

Дарья Блазнык

Секреты
Рецепты
Удовольствие







Содержание

От автора	7
Про заготовки	9
Хранение и причины порчи	12
Еще немного о важном	13
Чем отличается варенье	
от повидла	15
Про загустители	16
Просто заморозка	17
Сушка	19
ОВОЩИ	23
Соленые огурцы	25
Про малосольные огурцы в воде ... и в пакете	27
Огурцы маринованные для бутербродов и бургеров	29
Быстрые маринованные помидоры	31
Быстрые маринованные лук и редис	33
Овощное ассорти	34
Томаты в собственном соку	37
Бурые острые помидоры	39
Зеленые помидоры на зиму	40
Томатная основа для заготовок или томатный сок	41
Заправка для борща и соусов томатная	43
Заправка для борща, или Свекольная икра	45
Квашеная капуста	47
Капуста по-гурийски	49
Квашеные баклажаны	51

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ 53

Донской салат	55
Капустный зимний салат	57
Лечо	59
Баклажаны острые	61
Баклажаны в томате с овощами	63
Кабачки/цукини в томате	65
Перец, фаршированный капустным салатом	66
Маринованные сливы	69
Маринованный виноград	71
Кабачковая икра	73
Икра из баклажанов	75
Вяленые помидоры	77
Вяленые сливы	79
Огурцы в томате	81

СОУСЫ 83

Кетчуп	85
Томат — базилик	87
Чатни яблочный	89
Ткемали	91
Релиш из огурцов с горчицей	93
Просто острый соус	95
Живая аджика	97

**ВАРЕНЬЕ, ДЖЕМЫ
И ДРУГИЕ СЛАДОСТИ** 99

Абрикосовое варенье	
«Пятиминутка»	101
Яблочный джем	103

Брусничное шведское варенье	105
Пряная брусника	107
Варенье из яблок и апельсинов с кардамоном	109
Малиновый конфитюр	111
Вишневое варенье	113
Апельсиновый джем	115
Грушевая мостарда	117
Дынный конфитюр с бадьяном	119
Новогодний джем (айва и сухофрукты)	121
Джем «Сливовый глинтвейн»	123
Груша с маком	125
Инжир с кедровыми орешками	127
Варенье из шишек	129
Джем из черной смородины	131
Варенье «Пряная хурма»	133
Живое варенье «Лимон — мед — имбирь»	135
Джем «Клубника — базилик»	137
Ароматизированный сахар	139
Апельсиновые цукаты	141

НАПИТКИ 143

Компоты	145
Вишневый компот	147
Вишневая наливка	149
Яблочный сок	151
Эссенция (ваниль, лимон, апельсин)	153
Замороженный фруктовый чай	154
Сидр	157



От автора

Мои бабушки всегда делали много разнообразных интересных заготовок на зиму.

При этом у обеих процесс заготовки очень различался.

К маминим родителям я уезжала на все лето. Пьянящий деревенский воздух и ощущение бесконечного счастья наполняли каждый день. Мы вставали на рассвете под крики петухов и бежали в огород. С каждым днем урожая становилось все больше, и съесть это все сразу никак не получалось. Тогда начиналась пора заготовок. Из ягод и фруктов готовили душистое варенье и джемы, что-то замораживали, сушили и, конечно, делали компоты. А еще дедушка готовил фруктовое вино и наливки. Зелень сушили или добавляли в соленья. Кстати, вкус бабушкиных маринованных помидорчиков и огурчиков обожаю с детства. Меня поражала всегда легкость, с которой она делала заготовки. Без какой-то особой подготовки. Закрывалась одна баночка или две в день, и так повторялось все лето. И к концу августа подвал заполнялся разнообразными вкусами.

Папина мама к консервированию подходила основательно. Если закрывали клубничное варенье, то доставали 20-литровые кастрюли, намывали десятки баночек, а к сентябрю обилие урожая позволяло закатывать сразу десятки 3-литровых банок овощных ассорти. И так с каждым видом консервов. А в ноябре всей семьей снимали виноград в огромные 50-литровые кастрюли и готовили домашнее вино, которое до сих пор мы все вспоминаем с особой нежностью. Сейчас чаще делаем яблочный сидр и наливки, особенно хороша вишневая, хотя можно готовить из любых других ягод или фруктов.

