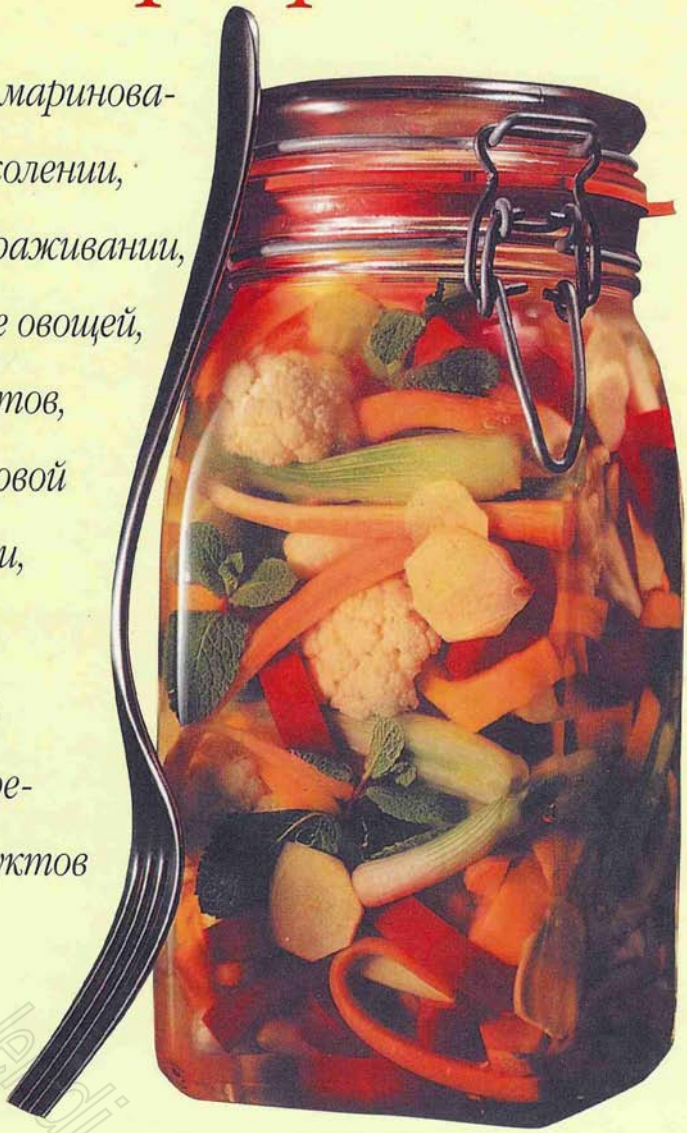
Секреты консервирования

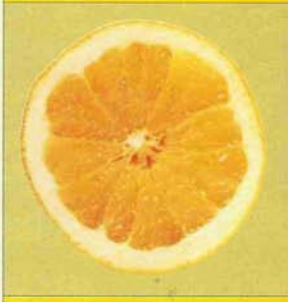
Все о маринова-
нии, солении,
замораживании,
сушке овощей,
фруктов,
столовой
зелени,
мяса,
рыбы
и море-
продуктов













Alenli

Популярное издание

Секреты консервирования

Перевод С. Френкель
Редакторы канд. биол. н. Т. А. Землянская, Е. В. Пескова
Ответственный редактор Е. Борисова
Компьютерная верстка Н. Сухомесова, Н. Молоканова
Корректор Л. Богданова

Сдано в набор 10.01.2000. Подписано в печать 17.04.2000. Формат 70x90/16. Гарнитура «Прагматика».
Бумага офсетная. Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,7. Тираж 20 000 экз. Заказ № 661.

Налоговая льгота – общероссийский классификатор продукции
ОК-00-93, том 2; 953000 – книги, брошюры

ООО «Издательство АСТ»
ИД № 00017 от 16.08.99 г.
366720, Республика Ингушетия, г. Назрань, ул. Кирова, 13
Наши электронные адреса:
WWW.AST.RU.
E-mail: astpub@ aha.ru

Издательство «Внешсигма»
129278, Москва, Рижский проезд, д. 7.
Тел. 215-56-92, 216-68-51 (отдел реализации)
Издательская лицензия ЛР № 090191 от 05.11.97
Гигиенический сертификат
№ 77.ЦС.01.952.П.01743.Т.98 от 07.09.98

Тверской ордена Трудового Красного Знамени полиграфкомбинат
детской литературы им. 50-летия СССР Министерства Российской Федерации
по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
170040, г. Тверь, проспект 50-летия Октября, 46.

ISBN 5-17-001444-9

9 785170 014446

ISBN 5-86290-338-2 (Издательство Внешсигма)
ISBN 5-17-001444-9 (ООО «Издательство АСТ»)

© 1996 Mosaik Verlag GMB
© Издательство «Внешсигм

СОДЕРЖАНИЕ

6
ПРЕДИСЛОВИЕ
Новый интерес к старому искусству

8
КОНСЕРВИРОВАНИЕ
Чистота и верные помощники • С бланшированием лучше
Консервирование в банках • Соки всех видов • Мармелады и желе
Сушка • Замораживание • Маринование фруктов и овощей
Фрукты и алкоголь • Квашеная капуста и другие
Соление мяса и рыбы • Золотые правила консервирования

27
ФРУКТЫ
Ревень • Крыжовник • Земляника • Малина и ежевика
Черника • Смородина • Абрикосы, нектарины и персики
Сладкая и кислая вишня • Семейство слив • Яблоки • Груши • Айва
Брусника и клюква • Бузина и другие дикорастущие фрукты

51
ОВОЩИ
Шпинат, марь и другие • Мангольд и овощи с крупными листьями
Спаржа белая и зеленая • Артишоки • Фенхель • Горох и зеленый горошек
Кольраби • Цветная капуста, брокколи и романеско
Фасоль желтая и зеленая • Фасоль зерновая • Кукуруза в початках • Огурцы
Тыква • Кабачки, цуккини • Баклажаны • Сладкий стручковый перец
Томаты • Белокочанная и савойская капуста
Краснокочанная капуста • Грюнколь и брюссельская капуста
Морковь • Скорцонер (козелец) и другие корнеплоды • Лук-порей
Репчатый лук • Сельдерей и овощи для супа • Грибы

95
ЗЕЛЕНЬ И ПРЯНОСТИ
Зелень • Растительное масло • Уксус • Острые приправы и соусы
Масло, смалец и другие

107
СОКРОВИЩА ПРОСТОЙ ЕДЫ
Мясо и бульон • Колбаса и студень • Фарши и паштеты
Птица • Дичь • Рыба и дары моря

123
ДЕЛИКАТЕСЫ ПРО ЗАПАС
Клецки и кнели • Полента • Клецки и зерна • Лапша и флёдли
Равиоли и другие пельмени • Хлеб и пицца

135
СЛАДКИЙ ФИНАЛ
Соусы из фруктов • Острые фрукты с горчицей
Каштаны и орехи • Сладости из фруктов
Ликер и бальзам • Эссенции • Цукаты и концентраты
Южные фрукты • Холодные десерты
Тесто и пирог про запас

154
ПРИЛОЖЕНИЕ
Справочный материал • Указатель

Alendi

НОВЫЙ ИНТЕРЕС К СТАРОМУ ИСКУССТВУ

Прежде люди делали запасы продуктов на холодную зиму. Теперь многое в мире изменилось к лучшему. В супермаркете нас соблазняют деликатесы, привезенные со всего мира. Иностранцы, приезжавшие в нашу страну, познакомили нас со своей кухней. Стало само собой разумеющимся получение с помощью электричества холода для сохранения свежести, нагрева для варки, силы для выжимания, нарезки и смешивания, микроволн для оттаивания пищевых продуктов. Их хранят в помещениях с кондиционированным воздухом, чтобы продлить сезон потребления фруктов и овощей. Современная пища легко усваивается, сохраняет здоровье и поддерживает работоспособность. Еда и питье привносят в нашу жизнь удовольствие и радость. Молодые люди уверены в себе и занимаются разносторонней деятельностью. В свободное время они готовят пищи больше, чем необходимо в данный момент, с тем чтобы в будни быстро поесть, а для приема званых гостей составить разнообразное меню. Молодежь радуется пище, которую приготовила сама по своему вкусу, и охотно угощает ею друзей.

Современные люди трудятся в небольших домашних хозяйствах и претворяют в жизнь новые идеи. Они создают запасы, руководствуясь собственными соображениями, и пользуются средствами, которые позволяют экономить сырье и энергию. Зная, что заготовки из переудобренных фруктов и овощей плохо сохраняются, они собирают клубнику с грядок у крестьян. Покупают у надежных продавцов упругое мясо, потому что водянистое мясо уваривается и не сулит никакого удовольствия от приготовленных из него блюд. Они срезают грибы у корня и срывают ягоды осторожно, чтобы не повредить растения. Они перерабатывают доброкачественные и дешевые плоды, которые в это время года поспевают в собственном саду или с уборкой которых не справляется сосед. Чтобы сэкономить деньги, они покупают гуся под Новый год, а спаржу – после Троицына дня. Все это делается вопреки всем пророчествам, будто в наш век бизнеса домашнее консервирование потеряло смысл и значение.

При планировании заготовок вам помогут таблицы, помещенные на страницах 154–157. Календарь наглядно покажет, когда, что и как можно консервировать. Вы увидите, сколько нужно сахара для фруктов и какова их желирующая способность. Вы узнаете сроки хранения свежезамороженных продуктов, продолжительность и температуру варки, величину отходов и пределы регулирования нагрева духовки.

В рубрике "Важно и полезно" вы узнаете много ценного о различных пищевых продуктах. Фрукты и овощи нужно перерабатывать свежими. За небольшим исключением, они начинают портиться сразу же после уборки. Плоды теряют упругость и пектины. Их вес, аромат и витамины даже при хранении в холодильнике в перфорированных пластиковых пакетах постепенно теряются, но хранение при комнатной температуре приводит к значительным потерям ежедневно. Отходов становится все больше, поэтому долго хранить фрукты и овощи не следует.

Чем нежнее плоды и чем тоньше их кожица, тем быстрее их моют, чтобы сохранялись витамины и минеральные вещества. Грязь смывают в холодной и чуть теплой воде. При чистке фруктов и овощей нужно оставлять только съедобные и здоровые части. Измельченные плоды надо перерабатывать быстро, так как под действием света и воздуха светлая мякоть темнеет и быстро теряет витамин С. Погружение в воду, подкисленную уксусом или лимонным соком, значительно замедляет эти процессы. Бланширование плодов иногда связано с большими затратами труда и времени, но оно улучшает качество продукции.

Консервирование включает все способы предохранения от порчи пищевых продуктов на срок от нескольких недель до нескольких лет.



Сохранность продуктов достигается благодаря использованию опыта, накопленного с незапамятных времен, который только в нашем веке получил научное подтверждение. То, что вам следует знать о соблюдении чистоты, об инвентаре и способах консервирования, вы сможете прочитать в разделе "Консервирование" на следующих страницах книги, где в основных рецептах даны различные способы приготовления консервированных продуктов. Выполнение золотых правил консервирования (с. 25) гарантирует успех. Быстро найти определенное понятие или приправу вам поможет указатель.

Опыт, накопленный за 30 лет работы, новейшие сведения и наилучшие пожелания будут сопровождать вас на кухне, где вы сможете готовить и консервировать продукты по этой книге. В заключение вы узнаете, какие блюда можно приготовить из этих припасов, на какие превращения они способны и что для этого нужно. Будьте готовы к техническим погрешностям и природным различиям, чтобы иметь возможность вмешаться в процесс и исправить ошибку. Если вы обращаете внимание на качество, любовно обращаетесь с продуктами и пользуетесь всеми пятью чувствами, у вас все прекрасно получится.



ЧИСТОТА И ВЕРНЫЕ ПОМОЩНИКИ

Наши кухни и продукты питания кишат природными микроорганизмами и энзимами. Микроорганизмы – это невидимые для глаза бактерии, плесневые и дрожжевые грибки, которые видны под микроскопом при неоднократном увеличении. Энзимы являются природными веществами, входящими в состав пищевых продуктов. Так называемых «стерильных» продуктов не бывает. Активность микроорганизмов зависит от наличия тепла, кислорода и влажности. Большинство микроорганизмов безвредны, но некоторые из них выделяют ядовитые вещества, которые вызывают порчу пищевых продуктов и делают их несъедобными. Основными предпосылками успешного консервирования в любом случае являются высокое качество и свежесть продукта, абсолютная чистота и безупречные, исправные инструменты для консервирования.

МИКРООРГАНИЗМЫ И БОРЬБА С НИМИ

Кипящая вода убивает микроорганизмы, особенно если добавить в нее немного уксусной эссенции. Однако кратковременное погружение в кипяток не достигает цели, потому что есть углубления и щели, где укрываются эти крошечные существа. Поэтому все инструменты, кастрюли и небольшие приспособления перед употреблением необходимо вымыть в большом количестве горячей воды с моющим веществом щеткой, а затем хорошо сполоснуть чистой водой. Вплоть до использования можно держать их в подкисленной горячей воде.

При работе используйте несколько свежевыстиранных неосыпающихся тканевых салфеток, а не бумажных полотенец. Салфетки из марли, бязи или тонкого полотна для процеживания кипятите в воде с уксусом перед каждым употреблением. Если консервируемый продукт не предназначается для стерилизации, вам потребуется помощь еще одной пары рук: вынимать банки из воды с уксусом и наполнять кипящим продуктом до краев, сразу же завинчивать крышки, взятые из горячей воды; споласкивать влажные салфетки еще раз в свежей горячей подкисленной воде. Не знайте меры, соблюдая чистоту: в этом случае она служит гарантией успеха.

ВЕРНЫЕ ПОМОЩНИКИ

На фото вверху виден набор полезных и надежных инструментов для консервирования. Эти и другие орудия будут подробно описаны в следующей главе. Блестящие стальные кухонные инструменты хранятся долго и легко моются. Изготовленные же из пластмассы или дерева нуждаются в основательном мытье, чтобы быть достаточно чистыми для применения при консервировании.

Кухонные часы-будильник надежно помогают выдерживать точное время подготовительных и основных работ.

Воронка. С ее помощью консервируемый продукт соскальзывает в банку, не пачкая края. Воронка должна опираться на край банки и не касаться ее содержимого, иначе при вынимании воронки с нее падали бы капли и пачкали край.

Щипцы. Прочно удерживают банки и не дают им падать. Они необходимы, чтобы переносить горячие банки.

Разливательные ложки. Продолговатые ложки со сливным носиком не промахиваются при наполнении узких банок. Ложками с прямолинейным концом можно скрести дно и стенки дочиста и вычищать углубления.

Шумовки и ситечки с мелкими, средними и крупными отверстиями помогают осторожно вылавливать кусочки продукта из кипящей жидкости, и она стекает с них по каплям.

Мешалка. Прямоугольным концом проникает в углубления кастрюли и обеспечивает хорошее перемешивание всего содержимого. Отверстие в центре облегчает работу и ускоряет вымешивание до однородности. Это имеет важное значение при изготовлении заварного теста.

Кастрюля для варки соусов и мармелада должна вмещать 4–5 л. Обрабатываемый продукт заполняет ее не более чем наполовину, оставляя достаточно места для поднимающейся пены, чтобы она не перетекала через край. Кастрюля должна быть широкой, потому что с большой поверхности жидкость быстрее испаряется и ее легче сливать.

Мерный стакан. Необходим для отмеривания жидких примесей.

Сита. Цедилка и ситчатая миска благодаря полированной поверхности удерживают, не повреждая, нежные продукты. Лопатка с твердым стальным краем быстро протирает мягкую массу через цилиндрическое сито, потому что плоская поверхность сита состоит из режущих проволочек. Мягкий материал (например, сваренные яблоки или груши) стекает через картофелемялку, в то время как рука легко вращает ручку и на дне сита кружит стальная деталь. Через остроугольное сито жидкость протекает легко и без нажима. Мелкая, как пыль, мука и сахарная пудра легко просеиваются через круглое сито с мельчайшей сеткой.

С БЛАНШИРОВАНИЕМ ЛУЧШЕ

После уборки урожая в овощах и фруктах происходят изменения: развиваются химические процессы, при которых разрушаются витамины. Изменяются цвет, вкус и запах. Благодаря ошпариванию кипятком (бланшированию) бóльшая часть этих изменений приостанавливается. При этом удаляется содержащийся в плодах воздух, грязь. Цвет становится интенсивнее. Пищевые продукты чистят, моют и, если нужно, измельчают. Затем их опускают в большое количество кипящей ключом воды и, в зависимости от вида продукта, кипятят от 1 до 10 минут. После бланширования очень важно сразу же охладить продукт в как можно более холодной воде, это прерывает процесс варки, кожица плодов становится туго натянутой. Для сохранения цвета светлых фруктов и овощей можно прибавить к бланшировочной воде немного лимонного сока или порошка лимонной кислоты. Впрочем, бланшированные и затем свежезамороженные овощи требуют для приготовления примерно вдвое меньше времени, чем обычно.



Овощи для бланширования поместить в большую ситчатую корзину, подвесить в кипящей воде и довести до кипения.

БЛАНШИРОВАНИЕ И БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

8-литровая кастрюля
для большой конфорки плиты
По 500 г пищевых продуктов
на 5 л воды
Кипячение при сильном нагреве

1. Пищевые продукты рассортировать по величине и твердости. Нарезать нужным для употребления образом. Фунтами загружать в ситчатую корзину с дужкой. Легко нацепить дужку на стержень деревянной ложки, который положить на края, – дерево не нагреется и корзину можно будет мигом переносить от плиты к раковине и обратно, не пользуясь тряпкой-прихваткой.

2. Воду нагреть и продолжать кипячение. Погрузить в нее продукт, и не позже чем через 1 минуту снова должны появиться пузырьки.

3. Нежные овощи, например шпинат или мангольд, можно только ошпарить. Мягкие и тонкие, как кольца лука-порея, кипятить 1 минуту. Сочные и тонкие, как горошек, фенхель и полоски перца, кипятить 2 минуты. Твердые и толстые, как фасоль, морковь, брюссельская капуста и кружки баклажанов толщиной 1 см, кипятить 3 минуты. Твердые и крепкие, как артишоки, зимнюю капусту и грюнколь, кипятить 4–5 минут. Громоздкие капустные листья, цветную капусту и брокколи бросать в кипяток в разобранном виде и доставать при помощи ситчатой ложки возле раковины.

4. Непрерывная обработка порциями требует меньшей затраты энергии, чем одноразовая, поэтому следует делить продукт на небольшие части и бланшировать в небольшом количестве воды. Воду нужно все время пополнять до первоначального уровня: ее объем должен быть постоянно в 10 раз больше объема продукта и, если она приобретет неаппетитный вид, ее следует заменять свежей.

5. Для быстрого охлаждения бланшированный продукт сразу же после кипячения поместить в миску с водой и кубиками льда. При большом объеме продукта корзину с ним лучше погрузить в кухонную раковину с водой и слегка покачать. После каждой операции раковину снова наполнять свежей холодной водой.

6. Холодная ванна останавливает процесс варки и смывает с продукта последние частицы грязи. Еще теплый продукт вынуть и поместить в ситчатую миску для стока жидкости. Разложить теплый продукт на салфетке: она быстро и хорошо впитает лишнюю влагу.

В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

700 Вт
500 г пищевого продукта
Кипячение: 7 минут в 2 приема

1. 50 мл воды налить в плоскую посуду из стекла или фарфора. Выложить пищевой продукт равномерным слоем и довести до кипения способом, сберегающим энергию. К примеру, расположить лучеобразно морковь и зеленую фасоль, или брокколи и цветную капусту, направив соцветия от центра. Шпинат лучше обрабатывать при меньшем нагреве или ошпарить кипятком.

2. Посуду накрыть крышкой и поставить в печь. Спустя половину срока открыть и помешать. Снова закрыть и продолжить обработку. Через 7 минут вынуть и слить воду. Сразу же обдать холодной водой и дать стечь по каплям.



Подцепить деревянной ложкой. Вынуть через 1 минуту после того, как температура овощей в центре корзины достигнет 90°С, не ранее.



После бланширования охладить в воде со льдом – это оживит цвет.



Для бланширования в микроволн. печи такие овощи, как брокколи, делить на соцветия и располагать лучеобразно в стеклянной посуде.

ПРИ ПОМОЩИ ПАРА

Кастрюля с ситчатой вставкой от 3 л
На 500 г продукта 2 л воды
Кипячение при сильном нагреве

Воду нагреть и продолжать кипячение. Продукт поместить в ситчатую вставку. Плотно закрыть крышкой и держать на пару́. Большие количества продукта обрабатывать в соковарочном аппарате или кастрюле Мультитопф. В зависимости от вида, твердости и объема пропаривать продукт в течение 1–10 минут, то есть дольше, чем при кипячении, когда продукт быстрее прогревается.

В СКОРОВАРКЕ

Скороварка с ситчатой вставкой
По 500 г пищевых продуктов
Кипячение при сильном нагреве

1. 500 мл воды вскипятить. Ситчатую вставку наполнить крепкими, до твердости пищевыми продуктами, а не такими листовыми овощами, как шпинат, так как нежные овощи при повышенном давлении и температуре выше 100°С становятся слишком мягкими.

2. Вставку поставить на трехножную подставку в скороварке, закрыть крышкой и подождать, когда появится клапан и покажется 2 кольца. Тотчас поставить в раковину под струю холодной воды, пока не раздастся слабое шипение и не удастся снять крышку. Кастрюлю открыть и вставку опорожнить, чтобы бланшировать следующие порции. Готовый продукт быстро охладить и дать стечь воде по каплям.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Во время бланширования температура продукта должна равняться 90°С в течение не менее 1 минуты. Для таких светлых продуктов, как цветная капуста и абрикосы, нужно добавить в воду немного лимонного сока, чтобы они не потемнели. Для содержащих много воды, таких, как кабачки, баклажаны и огурцы, добавить уксуса, чтобы овощи оставались светлыми и твердыми. Брать любую дозу чистого уксуса, если овощи можно и нужно мариновать. Это делает их очень крепкими. Соль в кипящей воде усиливает окраску и мало проникает вовнутрь. На 1 л воды берите 1 ст. л. соли.



КОНСЕРВИРОВАНИЕ В БАНКАХ

Когда начинался XX век, в высокой стеклянной банке уже покоилось то, что до сих пор приводит нас в восхищение. «1897» и «Ананас» – так гласит этикетка, а внутри банки плавают экзотические плоды, происхождение которых окутано мраком неизвестности. Они вместе с ветеранами относительно позднего происхождения стоят в комнате, обшитой деревянными панелями, за закрытыми дверями, под покровительством фирмы, которая звоном оповестила о начале эры консервирования. Иоганн Векк – имя основателя, а Георг ван Эйк – купец, семейство которого до сих пор владеет фирмой. Ягода земляники в качестве фирменного знака украшает эти банки. Большой ассортимент надежных, небольших инструментов и приспособлений облегчает консервирование. Обеспечьте себя всем необходимым заблаговременно, так как иногда богатым урожаем летом случалось, что все крышки для консервирования бывали распроданы и их нигде уже нельзя было достать.

ЗАПОЛНЕНИЕ И УКУПОРКА БАНОК

У банок и крышек ощупать пальцами места, где будет защемляться резина. Выбрать только гладкие на ощупь и целые. Основательно вымыть, ополоснуть горячей водой и уложить на чистую салфетку. Резиновые кольца тоже ощупать и проверить, пропуская между пальцами, равномерность толщины. Те, что имеют трещины, хрупкие и клейкие на ощупь, забраковать и заменить новыми кольцами, поскольку они надежнее и обойдутся дешевле, чем испорченное содержимое банок. Основательно вымыть и прокипятить, если они покрыты плесенью. Каждый раз кипятить 2–3 минуты в воде с уксусом и ставить туда, где их легко достать.

Овощи, как правило, бланшируют. Консервируемые в сыром виде фрукты и другие ингредиенты нужно подготовить согласно рецептам. Старые банки с дугообразным или защелкивающимся замком заполнять на 2 см не доходя до краев, банки нового образца – до нижнего края бортика. На 2 см ниже краев наполнять банки кашеобразным продуктом. Набухающие фарши класть на 3/4 высоты, а поднимающееся тесто – до половины высоты. Воду для доливания всегда кипятят. На 1 л для овощей добавляют до 1 ст. л. соли и немного лимонного сока, для фруктов – 150–170 г сахара и немного лимонного сока. Пряную зелень нужно быстро окунуть в кипящую воду и класть в банку слоями. Крышки вынуть из уксусной воды, положить на руку внутренней стороной кверху. Вложить резиновые кольца и опустить на банки. На старые банки надеть дужки, либо опустить рычаг на планку крышки и перевести вниз. У новых банок опрокинуть скобы в желобки и тянуть наружу до тех пор, пока не захватят за бортик снизу.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ*

В 29-литровую кастрюлю аппарата для стерилизации помещаются 7 банок на одном уровне и в 2 яруса, если они вмещают 1 л. Если объем банок меньше, их ставят одна на другую в несколько ярусов. Банки, различающиеся размерами и своим содержимым, тоже ставятся одна на другую: внизу те, что нуждаются в самой долгой стерилизации, и сверху те, что должны быть вынуты в первую очередь. Другие кастрюли для стерилизации загружают в соответствии с их вместимостью, для небольшого количества банок используют обычную кастрюлю. Рецепты книги, как правило, рассчитаны на загрузку 7 банок на одном уровне, при таком размещении стерилизация экономичнее. В кастрюле старой системы места на подставке хватает для 6 банок в один ряд.

Банки должны устойчиво размещаться на решетке, которая наилучшим образом проводит тепло, и омываться водой. Установленные прямо на дне кастрюли, они стали бы покачиваться или даже лопаться. Воду, которая так же горяча, как банки, залить в кастрюлю до краев верхних банок. Закрыть кастрюлю крышкой и вставить в нее термометр, если модель аппарата не автоматическая.

Нагрев осуществляет плита, термостат экономит энергию, плавно регулирует температуру и может работать всюду, где есть электрическая розетка. Кажущиеся удобными кастрюли могут оказаться дорогими: они требуют контроля с помощью термометра, потому что их термостаты неточны и выдерживают температуру нагрева ненадежно. Колебания температуры могут стать причиной порчи продуктов питания. Как только нужный нагрев достигнут, начинается время стерилизации.

Фрукты пастеризуют при температуре 80–90°C, а овощи стерилизуют при температуре 98–100°C, прочие продукты консервируют согласно рецептам. Температура должна оставаться на том же уровне, нагрев – соответственно регулироваться.

** Процесс прогревания банок с продуктами при температуре 100°C и выше называется стерилизацией, а ниже 100°C (обычно 60–90°C) – пастеризацией.* – Прим. ред.

СОХРАННО НА МНОГО ЛЕТ

Тяжелую кастрюлю поставить на табуретку, чтобы легче было опорожнять. Банки захватывать щипцами (прихватки и стеганые рукавицы для этого не годятся, потому что они промокают и сильно нагреваются). Теплые банки протереть до блеска мокрой салфеткой или сполоснуть в уксусной воде, если от жесткой воды они стали тусклыми. Оставить их до полного остывания.

Скобы или дужки снять, каждую крышку взять за край и удерживать банку на весу одно мгновение. Если соединение окажется прочным, то экзамен выдержан, и содержимое банок, по всей вероятности, будет в полной сохранности в течение многих лет. Внутри банок воздух разрежен, снаружи давление нормальное. Оно прижимает крышку к банке и плотно закрывает. Этот метод допускает хранение банок в теплом месте. Язычок резинового кольца наклоняется вниз, пока все в порядке. По этой причине банки ставят в ряд и одну на другую таким образом, чтобы язычки были направлены в сторону и можно было окинуть их взглядом для контроля. Сначала проверяют ежедневно, а на следующий месяц раз в неделю. У открытых банок язычки стоят горизонтально – следовательно, они только казались закрытыми.

ВСКРЫТЫЕ БАНКИ

Те банки, которые сразу же после стерилизации окажутся открытыми, лучше поставить в холодильник, а содержимое употребить в ближайшие дни либо переложить и заморозить. Крышки, открывшиеся позже, предостерегают нас от использования продукта в пищу. Механические зажимы крышек не дают банкам открыться, а содержимое начинает бродить и вызывает лопание банок. Опасно, если банки вскрываются легко и бесшумно. Они должны издавать такое же шипение, как стерилизованные банки, которые вскрываются при потягивании за язычок и впускают внутрь воздух.

Риск отравления существует в случает вскрытия банок с горошком и фасолью, и особенно с рыбой и мясом, богатыми белками. Они могли быть уже испорчены, когда наши органы чувств не могли еще заметить порчи. Консервированный продукт, который неприятно пахнет, в котором видна пена, муть или плесень, нельзя употреблять в пищу ни в коем случае, это может повлечь за собой серьезные нарушения здоровья.



Воронка облегчает заполнение банки такими скользкими продуктами, как вишни.



Три банки с металлическими крышками и кольцами входят в обычную кастрюлю и скороварку.



После стерилизации и охлаждения *поднимите банку за крышку. Так* проверяют, закрыта ли крышка.

БАНКИ ОБРАЗЦА 1983 ГОДА

Банки, отмеченные ягодой земляники, имеют много преимуществ: они легки, тонки, имеют изящную форму и могут быть поданы к столу, легко заполняются, легко опорожняются, устойчивы к ударам и соскальзыванию и сберегают энергию, так как стекло хорошо проводит тепло. Между крышкой и содержимым банки не остается воздуха, который мог бы вызывать потемнение поверхности. Замок при высочайшей надежности легко открывается. Закрытые банки ставятся одна на другую так же хорошо, как и крышки, которые бывают всего 2 размеров, но подходят к дюжине различных банок. Имеются варианты крышек из пластмассы, которые после открывания закрываются плотно и сохраняют содержимое, если банки опорожняют не сразу. Различных скоб насчитывается 3 дюжины. Они легко надеваются и снимаются, изготовлены из твердой нержавеющей стали, сохраняют упругость и не мешают установке банок ярусами. Благодаря этому до 28 банок могут умещаться в большой кастрюле для стерилизации с экономией площади.

