайтесь не подходить близко к кастрюле, а помешивать соус или повидло нужно прикрыв его крышкой и оставив небольшую щель для ложки с длинной ручкой.

*Желаю вам прекрасного настроения, вкусных заготовок
и полета фантазии!*

Ирина Кутовая, food-блогер



СУШЕНЫЕ НЕСЛАДКИЕ



Сушеные грибы

Сушка – лучший способ переработать большое количество грибов. После сушки грибы сильно уменьшаются в объеме, что очень выгодно с точки зрения экономии места. К тому же сушеные грибы не требуют специальных условий для хранения, а хранятся они очень долго, не утрачивая вкус и аромат.

- 1** Грибы можно сушить на солнышке, на печке, в электрической сушилке, в духовке, над газовой плитой, на батареях. Их либо нанизывают на нитки и подвешивают на распорках (при сушке на воздухе, над газом или около батареи), либо нарезают пластинками и укладывают на плоские блюда/доски/противни. Перед сушкой грибы необходимо перебрать и очистить от загрязнений. Мыть грибы, предназначенные для сушки, категорически нельзя, так как они очень сильно впитывают воду. В крайнем случае сильно загрязненные места можно протереть влажной тряпочкой.
- 2** Для сушки в духовке желательно использовать решетки, но при необходимости можно взять и противни, хотя на них грибы будут сушиться немного дольше. Крупные грибы нарежьте пластинками. Маленькие можно сушить целиком. Выложите грибы в один, максимум – в два слоя на решетку или на противень, застеленные бумагой для выпечки. Если бумаги нет, то противень желательно слегка смазать растительным маслом.