С мамой и братом мы уже лет 20 консервируем и экспериментируем. За это время появилось много любимых сочетаний и рецептов. Лечо и кетчуп, маринованные сливы и самые вкусные огурчики, чудесные заправки для супов и соусов, джемы и многое другое.

Буду рада поделиться с вами.
Готовьте с любовью и удовольствием!

Бама Дамма



Про заготовки

Домашние заготовки — это всегда интересно.

С самого начала можно выбрать только те рецепты, которые понравятся вашей семье, в каждый интересно добавить свою изюминку, но при этом важно помнить основные моменты консервации, чтобы результат получился хорошим.

1. Для заготовок надо использовать только хорошие — качественные, чистые и неиспорченные — продукты: от этого зависит не только вкус, но и безопасность.
2. Используйте стеклянные банки для заготовок и железные крышки. Это самая простая и безопасная тара, которую легко можно найти.
3. Всегда тщательно проверяйте банки перед использованием на их целостность.
4. Помойте банки перед использованием горячей водой с добавлением соды, можно помыть в посудомойке, но после я все равно споласкиваю в воде с содой.
5. Если в рецепте указано, что закрываем в стерильных банках, то после мытья их надо простерилизовать. В этом процессе нет ничего сложного. Кто-то делает это в микроволновке (надо поставить банки вверх дном на 5 минут при максимальной мощности), кто-то в духовке (поставить на решетку вверх дном и выдержать 20–30 минут при 130 °С), кто-то над чайником. Я использую метод, которому научила бабушка. Ставлю на кастрюлю с кипящей водой железный стерилизатор для банок. В лунки вверх дном помещаю банки и оставляю над паром на 15 минут. По истечении этого времени ставлю банки на стол и закрываю стерильными крышками. Крышки опускаю на 5–10 минут в кипящую воду, достаю щипцами.
6. Банки можно использовать с закручивающейся крышкой, их закрывают просто руками. Второй вариант — это банки СКО (банка стеклянная консервная обкатная), закатка таких банок делается закаточными машинками (они бывают автоматические, полуавтоматические и «улитка»).



7. Нельзя прикасаться пальцами и посторонними предметами к внутренней части стерильных банок и крышек!
8. Для того чтобы проверить герметичность закатки банок, надо аккуратно перевернуть банку от себя вверх дном и оставить так до полного остывания. Если плохо закрыли или произошли нарушения технологического процесса, то жидкость может подтекать.
9. После охлаждения банки следует снова перевернуть горлышком вверх и убрать на хранение в прохладное сухое темное помещение.

Есть рецепты, когда требуется дополнительная стерилизация.

Для этого надо взять большую кастрюлю (очень удобно, если она будет широкой, но не очень высокой, не выше 3-литровой банки), на дно положить кухонное полотенце или мягкий коврик, затем банки с заготовками, прикрытые крышками. Между банками должно быть расстояние, которое следует заполнить теплой водой (если иная температура не указана в рецепте). Температура воды, которую заливаем, не должна быть сильно выше или ниже, чем температура продукта в банках. После того как вода в кастрюле закипит, стерилизуем банки столько времени, сколько написано в рецептах.

**ЕСЛИ В РЕЦЕПТЕ НЕ УКАЗАНО
ИНОЕ ВРЕМЯ, ТО СТЕРИЛИЗУЕМ:**

банки полулитровые — 10 минут;

литровые — 15 минут;

2-литровые — 20—25 минут;

3-литровые — 30—35 минут.

Можно еще применить пастеризацию: при ней сохраняется больше витаминов и полезных веществ, так как мы только дополнительно обрабатываем паром наши заготовки, но срок хранения таких заготовок меньше, чем у стерилизованных.

В кастрюлю надо налить немного воды и поместить подставку для пароварки, на нее поставить банки, прикрыть крышками: когда вода закипит, заготовки будут подвергаться обработке паром, банки надо держать так минут 30—40, зависит от их размера.

Но я использую именно стерилизацию, так как она надежнее позволяет уничтожить все возможные микроорганизмы и бактерии.

Обязательно банки и крышки должны просохнуть перед использованием, так как вода — это отличная почва для развития микроорганизмов.

Хранение и причины порчи

ВАЖНО ПОМНИТЬ, ЧТО У КАЖДОГО ПРОДУКТА ЕСТЬ ОПРЕДЕЛЕННЫЕ СРОКИ ХРАНЕНИЯ.

В домашних условиях сложно добиться таких условий, как на производстве. И сроки указаны примерно.