ОГРАНИЧЕННО ПРАКТИЧНЫЕ

В обычной кастрюле помещаются 3 банки с металлическими крышками и завинчивающимися кольцами. После уваривания без колец проверяют, прочно ли закрыты банки.

Применение банок с завинчивающимися крышками связано с некоторым риском. Герметичное закрывание происходит только тогда, когда кольцо грибовидного сечения, находящееся у края крышки, не имеет повреждений. Чудеса обещает применение насосов, которые отсасывают воздух и плотно закрывают банки. Или применение специальных капель для консервирования, *которые поджигаются в верхнем* пространстве внутри банки и создают разрежение воздуха. Лишь нагрев надежно уничтожает микроорганизмы, а находящееся между крышкой и банкой резиновое кольцо выпускает наружу воздух, но не пропускает внутрь микроорганизмы.

СКОРОСТНОЙ СПОСОБ

Стерилизация банок в скороварке привлекает экономичностью благодаря краткости процесса. Однако для вынимания банок требуется проявить терпение. В кастрюле и банке возникает избыточное давление, которое должно понижаться медленно, для того чтобы из банок не вырвалось кипящее содержимое. Быстрое выпускание пара и охлаждение под струей холодной воды могло бы повлечь дурные последствия. Для стерилизации нежных овощей и фруктов нагрев до 110–120°C слишком велик. 3 банки с металлической крышкой и завинчивающимся кольцом точно устанавливаются на решетке 5- или 7-литровой кастрюли. Налить 500 мл воды, закрыть кастрюлю и поставить на средний нагрев. Время стерилизации начинается, когда клапан поднимается. При появлении кольца 1 стерилизовать: мармелад 1–2 мин., фрукты и маринованные овощи 7–12 мин. При кольце 2 овощи, мясо и колбасу стерилизовать от 25 до 30 мин. Кастрюлю отставить в сторону и подождать, пока клапан опустится в крышку и давление исчезнет. Подождать с открыванием еще 30 мин.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ В ДУХОВКЕ

Воздух проводит тепло хуже, чем вода, жар в печи агрессивен, при циркуляции воздуха тем более. Печи неравномерно нагреваются, нагрев трудно контролировать. Сухой жар старит резину колец, делает их клейкими и ломкими, так что они рвутся при открывании банок. Стерилизацию твердых продуктов невозможно контролировать. Стерилизовать в духовке можно продукты, погруженные в жидкость, которая может при кипении пениться. 5–6 банок одного размера поставить на решетку с интервалами и задвинуть ее в духовку на первые направляющие планки от низа, под нее поставить глубокий противень со слоем воды 2 см, на нее положить смоченную водой газетную бумагу. Включить нагрев на 175°C и ждать, когда в банках появятся пузырьки. При обработке овощей снизить температуру до 150°C и через 90 минут выключить, а в случае фруктов – сразу же. Банки вынимать через 30 минут.

В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Стерилизация как в духовке, только при температуре приблизительно 100°C, когда пузырящийся сок служит признаком степени нагрева. Такой нагрев для нежных ягод слишком высок! Проникновение нагрева в центр банок нельзя проверить, и уничтожение микроорганизмов не гарантируется. Стерилизация в микроволновой печи не подходит для консервирования мяса и овощей, в крайнем случае годится для отдельной банки с фруктами.

Твердые фрукты залить жидкостью. Накрыть банку резиновым кольцом и крышкой, надеть специальные зажимы, которые подходят для микроволновых печей и не испускают *искр. Литровую банку облучать* микроволнами при 720 Вт в течение 4 минут. Для этого ее ставят в миску, потому что может вытечь сок. Когда появятся пузырьки, понизить мощность до 180 Вт и оставить в печи еще на 4 минуты.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Консервирование способом пастеризации идеально для лиц, страдающих диабетом. Они просто обходятся без сахара и заменяют его разрешенными подсластителями. Поскольку отсутствует консервирующее и загущающее действие сахара, мармелад сгущают как-нибудь подругому и пастеризуют в течение 10 мин. при 90°C. Пюре из зрелых, но цельных фруктов уварить до любой густоты и подсластить. Горячей массой заполнить банки и пастеризовать 30 мин. при температуре 90°C.

СОКИ ВСЕХ ВИДОВ

Драгоценный источник витаминов в соках из фруктов и овощей не должен иссякать даже зимой, если вы вовремя позаботились о заготовках. Самостоятельно приготовленные соки в бутылках стоят дешевле купленных и могут прекрасно отвечать вкусовым пристрастиям всей семьи. Разбавленные соки утоляют жажду. Неподслащенные чистые соки уваривают с равным количеством сахара до получения желе, которое делает соблазнительной утреннюю булочку и придает ей аппетитный блеск. Сладкие соки приглашают к смешиванию и – дополненные шампанским – становятся освежающими коктейлями.

Соки получают посредством варки в соковарочном аппарате или выжиманием сырых плодов. Овощи можно обработать в соковарке вместе со свежей пряной зеленью. Это придаст соку особую пикантность и усладит вкус людей, чувствительно реагирующих на кислое.

СОК, ПОЛУЧАЕМЫЙ ДРУГИМ СПОСОБОМ

5 бутылок по 500 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°С

4 кг фруктов или овощей
Сок одного лимона
Сахар или пряности

1. Фрукты или овощи основательно вымыть и тщательно очистить от грязи. Потемневшие места вырезать, удаляя все, что становится горьким при варке: плодоножки косточковых плодов, острые концы крупных консервируемых огурцов и стебли плодов бузины.

2. Сырье измельчить, если его части крупнее 2 см. Положить в высокую кастрюлю, добавить 1 л воды и сок лимона. Сахар и пряности добавлять по рецепту или по собственному вкусу. Плотно закрыть крышку.

3. Нагревать при среднем жаре до сильного кипения. Нежные ягоды кипятить не более 10 мин., твердые ягоды, томаты, пряную зелень и огурцы 12 мин., косточковые плоды 15 мин. и твердые овощи 18 минут. Кастрюлю с крышкой отодвинуть в сторону и оставить на 30 минут.

4. Марлевый платок 80 х 80 см прокипятить в уксусном растворе и отжать горячим. Углы привязать к ножкам табуретки, которую поставить вниз сиденьем. Сосуд с широким отверстием поставить под платком.

5. Содержимое кастрюли вылить в платок. Дать соку медленно стекать до тех пор, пока остаток не покажется сухим на ощупь.

6. Сок на другой день быстро вскипятить при сильном нагреве и приправить специями. Горячий сок перелить через воронку в бутылки и сразу их закрыть.

СОК, ПОЛУЧАЕМЫЙ ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ

2 бутылки по 500 мл
Хранение: 4 месяца
при температуре 1–15°С

1 кг фруктов
(например, яблок или ревеня)
20 г винно-кислого калия
(из аптеки)
250 мл воды
750–800 г сахара

1. Рецепт для использования фруктов в больших количествах. Ревень связать в пучки и нарезать кусочками по 1 см – для детей и людей с желудочными заболеваниями бланшировать 1 минуту. Яблоки разрезать на четыре части, сердцевину удалить. Другие фрукты того же вида подготовить соответственно.

2. Фрукты взвесить и поместить в подходящий сосуд. Количество воды и кислоты рассчитать пропорционально количеству фруктов. Необходимую жидкость вскипятить и залить фрукты, перемешать. Накрыть тарелкой с грузом для утяжеления.

3. Через 24 часа большой (80 х 80 см) марлевый платок прокипятить в уксусном растворе, отжать горячим и привязать за уголки к ножкам опрокинутой табуретки. Сахар положить в широкий сосуд, который поставить под платком.

4. Фрукты вместе с соком черпать при помощи мерного литрового стакана и выливать в платок, дать стекать по каплям. Оставить до тех пор, пока остаток станет лишь слегка влажным.

5. Сок под платком иногда помешивать, чтобы сахар растворился. Затем через воронку заполнить до краев стерильные бутылки. Держать их наклонно и перемещать так, чтобы образовывалось как можно меньше пены.

6. Бутылки закрывать тотчас же и холодной зимой хранить закрытыми. Для большей надежности сок можно прокипятить, кипящим залить в горячие бутылки и укупорить их.



Ягоды для извлечения сока выпариванием помещают в сито кастрюли Мультитопф, которая годится также для уваривания.



Трубку для сока выводят вверх у кастрюли Мультитопф, у соковарки она выходит сбоку из ситчатой корзины.



Зажимом перекрывают трубку. Для слива сока трубку опустить в бутылку и сжать ручку зажима.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ СОКА ПАРОМ

5–6 бутылок по 700 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°С

5 кг фруктов или овощей
Сахар или пряности

1. Фрукты и овощи вымыть. У ягод, за исключением бузины, не удалять плодоножки. У косточковых плодов плодоножки удалить, косточки оставить. Семечковые плоды нарезать кусочками по 2 см, при этом вырезав испорченные части. Ревень мелко нарезать и сбланшировать, если кто-то из вас не переносит щавелевую кислоту. Сочные овощи, такие, как огурцы, томаты и репчатый лук, нарезать мелкими кусочками. Твердые сорта: морковь, редьку, красную свеклу и сельдерей – вместе с кожицей пропустить через стругальный аппарат кухонной машины или другим способом нарезать тонкой стружкой.

2. Кастрюлю заполнить водой до утолщенного края. Котелок для сока поставить сверху и зафиксировать его положение. Трубку вставить в резервуар для сока и зажать у слива. Прокипяченную вставку подвесить изнутри и загрузить: твердым сырьем на 4 см ниже края, мягким – на 2 см выше края. Не сжимать, чтобы пар мог хорошо омывать содержимое.

3. Сахар и соль улучшают отделение сока. Их рассыпают между фруктами, и под действием пара они хорошо проникают внутрь. Для овощей кладут 1 ст. л. на 1 кг, для сладких фруктов 100–150 г, для кислых фруктов 200–250 г сахара.

4. Плотно закрыть крышкой. При среднем нагреве довести воду до кипения. В зависимости от твердости сырья выпаривать сок 45–90 минут. Нагрев установить таким, чтобы в кастрюле слышно было бурление и господствовал густой пар, который агрессивно действует на растительное сырье и вымывает из него соки. В это время проверить уровень воды и повысить его, если он недостаточен.

5. Если фрукты сочные, через 20 минут наполнить первую бутылку. Остальной сок перемешивать перед разливанием в бутылки. Кипящим соком наполнять бутылки и укупоривать.

6. Проще и эффективнее идет выпаривание сока в кастрюле для уваривания, которая одновременно является аппаратом с паровыми соплами, не имеет капризного сливного шланга и решает проблему экономии площади.

ЗАПОЛНЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Бутылки с завинчивающимися крышками и бутылки для пастеризации
Воронки и пробки

1. Соки должны попадать в бутылки при температуре 75°С: струя сока при вытекании быстро охлаждается. Сомнения относительно степени нагрева может разрешить термометр.

2. Бутылки наполнить водой и оставить до следующего дня. Тогда основательно вымыть водой и моющим средством с помощью щетки и полоскать, пока вода не станет чистой. Перед заполнением положить в воду с небольшим количеством уксуса и нагреть до температуры 100°С. Опорожнить при помощи щипцов, схватить тряпкой и наполнить, пока бутылка еще не остыла.

3. При наполнении бутылку ставить в плоскую миску и держать наклонно, чтобы образовалось меньше пены. Сок наливать через воронку. Проливающийся сок попадет в миску.

4. Пробки прокипятить в воде с уксусом. Щипцами вынуть, встряхнуть и использовать в горячем виде. Металлические пробки с ворсистыми кружками под колпачками завинтить и закрепить в определенном положении. Бутылки для стерилизации накрыть резиновыми кружками, стеклянными крышками и скобами. Такие бутылки не дают образоваться пене и, поданные к столу, могут служить кувшинами. Только они позволяют контролировать плотность укупорки. Охладив и сняв скобы, бутылку приподнять за край крышки. Не выдержавшие проверки бутылки снова зажимают скобами и ставят по горлышко в воду на 10 минут при температуре 75°С. Соки, заливаемые в холодном виде, для надежности равным образом выдерживают при температуре 75°С в течение 20 минут.

5. Третьим и наилучшим решением проблемы укупорки являются резиновые колпачки или пробки из коры. Для их насаживания требуется усилие и умелые руки.

6. Наполненные бутылки протереть салфетками, смоченными в горячем уксусном растворе, поставить на сухие полотенца и вытереть насухо. Этикетки надписать водостойкими чернилами и, намочив, прижать к бутылкам, пока они теплые.

7. Бутылки с соками расположить в месте хранения рядами, где холоднее всего, но при температуре не выше комнатной. Бутылки светлого стекла поставить в темное место, чтобы окраска соков оставалась яркой.



Бутылки для пастеризации ставят на дырчатую вставку. До горлышка наливают горячую воду, температура которой равна температуре сока.

СОКИ И ИДЕИ

Из суповых овощей и пряной зелени получается приправа, которая помогает экономить поваренную соль. Для питья ее можно разбавлять минеральной водой или молоком и добавлять для вкуса лимонный сок и засоленную пряную зелень.

Соки смешивают с молоком, йогуртом, пахтой или простоквашей, подавая в качестве десерта или для подкрепления сил в промежутке между трапезами.

Кто плохо переносит сок, тому поможет подмешивание нежных овсяных хлопьев и разбавление чаем или просто водой. Такой смесью он наилучшим образом утолит свою жажду. Чистые фруктовые соки без сахара или с небольшим его количеством можно дополнить сухим шампанским и пить в свое удовольствие.

ТРИ ПРИМЕРА

Из свеклы и яблок извлечь сок холодным или горячим способом, приправить лимонным соком и медом и, к примеру, разбавить молочной сывороткой.

3 части морковного и 2 части сельдерейного сока, полученные холодным или горячим способом, приправить лимонным соком и долить водой или овощным отваром.

Из 10 частей томатов и по 1 части моркови, кореньев петрушки, стручкового перца, порея и репчатого лука извлечь сок горячим способом.

БЛАГОДАТНЫЙ СОК

Бутылки для стерилизации по 1 л
Хранение: много лет

Любое количество яблок и груш
Сахар по собственному усмотрению

1. Фрукты сорвать с деревьев и подобрать с земли упавшие. Собрать в корзины, вымыть в ваннах, высыпать на большие столы и в кругу друзей нарезать на мелкие кусочки. При этом удалять побитые места и другие испорченные части. В большие миски бросать только мякоть здоровых плодов. Подготовить соковыжималку. Привинтить к столу бабушкину мясорубку. Собранные фрукты провернуть в чистые миски.

2. Если фруктов еще больше, установить плодовую дробилку на четырех ножках, наполнить и, крутя рукояткой, нарезать фрукты. Измельченные фрукты перегрузить в плодовый пресс. Как только корзина будет заполнена, положить сверху прессшайбу. При посредстве увеличивающей усилие передачи подвести и завинтить поршень и рычажный механизм. Взяться за рукоятку обеими руками, рывком привести в движение и поворачивать. Повторять до тех пор, пока сок не перестанет течь в кольцевую канавку. Точно так же течет он из упаковочных прессов, которые работают по такому же принципу и обещают большую производительность, потому что фрукты помещаются в несколько ярусов и сок может стекать с плит с водопроницаемой рамой.

3. Механические плодовые прессы выпускаются в уменьшенном виде для домашнего хозяйства. Стабильные модели установлены в давильнях. Там можно сдать в обработку собственный урожай в большом количестве.

4. Готовый, естественно мутный, сок процедить через марлю, если еще остались крупные частицы. Для получения сидра сок сбраживают по рецепту на с. 42. Оставшийся сок слить в самую большую кастрюлю и сильно нагреть до появления жужжащего звука. Положить сахар и проварить еще 5 мин. Разлить по бутылкам и укупорить.

5. Если чистый сидр нужно перелить в стеклянный баллон или деревянную бочку, потребуется помощь. Полость емкости должна без шва соединяться с подводящей трубкой, и обе должны быть стерильны. Сидр оставить в емкости, пока муть не осядет. Наполнять бутылки стерилизованным и горячим соком.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Извлечение сока паром – это самый экономичный способ. Он включает всего одну рабочую операцию, в результате которой из 5 кг фруктов или овощей можно получить 3–4 л сока.

Для получения прозрачного желе фрукты без сахара варить в соковарке, чтобы с первого раза пошел прозрачный сок.

Небольшие количества фруктов обрабатывать в кастрюле-скороварке емкостью 6 л. 350 мл воды налить на дно. Вставку без отверстий поставить на трехножную подставку. Сверху вставить наполненную фруктами ситчатую корзину. Кастрюлю закрыть, нагреть и выпаривать сок 10–20 мин. в зависимости от твердости сырья. Отставить в сторону и оставить до момента, когда крышку можно будет отвинтить без труда.

Сок для диабетиков нужно готовить без сахара и только незадолго до употребления подслащивать разрешенными веществами, если потребуется. Кислые и сладкие, а также терпкие и мягкие фрукты хорошо сочетаются и позволяют экономить сахар. Сделайте комбинированные соки из земляники с ревенем, яблок с бузиной, груш с брусникой или из земляники со смородиной.

Соки для краткосрочного потребления получают из сырых фруктов и замораживают: мягкие фрукты превращают в пюре миксером и пропускают через частое сито. Твердые обрабатывают на специальной центрифуге для извлечения соков. Замороженное сырье по желанию можно оттаивать в холодильнике или обработать в миксере.

Соки из овощей и пряной зелени оказывают положительное воздействие на организм при повышенной кислотности, которая является частой причиной некоторых болезней цивилизации. Ежедневное употребление несоленого овощного сока способствует хорошему самочувствию.

МАРМЕЛАДЫ И ЖЕЛЕ

Чтобы прийти к согласию относительно названия сладкой, намазываемой на хлеб фруктовой массы, блюстители языка установили, что впредь мармеладом можно будет называть только ту, что состоит из цитрусовых фруктов. Все другие массы следует называть конфитюрами. Хотя это слово звучит более изысканно, но сердца любителей сладкого так уж привязаны к своему старому привычному мармеладу.*

Любимый и изготавливаемый дома, он не боится ни нового названия, ни конкуренции. Параграфы законов языка беспокоят мармелад и желе не больше, чем матушку-природу – старания садоводов.

Фрукты ведут себя своенравно, даже внутри одного сорта проявляют характер и так же непредсказуемы, как погода. Они требуют деликатного обхождения, для того чтобы намазываемый на хлеб продукт не имел слишком жидкую и слишком густую консистенцию.

* *Нашему читателю все же ближе понятие «конфитюр».* – Прим. ред.



Для пробы на застывание капнуть немного мармелада на тарелку: капля не должна быть водянистой.



При помощи узкой разливательной ложки с носиком удобно попадать в центр больших и малых банок.



Кастрюлю отодвинуть в сторону и мармелад медленно мешать, пока не исчезнет пена.



Этикетки надписать водостойкими чернилами и прижать к горячим банкам.

КИЛОГРАММ НА КИЛОГРАММ

3 банки по 200 мл
Хранение: 12 мес. при темп. 1–18°С

500 г фруктов (нетто, например, 350 г земляники, 150 г ревеня)
500 г сахара

1. Землянику вымыть холодной водой и дать стечь воде по каплям. Удалить чашелистики. Ягоды нарезать на части не крупнее 1 см. У ревеня срезать концы, черешки вымыть, соединить пучком и нарезать на части толщиной 3 см.

2. Плоды положить в широкую 2-литровую кастрюлю. Прибавить сахар и при среднем нагреве довести до кипения, помешивая остроконечной дырчатой ложкой. Прекратить помешивание через 8–20 минут, как только проба на желирование будет удачной.

3. Кастрюлю отодвинуть в сторону и немного подождать, пока мармелад не станет прозрачным. Очень медленно ложкой делать круговые движения. Кипящей массой наполнить банки и закрыть.

4. Земляника хорошо сочетается с ревенем. Однако большее количество ревеня требует добавления 2–3 листиков размоченного желатина, который быстро растворяется в горячем пюре.

С ЖЕЛИРУЮЩИМ САХАРОМ

6 банок по 200 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°С

1 кг фруктов (нетто, например, вишни или персиков)
Сок одного лимона
1 кг желирующего сахара 1 + 1

1. Фрукты вымыть, обсушить на салфетке и удалить косточки. Мякоть фруктов нарезать крупными или мелкими кусочками, смешать с лимонным соком и сахаром. Закрыть и дать пустить сок.

2. Через 24 часа положить в широкую 3-литровую кастрюлю и при среднем нагреве довести до кипения. Беспрерывно помешивать дырчатой ложкой и, глядя на часы, дать бурно прокипеть, пока не истечет заданное время (2 или 4 мин.).

3. Сделать пробу на желирование и продолжать варку мармелада, если он должен стать гуще. Ненадолго оставить в покое, пока не станет прозрачным, но останется кипящим. Наполнить банки и закрыть их.

С ЖИДКИМ ЖЕЛИРУЮЩИМ СРЕДСТВОМ

7 банок по 370 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°С

1,5–1,75 кг фруктов (нетто)
2 кг сахара
1/2 бутылки желирующего средства (225 г)
10 г лимонной кислоты
«Цитропект»

1. Фрукты вымыть, перебрать и дать стечь воде. Подготовить в соответствии с видом и мелко нарезать или другим способом превратить в сочную кашу.

2. *Сахар и фруктовую кашу положить* в широкую кастрюлю, вмещающую 6 л.

При среднем нагреве хорошо мешать и попробовать на вкус. Добавить лимонной кислоты, если фрукты не кислые. Дать прокипеть 2 минуты.

3. Желирующее средство вылить из бутылки в мармелад, хорошо размешать и еще раз дать подняться мармеладу до края кастрюли.

4. Перемешать и сделать пробу на желирование. Потом, если желирующей силы недостаточно, растворить в мармеладе лимонную кислоту. Дать постоять, но больше не варить. Горячим мармеладом наполнить банки и закрыть крышками.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Сахар проявляет консервирующие свойства, лишь когда его доля составляет 65%. В фруктах содержится 10–15% собственного сахара. Беря фрукты или сок в равном количестве с сахаром, достигают цели консервирования.

«Килограмм на килограмм» – это старый принцип варки мармелада и желе. Вкус усиливается благодаря тому, что *при долгой варке вода испаряется*. Когда применяют желирующий сахар, время варки сокращается и вкус мармелада и желе становится сладким и свежим. Основной рецепт особенно подходит для бедных пектином фруктов и соков.

Жидкое желирующее средство выгодно и хорошо для варки всех фруктов и соков. Рецепт на коробке утверждает, что время варки невелико и что у этого средства вкус фруктов. Добавление «Цитропекта» обеспечивает успех при исполнении особых причуд.

Желирующие средства с консервантами усиливают сохранность и придают мармеладу вязкость.

Мармелад и желе, содержащие ма*ло сахара, подсластитель для диабетиков* или сахарин, должны храниться в шкафу-морозильнике или их следует быстро употребить в пищу.

В результате смешивания получаются интересные варианты, которые очень выгодны при большом урожае плодов. Например, смесь ягод крыжовника или грейпфрута с тыквой, яблок с бузиной, моркови с апельсинами, ревеня с айвой, груш и ананаса с имбирем.

Мармелад из слив с приправой для коврижки имеет вкус, напоминающий о Рождестве. Вкус земляничного мармелада выигрывает от пюре из стручкового перца. Яблоки или груши гармонируют с лимоном и имбирем.

Мягкие фрукты с небольшим количеством сахара уваривают до густоты пюре. Добавив пряности, наполняют банки и кипятят 10 минут при температуре 98°С.

Для конфитюра варить до прозрачности 1 кг сахара с 1 л воды. 5 кг отборных фруктов, нарезанных кусочками по 2 см, закладывать поочередно 10 порциями, варить 1 минуту и вынимать. Сироп после каждой порции уваривать до первоначального объема. Напоследок положить все фрукты, 10 минут варить при слабом кипении и помешивать. Наполнить банки и хранить в холодильнике до 6 месяцев. Для большей сохранности кипятить 10 минут при температуре 98°С.

ПЕКТИН И ПРОБА НА ЖЕЛИРОВАНИЕ

Пектин – это вещество, которое встречается во многих растительных продуктах питания – фруктах и овощах. Известно, что фрукты с высоким содержанием пектина лучше всего желируются. Как сильно колеблются значения этой способности у плодов даже одного сорта, показывает таблица на с. 156. В заметке под названием "Желирующие свойства фруктов" вы также узнаете, как можно компенсировать эти колебания, зависящие от природных условий.

Для пробы на желирование выпускают каплю мармелада на холодную поверхность. Она должна закругляться и не иметь вокруг водянистого ореола (он может появиться только в последующие дни, при хранении желе в холодильнике).

Если проба водянистая, дело можно поправить, удлиняя время варки. При этом количество уменьшается и свежесть пропадает, но аромат и сохранность увеличиваются.

Если свежесть и количество имеют для вас большее значение, то лучше всего помогают растительные желирующие средства, жидкие или в виде порошка. Можно также использовать желатин. В этом случае слишком жидкий мармелад сначала ставят в сторону от плиты. 6 листиков желатина на 1 л замочить в воде, отжать и добавить, помешивая. Пробу на несколько минут поставить в холодильник. Если нужно, размочить еще 1–5 листиков желатина и растворить в мармеладе. Перед наполнением банок мармелад снова согреть.

Пектин можно приготовить собственноручно: айву или незрелые яблоки залить водой, медленно нагреть и в течение 20 минут дать прокипеть при слабом нагреве. Вылить в салфетку, дать стечь соку и на другой день уварить вдвое. Готовым кипящим пектином наполнить банки для стерилизации и сразу же закрыть. Если пектин в открытых банках остыл, проварить 10 минут при температуре 98°C перед тем, как закрыть. В среднем 150 мл пектина требуется для 1,25 л фруктового пюре или сока. Пектин добавляют в конце варки, если фрукты бедны пектинами и желирующая способность слаба.

НАПОЛНЕНИЕ И УКУПОРКА

Выбирайте небольшие банки с завинчивающейся крышкой, потому что они способствуют образованию желе. Наполнить водой, на следующий день опорожнить и вымыть щеткой горячей водой с моющим средством. Крышки с пушистым кружком под колпачком тщательно промыть. Раздельно положить в воду с добавкой уксуса и довести воду до кипения.

Банки вынимать щипцами и ставить вверх дном на свежевыстиранные салфетки. Через несколько минут перевернуть, по отдельности поставить на салфетку и наполнить кипящим мармеладом.

Узкой разливательной ложкой с носиком легче направлять струю в центр как больших, так и маленьких банок. Каждый раз проводить ложку по краю кастрюли, чтобы с нее не падали капли. Загрязнению банок препятствует наполнительная воронка, которая подходит к отверстию банки.

Мармеладом и желе наполняют банки до краев. Как только готова одна партия, с крышек слить воду, сбросить их на салфетку и поставить на ребро. Горячими класть на банки и завинчивать. Банки ополоснуть уксусной водой, так как они все же запачканы.

Банки покрутить, поставить горячими на салфетку. Этикетки надписать водостойкими чернилами, окунуть в холодную воду и прижать к еще теплым банкам.

Остатки мармелада достать из кастрюли скребком для теста, чтобы их использовать.

БЕЗ САХАРА ИЛИ С НЕБОЛЬШОЙ ДОБАВКОЙ

4–5 банок по 150 мл
Хранение: 4 месяца
при температуре 1–18°C

1 кг фруктов или 1 л сока
Сахар, мед или желирующее средство, по желанию сахарин

1. Фрукты одного вида или в смеси вымыть, очистить, взвесить и измельчить. Сок извлечь любым способом, но без сахара (с. 12). Отмерить согласно рецепту и налить в широкую кастрюлю емкостью 3 л.

2. Натуральные вяжущие средства, как, например, «Унигель», «N-гель», агар-агар или «Био-бин» всегда размешивать с небольшим количеством холодного сока или фруктового пюре.

3. Фрукты или сок вскипятить при помешивании и уварить до желаемой густоты. Постепенно подмешать вяжущее средство и быстро вскипятить. В заключение добавить сахар или его заменители.



Натуральные вяжущие средства сохраняют свежесть мармелада лучше, чем более продолжительная варка. Всегда размешивать с небольшим количеством холодного сока.

4. Желирующие средства с консервантами («Гельфикс», желирующий порошок 2-3+1 или желирующий сахар 2-3+1) всегда размешивать в холодном соке или пюре и использовать точно по инструкции. При среднем нагреве довести до кипения, помешивая, и до 4 минут кипятить.

БЕЗ ВАРКИ

2–4 стеклянные или жестяные банки по 150 мл
Замораживание: 6 месяцев
при температуре –18°C

500 г ягод
Сок одного лимона
Желирующий сахар 1–3+1
или до 500 г сахара

1. Ягоды вымыть и рассыпать по салфетке, пока вода не испарится. Выбросить непригодные.

2. Желирующий сахар 1+1 обещает яркую окраску и хорошую сохранность. Желирующий сахар 2+1 требует хранения в холодильнике и быстрого употребления в пищу. Желирующий сахар 3+1 позволяет получать мармелад с малым содержанием сахара, который хранится в замороженном виде.

3. Фрукты, сок лимона и сахар постепенно класть в миксер и превращать в пюре с максимальной скоростью. Через 2 минуты сделать перерыв и подождать 10 минут. Продолжать смешивание до тех пор, пока примерно через 3 минуты сахар не растворится: дольше это выполняется при использовании мешалок или веничков для сбивания белков.

4. Другой способ: ягоды с лимонным соком и половинной дозой сахара перемешать, накрыть крышкой и оставить на ночь для пропитывания. На следующий день обработать миксером или мешалкой и при этом подсыпать оставшийся сахар тонкой струей, пока он не растворится.

5. Мармеладом наполнить до краев очень маленькие банки, закрыть. Хранить в холодильнике и быстро употребить в пищу или наполнить жестяные банки и заморозить.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ МАРМЕЛАД

8 банок по 250 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°C

4 севильских апельсина
(500 мл сока)
4 кроваво-красных апельсина
(500 мл сока)
130 г апельсиновой цедры
100 г сахара
1,3 кг желирующего сахара 1+1

1. С более горьких севильских апельсинов, кожура которых помечена изображением вулкана, и красных апельсинов (в продаже с января по апрель) снять цедру (тонкий слой кожицы), отвесить 130 г.

2. Цедру нарезать на части толщиной с иголку, покрыть водой, вскипятить и откинуть на сито. Сварить прозрачный сироп из сахара и 100 г воды. Бросить туда цедру и варить 10 минут.

3. Из апельсинов выжать и отмерить 1 л сока. Смешать с желирующим сахаром, мешать при среднем нагреве и довести до бурного кипения. 4 минуты варить пенящуюся жидкость.

4. Цедру вместе с отваром добавить к мармеладу, перемешать и основательно проварить. Кипящим мармеладом наполнить банки и закрыть их.

5. Другой способ: 1 сладкий апельсин и 6 севильских и 1 лимон обдать кипятком, обсушить, тонко нарезать, удалить косточки и залить холодной водой. На следующий день варить 30 минут, через день с сахаром того же веса варить в течение 80 минут. Все косточки собрать в соке из одного лимона, завязать в марлю и последние 10 минут варить вместе для извлечения сока.

Alendi

СУШКА

Задолго до того как появились стеклянные консервные банки и морозильники, наши предки занимались консервированием своих продуктов питания посредством сушки. Засушивали самое разнообразное съестное: рыбу и мясо, фрукты и овощи, пряно-ароматические травы и грибы. Даже сегодня можно увидеть в Венгрии нанизанные на нитки ярко-красные связки перца, которые свисают с выступов крыш. Позже их смалывают в порошок. Все еще существуют пекарни с толстыми стенами, где ночью сушат фрукты, которые на следующее утро становятся сморщенными и сладкими. Наряду с этим старейшим видом консервирования, пищевые продукты теперь консервируют сушкой на воздухе или в специальных аппаратах посредством испарения или выпаривания воды. При остающейся 10%-ной доле влаги у микроорганизмов нет никаких шансов на выживание.

Происходило совершенствование промышленных способов сушки, изобретались также и совершенствовались аппараты для домашней сушки пищевых продуктов. Благодаря печам-духовкам с циркуляцией воздуха и микроволновым печкам сушка стала возможна даже в самых маленьких домашних хозяйствах.

ПОРОШОК ИЗ ПРЯНО-АРОМАТИЧЕСКИХ ТРАВ

Темные стеклянные банки с завинчивающимися крышками
Хранение: в сухом месте, почти неограниченный срок

Дикорастущие и садовые пряно-ароматические травы

1. После того как просохнет роса, сорвать молодые, как правило, светло-зеленые листья из сердцевины растений.

К ним относятся: крапива, одуванчик, маргаритка, кресс-салат, шалфей, щавель, золототысячник и подорожник. Всегда только одного сорта одновременно.

2. Травы вымыть, только если они грязные или покрыты пылью. Быстро окунуть в немного подогретую воду, *вынимать руками или шумовкой*. Положив на доску, дать стечь воде по каплям, разложить на салфетках и время от времени переворачивать, пока не обсохнут.

3. Разложить чистые салфетки и на них свободно разбросать травы. Связать в пучки по нескольку веток и повесить в тени на свежем ветерке. Туго закрепить резиновыми кольцами, чтобы пучки после сушки из них не выпали.

4. Травы оставить для просушки до тех пор, пока они не станут шуршать, как бумага. Положить в ступку и растолочь. Просеять струйкой через сито, чтобы отделить порошок от крупных частиц.

5. Порошком наполнить банки из темного стекла и завинтить крышки. Добавлять в пищу по одной щепотке на кончике ножа, чтобы внести разнообразие в повседневную пищу, *улучшить ее вкус и сделать здоровой*.

СУШЕНЫЕ ГРИБЫ И ПОРОШОК ИЗ ГРИБОВ

Банки из темного стекла с завинчивающимися крышками
Хранение: в сухом месте, срок почти неограничен

Трубчатые грибы, сморчки, рядовки, опята летние, сыроежки

1. Для сушки годятся, прежде всего, вышеперечисленные грибы, а также и другие, которые знатоки и любители собирают, руководствуясь специальными книгами. Грибы очистить в сухом виде при помощи жесткой кисточки и при этом рассортировать.

2. Мелкие и средней величины грибы со светлой трубчатой и пластинчатой нижней стороной шляпки *нарезать кусками по 0,5 см. С ножек* срезать твердые и потемневшие части.

3. Обрезанные части вымыть, чтобы *смыть песок. На сите дать стечь воде* и завернуть их в салфетку для полной просушки. Крупные грибы со здоровыми трубчатыми и пластинчатыми частями нарезать помельче. Вырезать червивые и некрасивые места.

4. Салфетки положить на решетки. Грибы разложить в один слой, разделяя на 3 группы. Сушить в тенистом и продуваемом месте. На ночь вносить в дом и ранним утром снова выносить, как только высохнет роса. Каждый день переворачивать, чтобы сохли равномерно.

5. Через 2–3 дня мелкие и средние грибы шуршат в руках. Накладывать в сухие банки и закрывать крышками. Позже, замоченные в холодной воде, *они превратятся в гигантов*, полных грибного аромата.

Для приготовления обеда на 4 персоны достаточно 20–30 г сухих грибов.



Грибы чистят кисточкой, а не моют: они впитывают воду, которая могла бы помешать сушке.



Грибы разрезать на части. Светлую мякоть и темные части сушить отдельно – последние использовать для получения порошка.



Чтобы получить порошок, грибы поместить в рубилку и в несколько приемов измельчить. Просеять, чтобы удалить крупные частицы.

6. Для изготовления порошка отрезанные части и крупные грибы продолжают сушить до твердости и ломкости. Измельчить в миксере в порошок или смолоть в кофемолке. Для того чтобы порошок не терял аромат, хранить его в закрытой посуде и использовать для получения сочного, мягкого и вкусного фарша, в котором мало мяса и много-много хлеба и который нужен для голубцов. Супы, соусы и свежие грибы приправляют грибным порошком. Он усиливает вкус и ароматизирует все блюда.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

При сушке испаряется вода и кислота, кислое становится слаще. Благодаря увеличению плотности возникает измененный, сильный запах. Усушенный до 40% массы материал *в холодной воде снова набухает*. Пересушенный до 30% и менее не увеличивается в объеме, но придает сильный аромат.

Для сушки в духовке обтянуть тканью решетки. Продукт, который должен сушиться в подвешенном виде, нанизать на нитки и натянуть на раму. Сушить при температуре 50–60°С в открытой духовке, а в печи с циркуляцией воздуха при температуре 60–80°С за закрытой дверцей. Каждый час проверять, вынимать и ставить досушиваться.

Микроволны сохраняют цвет продукта. Пряную зелень отделить от стеблей, рассыпать по мелкой тарелке и сушить в микроволновой печи при 200 Вт или 30% мощности 4–6 порциями по 2 минуты каждая. Сушка при полной мощности печи дает полную потерю аромата.

Базилик, полынь, чабер садовый, *эстрагон, любисток, майоран*, розмарин, шалфей, сельдерей и тимьян подвергать сушке незадолго до цветения.

Смеси составлять согласно склонности и по излюбленным рецептам – например, для стручковых плодов рецепт сушки на с. 96.

Для сушки стручкового перца продеть в стручок нитку и завязать на конце узелок. Нанизать через черешки и подвесить на петлю. Сушить, пока они не сморщатся.

Фрукты высушены, когда при нажатии из них не выступает сок. Пряная зелень, корки, овощи для приправ высушены, если от 100 г остается всего 30–40 г. Они твердые, как резина, или рассыпаются между пальцами *при растирании*.

Душистые продукты после сушки насыпают в банки или пакеты из целлофана и закрывают. Перец *нужно хранить в холодном* чулане в подвешенном виде и срывать из связки по мере надобности.

ОВОЩИ ДЛЯ ПРИПРАВЫ

Банки с завинчивающимися крышками емкостью 2 кг
Хранение: в сухом месте, срок почти неограниченный

По 1,5 кг моркови и лука-порея
По 1 кг сельдерея и корней петрушки с зеленью

1. Овощи очистить, вымыть и обсушить на салфетке. Раздельно настрогать тонкими кружками или пропустить через строгальный аппарат кухонного комбайна.
2. Чистые салфетки разложить на решетки и противни печи и на них свободно разложить овощи. 1–2 дня сушить на воздухе.
3. В обычной печи сушить при открытой дверце при температуре 50–60°С. В печи с циркуляцией воздуха – при закрытой дверце и при температуре 60–80°С.
4. Как только тонкие листья начнут с хрустом рассыпаться между пальцами, охладить овощи на воздухе и *положить в банки. Сушеные овощи* замочить в холодной воде и варить в бульоне, если нужно улучшить его вкус. В заключение варки овощи отцедить через сито и выжать, чтобы усилить вкус и крепость бульона.



Овощи для сухой приправы настрогать тонкими кружками и сушить на салфетках в духовке с циркуляцией *воздуха или на свежем воздухе.*



Когда листья шуршат, а коренья упруги, как резина, овощи готовы. Они придают бульону крепость.

ФРУКТЫ И ЧАЙ

Для изготовления мюсли фрукты нарезать мелко, высушить и смешать. С вечера замочить в холодной воде и утром использовать в смеси из злаковых хлопьев, сока и свежих сезонных фруктов.
С корки необработанных лимонов и апельсинов снять цедру, нанизать на нитку иголкой и подвесить для сушки. Для получения приправ варить в жидкостях. Можно снять кожицу тонкой теркой, сварить с равным количеством сахара и добавить немного воды до получения пасты. *Употреблять как приправу к сладким* блюдам и соусам.
Яблочную кожуру, мяту перечную и другие ароматические травы для чая собрать и высушить. Листья ежевики и малины подсушить для черного чая и спрессовать в сигарной коробке. Они нагреются, в них начнется ферментация, и они приобретут в конечном счете запах, который напоминает табачный, если их хранили влажными. В заключение высушить окончательно.

СУШКА ПО НУЛЕВОМУ ТАРИФУ

Умельцы сооружают «ветряную печку» в виде ящика на четырех ножках, которая продувается воздухом со всех четырех сторон, стенки и дверцы *обтянуты сеткой от мух*, чтобы насекомые не попадали внутрь. Крышка ящика сплошная для защиты от дождя. Внутри, как у настоящей печки, *имеются направляющие* планки и подходящие к ним решетки из дерева. На них быстро и хорошо сушить фрукты, пряную зелень, овощи и грибы. «Печку» ежедневно поворачивают и переставляют в место, где дует ветер. Наиболее благоприятны для сушки периоды, когда влажность воздуха низкая. В холодное время года можно сушить и хранить на крюках под крышкой ветчину, сало и копченую колбасу. Дужки на высоте рук облегчают переноску устройства на продуваемое место, а в случае мороза – в дом.

ФРУКТОВЫЕ КОНФЕТЫ

Воздухонепроницаемый контейнер емкостью 4,5 кг
Хранение: в сухом и темном месте

3,5 кг семечковых плодов
4 стручка ванили
3 кг желирующего сахара 1+1
Лимонный сок для приправы
300 г сахара

1. Яблоки, грушу и/или айву вымыть и положить на решетку, покрытую пекарской бумагой. Стручки ванили раскрыть и вынуть сердцевину. Стручки присоединить к фруктам. Поставить в духовку и запечь фрукты при температуре 175°С.
2. Через 60 минут фрукты быстро охладить водой. Горячими выложить на салфетку, чтобы они быстрее обсохли. Разрезать на четыре части и отделить мякоть от кожуры и сердцевины.
3. Мякоть фруктов, сердцевину ванили и желирующий сахар положить в широкую, невысокую кастрюлю и, *помешивая*, варить 4 минуты при среднем нагреве. Затем приправить кисло-сладким лимонным соком и, поставив на холодную водяную баню, *продолжать помешивать*, пока масса не охладится. Выложить в фольгу, завернуть, придать форму кирпича и раскатать в пласт толщиной 2 см. Развернуть и оставить лежать при комнатной температуре.
4. На следующий день затвердевшее пюре нарезать полосами. Обратной стороной ножа или вилкой нанести узор.
5. Высушенные стручки ванили нарезать мелко и смешать с 300 г сахара. Двумя порциями смесь поочередно насыпать в миксер и тонко перемалывать крыльчатым ножом. В полученном порошке обвалять конфеты, уложить между шуршащими листами шелковой бумаги или целлофана в красивые металлические *банки. Употреблять в качестве* лакомства и для подарков.

СУШКА ФРУКТОВ

Воздухонепроницаемые сосуды емкостью 2 кг
Хранение: в сухом и темном месте

5 кг ягод, семечковых или косточковых плодов

1. Использовать вполне созревшие фрукты, содержащие немного влаги. Быстро вымыть, если потребуется. Разложить на салфетках и осторожно подсушить. Переложить на свежие салфетки, оставить до полного высыхания.
2. Ягоды очистить от плодоножек и веточек. Косточковые плоды разрезать пополам и удалить косточки. Груши нарезать вместе с кожурой



Яблоки можно обработать с кожурой и без нее. Сердцевину удалить круглым ножом-выемкой.



После удаления сердцевины яблоки нарезать кружками, нанизать на нитки и сушить.

и семечками на ломтики толщиной 2 см. Решетку и противни печки выложить двойным слоем пекарской фольги, которую отогнуть по краям кверху, образуя бортик. Разложить на ней ягоды и фрукты.
3. Сушить в печи при температуре 50°С. Открыть вытяжное отверстие или засунуть деревянную ложку в дверную щель. Ежечасно проверять ход сушки и отодвигать передние фрукты назад, чтобы сушка была равномерной. В зависимости от величины сушить 12–24 часа, при циркуляции воздуха – меньше. Вынимать слегка сморщенные фрукты и досушивать в теплом, проветриваемом месте.
4. *Яблоки разложить рядами в* прохладном и проветриваемом месте. Оставить, пока не станут совсем вялыми, но еще гладкими. Очистить картофелечисткой, а сердцевину с семечками удалить круглым ножом-выемкой. Нарезать кружками толщиной 1 см, нанизать на нитку и растянуть там, где есть тень и ветерок. Каждый день проверять и раздвигать соприкасающиеся кружки.
5. Для пробы надавить на плод. Если из него не выступит капля сока, то фрукты готовы. Плотно набить ими коробки и закрыть.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ

Утверждают, что китайцы еще 3000 лет тому назад имели в своем распоряжении ледники. Император Нерон вместе со своим двором и претенциозным светским обществом велел срыть глетчеры в Альпах, перевезти зимой в Рим, сложить в подвал для того, чтобы круглый год обеспечивать себя отборными фруктами. Тогда начался новый «ледниковый период». Карл фон Линде в 1876 году изобрел первую машину для изготовления льда. Появился спрос на сильных мужчин, которые должны были таскать глыбы льда в дома состоятельных людей. Позже втаскивали в кухни белые шкафы, которые создавали холод при помощи электричества. Замораживание – это новая, современная сестра консервирования. Не альтернатива, а целесообразное дополнение этого метода. Умные домашние хозяйки уже достаточно хорошо освоились с морозильниками, чтобы правильно оценить их сильные и слабые стороны.

«СОН» И ИСКЛЮЧЕНИЯ

При температуре несколько градусов ниже нуля пищевые продукты хотя и не портятся, но небольшой холод лишает их части влаги, которая кристаллизуется, а при размораживании вытекает, покидая потерявшую свежий вид пищу. Совсем по-иному ведет себя сильный холод, который проникает молниеносно и делает продукты твердыми, как камень. При этом образуются только мелкие кристаллы, которые не причиняют вреда. Качество продуктов остается таким же хорошим, каким было до «глубокого сна», замораживания, если размораживание проводится правильно. Холодильные машины на фабриках могут воздействовать на пищевые продукты температурой минус 35°С и ниже, в то время как домашние морозильники охлаждают до температуры не ниже –30°С. Благодаря такой низкой температуре критическая зона температур ниже нуля довольно быстро преодолевается, если пищевые продукты погружать в «хладный сон» охлажденными и в небольших количествах.

В свежезамороженной пище тоже действуют микроорганизмы, которые вызывают изменения в белке, витаминах и жире. Жир уже через 3 месяца становится прогоркшим, сливочные соусы сворачиваются и после оттаивания нуждаются в исправлении. Эмульсии, приготовленные на основе яичного желтка и растительного масла, тоже сворачиваются в виде хлопьев.

При более долгом хранении в морозильнике белок вареного яйца стал бы жестким, как резина. Сгущенные при помощи пищевого крахмала и желатина продукты и вареный картофель возвращались бы на белый свет зернистыми. Содержащие много влаги овощи, такие, как огурцы и томаты, уменьшились бы в объеме. Глазурь могла бы отскочить или потускнеть, и лишь безе в виде исключения попадает под тортом-мороженым ненадолго в трескучий холод морозильника.

ЗАЩИТА ОТ ВОЗДУХА

Открытые блюда в холодильнике и хлеб в ящике показывают пример того, что воздух лишает пищевые продукты влажности и свежести. В темных ларях при низкой температуре он трудится еще прилежней и создает очень сухие корки, которые несъедобны и свидетельствуют о действии обжигающего холода, который не пропускается тесно прилегающей пленкой, непроницаемой для воздуха. По этой причине тому, кто занимается замораживанием, нужны специальные мешки и банки. Прямоугольные металлические банки для замороженных продуктов существуют разных объемов: 500, 800, 1250 и 1750 мл. Хранят жидкие продукты и устанавливают с экономией площади. Еще лучше, если жидкости придается форма замороженного бруска: банки просто погружают быстро в холодную воду, немного позже открывают, вынимают замороженное содержимое банки, кладут в мешок, закрывают клейкой лентой и снова укладывают в морозильник.

Мешки для замораживания служат лучшей защитой для такого небольшого штучного продукта, как уваренный нежный зеленый горошек и капустные листья. Воздух отсасывать лучше всего при помощи сварки.

В мешки для варки помещают готовые блюда, которые размораживают в воде или согревают на водяной бане. Такие мешки полезны, когда для варки не хватает конфорок. Клецки и многие сорта овощей греются вместе в большой кастрюле, в то время как сидящая за столом компания закусывает.

Для упаковки таких крупных продуктов, как говяжий язык, куриные окорочка, целые рыбы и дары моря, потребуется рулон пленочного рукава и вакуум-аппарат для сварки.

В мясных лавках и продуктовых магазинах иногда имеются более мощные аппараты, и там могут вас выручить. Удобнее было бы использовать нервущуюся алюминиевую фольгу, которую хотя и используют повторно, но в интересах охраны окружающей среды ее следовало бы использовать только в виде исключения.

Перед наполнением мешков и банок их следует надписать. Для этой цели лучше всего подходит ручка для надписей на пленке.



После уваривания овощи помещают в мешок или пленочный рукав для замораживания.



После отсасывания воздуха отверстие мешка закрыть сваркой при помощи вакуум-аппарата.



Готовое блюдо в мешке прямо из морозильника бросить в кипяток и нагреть.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Продукты, которые сейчас хороши и спелы для варки и жаренья, лучше годятся и для замораживания. Подробнее вы прочтете в соответствующих главах этой книги.

При замораживании холод должен действовать со скоростью одного сантиметра в час, чтобы сохранялось качество продукта. Поэтому продукт нужно заранее охладить, упаковать как можно более плоско и замораживать одновременно только в один слой.

Блюда глубокой заморозки дарят энергию холодильнику, когда они в нем размораживаются. В то же время такое оттаивание лучше сохраняет качество и считается наиболее мягким способом. Оно требует времени и в зависимости от плотности продукта продолжается до 2 часов.

Для овощных закусок овощи разных сортов сварить до готовности не переваривая и поместить в герметично закрываемые мешки для замораживания вареных продуктов. Замороженные овощи разных сортов бросать в сильно кипящую воду, согревать и прямо из мешков выкладывать на подогретое блюдо. Поворачивая блюдо, равномерно распределить масло и зелень, замороженные вместе с овощами.

Минимальные порции овощей, мелких клецек, флёдлей и других изделий из теста для засыпки в супы уложить в плоские упаковки и заморозить. Они позволяют быстро приготовить суп. Пюре для песто к макаронам и масло с пряностями к антрекотам паковать в плоские пачки, которые размораживают в холодной воде. Замораживать в открытом виде и упаковывать в рыхлые пачки те продукты, которые будут употребляться по отдельности: замороженные сливы для кнелей и красивые мелочи для украшения блюд (сливочные розетки, шоколадные трубочки, фрукты, нарезанные красивыми кусочками и ломтиками, крепкая пряная зелень и листья).



Образец горячей закуски: готовые овощи в нескольких мешках подогреты в одной кастрюле.

«ЯЩИК С КУБИКАМИ»

За немногими исключениями вы сможете замораживать все что угодно, зная, что плотно набитый холодильник-ящик потребляет гораздо меньше энергии. В отличие от погреба и кладовой, замораживающий аппарат имеет объем, замкнутый стенками, за которыми не видно содержимого. Растущий ассортимент хранящихся продуктов трудно удержать в памяти. Чтобы запомнить все это разнообразие, требуется иметь склад ума бухгалтера. Нужно завести списки и при каждом открывании дверцы отмечать в них, что было вынуто или помещено в холодильник. Когда не все намеченное идет по плану и необходимо перераспределение продуктов, то благодаря такому подходу оно происходит лучше и легче. Холодильник разделяют на зоны и, как ящик с детскими кубиками, загружают блоками продуктов, которые всегда имеют одинаковый вид, занимают одно и то же место и пополняются снова, как только приближается недостача продуктов. В основном тех, что чаще всего потребляются и улучшают быстро приготовляемую пищу. Кроме того, всеми теми, которые по случаю праздника заменяют магазинную кулинарию. И прежде всего, теми продуктами, которые потребляются ежедневно и заготовка которых в больших количествах ускоряет и облегчает работу. Блоки подходят один к другому и пригодны для постройки различных «зданий». Они должны быть снабжены этикетками, которые используются неоднократно. В разных сосудах на этикетках должно быть описание их содержимого.

Лучше заморозить бульон, чем готовый соус, лепешку из дрожжевого теста, чем пиццу, по отдельности начинку и тесто, чем готовую выпечку. Всегда нужно иметь постоянный ассортимент замороженных продуктов, который приносит максимум пользы, но не следует забывать и о личных вкусах.



Жидкие и нежные продукты замораживают в жестяных коробках, громоздкие – в специальных мешках.

ПЕРСОНАЛЬНЫЕ ПОЖЕЛАНИЯ

Маленькие дети часто просят пюре и любят есть маленькие порции, приготовление которых потребовало бы много времени. Умные женщины, которые готовят сразу столько, сколько хватит на несколько раз. Например, готовят пюре из овощей с каплей масла, пюре или сок из свежих фруктов, рыбное или мясное пюре, которые подмешивают к еде по столовой ложке. Экзотические фрукты и овощи следует подвергнуть бланшировке, потому что в организме малыша отсутствуют силы сопротивления микробам.

Больные и выздоравливающие нуждаются в диетических блюдах: крепком бульоне без соли, множестве свежих овощей, сырых фруктов, во всем, что легко усваивается, что прописано врачом и что улучшает самочувствие больного. Имея в резерве морозильник, проще и легче соблюдать предписания и быстрее вылечиваться.

ДЛЯ ГОРЯЧИХ ОВОЩНЫХ БЛЮД

10 мешков по 300 г
Замораживание при температуре минус 20–30°С
Хранение: 12 месяцев при температуре –18°С

3 кг нежных овощей (нетто)
10 г соли
Можно добавить лимонный сок

1. Листовые овощи: шпинат, щавель, листья мангольда, нежной весенней капусты – привлекают своей яркой зеленой окраской и свежим вкусом. В сахарном зеленом горошке нравится его хрустение и приятный сладковатый вкус. Любители стручковой фасоли и спаржи, а также моркови, делятся на любителей замораживания и уваривания.

2. 5 л воды посолить, довести до бурного кипения при сильном нагреве и к светлым овощам добавить лимонный сок. Класть по 500 г каждого вида овощей и бланшировать. Листовые (шпинат, листья мангольда) – только на несколько секунд, пока они не станут зеленее и мягче. Свежий столовый горох и сахарный горошек 1–2 мин., стручковую фасоль – 3 минуты (см. с. 9)

3. Три других варианта: в большой кастрюле Мультитопф на пару́ подержать овощи немного подольше для бланшировки. В скороварке под давлением – вдвое быстрее. В микроволновой печке при 700 Вт обработать фунтами за 7 минут, через 3,5 минуты перемешать (см. с. 9).

4. Овощи быстро окатить ледяной водой и обсушить: на них не должно остаться воды. Лучше всего разложить их на несыплющейся ткани и закатать в нее, чтобы они совсем высохли.

5. В мешки для замораживания насыпать по 150 г на одну порцию. Мешки класть плашмя и выжимать из них воздух, пока весь не выйдет. Закрыть при помощи сварки или зажимов герметично. Охладить и заморозить.

6. Как правило, в морозильнике наилучшим образом сохраняются нежные овощи быстрого приготовления, которые должны оставаться твердыми при раскладывании по блюдам. Для сравнения: при уваривании теряется больше витаминов, чем при замораживании. При хранении на холоде примерно через 6 месяцев овощи начинают слегка портиться, в то время как качество уваренных овощей остается постоянным в течение нескольких лет.

ЯГОДЫ

5 металлических банок по 500 г
Замораживание при температуре минус 20–30°С
Хранение: 12 месяцев при температуре –18°С

1,5 кг ягод
250 г сахара

1. Ежевику, смородину, крыжовник, голубику, земляничку, малину и бруснику или клюкву использовать охлажденными в холодильнике и мыть только в случае необходимости. Высыпать в стоячую холодную воду – дать соскользнуть, не нажимая на ягоды. Корзинку при этом держать наклонно и с одной стороны опустить под поверхность воды.

2. Ягоды вынуть руками, отряхнуть между пальцами и на короткое время положить для обсыхания. Затем разложить на салфетках и сушить, слегка покатывая и приподнимая с боков.

3. Сахар измельчить в миксере, но не до тонкости пудры. По 50 г класть в миску, добавить 300 г ягод. Встряхивать миску, пока ягоды не будут покрыты равномерным тонким слоем. Положить в холодные жестяные банки для замораживания и сразу же заморозить: корка из сахара защищает ягоды и уменьшает потерю цвета, аромата и витаминов.

4. Ягоды оттаивать перед употреблением в холодильнике, чтобы сохранить их красивый вид. Холодные, как лед, укладывать на маленькие торты и покрывать горячим желе. Таким образом они оттаивают, как в защитной оболочке – быстро и сохраняя свой вид.

5. Ягоды для соусов смешать с остальными приправами, превратить в пюре и приправить специями. Протереть сквозь сито, если есть зернышки. Ягодное пюре упаковать в пакеты и заморозить плашмя. Для быстрого размораживания класть в пакетах в холодную воду.

Alendi

МАРИНОВАНИЕ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

К наиболее простым, однако изысканным способам консервирования фруктов и овощей относится маринование. При виде бабушкиных лакомств еще сегодня у нас текут слюнки. Сладкий ли, кислый или кисло-сладкий – выбор маринадов бесконечен. Мы видим перед собой кувшины и покрытые глазурью каменные горшки с лакомыми вещами, которые вкусны с жареным и холодным мясом, а также как закуска.

Правда, маринованные продукты должны полежать, чтобы успели гармонично сочетаться их ароматы.

Благодаря правильно дозированному отвару из уксуса, соли, сахара и пряностей фрукты и овощи становятся не только вкуснее, но и хорошо сохраняются, так как уксус обладает консервирующей способностью, которую еще усиливают соль и сахар. Особенно надежно сохраняются эти вкусные вещи в стеклянных банках с завинчивающейся крышкой или в банках, которые пригодны для стерилизации. При стерилизации концентрация уксуса может быть более низкой для тех, кто любит мягкий вкус маринада.



Половина на половину уксуса и воды – правильная пропорция хорошего маринада.

МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ

Керамический или стеклянный сосуд, 5 л
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–15°С

4 кг желтых азиатских огурцов
200 г соли
1 суповая тарелка вишневых листьев
10 вызревших соцветий укропа
10 веток эстрагона
20 луковиц шалота
100 г корней хрена
1,4 л огуречного настоя (2 бутылки)
2 стручка перца, нарезанных кольцами
2 лавровых листа
2 ст. л. белого перца в зернах
200 г зерен желтой горчицы
Целлофан, уксус

1. Огурцы очистить от конца к стеблю при помощи экономной овощечистки. У стебля срезать место, которое горчит. Огурцы разрезать на четыре части, ложкой вынуть семена.

2. Мякоть огурцов нарезать квадратами, прямоугольниками, ромбами или полосками. Смешать с солью. Листья, укроп и эстрагон вымыть, стряхнуть досуха и накрыть ими огурцы. Положить груз.

3. На следующий день огурцы сливать через сито порциями и сушить на салфетках. Лук-шалот очистить от шелухи, с хрена снять кожицу, то и другое нашинковать и нарезать ломтиками.

4. Сосуд выложить листьями. Слоями укладывать огурцы, лук-шалот и хрен, можно добавить также несколько зеленых ягод винограда.

5. Огуречный рассол с 500 мл воды, стручками перца, лавровым листом и зернами перца вскипятить и приправить специями. Полить огурцы маринадом и посыпать зернами горчицы.

6. Из целлофана вырезать круг по размеру поверхности, смочить в уксусе и положить сверху. Лист большего размера, смоченный уксусом, натянуть поверх отверстия сосуда и закрепить на бортике с помощью резинового кольца.