***Так, мармелад следует хранить не больше двух лет.
Варенье, джемы, фруктовые желе и соусы — не больше года.
Маринованные овощи и другие овощные заготовки — до 1,5 лет.***

Многие боятся консервировать дома, так как имели негативный опыт: в банках с вареньем появлялась плесень, томаты или банки с маринованными овощами «взрывались».

Чаще всего это происходит, если банки или крышки плохо помыли или не простерилизовали. Если использовали некачественные ингредиенты или плохо помыли и почистили. Если нарушили технологию приготовления, указанную в рецепте.

Очень важно помнить, что нельзя просто взять и уменьшить количество сахара, так как варенье кажется сильно сладким, ведь сахар является консервантом. Нельзя просто убрать весь уксус, так как есть консервы, в которых он необходим, как и лимонная кислота.

Многие рекомендуют добавлять аскорбиновую кислоту, чтобы сохранить цвет и замедлить порчу продуктов, но я ее не добавляю.

Вообще, еще очень много времени можно посвятить теоретическим аспектам консервации, но, к сожалению, объем издания ограничен, и мы приступаем к конкретным примерам. Я расскажу о том, как делаю заготовки, Надеюсь, что вам будет интересно попробовать приготовить что-то по рецептам из книги.

Еще немного о важном

Сортировка

С этого начинается любая подготовка. Для некоторых заготовок важен внешний вид и даже идеальность плодов. Например, для овощного ассорти нужно выбрать плотные одинаковые небольшие помидоры. Крупные можно использовать в салаты, а мятые или перезревшие отлично подойдут для томата.

Мойка

Очень важна. Если поверхность плодов шершавая, то удобно мыть мягкой губкой, а сильно грязные овощи удобно замачивать и промывать несколько раз в тазах с холодной водой.

Сушка

Излишки воды всегда надо удалять после мойки.

Взвешивание

Я очень рекомендую использовать весы, хотя вес соли и сахара во многих рецептах книги указан в ложках, потому что так готовили наши бабушки, но на глаз не всегда удается верно «взвесить».



Очистка

Во многих рецептах важно использовать овощи и фрукты без кожуры, шелухи и кожицы, я всегда акцентирую на этом внимание, так как и вкус, и текстура получатся разными. Плюс всегда надо удалять поврежденные участки.

Нарезка

По общему правилу она должна быть одинакова для всех компонентов одного блюда, но бывают исключения, тогда я на это отдельно обращаю внимание.

Бланширование

— Это очень просто! Но важно сделать, если того требует рецепт. Это процесс кратковременного кипячения или прогрева паром. Процедура, которая позволяет сохранить естественный цвет, витамины и вкус. После того как поместили плоды на 5 минут в горячую воду, сразу опускают в ледяную.

Для приготовления САХАРНОГО СИРОПА и вообще в консервации следует использовать только БЕЛЫЙ САХАРНЫЙ ПЕСОК без всяких примесей.

Воду с сахаром в сотейнике надо довести до кипения, постоянно помешивая, варить 2–3 минуты, снять с огня, остудить, профильтровать через 2–3 слоя марли и после этого использовать.

Для приготовления МАРИНАДОВ и СОЛЕНИЙ надо использовать СОЛЬ без добавок среднего помола.

О стерилизации и пастеризации я уже рассказывала.

Надо помнить, что частным видом стерилизации является горячий розлив в стерильные банки и сразу закатка. Этот способ я люблю больше всего и чаще всего использую.

Хранение

Хранение консервов лучше всего происходит при +4...+8 °С, при минусовой температуре стеклянные банки могут лопнуть.

Чем отличается варенье от повидла

Варенье — это плоды, сваренные в сиропе, когда можно отдельно увидеть неразваренные фрукты, ягоды и сироп, который легко можно отделить и использовать для пропитки тортов, например.

Джем — железная масса с целыми или кусочками фруктов или ягод. Здесь масса равномерная, и нельзя слить сироп, даже если очень захочется.

Конфитюр — это разновидность джема, в котором равномерно распределены кусочки ягод или фруктов. Желе получают увариванием фруктового сока с сахаром.

Повидло — это уваренное фруктовое пюре с сахаром.

Цукаты — засахаренные фрукты, ягоды или даже корочки, как в апельсиновых цукатах.

Уксус обязательно используйте тот, который указан в рецепте, не уменьшайте его количество. Если решили все-таки заменить то составляйте пропорции по замене с учетом процентов.