7. Огурцы с горчицей хорошо сохраняются на свежем и сухом воздухе. Для доставания из сосуда пользоваться чистыми щипцами и закрывать отверстие, как и в первый раз. Порции для расходования в ближайшие недели перелить в другую посуду и поставить в холодильник.

8. Огурцы с горчицей можно уварить в банках с завинчивающимися крышками, чтобы они лучше сохранялись.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Овощи для маринования нужно посолить и обезводить или посредством бланширования освободить от веществ, которые портят вкус овощей. Фрукты мариновать сырыми или вареными. Фрукты с большим содержанием влаги бланшировать в кисло-сладком сиропе. Твердые фрукты и нежные ягоды мариновать тоже сырыми.

Овощи и фрукты должны занять около 60% объема сосуда, 40% заполнить настоем, который содержит 2% кислоты. Например, 3 части воды на 1 часть лимонного сока (всегда кипятить и применять в холодном или горячем виде). Кислота предохраняет от микроорганизмов, так что фрукты и овощи сохраняются без стерилизации.

Увеличение доли уксуса делает еще *тверже такие водянистые овощи*, как огурцы, крупные кабачки и тыквы. Сахар в маринаде дополнительно грозит гибелью микробам, и количество его определяется по личному вкусу.



Два вида фасоли и морковь потушить. Лук и коренья потушить на растительном масле.



Овощи перемешать и положить в банку. Залить кипящим маринадом.

С кислыми овощами сочетаются соцветия укропа, эстрагон, специи в зернах, листья вишни, лавра, чеснок, хрен, зерна перца и горчицы, ягоды можжевельника, виноградные листья, репчатый лук.

К кисло-сладким фруктам и овощам прежде всего подходят имбирь, мускатный цвет, гвоздика, перец, горчица, горчичный порошок и корки цитрусовых.

Применение завинчивающихся крышек гарантирует успех маринования. *Прочно закрытые банки можно* переворачивать, и они могут постоянно стоять «на голове», пока прижимается ко дну то, что в обычной банке всегда может всплыть и угрожает перелиться через край.

ЛЕТНИЙ САЛАТ

12 банок с завинчивающимися крышками по 370 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

1 кг свежих зерен фасоли
1 кг фасоли в лопатках*
1,2 кг моркови
2 ст. л. соли
6 долек чеснока
4 лавровых листа
2 ст. л. зерен горчицы
2 ст. л. зерен перца черного
4 стебля эстрагона
900 мл белого винного уксуса
2 корня петрушки
2 луковицы
1 ст. л. растительного масла

1. Зерна фасоли вышелушить вскоре после созревания, пока они еще мягкие и кожица нежная. Залить водой и при слабом нагреве варить 10–15 минут. Вытряхнуть в сито, *обдать холодной водой и дать стечь по* каплям.

2. Зеленую фасоль обрезать на концах, вымыть, сложить пучком и нарезать кусочками по 4 см. Морковь очистить при помощи овощечистки и нарезать на кусочки толщиной с фасоль.

3. 3 л воды вскипятить при сильном нагреве. Посолить. Порциями по 250 г бросать фасоль и морковь и за несколько минут сварить до готовности, не разваривая. Вынимать ситчатой ложкой и быстро охлаждать водой. Теплыми класть в сито и сушить, покачивая сито.

4. 1 л отвара профильтровать. Если у него неприятный вкус, заменить свежей водой с 1 ст. л. соли. С пряностями кипятить 10 минут, с уксусом довести до кипения и приправить специями.

5. Корни петрушки и лук нарезать мелкими кубиками. То и другое потушить *в растительном масле*, около 10 минут при умеренном нагреве, пока они не станут прозрачными и мягкими. Смешать с зернами фасоли, зеленой фасолью и морковью и наполнить смесью банки.

6. Залить банки с овощами горячим отваром с пряностями или без них. Банки плотно закрыть крышками.

7. Салат к столу доставать из банки ситчатой ложкой и подавать как закуску.

* *Зеленая фасоль с незрелыми зернами.* – Прим. пер.

КИСЛО-СЛАДКИЕ ФРУКТЫ

7 банок для консервирования по 1 л
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

700 мл красного винного уксуса
500 мл темного красного вина
500 г сахара
5 кг твердых груш или персиков
2 неочищенных лимона
500 г желирующего сахара
3–4 палочки ванили
3 ст. л. зерен белого перца

1. Уксус, красное вино и сахар вскипятить при среднем нагреве.
2. С груш снять тонко кожицу, округло вырезать чашелистики и плодоножки. Персики быстро окунуть в кипяток, охладить водой, стянуть кожицу, разрезать пополам и удалить косточки. Кожицу и косточки отложить в сторону.
3. Фрукты положить в винный отвар. Варить при несильном кипении до прозрачности: груши 15 минут, пока при прокалывании плода палочка не натолкнется на сердцевину без большого сопротивления, персики только 5 минут. Собрать фрукты в дуршлаге.
4. Кожуру положить в кастрюлю, добавить ядрышки, полученные при раскалывании 10 косточек персиков, цедру с лимонов и их сок, а также налить 1 л воды. Варить 10 минут, положить в сито и отжать остаток.
5. Сироп с красным вином и отцеженный сок смешать с желирующим сахаром. Помешивая, нагреть и кипятить 5 минут при умеренном нагреве.
6. Фрукты класть в банки отверстиями вверх слоями, экономя площадь – целые фрукты особенно хорошо прилегают к стенкам выпуклых красивых банок, которые так хороши для подарков и, как на рисунке, наполнены грушами.
7. Ваниль и перец положить к фруктам. Отвар приправить специями и кипящим залить фрукты, чтобы они были полностью покрыты жидкостью. Сразу закрыть банки и, когда остынут, проверить, плотно ли они закрыты. Если нет, то поставить в холодную воду и варить 10 минут при температуре 90°C.
8. Для заполнения банок с завинчивающимися крышками все фрукты еще раз вскипятить в отваре, доставать ситчатой ложкой и горячими класть в банки. Добавить пряности и покрыть отваром. Навинтить крышки.
9. Подавать к жаркому и антрекотам из дичи и птицы или к фондю и холодному нарезанному жареному мясу.



Целые груши декоративны. Только нужно снять кожуру и укоротить плодоножки. Округло вырезать чашелистики.



В выпуклых банках очень хорошо размещаются крупные плоды. Сироп делает их вкусными и твердыми.



Кисло-сладкие маринованные фрукты для консервирования уваривать 10 минут при температуре 90°C, для чего закрепить крышки зажимами.

«ПЬЯНАЯ» ВИШНЯ

6 банок с завинчивающимися крышками по 370 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

2 кг ярко-красных вишен
250 г брусники
125 мл белого винного уксуса
250 мл розового или белого вина
750 г сахара

1. Вишни вымыть, удалить плодоножки, обсушить на салфетке и вынуть косточки. 5 косточек разбить молотком и ядрышки отложить.
2. Бруснику перебрать и вымыть. Совершенно мокрые ягоды насыпать в миксер и превратить в пюре. Положить в салфетку и сильно отжать.
3. Сок брусники, уксус и вино смешать с вишнями. Накрыть тарелкой и положить что-либо тяжелое сверху, для того чтобы вишни не всплывали.
4. На следующий день высыпать вишни в сито и дать стечь соку по каплям. Отвар вскипятить с сахаром. Ядрышки завязать в марлю, опустить в отвар и через 5 минут вынуть. Вишни порциями варить в сиропе по 2 минуты, за один прием столько ягод, чтобы были покрыты соком. Вынимать ситчатой ложкой, встряхивать и распределять по банкам.
5. Сиропу дать бурно прокипеть 5 минут, приправить специями и, черпая жидкость ложкой, залить вишни, пока банки не заполнятся. Сейчас же закрыть крышками.
6. Вишни в вине хранить и использовать для украшения выпечки. Они хорошо гармонируют с легким сливочным кремом.

ЯГОДЫ ПО-АНГЛИЙСКИ

4 банки с завинчивающимися крышками по 370 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

1 кг голубики, ежевики, смородины или бузины
200 г чистого коричневого крупнокристаллического сахара
350 мл белого винного уксуса
1 ст. л. белого перца в зернах
1 ч. л. зерен пимента
3 бутона гвоздики
1/2 ч. л. мускатного цвета
1 палочка корицы
50 г хрена кусочками

1. Ягоды перебрать, освободить от несъедобных частей. Вымыть в тепловатой воде, дать стечь воде по каплям, покатать ягоды до полной сухости на салфетке. Разложить по банкам.
2. Сахар, уксус и все пряности варить 15 минут. Отвар процедить через сито, опять вскипятить и приправить специями. Кипящим отваром поливать ягоды при помощи ложки, пока банки не будут заполнены. Тотчас же закрыть банки крышками и поставить вверх дном.
3. Банки ежедневно переворачивать до тех пор, пока ягоды не перестанут всплывать.
4. Такие ягоды очень вкусны с жареной дичью с крокетами и краснокочанной капустой.

УКРАШЕНИЯ ИЗ СМОРОДИНЫ

6 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

1 кг смородины
1 л уксуса
1 кг сахара

1. Ягоды белой, красной или черной смородины лучше всего срывать с кустов, когда они сухие. Осторожно выбрать кисточки, густо усыпанные спелыми ягодами. По отдельности промыть в теплой воде, если это необходимо. Сухими погрузить в уксус.
2. На следующий день вынуть смородину из уксуса. Смешать с 750 г сахара и охладить. Уксус использовать в дальнейшем.
3. Через 2 дня ягодами вместе с соком заполнить банки и в промежутках насыпать сахар. Ягоды покрыть сахаром, завинтить крышки.
4. Использовать с выпечкой, на десерт и в коктейлях: украшенные гроздями сладких ягод, они становятся еще аппетитнее.

ФРУКТЫ И АЛКОГОЛЬ

Малина, груши, вишни и сливы возглавляют список лучших плодов, когда речь идет об изготовлении спиртных напитков из фруктов. Спиртные напитки получают перегонкой растертых в этиловом спирте неперебродивших фруктов. Водными называют такие напитки, которые перегоняют из перебродивших фруктов без добавления спирта. К радости других и к собственному удовольствию, вы сможете соединять фрукты со спиртными напитками, сможете самостоятельно выдумывать и комбинировать фрукты, консервированные в роме. Соблюдение основных пропорций облегчит вашу работу.

ФРУКТЫ В РОМЕ НА КЛАССИЧЕСКИЙ ЛАД

Керамический сосуд или стеклянный баллон, 8 л
Хранение: 10 месяцев при температуре 1–18°С

500 г земляники
2 кг сахара
250 г крыжовника
250 г вишни
250 г малины
250 г смородины
250 г голубики
500 г абрикосов
500 г персиков
500 г поздних слив
500 г груш
250 г ананасов
2,8 л 54%-ного рома

1. По традиции в ром попадают все фрукты, которые поспевают с весны до осени. Спелые, крепкие плоды вымыть, разложить на салфетках и, в соответствии с видом, очистить, снять кожицу, удалить косточки и несъедобные части, нарезать на готовые к употреблению части.
2. Сосуд из керамики или стекла наполнить водой и на следующий день тщательно вымыть. Наполнить кипящим водным раствором уксуса, опорожнить без охлаждения и вытереть досуха неосыпающейся салфеткой.
3. Начать с земляники, смешивая ее с 250 г сахара в сосуде. Когда кристаллы сахара растворятся, полить ягоды 1 л рома.
4. Сосуд плотно закрыть, поставить в холодное и темное место. В течение лета постепенно добавляют: 250 г фруктов с 125 г сахара и 200 мл рома, 500 г фруктов с 250 г сахара и 400 мл рома. Фрукты накрыть тарелкой, если новое пополнение начнет всплывать.
5. Содержимое сосуда перемешать в первый раз, когда будет добавлен последний фрукт. До первого употребления выдержать 4 недели.



Ягоды земляники первыми попадают в сосуд. К ним добавляют половинное количество сахара и 1 л рома.



Сосуд в течение лета пополняют несколько раз: на 250 г фруктов 125 г сахара и 200 мл рома.



Прекрасными красками засверкают фрукты, если уложить слоями светлые, красные и темные плоды.

НАЧИНКА ИЗ МЕЛКО НАРУБЛЕННЫХ ФРУКТОВ

Керамический или стеклянный сосуд, 5 л
Хранение: 18 месяцев при температуре 1–18°С

4 неочищенных лимона
1 кг мягких яблок (сорта «Кокс» или «Боскоп»)
250 г сушеного инжира
250 г сушеных абрикосов
500 г темного изюма
300 г кориики
По 100 г цукатов из лимонных и апельсиновых корок
По 1 ч. л. мускатного цвета и корицы
По 1/2 ч. л. гвоздики и пимента
150 г нарезанного ломтиками миндаля
300 г коричневого сахара
1 л коньяка 38%-ной крепости
250 мл сухого хереса

1. Лимоны выжать, корку покрыть водой, сварить до мягкости и нарезать мелкими кубиками. Яблоки очистить, разрезать на 4 части, удалить сердцевину и нарезать мелкими кубиками. Инжир и абрикосы измельчить таким же образом.
2. Лимонный сок, все фрукты, изюм, пряности, миндаль и сахар тщательно перемешать и поместить в стерильный сосуд или стеклянный баллон. Залить фрукты коньяком и хересом, прикрыть, поставить в прохладное место и оставить там.
3. Фрукты перемешивать раз в неделю. Поддерживать их влажность и, добавляя вино, дать настояться 3–4 недели и затем использовать для начинки в изделиях из теста.
4. Британцы называют похожие смеси «минсемит». Они составляются с добавкой 7–20% рубленого почечного говяжьего жира и используются для рождественского плумпудинга. По вкусу добавляют мармелад из земляники и цитрусовых.

С КАПЛЕЙ СПИРТА

Фрукты, консервированные с десятой долей процента спирта, подходят к таким сладким блюдам, как ванильный крем и мороженое, холодные пудинги из манной крупы или риса, блинчики и другие мучные блюда. Фруктовый настой подается на стол особо и в составе соусов. Приправленный соком или пюре из фруктов, он служит для создания новых соусов. Немного настоя подливают под густые сливки, чтобы облагородить вкус тортов и добавочных блюд. Слои из пропитанного настоем бисквита используются в тортах или в десертах. Для изготовления напитков добавляют шампанского или минеральной воды.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Алкоголь и сахар способствуют консервированию фруктов. Применяемый спирт должен иметь крепость не ниже 40%. Вино, херес или портвейн для этой цели поэтому не годятся. Сахар не дает фруктам сморщиться и сделаться жесткими под действием алкоголя. Хорошая смесь получается из 450 г фруктов с 2 чашками спирта и 0,5 чашки сахара. Для консервирования в спирте фрукты должны быть совершенно спелыми и содержать как можно меньше влаги, чтобы они не начали бродить. Если это все-таки происходит, у вас есть две возможности: добавлять 80%-ный ром в 100-мл кружке до исчезновения пены. Либо, по поговорке «Нет худа без добра», дать фруктам перебродить в роме по классическому способу. В заключение настой профильтровать, разлить в бутылки и пить, как десертное вино, из ликерных рюмочек.
Ягоды мыть, только если они грязные и в песке. Руками мягко покачивать их в тепловатой воде, свободно рассыпать на чистых салфетках и оставлять для просушки на несколько часов или до следующего дня. Семечковые и косточковые плоды оставить на сухой подстилке на несколько дней – их кожица должна немного сморщиться.
Для сохранения свежей окраски фрукты укладывать по сортам. Красные фрукты: землянику вместе с вишнями, малиной, смородиной, ранними сортами слив и спелым крыжовником; спелые фрукты: яблоки и груши вместе с абрикосами, ренклодом, нектаринами, белой смородиной, персиками и светлым виноградом; темные фрукты: голубику с ежевикой и черной смородиной, вишней и черникой. Светлые, красные и темные фрукты гарнировать к блюдам по отдельности либо быстро перемешивать перед подачей к столу.
Экзотические фрукты, как, например, ананас, свежие финики и инжир, имбирь в сиропе, твердую хурму, киви, манго и папайю, консервировать в белом роме или в коньяке. Настойки и ликеры представляют собой вытяжки из фруктов и пряно-ароматических трав, которые плавают в алкогольных напитках. Их держат в освещаемом солнцем месте до тех пор, пока они не начнут испускать аромат и блистать красками. Рецепты на с. 144–145.

Zalendi

КВАШЕНАЯ КАПУСТА И ДРУГИЕ

Еще в начале века китайцы придумали квасить капусту и запивать ее рисовой водкой. Несмотря на это, иностранцы называют немцев «краутс». Они приезжают в Германию в качестве туристов и повсюду ждут, что им предложат только сосиски с квашеной капустой. С удивлением они узнают, что немецкая кухня гораздо лучше и разнообразнее, чем ее репутация. Квашеная капуста, приготовленная на изысканный вкус, подается с вином и фазаном, с ананасом и жарким из копченой присоленной свинины и т. п. Кисловатый вкус придает естественный продукт брожения капусты – молочная кислота, которая смягчает твердые ингредиенты, придает пряный вкус, защищает от порчи и способствуют возникновению дополнительных витаминов. По такому же способу можно законсервировать на несколько месяцев также и другие овощи. Ешьте на здоровье!

ОВОЩИ В КУВШИНЕ

Кастрюля или керамический кувшин от 5 л
Хранение: 6 мес. при темп. 1–10°С

3,5 кг овощей (напр., капусты белокочанной); 10 г морской соли
Пряности по выбору

1. У специальной кастрюли для квашения имеется небольшая канавка. Когда кастрюля наполняется водой, край крышки заходит в канавку, и кастрюля закрывается герметично. Воздух не может проникать внутрь, но газы от брожения могут выходить наружу. Такие кастрюли емкостью от 5 *л и выше имеются в продаже.* Большего присмотра требуют овощи, которые заквашивают в других сосудах: из дерева, керамики, фарфора или стекла.

2. Кувшин или другой сосуд наполнить свежей водой, на другой день вымыть щеткой с моющим средством, несколько раз ополоснуть кипятком, залить водным раствором уксуса. Платок из полотна, тарелку или дощечку и тяжелый камень вымыть *таким же образом* и дезинфицировать в уксусном растворе.

3. Свежие овощи: белокочанную капусту, савойскую капусту, краснокочанную капусту, огурцы, стручковый перец, морковь, кольраби и фасоль основательно очистить и вымыть. Затем нашинковать тонкой стружкой. Быстро и просто это делать с помощью шинковки с двумя или с несколькими ножами, которые дают ровную стружку. Очень быстро работает *шинковочный аппарат* кухонного комбайна, который дает менее привлекательную стружку. Использовать овощи сырыми или с бланшировкой капусты в течение 2 минут, репчатого лука и красной свеклы – 10 минут.

4. Овощи смешать с солью (2–3 г на 1 кг) и добавить к ним пряности согласно рецепту или по собственному вкусу. (К капусте, например, лавровый лист, ягоды можжевельника, чеснок, лук и хрен.) Основательно перемешать и утрамбовать до тех пор, пока овощи не станут сочными и мягкими.

5. Из кувшина вылить воду и заполнить его овощами. Каждый слой плотно обжимать кулаком или деревянной толкушкой, (см. фото). Наполнение закончить, *когда овощи на* 10 см не дойдут до края.

6. Салфетку выжать и положить сверху на кувшин. Накрыть тарелкой или дощечкой и утяжелить грузом. В кастрюле наполнить канавку кипяченой водой и положить крышку. *Другие сосуды закрыть так хорошо,* насколько это возможно.

7. Дать овощам закиснуть в течение 6 недель при температуре 16°С, 5 недель при температуре 18°С или 4 *недели при температуре* 21°С. Для квашения капусты идеальна температура 24°С, которая соответствует сроку созревания 3 недели.

8. Овощи через несколько часов плавают в собственном соку, который должен образовать «озеро» глубиной *не менее* 1 *см. Если оно* мельче, вскипятить 1 л воды с 15 г соли, охладить и долить в овощи. Также добавить немного хлебного напитка и кислого молока, так как оба способствуют брожению.

9. Брожение начинается, когда в сосуде появляется пена. В ближайшие 8–10 дней нужно ежедневно проверять квашенье и снимать пену.

10. После брожения выловить из рассола пену, пока овощи не будут *лежать в прозрачном соку.*

11. Овощи хранить всю зиму в неотапливаемом помещении. Отдельные порции вынимать стерильными щипцами. Как только салфетка, закрывающая сосуд, *станет грязной,* выстирать ее, прокипятить в уксусном растворе и положить на сосуд снова. Хранить сосуд закрытым наглухо.

12. Если хранение в прохладном месте невозможно, то во время брожения *пробовать* овощи, достаточно ли они сквашены. Тогда очистить поверхность. Овощи с соком переложить в стеклянные банки, закрыть крышки и пастеризовать банки с овощами 30 минут при 85°С.

13. Можно приготовить кислую капусту с добавлением вина. Его подливают после окончания брожения, когда капусту несколько раз прокалывают.



Овощи с молочной кислотой заквашивают в стеклянных сосудах: нарезанные кружками и плотно переложенные слоями пряностей.



Свежую белокочанную капусту для заквашивания шинкуют тонкой соломкой, 2 минуты бланшируют или используют в сыром виде.



Капусту переложить слоями соли и пряностей. Сильно утрамбовать деревянной толкушкой, пока овощи не станут сочными и мягкими.



Овощи накрыть салфеткой, тарелкой, придавить камнем и оставить при температуре 24°С на 3 недели.

ОВОЩИ В СТЕКЛЯННОЙ БАНКЕ

Банка с завинчивающейся крышкой, 1 л
Хранение: 6 месяцев *при температуре* 1–10°С

700 г овощей (нетто)
7 г морской соли
Пряности по выбору

1. Овощи подготовить и нарезать настолько мелко, чтобы укладывать слой за слоем как можно более плотно. В миске трамбовать или *приминать до тех пор, пока они не* станут немного мягче (за исключением нарезанных стручков фасоли, огурцов, грибов и томатов). Овощи укладывать слоями с пряностями в банку и плотно трамбовать. Банка должна быть полной на 4/5 объема.

2. 250 *мл* воды вскипятить и растворить в ней соль. Охладив, залить овощи, чтобы они были погружены на 2 см. Банку закрыть крышкой. Если банок несколько, произвести *перерасчет количества продуктов.*

3. Овощам дать бурно перебродить при комнатной температуре 5–7 дней. Из осторожности банку поставить на тарелку, покрытую газетной бумагой, которая будет впитывать вытекающую пену. Примерно *при температуре* 16°С поставить овощи для спокойного дображивания. Таким образом, от начала до конца сквашивания проходит около 5 недель.

4. Хранить так, *как овощи в кувшине,* либо для большей надежности подвергнуть пастеризации, они лучше сохранят витамин С и не станут кислее.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Для квашения овощей применять только чистую морскую соль. Поваренная соль может содержать примеси, которые сделали бы рассол мутным и испортили бы окраску овощей.

Хорошо сочетаются друг с другом следующие овощи и травы: огурцы или фасоль с чабером, огуречником, верхушками укропа и бедренцом. Савойская капуста и морковь с зернами горчицы, тмином или кориандром. *Овощной перец, цуккини* и репчатый лук с душицей и чесноком. Красная свекла и яблоки с горчицей в зернах, лимонной коркой и имбирем. Морковь, сельдерей и яблоки с хреном или имбирем. Морковь, яблоки и черная редька с перцем в зернах и лавровым листом. Лук-порей, яблоки и репчатый лук с кориандром.

СОЛЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ

Соленая сельдь больше, чем все другое съестное, обогатила целые народы. Она была практичной обменной единицей, стала основой благосостояния викингов и кормила любивших торговать ганзейцев.

Соль, однако, решала важную для выживания людей задачу: сохранять в свежем виде и многие другие продукты питания. Последующее вымачивание соленых продуктов было необходимо, чтобы сделать пищу вновь съедобной. Между тем для нашего хранения припасов засолка потеряла значение. И если мы солим мясо и рыбу, то только ради вкуса и лишь в небольших количествах.

Питательность этих продуктов превосходно сохраняется, если сразу после засолки их уварить или заморозить.

СУХОЙ ЗАСОЛ МЯСА

Глазурованный керамический кувшин, 10 л
Засол: 2+12 дней
при температуре 2–7°С

6 кг мяса и/или сала
180 г коричневого сахара
60 г черного перца в зернах
60 г ягод можжевельника
30 г зерен пимента
200 г морской соли

1. Выбрать куски говядины и свинины весом не более 3 кг, которые имеют мало костей и могут быть плотно уложены в сосуд. К примеру: свиную лопатку, окорок для запекания в хлебном тесте, говяжий язык для приготовления в мадере и говяжий кострец для званых обедов. Натереть сахаром и уложить слоями в кувшин. Охладить.

2. Через 2 дня пряности потолочь немного в ступке и смешать с солью. Мясо вынимать каждый день, натирать 1/8 частью смеси и снова укладывать в сосуд. За 8 дней образуется рассол, который скоро покроет мясо и сохранит его свежим при температуре засолки в течение некоторого времени.

3. После засолки мясо лучше всего сразу употребить в пищу или использовать для дальнейшей переработки. Как обычно, варить в воде до полной готовности: свинину около 2 часов, языки 3 часа. Говяжий кострец весом 3 кг положить в чугунную кастрюлю, в которую он поместится. Подлить 300 мл воды, обмазать край кастрюли густой мучной кашицей и накрыть крышкой: она должна не пропускать воздух. Поставить кастрюлю на нижние направляющие планки духовки, включить нагрев на 140°С и выключить через 5 часов. Вынуть, через 3 часа открыть и слить жир, пока не затвердел. Мясу придать форму, утяжелить грузом и охладить. Нарезать тонкими ломтями.

МОЛОДАЯ СЕЛЬДЬ И ЛОСОСЬ

Емкость прямоугольной формы, 1 л и более
Засол: 12 часов или 2 дня
Хранение: 14 дней
при температуре 2–7°С

Замораживание: 3 месяца
при температуре –18°С

Жирные сельди без молок и икры
Лосось или форель
Морская соль, сахар, пряности

1. Сельдь вымыть холодной водой. Натереть солью из расчета 20 г на 500 г сельди, уложить плотно в форму и утяжелить грузом. Через 6 часов положить иначе, через 12 часов употреблять в пищу.

2. Лосося или форель очистить от чешуи, удалить кости и разрезать вдоль на 2 части. На 1 кг рыбы смешать 40 г соли и 30 г сахара, посыпать смесью филе рыбы. Кроме того, посыпать крупно нарубленным укропом (1 чашка), 1 ч. л. белого перца и 4 ягодами можжевельника. Рыбу уложить в форму кожей наружу, хвостами к головам. Утяжелить грузом и перевернуть на следующий день.

3. Для замораживания рыбы снять с нее кожу, нарезать на порции и упаковать в плотно обтягивающую пленку.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Чем больше воды содержат продукты, тем больше соли они поглотят. Рассол для мяса можно использовать несколько раз и пополнять.

От соли мясо становится бледным. Для сохранения цвета, возбуждающего аппетит, используют специальные химические средства. Сахар действует аналогичным образом. Селитра и другие средства, сохраняющие красную окраску, добавляются в специальную соль для засолки. Они не оказывают никакого влияния на вкус и без них можно обойтись. Небольшие куски мяса солить 4 дня, большие куски шпига, свинины для блюда по-кассельски и салями примерно 14 дней, крупные окорока 4–5 недель. Покрытые рассолом продукты хранятся дольше.

Затем для очистки от соли мясо положить в свежую воду (небольшие куски на 3–4, средние на 12 и крупные на 24 часа). В заключение обратиться в мясную лавку и дать мясо на копчение или же сушить его в подвешенном состоянии в сухом, продуваемом месте при температуре не выше 15°С.

Настоящую малосольную молодую сельдь быстрой заморозки выдерживают в течение ночи для размораживания в холодильнике и на след. день продают. Она содержит 20% жира, 1,5% соли и просто тает во рту. Растительное масло, равно как упаковка и замораживание, позволяют сохранять сельдь до 3 мес.



Курицу или другое мясо резать такими кусками, чтобы при засолке они занимали меньше места.



Мясо засунуть в пластиковый пакет и положить в поддон. Охлажденный рассол наливать сбоку.



Воздух выдавить и пакет плотно закрыть.

ВЛАЖНЫЙ ЗАСОЛ МЯСА

Засол: 4 дня
при температуре 2–7°С
Замораживание: 6 месяцев
при температуре –18°С

Уваривание: 1 час
при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 20°С

3 кг мяса (например, пулярка)
50 г поваренной
или засолочной соли
1 лавровый лист
2 ягоды можжевельника
1 ст. л. зерен горчицы
2 ст. л. сахара
2 луковицы
1 зубчик чеснока

1. Курицу разрезать по позвоночнику, распластать, повернуть, разрезать один раз вдоль и один раз поперек. Удалить внутренности. Другое мясо разрезать на части толщиной 5 см, вымыть и подвесить на s-образные крюки в сухом, тенистом и прохладном месте.

2. Для рассола согреть, помешивая, соль, пряности и сахар. Вскипятить с 500 мл воды, кружками лука и чеснока. Оставить на ночь для охлаждения.

3. Мясо вложить в пакет для замораживания на поддон. Внутрь пакета влить рассол. Прогладить пакет рукой, чтобы удалить пузырьки воздуха, и плотно закрыть. Охладить, в последующие 4 дня поворачивать.

4. Иначе: курицу засолить в большом керамическом кувшине вместе с другими сортами мяса. Ежедневно проверять: рассол с белым налетом процедить через чистую ткань, вскипятить и, охладив, поливать мясо.

5. Мясо вынуть из рассола, охладить и залить свежей водой. Довести до кипения, снять пену и тушить при температуре, близкой к точке кипения: мясо по-кассельски 45 минут, курицу 90 минут, а свиные ножки 2 часа.

6. Для замораживания сырое мясо вложить в пакет. Либо у сваренной курицы отрезать ножки, снять жир и положить птицу в жестяные банки и залить бульоном от варки.

7. Для консервирования способом стерилизации у еще теплой вареной курицы отрезать ножки, почистить, нарезать курицу на куски, уложить в стеклянные банки и залить бульоном.

ЗОЛОТЫЕ ПРАВИЛА КОНСЕРВИРОВАНИЯ

ЗНАТЬ ОПАСНОСТИ

Под действием воздуха, воды и тепла в пределах от 15 до 45°С происходит усиленное размножение микроорганизмов. С повышением температуры размножение многократно ускоряется. Граница, разделяющая созревание продукта от разложения, быстро нарушается при критических температурах. Чтобы уберечь свежие продукты от порчи, нужно позаботиться о том, чтобы опасную зону температур они преодолевали как можно быстрее.

ОЦЕНИТЬ ПОТРЕБНОСТЬ

Количество мяса определять по опыту прошлых лет. Производить заготовки на срок не более 1 года, однако принимать в расчет и ограниченные сроки хранения.

ОБХОДИТЬ УЗКИЕ МЕСТА

Размеры будущего урожая неизвестны и трудно предсказуемы. Важные вспомогательные средства для консервирования иногда оказываются распроданы, и изготовители их вынуждены признать себя бессильными, так как не могут удовлетворить спрос на свою продукцию. Поэтому вам следует своевременно проверить и пополнить запасы: резиновых колец, если старые стали хрупкими; стеклянных банок, если старые побиты; маленьких банок, чтобы удовлетворить новые потребности; нужно купить термометр и кастрюлю для стерилизации, если ее у вас еще нет или если старое не удовлетворяет возросшим требованиям.

ЧТО ДЕЛАЕТ МАСТЕРОМ?

Пораженные зрители наблюдают за работой профессионалов, орудующих у плиты с быстротой молнии. Мастером делает опыт, но также и применение подходящих инструментов: острых ножей определенного назначения; сит и ситчатых разливательных ложек из нержавеющей стали для аккуратного обращения с продуктами и быстрого стекания жидкости; мисок и кастрюль большой емкости, из которых ничто не бежит через край; надежных приборов, которые удобно держать в руке и которые облегчают работу.

СВЕЖЕСТЬ И БОЛЕЕ ТОГО

Консервировать следует только высококачественные пищевые продукты, удаляя некачественные части. Понятием «свежесть» недостаточно точно определяется качество. Различные свойства, как, например, степень зрелости, тоже позволяют судить о качестве продукта. Указания в соответствующем месте этой книги помогут вам повысить его и добиться первоклассных результатов.

СОВЕТ НАЧИНАЮЩИМ

Сначала нужно прочитать рецепты и выполнить их мысленно. Если что-нибудь непонятно, обратиться к дополнительной информации и полистать главу «Консервирование», чтобы познакомиться с основными правилами и методами.

БРУТТО И НЕТТО

Таблица в приложении наглядно показывает, как велика разница между количествами купленного и приготовленного к тепловой обработке продукта. Привести в соответствие наличные количества с данными рецептов – нетрудная задача, зависящая от правильного соотношения ингредиентов. По рецептам или основным правилам вы легко сможете рассчитать нужные вам веса.

НЕВИДИМЫЕ ВРАГИ

В борьбе с ними помогает уксус и кипяток. Они убивают микроорганизмы, которые недоступны нашим органам чувств. Пищевые продукты, которые не содержат кислот и не были уварены при высокой температуре, в связи с этим должны обрабатываться особенно тщательно и, как окружающая их среда, быть свободными от этих врагов.

ПРОТИВ ЗАБЫВЧИВОСТИ

Кухонный будильник помогает точно соблюдать срок приготовления блюд. Когда время задано, часы обязательно напомнят о том, что срок истек; они не допустят слишком долгого нагревания, которое может ухудшить качество продукта. Применение этикеток делает наглядным содержимое сосудов с запасами.

ЗА НАДЕЖНОЕ ХРАНЕНИЕ

Замораживание при температуре –18°С надежно сохраняет свежие свойства продуктов. Легко портящиеся продукты лучше сохраняются при температуре от 4 до 15°С в сухом, хорошо проветриваемом помещении, в среде, бедной микроорганизмами. Такая среда обеспечивается побелкой стен в кладовой известью, протиранием от пыли сухих полок и чистой посудой. Чтобы в здоровые продукты не проникла инфекция, нужно проводить еженедельную проверку припасов. Стерилизованные банки проверять только в первый месяц. Их содержимое находится под вакуумом и может храниться без замораживания при температуре, близкой к комнатной, годами. После охлаждения горячих банок производят «пробу прихваткой» (схватывают и приподнимают банку за крышку), которая выясняет, хорошо ли наружный воздух прижимает крышки к банкам.

ПОТЕРИ И УБЫТКИ

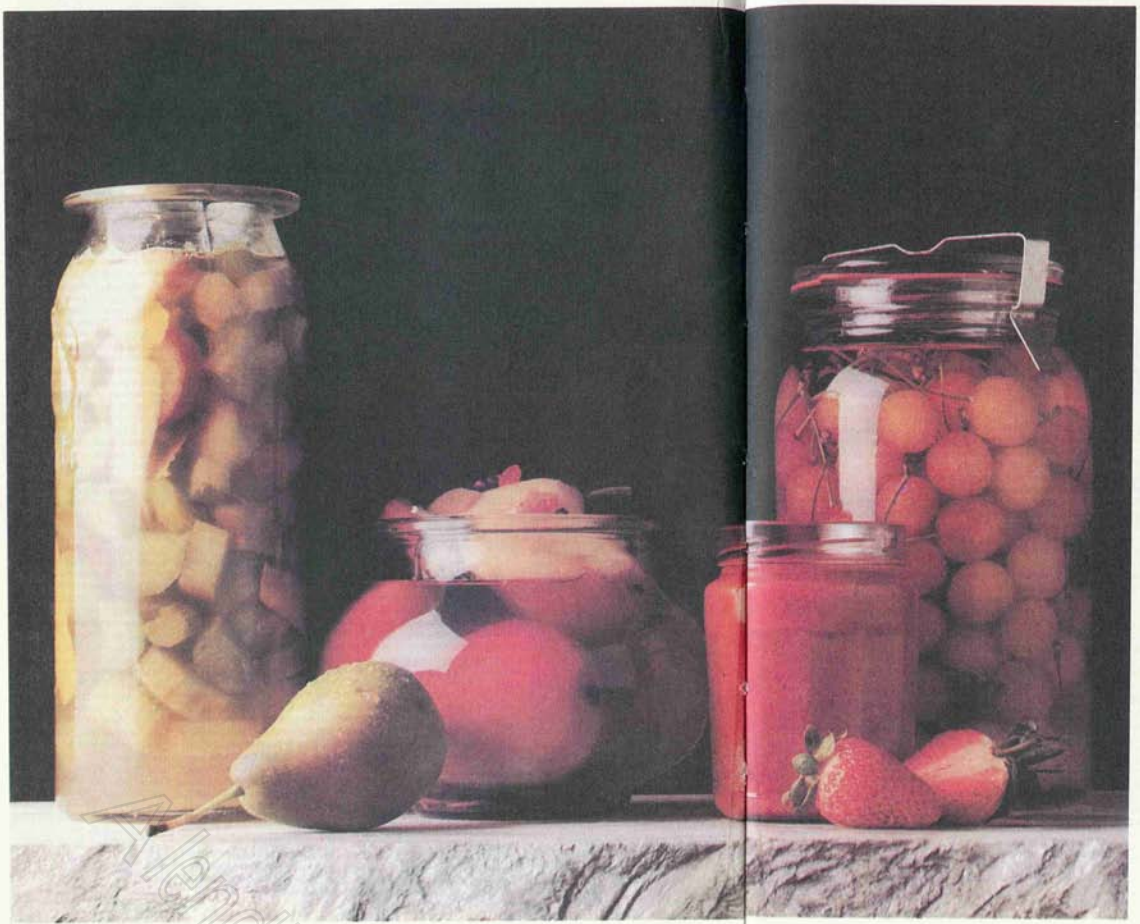
Дефекты качества продуктов вследствие быстрого или мокрого созревания, сладкого гниения, газов при брожении и излишка удобрения требуют больших затрат времени и тепла при обработке сырья. Если эти затраты были недостаточны, то микроорганизмы за короткое время вызовут образование плесени, мути или пены при брожении. Это – явные признаки порчи. Испорченный продукт ни в коем случае не употреблять в пищу. Риск отравления существует и в случае употребления испорченных продуктов, которые содержат много белка: консервированных мяса, рыбы, бобов и др., если банки закрыты неплотно прилегающими крышками. С этим убытком приходится мириться.

БЛАНШИРОВАНИЕ

Точное время бланширования в кипящей ключом воде зависит от величины и консистенции продуктов. Качество повышается, так как затормаживаются химические процессы и удаляются загрязнения. Бланширование представляет собой идеальную подготовку продуктов, например к замораживанию. Потери растворимых в воде витаминов, вызываемые кипячением, сравнительно незначительны.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ И НАДЕЖНОСТЬ

Банки нового образца заполняются до нижней кромки бортика, уровень заполнения старых банок на 2 см ниже. Густыми и разбухающими массами следует заполнять банки на меньшую высоту, превышение которой могло бы причинить неприятности. Выполнение рекомендаций по температуре нагрева гарантирует надежность, в основе которой лежит долголетний опыт. Усиление нагрева может увеличивать мягкость продукта. Уменьшение температуры нагрева опасно, потому что температура в центре продукта остается слишком низкой. Термометром проверяют, правилен ли нагрев. Проверять нагрев совершенно необходимо. В таблице, приведенной в конце книги, показаны нижние пределы допускаемой температуры.



Эта глава начнется с вестников весны, а закончится дикорастущими плодами ранней осени. На фотографии – наполненные ревенем и вишней высокие банки, которые оставила в наследство бабушка. Груши с красным вином законсервированы пастеризацией в банке нового образца, которую приятно получить в подарок. На переднем плане – общий любимец: мармелад из земляники, при изготовлении которого самые красивые ягоды выделяют, чтобы их заморозить и использовать потом для украшения десерта или быстро и не помяв разморозить на тортиках под слоем жидкого теплого желе.

В современной кухне-кладовой компот и пудинг с фруктовым соком стоят, простерилизованные в стеклянных банках, готовые к подаче на стол. А также фруктовое пюре, которое вы можете подавать со взбитыми сливками и заполнять им булочки. И соусы, которые могут быть спутниками кремов и других сладких блюд, или классический кумберлендский соус, который хорошо идет к холодному мясу. Существуют еще экзотические соусы вроде чатни к фондю, китайский соус из слив к утке по-пекински и универсальная паста из брусники с апельсином, торты с которой так восхитительны!

Мармелад преображает на разный лад творог и йогурт. Всего несколько минут нужно для получения мармелада и желе, которые варят с желирующими веществами. Пектин добывается из яблок и обеспечивает превращение в желе всех фруктов, которые содержат мало пектина. Сведения о содержании пектина в фруктах приводятся в таблице на с. 156, если бы вы захотели претворить в жизнь свои идеи. Существуют заменители сахара с желирующими свойствами. Их дозируют точно так же, как обычный сахар. Фруктовый сахар (фруктоза) слаще обычного на 10–15%. Чем холоднее блюдо, тем оно сильнее подслащивается. Заменители сахара и фруктоза годятся для мармелада, желе и мусса. Они радуют диабетиков и понижают количество потребляемых калорий. Другие подсластители подходят для консервирования соков и компотов.

Alendi

РЕВЕНЬ

Сезон фруктов открывает овощ, который повара причисляют к фруктам и который не используют в пищу в сыром виде. Мягкий малиновый, терпкий кроваво-красный и зеленые сорта ревеня взаимозаменимы. Разницу между ними можно определить, пробуя на вкус. В течение сезона его черешки становятся тверже, затем на них образуется кожица, которая придает окраску и содержит балластные вещества. Ее нужно снимать лишь в том случае, если она жесткая и имеет сухие места. При подрезке черешков вы можете легко нащупать и снять кожицу. Весной тончайшая кожица обладает прочностью и цветом. Поэтому было бы жаль снимать ее с нежных стеблей.

Для резки ревеня нож должен иметь свежевычищенное, чистое до блеска лезвие, с которого каплями стекает вода, поскольку кислота ревеня тупит сталь и, разъеденная ржавчиной, она плохо режет.

Нужно не допускать контакта ревеня с посудой из алюминия и другими металлами, за исключением нержавеющей стали, так как при этом портится его цвет и вкус.

Вино, груши, яблоки, цитрусовые, земляника и малина хорошо гармонируют с ревенем, и он придает им терпкий вкус. Нежный запах ревеня и сильная кислотность улучшает вкус других фруктов.

ЧАТНИ ИЗ РЕВЕНЯ

10 банок с завинчивающимися крышками по 150 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

1 кг ревеня
250 г репчатого лука
2 зубчика чеснока
50 г свежего имбиря
250 г яблок
50 г красного стручкового перца
400 г сахара
100 г изюма
500 мл винного уксуса
1/2 ч. л. корицы
1/2 ч. л. гвоздики в порошке
Соль
Черный перец

1. Ревень собрать в пучок и нарезать кружками толщиной 2 мм. Очистить лук, чеснок и имбирь. С яблок снять кожуру, разрезать на четыре части и вынуть сердцевину. Стручки перца разрезать и удалить из них семена. Все нарезать мелкими кубиками.

2. Сахар, изюм и 250 мл уксуса поместить в глубокую сковороду, добавить подготовленную смесь. Нагреть и держать при слабом кипении, *пока ревень полностью не разварится.*

3. Добавить туда 250 мл уксуса и пряности. При умеренном нагреве дать кипеть 20 минут, помешивая до тех пор, пока соус не станет тягучим. Попробовать на вкус, кипящим заполнить банки, закрыть крышками, поставить банки вверх дном и дать остыть.

4. Соус чатни подают с жареной печенкой, рисом и зеленым салатом. Он подходит к фондю из мяса, равно как к холодной индейке и дичи с хрустящими тостами.

ЖЕЛЕ ИЗ РЕВЕНЯ С АПЕЛЬСИНАМИ

5 банок с завинчивающимися крышками по 200 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

1,5 кг ревеня
3 неочищенных апельсина (600 г)
Около 1,25 кг желирующего сахара 1+1

1. Ревень нарезать кусками по 3 см. С апельсинов снять очень тонкую цедру. Цедру и ревень залить 500 мл воды и кипятить 5 минут. Отставить в сторону.

2. Через 15 минут вытряхнуть в платок и собрать стекающий сок. Остаток выжать, пока он еще теплый.

3. С апельсинов снять белую кожицу, мякоть освободить от пленок и выжать из нее сок.

4. Смешать оба сока и измерить количество. В широкой кастрюле кипятить 3 минуты вместе с равным количеством желирующего сахара. Добавить туда мякоть апельсинов, все прокипятить еще 2 минуты. Сделать пробу на желирование и заполнить банки желе, как только пена уляжется.

КОМПОТ ИЗ РЕВЕНЯ С ЗЕМЛЯНИКОЙ

4 банки для консервирования по 750 мл
Пастеризация: 30 минут при температуре 80°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

2 кг ревеня
500 г земляники
1 неочищенный лимон
300 г сахара



Для компота протереть землянику в пюре, добавить сок лимона, лимонную цедру, ревень и сахар.



Компот заливают без варки. Изображенные банки по три штуки поместятся в обычную кастрюлю, а на рис. – кастрюля-скороварка.

1. Ревень собрать в пучок, нарезать кусками по 1 см. У земляники удалить чашелистики, ягоды протереть в пюре. С лимона снять цедру на терке, *лимон выжать.* Все смешать с сахаром.

2. Смесью наполнить банки. Закрыть крышками, поставить в горячую воду, при среднем нагреве довести до жужжащего кипения и пастеризовать.

3. Компот подходит к блинчикам, манному пудингу, лапше, ломтям манной запеканки и хлеба, а также к клецкам.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Для пирогов ревень замораживают в сыром виде и кладут на тесто неразмороженным, перед тем как поставить в духовку.

Сок получают горячим способом или холодным с последующим кипячением перед заполнением банок, или пастеризуют банки.

Ваниль, имбирь, корица и цедра цитрусовых хорошо сочетаются с ревенем.

Компот и конфитюр из ревеня имеет приятный вкус с яблоками и имбирем.

СОК ИЗ РЕВЕНЯ В БАНКАХ

4 банки для консервирования по 750 мл
Пастеризация: 45 минут при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

1 неочищенный лимон
600 г сахара
2 кг ревеня
1 палочка ванили

1. 2 л воды вскипятить с цедрой лимона и сахаром. Охладить, смешать с лимонным соком.

2. Ревень собрать в пучок и нарезать кусками по 2 мм. Залить кипящей водой, через 5 минут слить и дать воде стечь по каплям. Ваниль разрезать на 4 части и положить в банки вместе с ревенем.

3. Влить охлажденный сироп. Банки закрыть крышками, пропастеризовать и оставить на 8 недель в покое. Сок для питья процеживать через сито.

4. Для приготовления желе замочить 8 листиков желатина в холодной воде, растворить и все время помешивать.

5. Чтобы улучшить вкус и ускорить желирование, добавить 250 г замороженной малины или земляники – они растают примерно через 30 минут, за это время желе окрепнет. К такому желе подходит ванильный соус.

СОУС ИЗ РЕВЕНЯ

10 бутылок с завинчивающимися пробками по 500 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

5 кг ревеня
1 кг сахара
1 пачка желирующего порошка

1. Ревень собрать в пучок, нарезать кусками толщиной 3 мм, в широкой кастрюле смешать с сахаром и желирующим порошком. Прикрыть, на слабом нагреве дать образоваться соку и довести до кипения.

2. Соус открыть и варить 10 минут, помешивая. Попробовать на вкус, кипящим залить в бутылки до краев и закрыть пробками. Поставить бутылки вверх дном в ящик и дать остыть.

3. Соус подходит к тем же блюдам, что и компот. Разок можно попробовать соус с вареным угрем и картофелем: жирный угорь с соусом легче усваивается.



КРЫЖОВНИК

У крыжовника цвет ягод бывает разным: от светло-зеленого, золотисто-желтого до светло-коричневого или темно-красного. Они покрыты пушком, или гладкие, имеют тонкую или толстую кожицу. Для консервирования сорт не имеет большого значения, важна степень зрелости ягод, от которой зависит, каким способом будет консервироваться крыжовник. В конце мая крыжовник твердый и зеленый, как трава, имеет мелкие зернышки и годится для конфитюра и для подливки к кашам. Зеленые ягоды тогда срывают, чтобы облегчить тяжело нагруженные ветви кустарника и способствовать созреванию оставшихся ягод. Желтоватые и чуть более мягкие ягоды вполне пригодны для консервирования. Совершенно зрелые и треснувшие плоды величиной со сливу вкуснее всего есть прямо с куста. Спелый крыжовник – это самая сладкая ягода в Германии и больше всего годится для получения сока.

Ягоды крыжовника продаются после сортировки по спелости, иногда уже очищенными от плодоножек и листиков.

КОНФИТЮР ИЗ КРЫЖОВНИКА С АБРИКОСАМИ

12 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°C

1,5 кг крыжовника
1 кг абрикосов
2,5 кг сахара
1/2 бутылки желирующего средства (225 г)
10 г лимонной кислоты «Цитропект»
1/2 ч. л. мускатного цвета

1. Крыжовник очистить и вымыть. Из абрикосов вынуть косточки и плоды нарезать. Фрукты перемешать с сахаром в невысокой кастрюле емкостью 6 л и поставить на конфорку со средним нагревом. Время от времени смесь помешивать, пока сахар не растворится.

2. Конфитюр быстро обработать миксером, чтобы немного измельчить фрукты. Дать вскипеть при большем нагреве и перемешивать шумовкой кругами, следя, чтобы конфитюр, пенясь, не перелился через край.

3. Влить желирующее средство, перемешать и дать один раз вскипеть. Добавить лимонную кислоту и мускат и помешать. Конфитюром наполнить банки до краев, закрыть крышками. Охлаждать, поставив вверх дном.

КРЫЖОВНИК ДЛЯ НАЧИНКИ

(на фотографии вверху)

5 банок для консервирования по 1 л
Пастеризация: 30 минут
при температуре 90°C
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°C

3,5 кг зеленого крыжовника
1 неочищенный лимон
1 кг желирующего сахара 1+1

1. Ягоды крыжовника очистить и вымыть. Желтую корку лимона и 1 ст. л. желирующего сахара размельчить в миксере.

2. Крыжовник выложить в большую миску, добавить сок лимона, лимонную корку с сахаром и остальной желирующий сахар. Перемешать, наполнить банки пюре и закрыть крышками. Кастрюлю для уваривания наполнить холодной водой на такую высоту, чтобы банки стояли устойчиво. При среднем нагреве довести до появления пены и пастеризовать.

3. Ягоды отцедить на сите и положить на коржи из песочного теста. Сок вместе с пропиткой для торта размешать, вскипятить и ложкой разлить по ягодам.

СОК ИЗ КРАСНОГО КРЫЖОВНИКА

4 бутылки по 700 мл
Пастеризация: 25 минут
при температуре 75°C
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°C

3,5 кг спелых ягод крыжовника
300 г сахара
1 стручок ванили

1. Ягоды очистить и вымыть. Вскипятить с 1 л воды, сахаром и ванилью и 10 минут дать кипеть ключом. Накрыв крышкой, отставить в сторону.

2. Через 30 минут откинуть на сито, выложенное салфеткой. Утяжелить тарелкой и дать стекать соку в течение 5–6 часов.

3. Через воронку наполнить соком бутылки, на 4 см не доходя до края. Бутылки поставить на решетку в высокой кастрюле, которую наполнить холодной водой до горлышка бутылок. При среднем нагреве довести до появления пены и дать закипеть. Бутылки дополнить остальным соком до краев, закрыть и пропастеризовать сок.

4. Добавляя холодное шампанское, довести сок до появления пузырьков. Гости вряд ли разгадают загадку этого коктейля и будут поражены!

ЗЕМЛЯНИКА

Вкуснее всего земляника в Иванов день, но год на год не приходится. Жаркое и сухое лето одаривает нас очень крепкими, темно-красными ягодами, которые особенно сладки и душисты, но содержат мало кислоты и для получения мармелада потребуют желирующих веществ больше, чем обычно. При изготовлении мармелада необходима проба на желирование.

Земляника для консервирования увариванием должна быть вся красной, твердой и сухой. Сорта зенга-зенгана, митце шиндрел, климакс и ханса были выведены специально для замораживания. Из-за содержащейся в ягодах щавелевой кислоты некоторые люди не переносят землянику. В этом случае ее обдают кипящей водой, через 30 секунд обливают холодной водой, дают стечь каплями и продолжают обработку согласно рецепту. Аллергических реакций помогает избежать протирание через сито, добавка небольшого количества кальция или сливок.



Ягоды безупречной формы и одинаковой величины выбирают в качестве украшения для сладких блюд и замораживают.



Режущей насадкой миксера можно быстро приготовить пюре или соус для пастеризации или замораживания.

ПЮРЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

4 жестяные банки по 250 мл
Замораживание: 12 месяцев
при температуре –18°С

4 стеклянные банки
для консервирования по 250 мл
Пастеризация: 20 минут
при температуре 80°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

1 кг земляники
50 г желирующего сахара 1+2
100 г сахара

1. Землянику слегка ополоснуть в холодной воде, рассыпать на салфетке и встряхнуть до высыхания. Удалить чашелистики.
2. Ягоды порубить, положить в миксер или превратить в пюре режущей насадкой миксера. Перемешать с сахаром и попробовать на вкус.
3. Для замораживания положить в жестяные банки, закрыть и поставить в морозильник. Когда понадобится, поставить пюре в холодильник и дать ему оттаять за несколько часов или же в замороженном виде положить в миксер и переработать с другими приправами.
4. Для пастеризации положить в стеклянные банки, закрыть крышками. Залить в кастрюле холодной водой, при среднем нагреве довести до кипения и пастеризовать.
5. Земляничное пюре для подачи к столу смешать с такими приправами, как, например, апельсиновый сок, мадера, белый портвейн, красный фруктовый сок или свежий творог. Пастой из красного стручкового перца придать остроту соусу и подавать его к десерту. Например, к холодному манному пудингу, белому шоколадному крему, молочной рисовой каше и ванильному мороженому или ванильному пудингу, а также к напиткам. Можно смешивать земляничное пюре с йогуртом, молоком и чаем всех видов или разбавлять шампанским или вином. Для земляничного крема к тортам и другой выпечке смешивать 750 мл взбитых сливок с 250 г холодного, как лед, ягодного пюре.

УКРАШЕНИЯ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

4 жестяные банки по 250 мл
Замораживание: 12 месяцев
при температуре –18°С

1 кг спелой земляники
50 г сахарной пудры

1. Безупречные ягоды одинаковой величины и без помятостей погрузить в холодную воду, по отдельности вынуть, положить на салфетку и дать обсохнуть.
2. Сахарную пудру просеять через сито в глубокую тарелку. Ягоды по отдельности обвалять в пудре, чтобы покрылись равномерным тонким слоем.
3. Ягоды уложить в ряд на поднос. При самом сильном холоде в течение нескольких часов подвергнуть замораживанию до твердости. После этого сразу же ссыпать в банки, закрыть крышками и снова поставить в морозильник.
4. Красавицы-ягоды держать в резерве для гарниров и изысканных пирожных. Положить рядом в холодильнике и дать оттаять. Либо на торте покрыть замороженные ягоды горячей глазурью, и так, защищенные "шубой", они оттают.

УТОНЧЕННЫЙ ЛИКЕР ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

7 бутылок по 350 мл
Хранение: 5 месяцев
при температуре 10–18°С

750 г земляники
250 г красной смородины
1 стручок красного острого перца
1/2 палочки корицы
500 г крупнокристаллического сахара
700 мл коньяка
700 мл вишневой наливки

1. Ягоды мыть лишь в том случае, если они загрязнены песком. У земляники удалить чашелистики, а ягоды смородины отделить от плодоножек. Ягоды, перец, корицу и сахар слоями положить в стеклянный кувшин и охладить.
2. На другой день ягоды полить коньяком и наливкой, кувшин плотно закрыть и 2 месяца держать в солнечном месте. Ночью переставлять в холодильник, чтобы содержимое не перегрелось и не начало бродить.
3. Специальную ткань обварить кипятком, выжать и положить в сито. В него опорожнить кувшин и дать стекать ликеру.
4. Наполнить бутылки и закрыть. Ликер хранить в темном месте 4 недели для созревания.
5. Наливать с шампанским или рислингом и подносить гостям в качестве освежающего коктейля.

ЗЕМЛЯНИЧНОЕ ЖЕЛЕ С ЦВЕТКАМИ БУЗИНЫ

6 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°С

1 кг мелкой земляники
1 неочищенный лимон
10 цветков бузины
20 г желирующего порошка 1+1
10 г лимонной кислоты "Цитропект"
1 кг сахара

1. Землянику сполоснуть холодной водой и удалить чашелистики. Выжать сок в соковыжималке или при помощи плодового пресса. Вместе с соком лимона поместить в сито и дать медленно стечь соку.
2. Цветки бузины вымыть, снять со стеблей, завязать в марлевый платок и положить в сок.
3. Желирующий порошок смешать с 2 ст. л. сахара в широкой кастрюле. Залить соком вместе с цветками в марле. При среднем нагреве, мешая, довести до кипения, дать прокипеть ключом 1 минуту.
4. Марлевый платок отжать и вынуть. Вмешать сахар и лимонную кислоту и 3 минуты дать прокипеть ключом. Желе разложить по банкам после того, как уляжется пена. Завинтить крышки, поставить банки вверх дном и дать остыть.

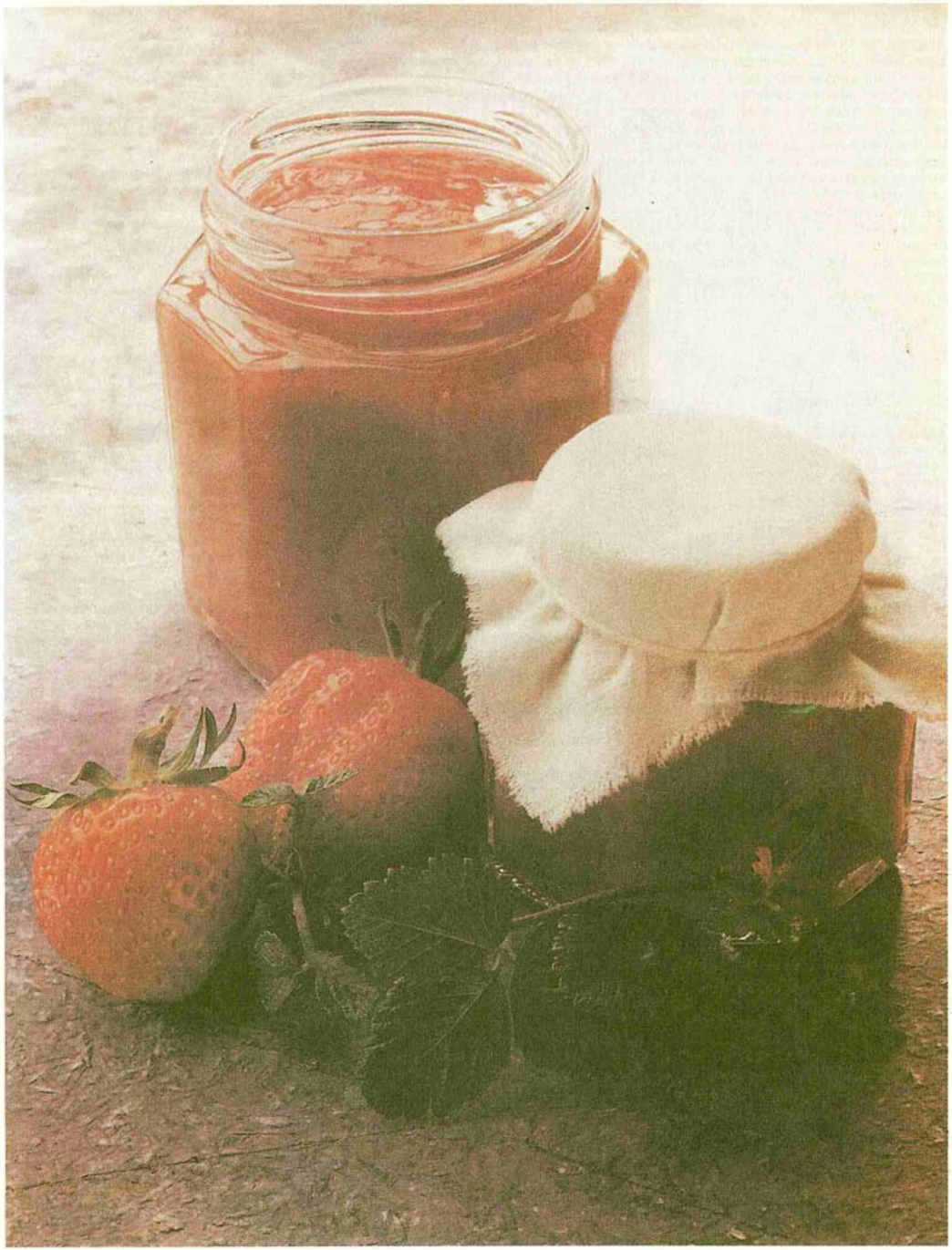
СВЕЖИЙ КОНФИТЮР ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

(к фотографии справа)

5 банок с завинчивающимися крышками по 150 мл
Хранение: 4 месяца
при температуре 7–10°С

500 г спелой земляники
500 г желирующего сахара 1+1
5 ч. л. коньяка

1. Землянику сполоснуть холодной водой, удалить чашелистики, дать обсохнуть на салфетке. Поочередно с сахаром класть в работающий миксер и растирать в пюре. Через 10 минут снова растереть, пока не растворится сахар.
2. Конфитюр класть в стерилизованные банки. Коньяк поджечь в крышке и сразу же навинтить ее на банку.
3. Свежий конфитюр можно также приготовить с меньшим количеством сахара. Тогда применить желирующий порошок или желирующий сахар 3+1, чтобы конфитюр достаточно загустел. Поставить в холодильник и за несколько дней использовать. Либо заморозить и хранить до 12 месяцев.