Про загустители

Варенье, джемы, мармелады можно готовить без дополнительных загустителей, добиваясь нужной густоты вывариванием жидкости например.

Но иногда можно использовать загустители, если хочется уменьшить количество сахара, или сохранить текстурность, или получить определенную плотную консистенцию.

Я совсем не добавляю желатин в заготовки (поэтому не буду на нем останавливаться, так как в книге делюсь своими любимыми рецептами и просто рассказываю о том, как это делаю сама), но есть те, кому нравится этот ингредиент в джемах.

Раньше я очень любила использовать готовые желирующие смеси для джемов. Они есть разные. На упаковке указано, какое количество фруктов или ягод надо взять на какое количество сахара (1 : 1, 1 : 2, 1 : 3), в составе сахар, пектин и лимонная кислота, иногда дополнительные консерванты, когда количество сахара сведено до минимума. Удобно, когда такая смесь есть под рукой и можно быстро и без заморочек, буквально за 5 минут, приготовить и закрыть варенье. Но если готовить большие объемы, то это невыгодно: хранится такое варенье не больше года, лимонная кислота дает ощутимый вкус, который невозможно регулировать.

Удобнее всего использовать ПЕКТИН.

Купить его можно в кондитерских магазинах, там он продается в чистом виде без добавок. В супермаркетах чаще всего можно встретить пектин с добавлением лимонной кислоты, крахмала и вообще разные смеси (внимательно изучайте состав). В яблоках, цитрусовых и многих других фруктах содержится достаточно природных компонентов, которые не требуют дополнительных загустителей. Следует помнить, что густоту джема надо проверять в холодном виде, так как именно при остывании он становится плотнее.

Если все-таки хочется использовать пектин, то его надо обязательно смешать с небольшим количеством сахара и вводить в самом конце приготовления «дождиком», то есть рассеивая над всей поверхностью варенья, постоянно помешивая, чтобы равномерно распределилась смесь, добавить щепотку лимонной кислоты, снять с огня и разлить по банкам.

Количество пектина, которое следует добавить, зависит от фруктов и ягод, из которых готовим, количества сахара и консистенции, которую хотим получить.

Чем меньше сахара хочется использовать, тем больше надо добавить пектина.

Чаще всего на 1 килограмм фруктов нужно добавить от 5 до 15 граммов порошка.

Еще один натуральный загуститель – это АГАР-АГАР. Он дает более плотную текстуру. Вводить его надо тоже в самом конце приготовления. Смешайте порошок с небольшим количеством прохладной жидкости, влейте в джем, интенсивно размешайте.

Просто заморозка

Этот способ, пожалуй, самый простой, быстрый и сейчас очень многими активно используется. При таком варианте максимально сохраняются полезные вещества и натуральный вкус. Из минусов: такие заготовки занимают много места в морозилке, и сразу надо подумать о том, куда можно поставить отдельную морозильную камеру для хранения. И надо помнить, что после разморозки не все фрукты/овощи и зелень принимают первоначальный вид. Срок хранения таких продуктов обычно ниже, чем при консервации. Важно все продукты тщательно упаковывать, чтобы не впитывались лишние запахи, и защитить от кислорода, который способствует подсыханию верха.

Ягоды

Замораживать фрукты, ягоды, овощи можно отдельно, в виде пюре или сока. Ягоды/фрукты можно заморозить в сахаре или сахарном сиропе.

Например, ягоды клубники для заморозки рассыпью три раза промываю в холодной проточной воде, сливаю воду, только после этого удаляю хвостики, раскладываю на чистые полотенца, хорошо даю просохнуть. Убираю на досках в морозильную камеру, после замораживания складываю в пакеты.



Ягодное и фруктовое пюре для заморозки

Плоды надо помыть, просушить, измельчить и добавить 10 % сахара от веса пюре, перемешать, оставить в холодильнике на час, чтобы сахар растворился. Разложить по контейнерам, заморозить. Обязательно все контейнеры и пакеты для заморозки подписывайте и указывайте дату заморозки.

Если добавить сахар в пюре, то он придаст дополнительный вкус и продлит срок годности. Если попробовать ножом отделить часть от замороженного пюре без сахара и с сахаром, то во втором случае это будет сделать проще. Без сахара замороженное пюре похоже больше на кусочек фруктового льда, хотя здесь еще многое зависит от водянистости исходного материала.