МАЛИНА И ЕЖЕВИКА

За красной малиной с середины лета до начала осени следует ее черная сестра – ежевика. Те и другие ягоды поспели, когда они чуть ли не падают с веток и при срывании легко отделяются от светлых плюсок. В том случае, если червяки оказались более быстрыми, мы оставляем им добычу и отправляем червивые ягоды обратно к матушке-природе. Малина и ежевика состоят из прозрачных шариков, наполненных соком, с очень тонкой кожицей, они очень нежны, и их следует как можно скорее перерабатывать. И те и другие ягоды для изысканных блюд протирают сквозь сито, потому что желательно избавиться от твердых косточек. С другой стороны, ягоды лучше удовлетворяют требованиям здорового питания, если остаются целыми. Замороженные ягоды лучше всего сохраняют свежесть, форму и цвет. Тем не менее рекомендуется горячий способ получения сока, компота, супа и пюре, потому что так полнее и натуральнее сохраняется вкус. У малины очень сильный запах, который усиливается в сочетании с красной смородиной. Сок красной смородины уже приобретет вкус малины, даже если ее доля составляет всего 2%!

СОУС ИЗ МАЛИНЫ

4 банки с завинчивающимися крышками по 150 мл
Хранение: 10 месяцев при температуре 1–18°С

600 г спелой малины
125 г желирующего сахара 1+1
125 г сахара
120 мл малинового спирта

1. Ягоды быстро провести под струей холодной воды, если это необходимо. Затем рассыпать на салфетке и дать обсохнуть.
2. Небольшими порциями подавать ягоды на цилиндрическое сито и протирать через него, одновременно убирая косточки. Для этого использовать лопатку с острой прямой кромкой – через плоское сито все мягкие фрукты быстро и легко протираются.
3. Смешать пюре с желирующим сахаром, размешивая, быстро нагреть. Кипятить 10 минут и разлить по банкам.
4. Подождать до тех пор, пока не образуется «корка». Посыпать пюре сахаром и полить малиновым спиртом. Закрыть банки крышками и отставить в сторону.
5. Соус из малины использовать, к примеру, с персиками-мельба: половинки персиков подать с ванильным мороженым и взбитыми сливками. Малиновый соус, встряхивая, смешать с защитной коркой и полить им персики из ложки. Оставшийся соус хранить в холодильнике и вскоре употребить.



Легко протереть ягоды можно с помощью лопатки с острой прямой кромкой.



Соусы из таких протертых фруктов, как малина, должны легко растекаться и обладать сильным кисло-сладким вкусом.

МАЛИНОВЫЙ СИРОП

8 бутылок по 350 мл
Хранение: 12 месяцев

1 кг малины
1 кг красной смородины
150 мл свежего лимонного сока
1,6 кг сахара

1. Малину перебрать, смородину снять с веточек. Малину и смородину промыть холодной водой. Затем раздавить, смешать с лимонным соком и 100 г сахара, прикрыть и отставить в сторону.
2. Через день положить на салфетку и дать стечь соку. Остаток выжать. 200 мл сока и 1,5 кг сахара смешать и варить до прозрачности. Добавить остальной сок, кипятить 2 минуты и снять пену.
3. Сироп разлить по нагретым бутылкам. Налить до краев, сразу же закрыть и хранить в темном месте.
4. Капля малинового сиропа делает минеральную воду и молоко вкуснейшими напитками. Вы сможете сиропом ароматизировать сливки, кремы и глазурь для тортов, а также делать вкуснее другие блюда: например, салатные соусы, манный пудинг, фруктовое желе и фруктовые соусы.

ПЛАМЕННАЯ МАЛИНА

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 20 минут при температуре 80°С
Хранение: 12 месяцев

3,5 кг малины
750 мл сока красной смородины
750 г желирующего сахара 1+1

1. Самые крепкие ягоды малины быстро опустить в холодную воду, осторожно вынуть и дать хорошо стечь воде по каплям. В широкой миске смешать, покачивая, со свежим соком смородины, накрыть и поставить в холодильник.
2. На следующий день переложить ягоды в банки и залить соком так, чтобы они были полностью покрыты. Закрыть крышками, банки медленно нагреть в холодной воде и пастеризовать. Хранить в темном месте.
3. При употреблении малину быстро согреть, возможно при помощи пламени, и есть с ванильным мороженым. Либо омлет покрыть обожженной пламенем малиной и сразу же подавать на стол.

РУССКОЕ ВАРЕНЬЕ

3 банки с завинчивающимися крышками по 500 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

1 кг малины
1 кг сахара

1. Малину поместить в холодную воду, вынуть руками и стряхнуть воду. Рассыпать в широкой миске, насыпать 500 г сахара, накрыть и отставить в сторону.
2. Через 6 часов или на следующий день сок отлить и вскипятить с 500 г сахара до появления пузырьков, наблюдая за сиропом.
3. Ягоды положить в сироп, варить при слабом нагреве и снимать пену до тех пор, пока они не станут прозрачными и не опустятся на дно.
4. Варенье наполнить миску, накрыть и охладить.
5. На следующий день варенье осторожно перемешать, наполнить до краев согретые банки и завинтить крышки.
6. Варенье намазывать на утренние булочки к завтраку. Либо подавать с печеньем к послеполуденному чаю.
7. Варенье никогда не варится в большом количестве, только из 1 кг фруктов за один раз. Если это крупные фрукты, то после очистки их нужно взвесить и измельчить. Если фрукты кислые, то добавить 250 мл воды и взять больше сахара. Например, для варенья из ревеня и зеленого крыжовника от 250 г до 1 кг.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Вкус малины в соке преобладает, даже если она на 50% состоит из сока других фруктов (например, красной смородины, крыжовника, ревеня и яблок). Проще всего извлекать сок выпариванием с 50–70 г сахара на 1 кг ягод. Либо сварить ягоды с небольшим количеством воды при слабом кипении, сок процедить через ткань, к 1 л добавить 250 г сахара и сливать сок горячим при температуре не ниже 70°С. Для фруктового супа вскипятить 750 мл яблочного сока, заварить 2 ст. л. крахмальной муки и добавить сахар. Охладить, смешать с 500 г малины, положить в банки, закрыть крышками, медленно охладить и пастеризовать 20 минут при 80°С.

Alendi

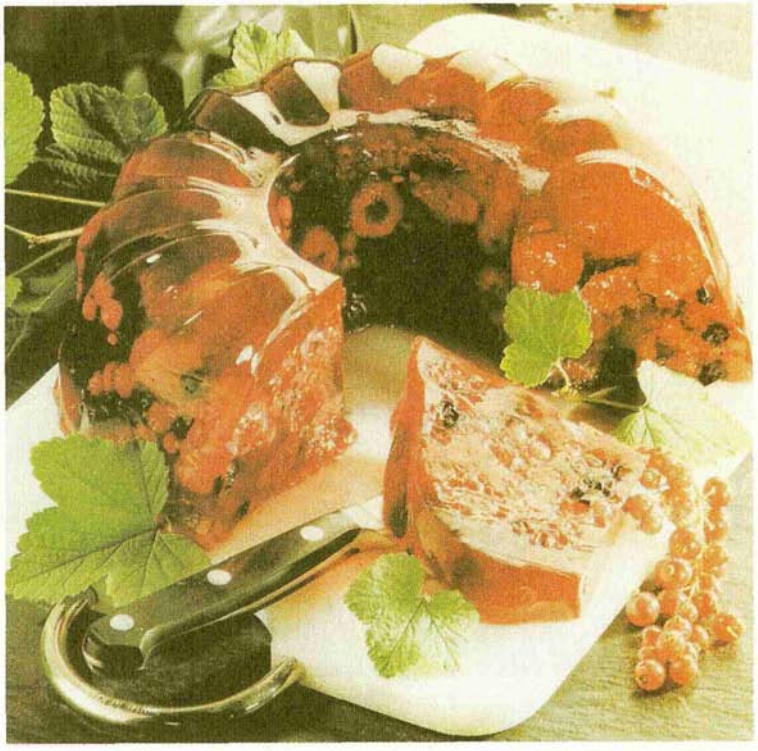
ЯГОДНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

(к фотографии справа)

6 жестяных банок по 750 мл
Замораживание: 12 месяцев
при температуре –18°С

750 г мелкой земляники
750 г крепкой малины
750 г красной смородины
750 г ежевики
200 г сахара

1. Фрукты замораживать в течение сезона по мере поспевания, так как они не могут все одновременно быть хорошего качества. Каждый сорт осторожно промыть холодной водой, обсушить на салфетке, встряхивая.
2. 50 г сахара и 50 г мягкой земляники сварить, протереть через сито и охладить. Остальную землянику смешать с сиропом, разложить по банкам, закрыть и заморозить.
3. 700 г малины разложить на подносе и заморозить до твердости. 50 г сахара сварить с 50 г мягкой малины и протереть через сито. Замороженную малину погрузить в сироп, встряхивая сосуд. Вылить сироп с малиной на землянику, банки закрыть и поместить в морозильник.
4. Смородину и ежевику подготовить так же, как малину, и заморозить.
5. Полностью готовы к подаче на стол и привлекательно выглядят ягоды в сверкающем желе: 500 мл сока из красной смородины быстро довести до кипения, растворить в нем 8 размоченных листиков желатина, добавить 600 г замороженной смеси ягод. Приправить малиновым сиропом и дать застыть в кольцевой форме, остуженной холодной водой. Для сервировки стола желе положить на блюдо и подать к нему сливки. Вместо смородинового сока можно взять красное вино, а ягодный «венец» полить смородиновым ликером или черносмородиновой наливкой. Получается очень интересный вариант коктейля, но неподходящий для детей, так как он содержит алкоголь.
6. Ягодную смесь оттаивают тоже в холодильнике и в чистом виде употребляют с мороженым, в сладком кольце из риса и с желе из миндального молока «Бланманже».



КОМПОТ ИЗ ЕЖЕВИКИ

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 20 минут при температуре 80°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

3 кг ежевики
500 г сахара
2 пакетика «желирующего чуда» (Gelierwunder) Желевюндер
750 мл яблочного сока

1. Ягоды вымыть, перебрать, рассыпать на салфетке и дать обсохнуть. Смешать сахар и «желирующее чудо», высыпать в яблочный сок, перемешать и кипятить 3 минуты: это средство загустит подливку и сохранит твердыми ягоды.
2. Ежевику разложить по банкам и залить теплой подливкой. Банки закрыть, поставить в холодную воду, нагреть и пастеризовать.
3. Компот вкусен сам по себе, с ванильным мороженым и как дополнение к мучным изделиям со светлым кремом.

КИСЛО-СЛАДКАЯ ЕЖЕВИКА

6 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

1 кг ежевики
500 мл красного винного уксуса
500 г сахара
2 палочки корицы
1 ч. л. гвоздики

1. Ежевику вымыть, перебрать и дать хорошо стечь воде. Уксус, сахар и пряности вскипятить. Положить туда ягоды в два приема, 5 минут дать тихо прокипеть и откинуть для процеживания на сито.
2. Ежевику с пряностями или без них разложить по банкам. Отвару дать бурно прокипеть 10 минут и снимать с него пену, пока не станет прозрачным. Залить ежевику отваром. Банки закрыть сразу же, поставить на крышки вверх дном и дать остыть.
3. Кисло-сладкую ежевику комбинировать с говядиной и хреном и подавать к дичи.

«ЖИДКАЯ» ЕЖЕВИКА

Для изготовления сока 3 кг ежевики с 1,5 л виноградного сока, 1 палочкой корицы и 30 ягодами можжевельника быстро довести до кипения. Через 30 минут процедить сок через ткань, подсластить, разлить в бутылки, нагреть до температуры 75°С, закрыть и 25 минут пастеризовать. «Еротцбеерс» – старонемецкое название ежевики сизой, которое напоминает о царапающих кустах ягодника. Это название ягод сохранилось благодаря знаменитому ликеру и излюбленному средству, которое способствует пищеварению.
Для холодного соуса к дичи варить 2 кг ежевики с 1 кг сахара, 500 мл красного винного уксуса, 1 ч. л. пимента, 2 ч. л. гвоздики и 2 палочками корицы в течение 2 часов. Протереть через сито и слить при температуре 75°С.

Alendi



ЧЕРНИКА

В лесу и на поляне встречаются густые заросли небольших темно-синих ягод, урожай которых достается сборщикам совершенно бесплатно. Более крупные ягоды – у специально выведенных сортов из Америки. И дикорастущий, и культурный сорта одинаково окрашены и покрыты как бы инеем. Черника из леса больше всего обладает ароматом, однако более крупные ягоды культурной черники не уступают ей по вкусу, если растут в среде, близкой к природной.

Ягоды черники три раза погрузить в холодную воду. Ненадолго отставить и слить воду, как только всплывет кверху всякий мусор.

Незрелые и помятые ягоды выбросить. Хорошие ягоды обсушить и уложить в жестяные банки, несколько дней хранить в холодильнике и за час до еды посыпать сахаром. Либо заморозить на срок до 12 месяцев и хранить при температуре –18°С. Для употребления замороженные ягоды посыпать сахаром и оттаивать в течение 1–2 часов.

КОНФИТЮР ИЗ ЧЕРНИКИ

(к фотографии вверху)

5 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

500 г красной смородины
2 ст. л. лимонного сока
750 г черники
1 кг желирующего сахара 1+1

1. Смородину вымыть, удалить плодоножки, миксером превратить в пюре, смешать с лимонным соком, положить в платок и выжать, чтобы остаток был сухим.

2. Чернику вымыть, перебрать и просушить на сите.

3. Смородиновый сок, чернику и желирующий сахар смешать, нагреть при помешивании и варить, снимая пену. Кипящей массой наполнить банки до краев. Закрыть крышками и поставить вверх дном для охлаждения.

ЧЕРНИЧНОЕ ЖЕЛЕ

4 банки с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

750 г черники
1 пакетик желирующего порошка
500 г сахара

1. Чернику вымыть, перебрать и дать стечь воде. Порциями добавляя в работающий миксер, измельчить в пюре. Процедить через ткань и остаток выжать.

2. Желирующий порошок насыпать в широкую кастрюлю, постепенно влить 500 мл сока и перемешать. Помешивая, довести до кипения. Всыпать сахар и несколько минут дать желе бурно прокипеть, пока проба на желирование не будет удачной. Ненадолго отставить, пока пена не уляжется. Горячей массой наполнить банки. Закрыть после того, как образуется корочка.

3. Желе можно изготовить, заменив 50% ягод яблоками, а при изготовлении сока добавить несколько ягод можжевельника. Вкус желе останется черничным, а цена будет ниже, если ягоды приходится покупать.

ЧЕРНИКА ДЛЯ НАЧИНКИ

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 30 минут при температуре 80°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

2 кг черники
1 неочищенный лимон
700 мл яблочного сока
1 ч. л. корицы
300 г сахара

1. Ягоды вымыть, перебрать и дать стечь воде на сите. Цедру и сок лимона, яблочный сок, корицу и сахар варить 5 минут, процедить через ткань. Охладить.

2. Ягоды положить в банки, залить в каждую по 150 мл отвара, закрыть, поставить в холодную воду и пастеризовать.

3. Чернику позже использовать для начинки пирожных и тортов из песочного теста. Сок прокипятить с помадой для торта и ложкой горячим полить на ягоды.

СМОРОДИНА

Чем интенсивнее цвет, тем резче вкус смородины. Иногда вкус взятой отдельно сладкой черной смородины кажется слишком резким. Достаточно добавить небольшое количество этих ягод, чтобы усилить вкус всей смеси. Количество красной смородины играет большую роль. Ее ягоды сверкают, как хрусталь, имеют кислый и вяжущий вкус.

Белая смородина встречается редко, в основном ее выращивают в собственном саду. Несмотря на блеклый цвет, ягоды имеют сладкий вкус, ароматны и немного напоминают виноград.

Ягоды красной смородины скромно занимают подчиненное положение, когда их смешивают с другими фруктами, вкус которых должен сильнее проявиться. При изготовлении желе и конфитюров красная смородина усиливает желирующую способность, так как она содержит много пектина. Это свойственно всем видам смородины. Семена и оболочка ягод являются балластными веществами, которые содействуют пищеварению.

ФРУКТОВЫЙ ПУДИНГ

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 20 минут при температуре 80°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

500 г малины
1 кг красной смородины
1 кг черной смородины
Около 500 г сахара
250 г крахмала
500 г сладкой вишни

1. Малину перебрать, у смородины удалить плодоножки. Ягоды обоих сортов вымыть. 250 г красивых ягод малины отложить. Смородину с остальной малиной залить водой и вскипятить. Через 10 минут отставить в сторону.

2. Ягоды положить в сито и протереть. Отмерить 0,25 мл сока. Из выжимок с водой сварить вторичный сок и получить, таким образом, 3,25 л сока.

3. Вишню вымыть, удалить косточки. Первый сок вскипятить и добавить сахар. Вишню и оставленные ягоды малины сварить в этом сиропе, вынуть шумовкой и дать стечь сиропу по каплям.

4. Крахмал развести охлажденным вторичным соком, влить в сок и вскипятить до прозрачности.

5. Фруктовый пудинг еще теплым попробовать на вкус, смешать с вишней и малиной. Наполнить банки, на 2 см не доходя до краев, закрыть и поставить в холодную воду. Медленно нагреть и пастеризовать.

6. Для разнообразия во фруктовый пудинг добавлять: крепкие ягоды земляники, белую смородину, спелый крыжовник, красные и синие сливы мелкими кусочками.

7. Фруктовый пудинг можно есть со свежим молоком, которое наполовину смешать со сливками.



Для фруктового пудинга залить водой ягоды малины и смородины и быстро вскипятить. Через 10 минут отставить в сторону.



Ягоды положить в сито, протереть и отмерить 0,25 мл сока.



Еще теплый пудинг смешать с целыми фруктами и разложить по банкам.

СМОРОДИНОВЫЙ СОК

6 бутылок по 700 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°C

5 кг красной смородины
500 г сахара

1. Смородину вымыть и вместе с веточками положить в ситчатую корзину скороварки. Посыпать сахаром и над водным резервуаром выпаривать сок в течение 45 минут. Вода должна кипеть так, чтобы было слышно, с интенсивным образованием пара.

2. В промежуточном сосуде соберется много сока смородины, поэтому его надо своевременно понемногу выпускать. Сок перед наполнением бутылок перемешать и горячим (выше температуры 75°C) разлить в бутылки. Наполнить бутылки вровень с краями, сразу же закрыть, обтереть влажной тряпкой и дать остыть.

3. Небольшие количества ягод обрабатывать в кастрюле-скороварке. Либо очистить ягоды от веточек, сварить покрытые водой, сцедить через ткань, подсластить. Кипящим соком наполнить бутылки и пастеризовать 25 минут при температуре 75°C.

ЖЕЛЕ ИЗ БЕЛЫХ ЯГОД

12 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°C

2 кг белой смородины
12 соцветий бузины
150 мл свежего лимонного сока
500 мл белого вина (Гевюрцтраминер)
Около 2 кг сахара

1. Смородину вымыть, сорвать со стеблей. Ягоды, цветки и лимонный сок смешать и накрыть.

2. На следующий день вытряхнуть в салфетку и дать стечь соку. Остаток выжать. Отвесить по 100 г сахара на каждые 100 мл сока. К общему количеству добавить еще 500 г сахара.

3. Сахар и вино прокипятить 5 минут. Добавить сок и варить еще несколько минут, пока проба на желирование не будет удачной. Кипящее желе залить в банки. Закрыть крышками, как только образуется корка.

4. Для употребления желе перекладывают из банки, режут на небольшие куски и посыпают им пироги или торты.

КУМБЕРЛЕНД

4 банки с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°C

50 г лука-шалота
1 долька чеснока
20 г свежего имбиря
2 неочищенных апельсина
1 лимон
250 мл красного вина
1 ч. л. соли
1 ст. л. зерен белого перца
2 ст. л. светлой, острой горчицы
400 г красной смородины
100 г черной смородины
500 г сахара

1. Шалот, чеснок и имбирь очистить и нарезать мелкими кубиками. Снять цедру с апельсина, 5 минут варить в воде, быстро охладить и нарезать мелкими кусочками. Выжать сок из апельсинов и лимона. Все смешать с красным вином, солью, перцем и горчицей и варить 10 минут.

2. Смородину вымыть, очистить от веточек и добавить к отвару. Вскипятить, перемешать с сахаром и при слабом кипении варить 30 минут, пока не останется 1 л.

3. Соус попробовать на вкус, кипящим наполнить банки, закрыть и поставить вверх дном на крышки для охлаждения.

4. Соус является классической приправой к холодной дичи и птице. Немного кислее он получается при замене черной смородины брусникой: так он хорошо гармонирует с датским печеночным паштетом.

ПЮРЕ И УКРАШЕНИЯ ИЗ СМОРОДИНЫ

Для пюре белые, красные или черные ягоды смородины смешать с таким же количеством сахара. Когда дадут сок, приготовить пюре, протереть через сито, вскипятить, наполнить стаканы, дать остыть, покрыть сахаром и закрыть крышками. Пюре превосходно подходит для таких пирогов, как линцский торт, к красной капусте и темным соусам для дичи и жаркого из маринованной говядины.

Очень декоративно выглядят веточки с ягодами смородины: влажные веточки посыпать сахарной пудрой, заморозить в открытом виде, запаковать и хранить в морозильнике.

АБРИКОСЫ, НЕКТАРИНЫ И ПЕРСИКИ

Сезон этих фруктов начинается с абрикосов, которые в Швейцарии называют «бариллен», а в Австрии – «мариллен». За абрикосами следуют персики с белой мякотью, нежным запахом горького миндаля и сорта с желтой мякотью, которые слаще и ароматнее. Их бархатистую кожицу нужно обваривать кипятком и снимать, потому что она в большинстве случаев имеет горький вкус. Вкус нектаринов напоминает вино, у них матовый блеск, и они довольно твердые.

Абрикосы, нектарины и персики при пастеризации в банках источают чудесный аромат, не теряя своей приятной твердости. Они придают смесям ошеломительно новый вкус, например, с кислыми цитрусовыми фруктами, с брусникой и кислыми вишнями. Сочетания из свежих и сушеных фруктов требуют меньше сахара и получаются очень ароматными: к примеру, начинки для струделей, оладий, вареников и сливочных тортов. Либо к баранине и курице в соусе карри с рисом. Для сушки требуется 5–6-кратное количество фруктов. *На с. 17 рассказано, как это делается.*

АБРИКОСОВЫЙ СОУС

4 банки с завинчивающимися крышками по 500 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°C

250 г сушеных абрикосов
500 г лука
125 г свежего имбиря
1,25 кг свежих абрикосов
1 ч. л. кориандра
1 ч. л. карри
1 ч. л. каенского перца
1 ст. л. светлой горчицы
2 ст. л. соли
600 мл белого винного уксуса
Около 250 г сахара
125 г свежих чищеных грецких орехов

1. Сушеные абрикосы нарезать тонкими ломтями, залить 250 мл воды и поставить для набухания.
2. На следующий день очистить луковицы и имбирь и нарезать мелкими кубиками. Из свежих абрикосов вынуть косточки и порезать их на мелкие кусочки. Вместе с размоченными абрикосами, пряностями, уксусом и сахаром варить 90 минут до превращения в мягкое пюре.
3. Орехи нарубить крупно, положить в пюре, которое быстро довести до кипения. Соус попробовать, кипящим разложить по банкам, закрыть и поставить вверх дном на крышки. Дать остыть.
4. Не раньше чем через несколько недель попробовать соус с горячим отварным окороком, солониной и свининой, жаренной на гриле.

АБРИКОСОВОЕ ПЮРЕ

7 банок с завинчивающимися крышками по 150 мл

Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°C

1,25 кг абрикосов
2 ст. л. лимонного сока
4 ст. л. абрикосовой водки (Барак Палинки)
450 г желирующего сахара 1+1

1. Абрикосы вымыть и очистить от косточек. В большой кастрюле смешать с лимонным соком, абрикосовой водкой и желирующим сахаром; при умеренном нагреве довести до кипения.
2. Фрукты сварить до мягкости в открытой кастрюле, превратить в пюре режущей насадкой миксера. Кипящим пюре наполнить банки до краев, закрыть, поставить вверх дном и дать остыть.
3. Тот, кто больше любит совершенно однородное абрикосовое пюре, перед этим очищает абрикосы от кожицы. Для этого фрукты быстро окунают в кипящую воду, охлаждают под струей холодной воды и снимают с них кожицу.
4. При употреблении в пищу пюре смешивают с соком или вином по вкусу. Соус подают к ванильному крему, блинам и мучным изделиям.



Спелые абрикосы с твердой мякотью и легко отделяющейся косточкой лучше всего подходят для консервирования посредством пастеризации.



Персики с коричневеющей мякотью – признаком начинающейся порчи. Персики для пастеризации должны иметь светлую мякоть.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Мякоть абрикосов ранних сортов, как правило, плохо отделяется от косточки, и поэтому их приходится использовать целиком. У большинства поздних сортов косточка вынимается лучше, и в банки помещается больше фруктов.
При покупке нужно попробовать один плод, прежде чем покупать большое количество фруктов. Лучше всего выбрать спелые фрукты, налитые соком, с легко удаляющимися косточками. Однако не берите персики с потемневшей мякотью вокруг косточки: это признак начинающегося гниения. Твердые плоды можно положить на подоконник для доспевания на солнце, пока они не станут немного мягче.

ПЕРСИКИ В НЕКТАРИНОВОМ ПЮРЕ

5 банок для консервирования по 750 мл
Пастеризация: 30 минут при 90°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

1 кг нектаринов
150 мл свежевыжатого апельсинового сока
Около 500 г сахара
3 кг персиков

1. Нектарины вымыть, очистить от косточек, вскипятить с апельсиновым соком и сахаром. Измельчить режущей насадкой в миксере и протереть через сито.
2. Персики ошпарить кипятком, через несколько секунд быстро охладить и снять кожицу. Мякоть отделить от косточек, нарезать сегментами и уложить в банки, переслаивая нектариновым пюре.
3. Банки закрыть, поставить в холодную воду, при умеренном нагреве довести до слабого кипения и пастеризовать.
4. Сервировать в качестве готового десерта, можно со взбитыми сливками, йогуртом или легким кремом из свежего творога.



Чтобы снять кожицу с персика, его обдают кипятком на ситечке или в кастрюле.



Плод охлаждают водой и снимают кожицу острым ножом.

Alendi



АБРИКОСЫ ДЛЯ НАЧИНКИ

(к фотографии вверху)

7 банок для консервирования *по 1 л*
Пастеризация: 30 минут при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

700 мл Гевюрцтраминер позднего сбора
1 кг желирующего сахара 1+1
5 кг крупных абрикосов

1. Вино проварить 5 минут. Влить 2 л воды и добавить сахар. Вскипятить. Абрикосы облить кипятком, через 30 секунд быстро охладить, снять кожицу, разрезать пополам и удалить косточки. Класть слоями в банки разрезом кверху.

2. Банки закрыть, погрузить в холодную воду и пастеризовать.

3. Пример использования абрикосов: отцеженные абрикосы положить на торт из песочного теста. Покрыть взбитыми в пену белками от 2 яиц, 50 г отвара и 50 г сметаны и выпекать в печи при температуре 180°С 25 минут. Торт подавать горячим или холодным, можно со свежей мятой или мелиссой.

НЕКТАРИНОВЫЙ КОНФИТЮР

7 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

750 мл апельсинового сока (из 6 шт.)
1,3 кг нектаринов (8–10 шт.)
1,5 кг сахара
1 пакетик желирующего порошка Желевюндер

1. Апельсины выжать, сок налить в большую миску. У нектаринов вырезать косточки и добавить к соку столько, чтобы общий вес был равен 1,75 кг.

2. Смешать сахар и желирующий порошок, добавить смесь фруктов и перемешивать при сильном нагреве. Варить при сильном кипении до получения удачной пробы на желирование. Кипящей массой наполнить банки до краев, закрыть, поставить вверх дном для охлаждения.

СЛАДКАЯ И КИСЛАЯ ВИШНЯ

Сладкая вишня вкусна прямо сорванная с ветви, в то время как кислая полностью проявляет себя только в горячем сахарном сиропе. Для уваривания пригодны следующие сорта: сердцевидная, амарель, хрящевидная и черешня. Главное, они твердые и очень вкусные. При варке вишни светлых сортов бледнеют, тогда как темные вишни становятся лишь немного светлее, поэтому для уваривания пользуются большим спросом ягоды темно-красного и почти черного цвета. Признаком хорошего качества ягод являются свежие листочки и тугая кожица. Ягоды должны быть сухими, потому что влажные быстрее портятся. Вишню нужно хранить в сухом месте и переработать, самое позднее, на следующий день. Переспелые, потрескавшиеся и неиспорченные ягоды годятся для получения сока, мармелада и компота, которыми наполняют банки и подвергают пастеризации.

Вишню вымыть холодной водой и после этого удалить плодоножки и косточки, чтобы не допустить потери сока. Косточки вынимать при помощи ручного или настольного прибора. При этом собирать сок для использования в дальнейшем. Экономнее удалять косточки старым способом: если шпильку для волос или канцелярскую скрепку воткнуть с нижней стороны в пробку от шампанского, то получится удобная ручка с петлей, которая легко сверлит вишню в том месте, где находился стебель.



Ягоды вишни бывают разного цвета: от оранжево-желтого до темно-красного. Светлые бледнеют при варке.



Для удаления косточек использовать специальные щипцы или шпильку на пробке.

ОТБОРНАЯ ВИШНЯ

6 неглубоких жестяных банок по 250 мл
Замораживание: 12 месяцев при температуре –18°C

2,5 кг вишни
300 г сахара

1. Для замораживания пригодны сорта: лоткирше (Lothkirsche), Людвиг Фрюх (Ludwigs Frühe) и Шаттенморелль (Schattenmorellen).
2. Ягоды вымыть, удалить ветки и для просушки разложить на салфетке. Сахар измельчить в миксере, но не до тонкости пудры, а крупнее.
3. Удалить косточки из вишни по старому способу (см. выше), сразу обвалять в сахаре и уложить в банки отверстием вверх, чтобы не вытек сок и чтобы после замораживания их можно было брать по отдельности.
4. Применять для украшения блюд и пирожных.

ЗАЛИВНАЯ ВИШНЯ

4 банки с завинчивающимися крышками по 200 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°C

2 кг сладкой вишни
1 кг кислой вишни

1. Вишню вымыть, обсушить, удалить плодоножки и косточки. В широкой кастрюле при умеренном нагреве уваривать, пока не останется 1/3 часть массы.
2. Концентрированное заливное готово, когда на поверхности больше не выступает сок. Плотно набить банки, не оставляя воздушных пузырей. После того как образовалась корочка и желе застыло, закрыть банки крышками.

ВИШНЯ В МАРАСКИНО

5 банок для консервирования по 250 мл
Пастеризация: 20 минут при температуре 90°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

1 кг светлой кислой вишни
500 г белого крупнокристаллического сахара
250 мл вишневой наливки
250 мл мараскино

1. Вишню вымыть, высушить, удалить плодоножки и косточки (или использовать неочищенные ягоды: тогда на 750 г потребуется по 375 мл наливки и мараскино).
2. Вишни смешать с сахаром и оставить на день для появления сока. В это время ягоды несколько раз перемешать, чтобы сахар растворился в соке.
3. Банки наполнить вишней, залить половинным количеством наливки и мараскино. Закрыть банки, поставить в холодную воду, нагреть и пастеризовать. Банки вынуть и дать остыть.
4. Осторожно покачать банки с вишнями. Отставить в сторону. Дать настояться не менее 15 дней и после открывания банки хранить в холодильнике.
5. «Пьяные» вишни доставать из мараскино по отдельности, применять в гарнирах. Либо класть в коктейли.

ПРЯНАЯ ВИШНЯ

7 банок с завинчивающимися крышками по 500 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°C

2 кг хрящевидной вишни
3–4 палочки корицы
500 мл белого винного уксуса
400 мл красного винного уксуса
100 мл уксуса-шерри
800 г сахара

1. Вишню вымыть и очистить от косточек. Корицу, уксус и сахар вскипятить. Вылить на вишню. Прикрыть.
2. На следующий день уксусный раствор слить и дать ему прокипеть несколько минут кипучим. Всыпать вишню и дать закипеть.
3. Вишню вынуть шумовкой и разложить по банкам. Вложить по 1/2 палочки корицы. Уксусный раствор вскипятить, залить им ягоды. Банки сразу же закрыть. Дать настояться 14 дней.

КОМПОТ ИЗ СЛАДКОЙ ВИШНИ

(к фотографии на с. 39)

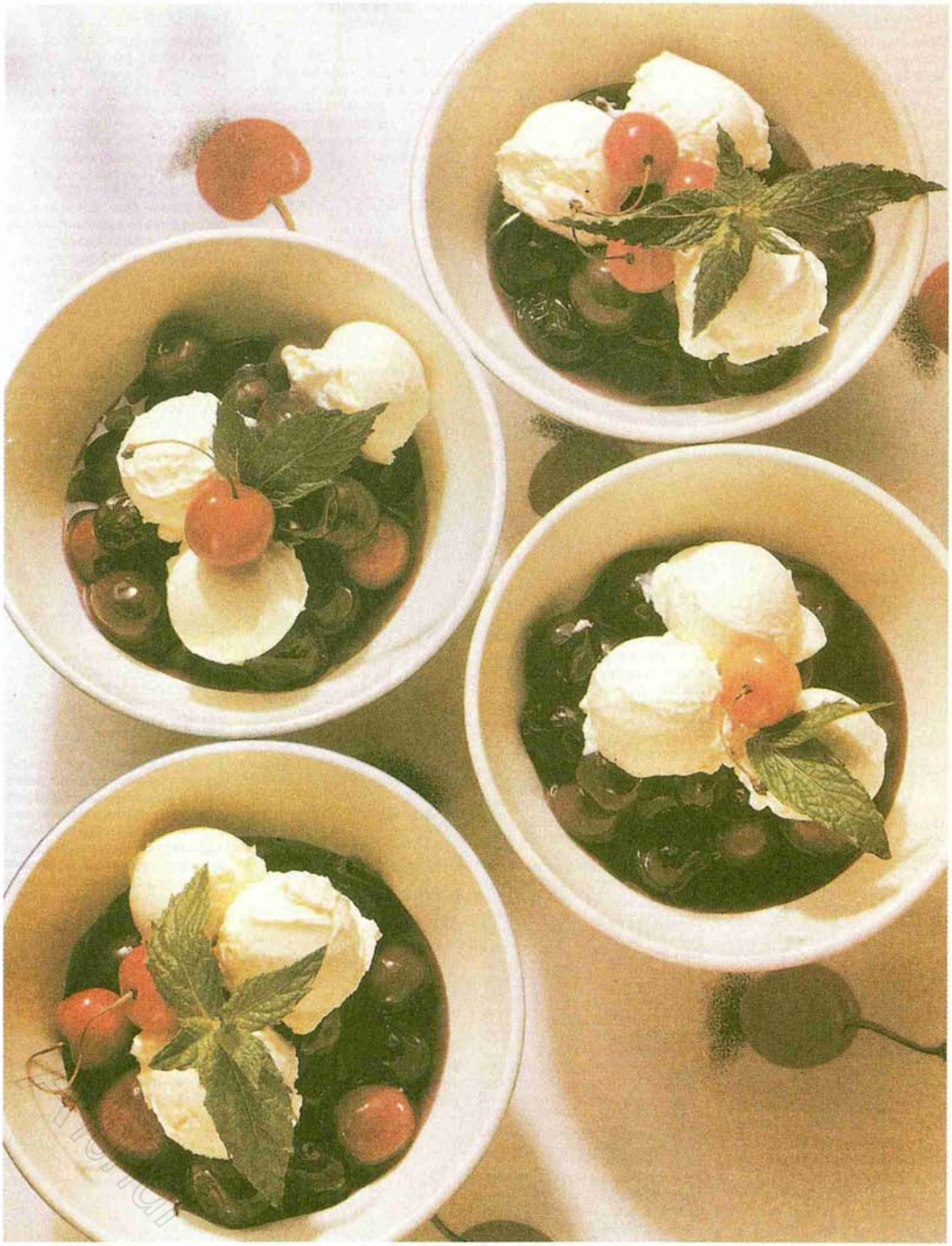
5 банок для консервирования по 750 мл
Пастеризация: 30 минут при температуре 90°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

4 кг сладкой хрящевидной вишни
500 г черной смородины
4 неочищенных лимона
3 палочки корицы
4 бутона гвоздики
Примерно 500 г желирующего сахара 1+3

1. Вишню вымыть, очистить от косточек и дать стечь воде по каплям. Смородину вымыть и очистить от плодоножек.
2. 1/4 часть всей вишни и смородину положить в кастрюлю, к ним – тонкую корку с одного лимона, лимонный сок, корицу и гвоздику. Медленно довести до кипения, 3 минуты дать тихо прокипеть и затем при помощи миксера превратить в пюре. Протереть через сито и при этом давить ягоды обратной стороной разливательной ложки. Сок смешать с желирующим сахаром и попробовать на вкус.
3. Вишню положить в банки, слегка прижимая и поливая соком. Банки закрыть, поставить в холодную воду, при среднем нагреве довести до появления пузырьков и пастеризовать.
4. Компот подавать с манными клецками, творожной запеканкой, оладьями и другими мучными блюдами. Либо употреблять отдельно как легкое сладкое блюдо. Компот очень вкусен с ванильным мороженым, и по случаю праздника его можно обжечь пламенем. Горячим вишневым компотом полить мороженое, за столом побрызгать несколькими каплями наливки и поджечь.

СОК И КОНФИТЮР

Из 5 кг вишни можно получить 4 л сока. Варить вместе с косточками в соковарке (на 1 кг кислой вишни 100 г сахара, сладкой – 50 г). Либо подлить немного воды, сок подсластить и уварить при температуре 75°C за 25 минут. Конфитюр из вишни готовить с применением желирующих средств, так как вишня содержит мало пектина, либо взяв по равному количеству вишни и смородины. Смородину превратить в пюре и протереть через сито, если хотите удалить семена.



СЕМЕЙСТВО СЛИВ

Ранние сорта яйцевидных и красных слив лучше всего есть только что сорванными. Мирабель и ренклод становятся вкуснее и сочнее, если их при варке приправляют лимоном, корицей, гвоздикой и мускатом. При помощи косточковыбивалки вы можете удалить крепко сидящие косточки и вываривать их в отваре, чтобы усилить его крепость.

Сливы, предназначенные для пюре, сушки и замораживания, должны оставаться на дереве как можно дольше. Тогда их ароматная мякоть отделяется от косточки, а кожица делается немного сморщенной. При сгущении в пюре усиливаются сладость и аромат, так что добавка сахара почти не требуется.

СЛИВОВОЕ ПЮРЕ

9 банок с завинчивающимися крышками по 200 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°C

5 кг поздних слив
500 г и более сахара
1 ч. л. корицы
1/4 ч. л. гвоздики
Немного рома

1. У слив удалить плодоножки, плоды вымыть, высушить и очистить от косточек. Смешать с сахаром и положить в глубокий противень духовки.

2. Включить нагрев и запечь сливы при температуре 175°C. При запекании слив открыть задвижку для выпуска пара или вставить деревянную ложку между духовкой и дверцей.

3. Сливы могут оставаться без присмотра, пока не испарится половина объема и сок не станет напоминать густой сироп. Этот процесс длится 4 часа. В сушильной печи при температуре 130°C он протекает быстрее, потому что поток горячего воздуха сушит пюре быстрее, чем неподвижный воздух.

4. Пюре продолжать выпаривать и проверять его через 30 минут до тех пор, пока жидкость почти полностью не испарится. Осторожно сдвигать пюре к центру, чтобы не пригорало с боков.

5. Противень вынуть из духовки, сливы посыпать пряностями и перемешать. Горячим пюре наполнить банки и оставить, пока на нем не образуется корочка. Посыпать тонким слоем сахара, побрызгать ромом и навинтить крышки.

6. Вы сможете по этому рецепту изготовить пюре из вишни. То и другое пюре очень вкусно с хлебом и булочкой к завтраку, а также на ломтиках хлеба к послеполуденному чаю.



Поздние сливы легко отстают от косточек и имеют крепкую мякоть яичного цвета.



Сахарная «корка» на пюре защищает от плесневения. Надежнее консервировать пюре в банках.

СЛИВЫ В БЕЛОМ ВИНЕ

7 банок для консервирования по 1 л
Пастеризация: 30 мин. при температуре 90°C
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°C

5 кг спелых слив (твердых у косточки)
1 кг сахара
2 л белого вина

1. Сливы вымыть, удалить плодоножки и разрезать вдоль пополам. Смешать с сахаром и оставить для выделения сока.

2. Через 6 часов слить сок, вскипятить с вином и полить им сливы. Дать остыть, покачивая посуду. Сливание, кипячение и переливание повторить два раза. Отвар в последний раз уварить до негустого сиропа.

3. Сливы положить в банки. Залить винным отваром. Банки закрыть.

4. Сливы в белом вине подходят к ванильному мороженому, рисовому пудингу со взбитыми сливками, клецкам из дрожжевого теста с ванильным соусом.

СЛИВЫ КИСЛО-СЛАДКИЕ

(к фотографии на с. 41)

7 банок с завинчивающимися крышками по 500 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°C

2 кг слив (твердых у косточки)
500 г и более сахара
500 мл красного винного уксуса
2 палочки корицы
6 бутонов гвоздики
200 г свежего имбиря
50 г красного острого стручкового перца
Необработанная корка 1 лимона

1. Сливы вымыть, отделить от плодоножки, высушить и надрезать вдоль. Все сливы сложить в глубокий сосуд.

2. 250 мл воды, сахар, уксус, корицу и гвоздику вскипятить. Имбирь очистить от оболочки, нарезать кружочками. Перец очистить от семян и нарезать тонкими кольцами.

3. Имбирь, лимонную корку и перец положить в отвар и вскипятить. Налить на сливы. Положить сверху тарелку с грузом, прикрыть и охладить.

4. На другой день переложить сливы в сито. Сцеженный сок довести до кипения, в то время как вы укладываете сливы в банки. Пряности вынуть, если они лишние.

5. Отвар попробовать на вкус и добавить сахар, если он еще не имеет кисло-сладкого вкуса. Кипящим отваром залить сливы, пока они не будут полностью покрыты. Банки закрыть.

6. Кисло-сладкие сливы подходят к жаркому из гуся, утки и свинины.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Предназначенные для клецок и пирогов спелые сливы без косточек уложить разрезанной стороной вверх, сильно заморозить, упаковать, снова положить в морозильник и хранить до 9 месяцев при температуре –18°C. Потом вдавливать замороженные сливы в клецки или положить на тесто, перед тем как посадить пирог в духовку. Однако тесто не должно быть дрожжевым, так как оно долго не поднимается после такого внезапного охлаждения.

К свинине и засоленной говядине подходит вкусный кисло-сладкий соус из 4,5 кг слив с косточками: тушить сливы с 2,5 кг сахара, пока не разварятся, и протереть через крупноячеистое сито. Затем добавить 1 л красного винного уксуса, 1 ч. л. корицы, 1/2 ч. л. мускатa и уварить пюре до 4 л. Кипящим отваром наполнить банки и закрыть.

Пюре из сырых слив вы можете выпарить до желаемой концентрации, уваривая его 30 минут при температуре 90°C.

КИТАЙСКИЙ СОУС ИЗ СЛИВ

3 бутылки по 500 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°C

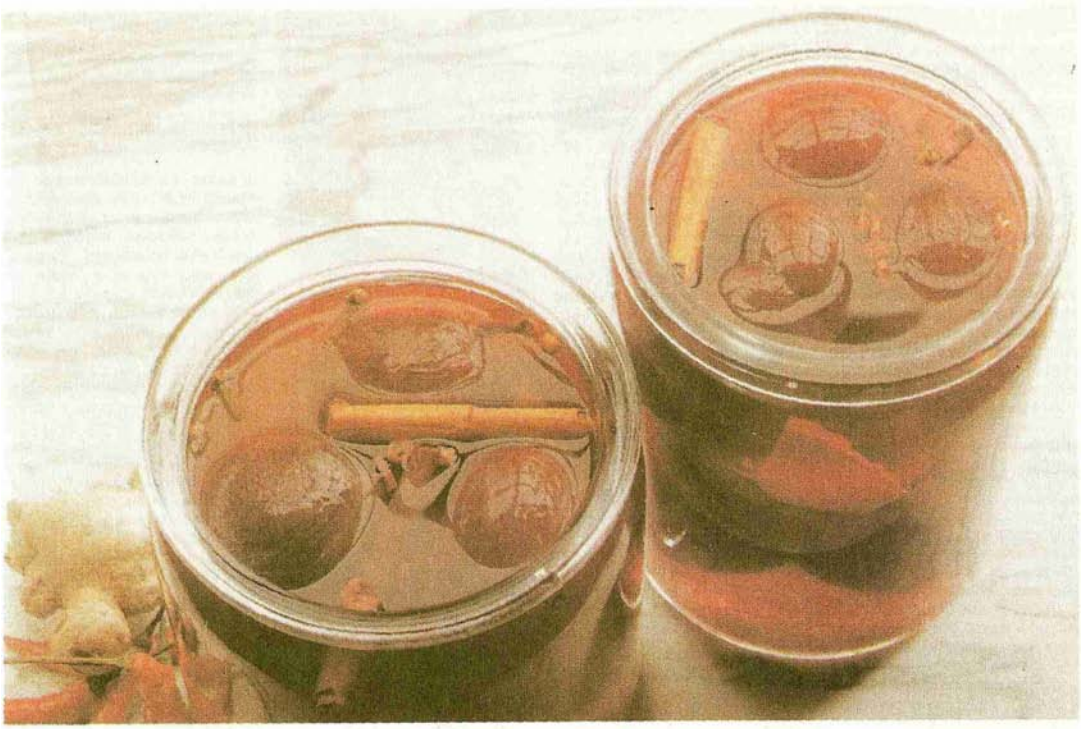
750 г сливы домашней
750 г абрикосов
375 г кислых яблок
500 г коричневого сахара
375 мл белого уксуса
375 г зерен пимента

1. Фрукты вымыть, удалить зерна и косточки. Яблоки очистить. Мякоть плодов мелко порезать. Смешать с сахаром и уксусом, отставить, пока не появится сок.

2. Пимент растереть в ступке, вместе с фруктовой смесью положить в широкую кастрюлю и при слабом нагреве уваривать в течение 1 часа. Соус готов, когда образующиеся при размешивании бороздки держатся некоторое время.

3. Кипящим сливовым соусом наполнить бутылки и закрыть. Попробовать не раньше чем через 4 недели.

4. Соус подают, например, к утке по-пекински с блинчиками и свежим луком-пореем, к весенним трубочкам, поджаристой грудинке и жаркому из свинины.



СОВЕТЫ ПО КОНСЕРВИРОВАНИЮ

Для консервирования сливы сорта ренклод должны иметь хорошую форму, но быть еще не вполне спелыми. Сливы мирабель должны быть желтыми и твердыми, но спелыми, так чтобы при надавливании они оказывали сопротивление. Больше всего подходят крупные плоды с нежной кожицей.

Поскольку кожица у всех слив легко лопается, то ее можно надрезать до самой косточки по продольной бороздке. Благодаря этому плоды не потеряют вида и сохранят свой вкус при том условии, что отвар не слишком водянист, но насыщен соком, вином, сладостью и пряностями.

Очень пряный компот или менее сладкий джем получают из переспелых и лопнувших слив, у которых удаляют косточки и вырезают мягкие и бурые места. Сливы потушить с небольшим количеством воды до мягкости при слабом нагреве, подсластить и дать остыть. Затем наполнить банки, закрыть, медленно нагреть и при температуре 90°C пропастеризовать 30 минут. Компот хорошо подходит к блюдам из дичи, а также к мучным блюдам.

НАЧИНКА ИЗ СЛИВ

7 банок для консервирования по 1 л
Пастеризация: 30 минут при температуре 90°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

5 кг поздней сливы домашней
3 палочки корицы

1. Лучше всего годятся слегка сморщенные сливы. Сливы вымыть и обсушить на салфетке. Надрезать по бороздке, вынуть косточки, сложить, придавая сливам прежнюю форму, и плотно уложить в банки.
2. Палочки корицы наломать на кусочки и вставить между плодами. Банки закрыть, поставить в холодную воду, медленно нагреть и пастеризовать.
3. Когда потребуется, доставать сливы прямо из банки, класть на дрожжевое тесто и печь пирог, как обычно, либо использовать как свежие сливы.

МИРАБЕЛЬ В ДЖИНЕ

4 банки с завинчивающимися крышками по 500 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°C

800 г мирабели
Цедра 1 лимона
400 г сахара
1 л выдержанного джина (40%)

1. Сливы с укороченными плодоножками вымыть, положить в банки, добавить по 1 кусочку лимонной цедры и сахар. Банки закрыть, поставить в кастрюле на решетку, залить водой на половину высоты и нагреть. 20 минут прогреть при температуре, близкой к точке кипения. Банки вынуть.
2. На другой день цедру вынуть, сливы залить джином. Крышки быстро окунуть в кипящую воду, вынуть щипцами, высушить на воздухе и еще теплыми навинтить на банки.
3. Мирабели дать настояться в джине не менее 1 недели. Она хороша для гарниров и для коктейля, который смешивают с сухим вермутом.

КОНФИТЮР ИЗ РЕНКЛОДА

6 банок с завинчивающимися крышками по 200 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°C

1 кг ренклода
2 неочищенных лимона
1 кг желирующего сахара 1+1
1 палочка корицы (по вкусу)

1. Ренклод вымыть, обсушить, удалить косточки и нарезать на мелкие куски. Лимоны натереть на мелкой терке и выжать сок.
2. Лимонные корки, лимонный сок и желирующий сахар смешать со сливами. Накрыть и отставить в сторону, пока они не пустят собственный сок.
3. Сливы вместе с соком и, по желанию, с палочкой корицы положить в широкую кастрюлю и при среднем нагреве, помешивая, дать прокипеть 6–8 минут. После удачной пробы на желирование наполнить банки до краев и сразу же укупорить. По этому рецепту можно сварить конфитюр и из мирабели.

ЯБЛОКИ

Первые летние яблоки сорта «Белый налив» очень нежны на вкус, и из них получается первоклассный компот. Сорта «Желтый бельфлер», «Гравенштейн», «Ранет шафранный», «Боскоп» («Boscoop»), «Джеймс Грит» («James Grieve»), «Ундин» («Undine»), «Ингрид Мари» («Ingrid Marie») и «Кокс» («Cox») – ароматные яблоки, которые в спелом виде прекрасно годятся для подачи на стол и для консервирования. Яблоки «Гранни Смит» («Granny Smith») становятся сочными только перед самым созреванием. Столовый сорт «Делишес» («Delicious») мало темнеет и сохраняет форму при варке. Недостающую остроту можно заменить густотой компота или добавлением в отвар пряностей. Сказанное относится и ко всем неназванным сортам яблок. У неспелых яблок почти нет выемки у плодоножки. Чем глубже выемка, тем спелее яблоко. У неспелых яблок белые семечки, слабый аромат, но зато большая желирующая способность. Коричневые семечки характерны для спелых яблок. Они более душистые, но содержат меньше желирующего вещества.

При температуре 2–4°С яблоки можно хранить (но отдельно от картофеля). При хранении они становятся мягче и более пригодными для сушки. В состав желирующего сахара входит пектин, полученный из яблок. Чтобы сделать желе или мармелад из бедных пектином фруктов, хорошо смешать их с неспелыми яблоками.

Для компота больше подходят нежные сорта яблок с твердой мякотью. Старайтесь использовать не совсем спелые яблоки со светло-коричневыми семечками. Можно также насыпать в банку между половинками яблок несколько ягод брусники: они окрасят компот в розовый цвет, наполнят яблоки и их можно будет использовать как гарнир к дичи. Имбирь имеет своеобразный вкус и приятную остроту, которая гармонирует с яблоками. Добавьте кубики имбиря в компот, подливку и мармелад из яблок.

ЯБЛОЧНЫЙ ЛИКЕР

6 бутылок по 500 мл
Хранение: 5 месяцев
при температуре 10–18°С

1 кг мягких яблок (2 л сока)
1 кг сахара
500 мл яблочной выдержанной водки

1. Нарезанные на куски яблоки залить водой из расчета 1 л на 1 кг и при нагреве почти до кипения за 60 минут дать настояться. Процедить сок через марлю и выжать остатки.
2. Сок с сахаром (500 г на 1 л) вскипятить и после охлаждения смешать с 500 мл яблочной водки. Наполнить бутылки, укупорить корковыми пробками и дать настояться несколько недель.

ЯБЛОЧНОЕ ЖЕЛЕ

6 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°С

1 кг неспелых яблок
1 кг сахара

1. Сок из яблок извлечь посредством варки без сахара или в соковарке (с. 12).
2. Смешать с сахаром (400 г на 1 л) и 5 минут проварить при сильном кипении. Пену снять, пока она плотная и серая. Добавить еще 500 г сахара. Перемешать и варить, пока проба на желирование не будет удачной.
3. Кипящим желе наполнить банки и закрыть.
4. Варианты желе готовят со свежим имбирем, лимоном или белым вином. Кардамон, корицу, гвоздику или анис сварить со всей массой и перед наполнением банок вынуть.

ЯБЛОКИ С ВАНИЛЬЮ

7 банок для консервирования по 1 л
Пастеризация: 30 минут при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

2 неочищенных лимона
750 мл белого вина
1 стручок ванили
250 г желирующего сахара 1+1
3,5 кг мелких яблок
2 ст. л. белого уксуса

1. 750 мл воды, лимонный сок, белое вино, расщепленный стручок ванили и сахар вскипятить, накрыть и отставить в сторону.
2. Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сложить в слегка подкисленную уксусом холодную воду для того, чтобы они не потемнели. Разрезать вдоль и вынуть сердцевину, крупные яблоки разрезать на четыре части. Яблоки плотными рядами укладывать в банки выпуклыми сторонами наружу.



Сердцевину вырезать «грейпфрутовой» ложкой, чтобы выемка была гладкой.



Половинки яблок уложить экономно выпуклой стороной наружу в выпуклые банки.



Сразу же залить отваром. Добавить ваниль и лимон.

3. В каждое яблоко воткнуть по 1 кусочку ванили и цедры и залить яблоки теплым или холодным винным отваром.
4. Банки закрыть и залить водой, подогретой до той же температуры. Пастеризовать при среднем нагреве.
5. Пример употребления: 175 мл отвара с 30 г сахара, 1 яйцом, 2 яичными желтками, 6 ст. л. сливок и 1/2 ч. л. ванильного пюре взбивать на горячей водяной бане до тех пор, пока пена не согреется до 70°С. Горячей пеной покрыть яблоки и тотчас подавать к столу.

ЯБЛОЧНЫЙ СИДР

15-литровый стеклянный баллон
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–15°С

45 кг яблок
5 кг груш

1. Выжать сок из яблок и груш при помощи пресса или ручного приспособления, которое представляет собой комбинацию плодовой дробилки и соковыжималки. Сок перелить через воронку в стеклянный баллон. Прочно вставить в отверстие затвор и влить немного воды в стеклянную трубку, чтобы баллон был герметично закрыт. Таким образом углекислый газ, который образуется при брожении содержимого, сможет выходить наружу, а наружный воздух проникнуть внутрь не сможет. Сок оставить стоять при температуре около 15°С.
2. В течение первой недели проверять сок ежедневно и подливать воду, если ее вытеснила бродильная пена из трубки.
3. Дать сидру 2–4 недели на брожение. Снять затвор и сразу же закрыть баллон крышкой.
4. В последующие четыре недели допустить слабое брожение сока. Сидр употреблять свежим еще во время брожения. Либо после брожения сцедить в бутылки через шланг. Тогда в баллоне останется осадок, который мог бы сделать сидр мутным. Бутылки укупорить пробками и хранить в лежачем положении.

ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС

3 бутылки по 700 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–15°С

2 кг яблок
50 мл белого винного уксуса

1. Яблоки вымыть, нарезать мелкими кусками и плотно уложить в керамический горшок. Залить кипящей водой (300 мл на 1 кг), положить сверху груз и прикрыть. Оставить при температуре 18°С.
2. Через 14 дней вытряхнуть в марлю и дать стечь соку. Сок смешать с винным уксусом (25 мл на 1 л сока) и перелить обратно в чистый керамический горшок. Снова накрыть и оставить при температуре около 18°С.
3. Спустя 14 дней яблочный уксус пропустить через фильтровальную бумагу, разлить в бутылки, укупорить.
4. Использовать, к примеру, с краснокочанной капустой и, прежде всего, для приправы к салатам из листовых овощей, фруктов и сырых овощей.

СОУС ЧАТНИ ИЗ ЯБЛОК

6 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

1,5 кг неспелых зеленых яблок
500 г лука репчатого
400 г светлого изюма
375 мл белого винного уксуса
300 г сахара
1/2 ч. л. кайенского перца
1 ч. л. имбирного порошка
1 ст. л. пикулей
1 ст. л. толченых зерен горчицы

1. Яблоки очистить от кожуры, разрезать на 4 части, вырезать сердцевину, разрезать на 8 частей. Луковицы очистить от шелухи, нарезать кубиками. Яблоки и лук бросить в широкую кастрюлю с толстым дном, к ним добавить все остальные приправы. При умеренном нагреве и слабом кипении варить без перемешивания до тех пор, пока жидкость не испарится.
2. Переключить плиту на средний нагрев и мешать чатни, пока он не станет густым и тягучим. Попробовать на вкус, горячим наполнить банки и сразу закрыть.
3. Позже подавать, например, к жареной печенке.