Овощи

Для овощей лучше использовать предварительную подготовку перед заморозкой. Так как мякоть и кожица чаще всего плотные, то сначала плоды следует помыть, измельчить и бланшировать. После этого опустить на пару минут в ледяную воду, просушить полотенцами. Положить в один слой на доску и заморозить. После разложить по пакетам и контейнерам и хранить при температуре от -18 до -27 °С до 6 месяцев.



Томат и овощные пюре/соусы, пюре из чеснока или имбиря также можно замораживать либо в контейнерах либо сначала разлить в формочки для льда и потом убрать в пакеты для дальнейшего хранения.

Удобно делать порционные заготовки, так как повторная заморозка крайне нежелательна: она портит вид, вкус и качество.

Зелень и ботва

Перед заморозкой надо обязательно хорошо промыть и просушить. Удалить испорченные, желтые листики. Обязательно проверить, чтобы не было тли и прочих вредителей. Измельчить, положить тонким слоем на доску, заморозить и убрать в пакетах в морозилку.

При заморозке шпината и ботвы их предварительно бланшируют. Я очень люблю замораживать в отдельных пакетах толстые стебли петрушки и потом их добавляю при варке бульона: они дают потрясающий вкус и аромат.

Сушка

Такой вариант консервирования также очень прост. Но вкус итоговый отличается от первоначального. Этот метод основан на удалении большей части влаги (до 60–70 %) из плодов, корней и зелени.

Так как влаги остается совсем немного, то содержание сахара возрастает до того уровня, когда микроорганизмы еще не погибают, но развиваться уже не могут. Это помогает продлить срок хранения продукта.

Есть три основных варианта для сушки:

На открытом воздухе

Ягоды/фрукты и овощи надо помыть, просушить, нарезать на части равной толщины и выложить в один слой на тонкую ткань или мелкую решетку. Сначала оставить под прямым солнцем, чтобы все немного подвялить, и потом переместить в тень и держать там до готовности. Во время сушки над такими заготовками могут кружиться мошки: чтобы они не садились на сушку, готовят специальные короба с марлей и обязательно промывают перед едой высушенные плоды.



В духовке

При таком способе удобно использовать электрический духовой шкаф с функцией конвекции при низкой температуре. Если это невозможно, выбирайте стандартный режим «Верх – низ» и самую низкую температуру. Периодически дверцу надо открывать, чтобы выпустить пар. Сушка в духовке занимает 2–3 часа, но иногда требуется больше времени. Зависит от вида продуктов и их нарезки.

В специальных сушилках

Это самый удобный способ. Электрических сушильных аппаратов сейчас очень много. Можно выбрать подходящий по цене, который будет иметь энергосберегающий режим и несколько уровней с подносами, тогда можно сушить сразу разные плоды и практически не следить за процессом.

После просушивания плоды надо положить в большую емкость на 2–3 дня, иногда встряхивать. После следует разложить в сухие чистые банки, плотно закрыть и хранить в прохладном темном месте.

Если плоды недосушили или в банки попадет влага, то возможно появление плесени – такие изделия выкидывают.

Чтобы плоды и овощи не темнели в процессе сушки, их можно сначала опустить в раствор – солевой или с содержанием лимонной кислоты (на 1 литр воды надо 5–10 граммов).

Светлые или очень кислые ягоды и фрукты можно проварить в сахарном сиропе, чтобы сохранить цвет и ускорить сушку. И храниться они будут лучше после такой обработки. Подготовленные плоды надо залить горячим сахарным сиропом и убрать в прохладное место. Через 6 часов сироп слить, откинув на дуршлаг. Добавить 200 граммов сахара на каждый литр сиропа и снова залить им ягоды, довести до кипения. Откинуть ягоды на дуршлаг, слить сироп, а ягоды положить в один слой и сушить до готовности.

Получаются сахарные цукаты.





ОВОЩИ

Соленые огурцы

Про малосольные огурцы в воде
и в пакете

Огурцы маринованные для бутербродов
и бургеров

Быстрые маринованные помидоры

Быстрый маринованный лук и редис

Овощное ассорти (маринованные
помидоры, огурцы, капуста, перец)

Томаты в собственном соку

Бурые острые помидоры

Зеленые помидоры на зиму

Томатная основа для заготовок
или томатный сок

Заправка для борща и соусов томатная

Заправка для борща, или Свекольная
икра

Квашеная капуста

Капуста по-гурийски

Квашеные баклажаны