ЯБЛОЧНОЕ «МАСЛО»

6 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 8 месяцев при температуре 1–18°С

1,5 кг кислых яблок или паданцев
500 мл яблочного уксуса
250 г сахара
2 ст. л. мелассы, сиропа или меда
1/4 ч. л. порошка гвоздики
1/4 ч. л. соли
1/2 ч. л. корицы
1/2 ч. л. пимента

1. Яблоки вымыть и запечь при температуре 175°С в зависимости от величины в течение 40–60 минут, пока они не станут мягкими и не сморщатся.
2. Горячие яблоки пропустить через картофелемялку. В глубокой сковороде смешать с остальными приправами и выпаривать при температуре 150°С. Пюре готово, когда оно пластично, как сливочное масло, и не выделяет влаги.
3. Попробовать на вкус, горячим наполнить банки при помощи ложки, утрамбовывая, чтобы не осталось пузырьков воздуха.
4. Банки поставить на решетку и поместить обратно в духовку. Вынимать, когда на пюре образуется корочка. После этого сразу завинтить крышки.
5. Массу можно намазывать на хлеб вместо сливочного масла.

ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 30 минут при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

3,5 кг спелых яблок «Боскоп» или «Хольштейн Кокс» («Boskoop» или «Holsteiner Cox»)
Сок одного лимона
Сахар или подсластитель

1. Наиболее мягкие яблоки вымыть, обсушить и вместе с кожурой и сердцевиной разрезать на куски по 4 см. Поместить вместе с лимонным соком в тяжелую кастрюлю, добавив 500 мл воды.
2. Яблоки под крышкой уваривать при умеренном нагреве 20 минут до размягчения. Горячие яблоки прокрутить через картофелемялку.
3. Пюре подсластить, горячим уложить в банки, несколько раз утрамбовывая, чтобы не оставалось воздушных пузырьков. Против правила, банки заполнить на 2 см ниже краев, а не с краями, как обычно.
4. Банки закрыть, поставить в воду, нагретую до такой же температуры, и пастеризовать при среднем нагреве.



Яблоки для пюре перерабатывать с кожурой и семечками. Сварить в воде до мягкости.



Валик на дне картофелемялки вращается и легко образует пюре.

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК

7 банок для консервирования по 750 мл
Пастеризация: 30 минут при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

3,8 кг яблок
2 ст. л. белого уксуса
2 неочищенных лимона
200 г желирующего сахара 1+1
125 г светлого изюма
50 г нарезанного ломтиками миндаля

1. Яблоки очистить от кожуры, разрезать на 4 части, вырезать сердцевину и нарезать брусочками. На некоторое время положить в подкисленную воду.
2. С лимонов снять цедру, собрать в пучок и нарезать тончайшей соломкой. Смешать с лимонным соком, желирующим сахаром и 1,25 мл воды и вскипятить.
3. Яблоки выложить на сито. Уложить в банки слоями с изюмом и миндалем. Утрамбовать. Кипящим отваром залить яблоки, пока они не будут полностью покрыты жидкостью. Банки закрыть, почти полностью залить горячей водой и пастеризовать при умеренном нагреве.

ЯБЛОКИ В КАЛЬВАДОСЕ

3 банки с завинчивающимися крышками по 500 мл
Хранение: 8 месяцев при температуре 1–15°С

700 г спелых мягких яблок
3 ч. л. лимонного сока
6 ягод можжевельника
300 г сахара
700 мл 40%-ного кальвадоса

1. Яблоки очистить от кожуры, разрезать на 4 части, дугообразно вырезать сердцевину по ее наружному краю. Крупные яблоки разрезать на 8 частей.
2. Яблоки плотно уложить в банки выпуклой стороной наружу. Положить по 1 ст. л. лимонного сока, 2 ягоды можжевельника и 100 г сахара.
3. Банки наполнить кальвадосом так, чтобы он покрыл яблоки.
Для настаивания необходимо не менее двух месяцев.
4. Употреблять в чистом виде, с ванильным соусом или ванильно-ореховым мороженым на десерт.

УВАРЕННЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ СОК ПО-РЕЙНСКИ

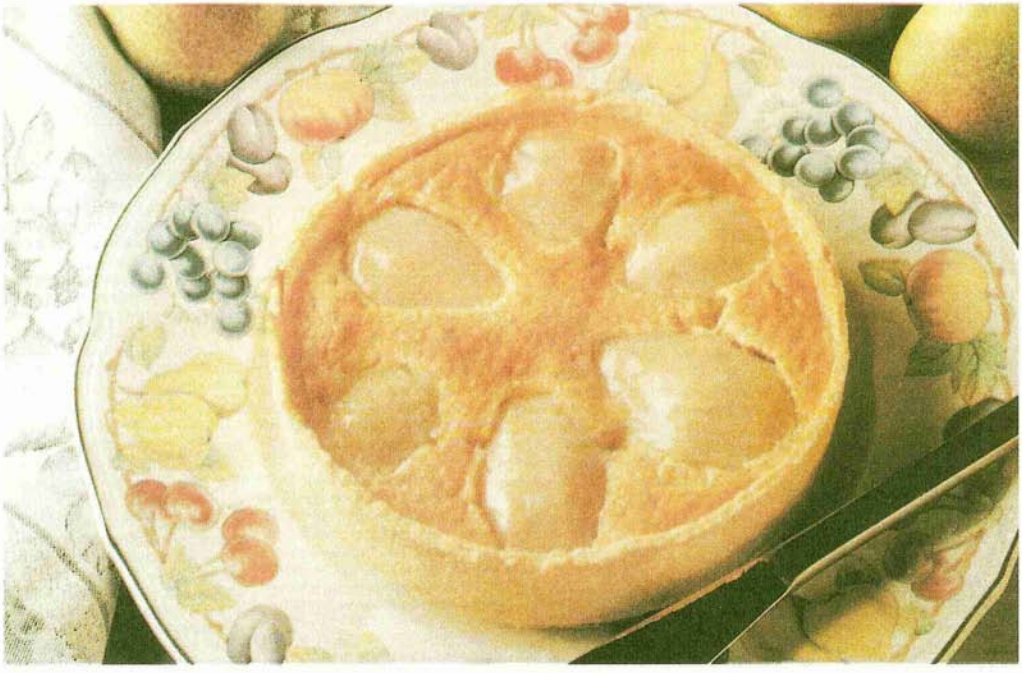
2 банки с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: почти неограниченное при температуре 1–20°С

5 кг неспелых яблок или паданцев

1. Фрукты сварить в 500 мл воды в течение 24 часов, дать стечь соку через ткань или извлечь сок выпариванием.
2. Отмерить 3 л сока и в широкой кастрюле с толстым «двойным» дном уварить до 500 мл примерно за 1 час 40 минут. Как только сок сгустится, чаще помешивать у дна, пока не образуется темный сироп. Наполнить и закрыть банки.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Крепкий отвар делает безвкусные и мучнистые яблоки сочными и ароматными. Для получения отвара сердцевину и кожуру яблок залить водой. С корками неочищенных лимонов варить 10 минут, вылить в марлю, дать стечь отвару и выжать остаток. Попробовать на вкус и залить яблоки в банках. Желирующий сахар сгущает, усиливает аромат и сохраняет мякоть фруктов твердой после варки при температуре ниже точки кипения.
Лепестки дикой розы и цветки бузины хорошо сочетаются с яблоками. Лепестки настаивать в отваре, добавлять при выжимании сока и при тушении яблок подмешивать в пюре перед тем, как протирать через сито. Стручки ванили, цедра цитрусовых, пряности: зерна кардамона, мускатный цвет, стручки острого перца, гвоздика (строго по рецепту) и ягоды можжевельника – гармонируют с яблоками и могут быть использованы для собственных рецептов.
Плодоножки могут придавать горечь. Их нужно вырезать конусообразно, если яблоки обрабатываются вместе с кожурой.
Спелые яблоки-паданцы годятся для получения сырого сока без сахара, если вы широко срежете помятые участки плодов. Сок получают при помощи промышленного плодово-ягодного пресса или центрифуги, фильтруют и хранят при температуре 10°С до 3 месяцев. Для хранения в течение 12 месяцев сок заморозить и сохранять свежим при температуре –18°С. Либо пропастеризовать и хранить при температуре 1–20°С.



ГРУШИ

Нежный вкус груш проявляется лучше всего при консервировании спелых и уже не твердых плодов со здоровой сердцевиной и темно-коричневыми семенами. Мягкие неспелые груши не годятся для консервирования. Однако добавление 10% таких груш делает яблочный сидр вкуснее. Для получения сока из груш к ним следовало бы добавлять 10% кислых фруктов и ягод: грейпфрута, бузины, рябины и других. Сочные мягкие груши Гелларта должны созреть на дереве, чтобы обнаружить свой полный вкус, тогда как груши большинства других сортов срывают, когда они уже выросли, но еще зеленые. При температуре 15–21°C они поспевают за 7–10 дней. При температуре 1°C груши можно хранить в течение 1–6 месяцев, в зависимости от сорта.

КОМПОТ ИЗ ГРУШ

(к фотографии вверху)

5 банок для консервирования по 1 л
Пастеризация: 30 минут при температуре 90°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

3 кг спелых груш
Немного уксуса
700 мл белого виноградного сока
300 г и больше сахара
225 г жидкого желирующего средства

1. Твердые груши очистить от кожуры, разрезать пополам, округлю вырезать сердцевину. Половинки груш положить в подкисленную уксусом воду, чтобы они не темнели.
2. Сок и сахар вскипятить, перемешать с желирующим средством и попробовать на вкус.
3. Груши обсушить и слоями уложить в выпуклые декоративные банки выпуклой стороной наружу. Залить отваром. Банки закрыть, поставить в теплую воду, нагреть и пастеризовать.
4. Груши уложить в виде звезды на корж из песочного теста, покрыть кремом из 2 взбитых в пену яиц, 100 мл отвара, 100 г растертого миндаля и 15 минут печь при температуре 200°C. Горячие груши глазировать небольшим количеством отвара.

ГРУШЕВОЕ ПЮРЕ

4 банки для консервирования по 250 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°C

2 неочищенных лимона
3 кг мягких груш
2 палочки корицы
100 г коричневого сахара
75 мл рома

1. Цедру лимонов натереть на терке. Выжать сок. Груши очистить от кожуры, разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Вырезать потемневшие участки и выбросить. Груши положить в лимонный сок и измельчить при помощи картофелемялки до небольших кусочков.
2. Груши в глубокой сковороде перемешать с лимонной цедрой, корицей и сахаром. В духовке при температуре 150°C с приоткрытой дверцей выпаривать, пока не останется всего 1 л. Время от времени массу помешивать.
3. Пюре положить в банки, полить ромом и закрыть. Перед употреблением перемешать.

ПРЯНЫЕ ГРУШИ

6 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 60 минут при температуре 90°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

100 г свежего имбиря
50 г стручков красного перца
2 ст. л. зерен перца
2 палочки корицы
1 ст. л. соли
100 мл ароматного уксуса
600 мл красного винного уксуса
500 г сахара
2,5 кг мелких спелых груш

1. Имбирь и стручковый перец мелко нарезать. С пряностями, солью и 1 л воды поставить на плиту, варить 20 минут и протереть через сито.
2. Отвар, уксус и сахар нагреть, попробовать и держать в состоянии кипения.
3. Твердые груши очистить, снимая тонкий слой кожицы и вырезая плодоножки. Целиком уложить в выпуклые декоративные банки. Залить отваром, банки закрыть и пропастеризовать.
4. Есть с отварным мясом и сваренным в бульоне картофелем.

АЙВА

О славе редко вспоминаемого фрукта говорится в немецкой народной пословице: «Айва на свадьбе сулит молодым любовь, радость и детей». Айва в сыром виде несъедобна, но сваренная айва вкусна и ароматна. Это идеальный для консервирования фрукт. Пушок, покрывающий айву, легче всего стереть влажной тряпкой, а плодоножки всегда нужно удалять, потому что они могли бы сделать вкус горьким. Плоды айвы богаты пектином, но также очень кислы, поэтому сок из них пополам с белым виноградным вкуснее. Айва тверда, как камень, и даже самым острым ножом чистится с трудом. Несколько легче срезать кожуру заточенным до блеска лезвием. Либо фрукты предварительно сварить: в ситчатой корзине над кипящей водой в кастрюле-скороварке за 10 минут, в обычной кастрюле, наполовину залитые водой, за 30 минут. Отвар можно использовать для подливки и напитков. Айва для консервирования должна иметь совершенно желтую кожуру. Еще зеленые плоды дозревают на солнечном подоконнике. При температуре 0°С вы сможете хранить айву в течение 2–3 месяцев.

КРАСНАЯ АЙВА

7 банок с завинчивающимися крышками по 500 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

2,5 кг айвы
1 кг сахара

1. Айву протереть мокрой тряпкой. Плодоножки вынуть и выбросить. Плоды очистить от кожуры, разрезать на 4 части, удалить сердцевину, смешать с сахаром и охладить.
2. Кожуру и сердцевину варить в 2 л воды при умеренном нагреве в течение 3 часов до испарения половины жидкости. Все вылить в сито и протереть.
3. На следующий день айву медленно варить в отваре при умеренном нагреве, пока она не приобретет оранжево-красную окраску. Откинуть на сито, дать стечь отвару. Уложить в банки округлой стороной наружу. Залить кипящим отваром и сразу же закрыть.
4. У айвы сильный кисло-сладкий вкус. Она хорошо усваивается и подходит к жареной утке с красной капустой, брюссельской капустой и картофельными клецками.



Белый пушок с айвы стирают влажной тряпкой.



Сырую красную айву посыпают сахаром и ставят в холод на день.



Айву варят в отваре, приготовленном из кожуры и сердцевин.

АЙВОВОЕ ЖЕЛЕ

6 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

2 кг айвы
250 мл белого вина (рислинга)
1 стручок ванили
Около 1,5 кг сахара

1. Айву вымыть, обтереть и, удалив плодоножки, нарезать кусочками по 3 см. В 1,25 л воды с белым вином и ванилью медленно вскипятить, под крышкой потушить 45 минут и оставить до следующего дня.
2. Сито накрыть салфеткой, положить на него айву и дать стечь соку по каплям. Остаток протереть через сито и с равным количеством сахара уварить до получения мармелада.
3. Измерить количество сока и смешать сок с равным по весу сахаром. При умеренном нагреве варить со слабым кипением, пока проба не определит готовность желе.
4. Желе отставить ненадолго, пока не уляжется пена. Наполнить банки до краев и сразу же закрыть крышками.

АЙВОВЫЙ КОНФИТЮР

8 банок с завинчивающимися крышками по 300 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

2 кг айвы
1 кг сахара

1. Айву вымыть, обтереть и конусообразно вырезать плодоножки. Плоды едва прикрыть холодной водой и при умеренном нагреве дать слегка прокипеть 30 минут. Вынуть и дать остыть.
2. Мякоть отделить от кожуры и сердцевин. Смешать с сахаром и при среднем нагреве варить, помешивая, пока проба на желирование не будет удачной.
3. Айвовый конфитюр в горячем виде класть в банки до краев. Банки закрыть.
4. Есть, намазав на хлеб с маслом.

АЙВОВОЕ ПЮРЕ

6 банок с завинчивающимися крышками по 200 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

1 кг айвы
350 г сахара

1. Айву вымыть, обтереть, разрезать на 4 части, очистить от кожуры и плодоножек. Кожуру и сердцевину с 250 мл воды варить 15 минут при слабом кипении. Откинуть на сито и дать стечь отвару.
2. Собранный отвар варить с айвой, пока она не станет мягкой. Размять в пюре при помощи картофелемялки и смешать с сахаром.
3. Пюре варить при среднем нагреве 5 минут, помешивая. Приправить по вкусу, горячим наполнить банки, обжимая пюре обратной стороной ложки для удаления воздушных пузырьков. Закрыть.
4. Айвовое пюре можно, например, смешать с 250 г взбитых сливок с ванилью и очень холодным подавать на десерт или использовать для начинки бисквитных тортов.
5. Либо заморозить и есть как мягкое мороженое.

АЙВА С ВАНИЛЬЮ

7 банок для консервирования по 750 мл
Пастеризация: 30 минут при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

4 кг айвы
Немного уксуса
500 г сахара
1 стручок ванили

1. Айву обтереть влажной тряпкой, очистить от кожуры, разрезать на 4 части и удалить плодоножки. Сразу положить в подкисленную уксусом воду, чтобы айва не потемнела.
2. 2 л воды, сахар и расщепленную ваниль вскипятить при сильном нагреве. Айву бланшировать в отваре 5 минут, причем каждый раз класть столько плодов, сколько покрыто отваром. Выложить айву в сито.
3. Айву класть в банки слоями, выпуклой частью, обращенной наружу. Залить горячим отваром, банки закрыть, поставить в теплую воду и пропастеризовать.
4. Сервировать как десерт или использовать для начинки пирогов.

Alendi

БРУСНИКА И КЛЮКВА

Брусника нравится своим сильным ароматом и слегка горьковатым вкусом. Клюквенные ягоды крупны, удобны для обработки и имеют освежающе кислый вкус. Родственная обыкновенной клюкве болотная или торфяная клюква встречается редко. Все виды ягод хорошо хранятся в свежем виде: в холодильнике несколько недель, при температуре 1–3°С даже 3 месяца. Очень хорошо замораживаются в любой форме. Ягоды можно просушить на салфетке, заморозить в любой упаковке с тем, чтобы позже отсыпать и брать любое количество.

Вы можете все виды этих ягод переработать сырыми для получения сока, конфитюра и соуса. Брусника и ее красные сестры содержат природное консервирующее вещество, и изготовленные из них продукты тоже хорошо хранятся. При контакте с теплотой они реагируют бурно и шумно. Поэтому нагревать их следует осторожно и медленно, накрывая крышкой, чтобы они не «выпрыгнули» из кастрюли. Опасность миновала, когда под крышкой становится тихо.

КЛЮКВЕННЫЙ СОУС

7 банок для консервирования по 250 мл
Пастеризация: 20 минут при температуре 80°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

2 кг клюквы
800 г сахара
Сок 2 лимонов
4 неочищенных апельсина
2 ст. л. порошка горчицы
1 ч. л. корицы
1 ч. л. порошка имбиря
250 мл красного вина

1. Ягоды перебрать, вымыть и выложить на сито для стекания воды. Варить 15 минут с сахаром и лимонным соком.

2. Снять цедру с апельсинов и нарезать очень тонкой соломкой. Из апельсинов выжать сок. Цедру и сок смешать с пряностями и соединить с ягодами. Добавить красное вино и перемешать. Соус проварить еще 15 минут.

3. Соус попробовать, горячим залить в банки или широкогорлые бутылки и закрыть. Хранить в самом темном месте, чтобы сохранить свежий цвет ягод. До 4 недель хранить в холодильнике, но для более долгого хранения сразу же пропастеризовать.

4. Освежающе кисловатый соус хорошо подходит к птице и дичи: косуле, оленю, фазану и утке. Клюквенным соусом можно усовершенствовать вкус коричневых соусов, таких, как классический Кумберленд, фруктовые соусы и супы.

БРУСНИЧНЫЙ ЛИМОНАД

7 бутылок по 700 мл
Пастеризация: 25 минут при температуре 75°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

2 кг брусники
Сок 4 лимонов
700 г сахара

1. Бруснику положить в холодную воду. Зеленые и испорченные ягоды, поднявшиеся кверху, выбросить. Темные и мягкие ягоды использовать.

2. Ягоды смешать с соком лимонов, превратить в пюре миксером, долить 2 л воды и охладить.

3. На следующий день положить в салфетку и крепко выжать. Сок смешать с сахаром и отставить до тех пор, пока кристаллы сахара не растворятся.

4. Лимонад перелить в бутылки через воронку, нагреть на водяной бане и уварить.

БРУСНИЧНО-АПЕЛЬСИНОВОЕ ПЮРЕ

6 жестяных банок по 250 мл
Замораживание: 12 месяцев при температуре –18°С

1 кг брусники или клюквы
1 неочищенный апельсин
1 кг желирующего сахара 1+1

1. Бруснику или клюкву несколько раз опустить в теплую воду, перебрать, рассыпать на салфетке и обсушить.

2. Натереть цедру апельсина, выжать сок. Желирующий сахар, ягоды, сок и цедру апельсина смешать и оставить, пока они не дадут собственный сок.

3. Смесь двумя порциями одну за другой подавать в миксер и превратить в однородное пюре. Смешать в разливочном кувшине и попробовать на вкус. Пюре переложить в банки, закрыть и заморозить.

4. Пюре может применяться разнообразно, со сладкими и солеными кушаньями. В чистом виде оно вкусно с такими нежными десертными блюдами, как баварский крем и заливной миндаль. В смеси с майонезом или сливками, а также хреном получается тонкий соус для фондю.

5. Вы можете также покрыть пюре густой пеной взбитых сливок, наполнить ими шоколадный бисквит и подать к кофе в виде торта или рулета. Однажды и всегда, потому что это восхитительно вкусно.



Смешать все составные части бруснично-апельсинового пюре и оставить до образования сока.



Двумя порциями смесь залить через крышку в работающий миксер, чтобы получился гладкий соус.

БРУСНИКА С ЯБЛОКАМИ

(к фотографии на с. 47)

7 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Пастеризация: 30 минут при 80°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

250 мл яблочного сока
200 г и более сахара
750 г брусники
800 г спелых яблок или груш

1. Из яблочного сока и сахара сварить жидкий сироп.

2. Бруснику вымыть, перебрать и дать стечь воде. Бросить в сироп, накрыть и дать закипеть один раз. Отставить в сторону и дать остыть.

3. Яблоки или груши очистить от кожуры, разрезать на 4 части. Смешать с брусникой и приправить сахаром по вкусу.

4. Компот налить в банки, закрыть, в холодной воде нагреть и пастеризовать.

5. Позже подавать на стол преимущественно к мягким кушаньям: манному пудингу и молочной рисовой каше.

6. Для десерта 8 ст. л. брусники перемешать с 400 г сливочного творога, небольшим количеством натертой апельсиновой цедры и ореховым маслом. 50 г крупных овсяных хлопьев подрумянить в 2 ст. л. орехового масла, смешать с 1 ст. л. ванильного сахара и 1 щепоткой корицы и перед самой едой посыпать этой смесью блюдо из творога.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

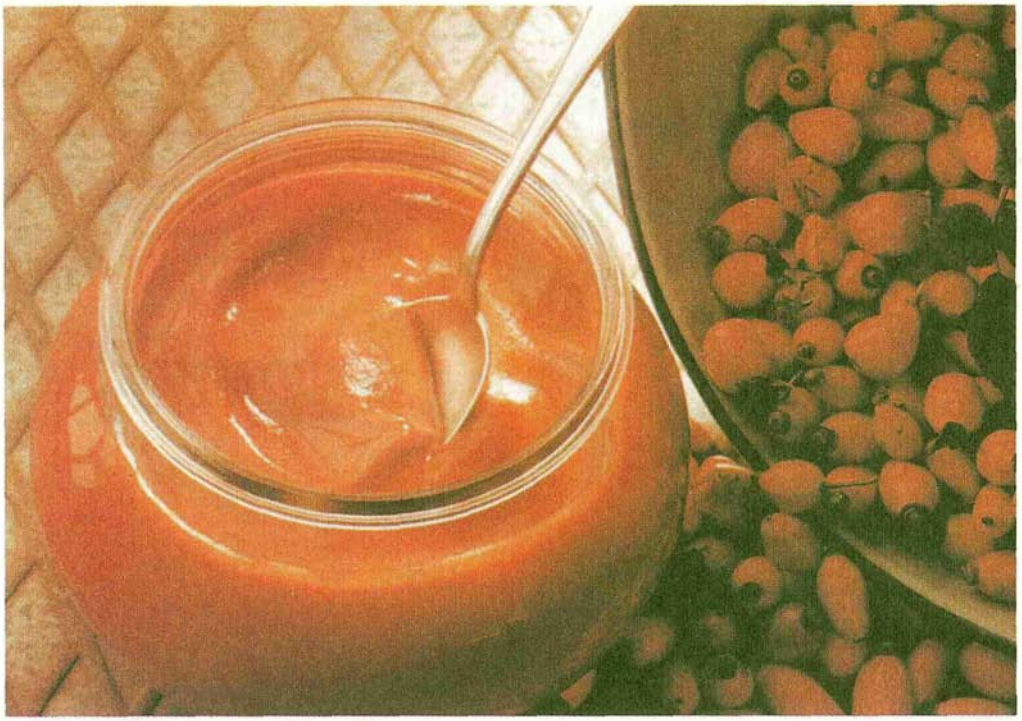
Поразительно простой и утонченный гарнир к зажаренной на гриле грудинке: бруснику (уваренные или свежие ягоды) и светлую дижонскую горчицу в равных частях протереть в миксере и пюре приправить сахаром по вкусу.

Вкус брусники становится менее терпким, если вы сварите компот и мармелад с такими мягкими и приятными фруктами, как апельсины, яблоки и груши. Даже если уменьшить долю брусники до 20%, аромат ягод все еще будет чувствоваться.

Тонкий вкус имеет компот с ежевикой, малиной или ягодами бузины. Сварить с равным количеством брусники, по вкусу подсластить, уварить и позже подавать к жаркому из дичи и говядины.

Alendi





БУЗИНА И ДРУГИЕ ДИКОРАСТУЩИЕ ФРУКТЫ

В лесу и на открытой местности растет много кустарников и кустиков с плодами, которые издавна используются людьми в пищу и для целебных настоек. Их названия: барбарис, рябина, шиповник, бузина, облепиха, слива колючая или терн. Эти дикорастущие фрукты обладают очень сильным ароматом, и поэтому их вкус немного резок и горек. Этот недостаток легко компенсируется смешиванием ягод с другими фруктами. В подборке изысканных рецептов вы узнаете, как обращаться с отдельными фруктами, как их обрабатывать. Таблица, помещенная в конце книги, покажет вам, каким способом можно законсервировать эти фрукты.

НЕКТАР ИЗ ОБЛЕПИХИ

4 бутылки с завинчивающимися крышками по 250 мл
Пастеризация: 25 минут при температуре 75°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

3 кг ягод облепихи
300 г сахара
250 г цветочного меда

1. Оранжевые ягоды облепихи осторожно сорвать с колючих веток, так как ягоды очень нежные.
2. Ягоды вымыть, смешать с сахаром и измельчить миксером. Оставить постоять, пока сахар не растворится.
3. Все перелить в натянутую салфетку и через несколько минут прижать дощечкой с грузом, чтобы получить много сока. Смешать сок с медом, приправить по вкусу.
4. Бутылки наполнить нектаром, завинтить пробки, поставить до горлышка в воду и пастеризовать.
5. Облепиховый нектар богат витаминами и помогает при простудных заболеваниях. Его можно примешивать к мюсли, к творожным блюдам и подливать в горячее молоко или чай.

ЖЕЛЕ ИЗ РЯБИНЫ

8 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°C

1 кг ягод рябины
2 кг неспелых яблок
2,25 кг сахара
225 г жидкого желирующего средства вместе с лимонной кислотой «Цитропект»

1. Коралловые ягоды рябины имеют очень терпкий вкус, красные ягоды садового сорта менее терпки. Ягоды снять с веточек, вымыть. Яблоки вымыть, нарезать без плодоножек на мелкие куски.
2. Фрукты залить 750 мл воды, накрыть и варить 10 минут. Отставить в сторону и дать остыть.
3. Фрукты вместе с соком слить в салфетку и крепко выжать. Сок смешать с сахаром и быстро вскипятить. Влить желирующее средство и еще раз прокипятить. Перемешать с лимонной кислотой, попробовать, кипящим желе наполнить банки и закрыть.

ЖЕЛЕ ИЗ БАРБАРИСА

7 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°C

1 кг спелого барбариса
1 кг зеленых груш
4 ст. л. рома
Около 1,2 кг желирующего сахара 1+1

1. Ягоды перебрать и вымыть. Груши вымыть, удалить чашелистики и плодоножки, нарезать кусками.
2. Фрукты залить 250 мл воды, накрыть и медленно довести до кипения. 20 минут дать настояться, слить в натянутую салфетку и дать стекать соку до следующего дня.
3. Сок смешать с ромом и взвесить. Смешать с равным количеством сахара и в широкой кастрюле быстро нагреть. Варить при бурном кипении, сразу после варки переложить в банки и закрыть.

ПЮРЕ ИЗ ШИПОВНИКА

(к фотографии на с. 48)

7 банок для консервирования по 250 мл
Пастеризация: 20 минут при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

2 кг мелких ягод шиповника
250 мл белого вина или портвейна

1. Собрать красные ложные плоды «Роза канина» («Rosa canina»). Стебли и чашелистики обрезать. Плоды надрезать, семена удалить – эту работу выполнить в тонких перчатках из пленки, потому что волокна между семенами вызывают сильный зуд.
2. Ягоды вымыть, вместе с вином поместить в высокий сосуд, накрыть и поставить в прохладное место. Каждый день перемешивать, через 8 дней размять и протереть через сито.
3. Пюре из плодов шиповника наполнить банки, на 2 см не доходя до краев, закрыть, в холодной воде медленно нагреть и пастеризовать.
4. *Пюре позже примешивать к мюсли* или смешивать с молоком миксером. Либо подсластить и уварить, чтобы употребить для намазывания на хлеб.

ПРЯНО И АРОМАТИЧНО

Для крюшона, марципана и предрождественского печенья извлечь ароматный сок из лепестков дикой розы. 500 г лепестков смешать с 750 г сахара, положить в банку, плотно прижать и поставить на освещенное солнцем место. Через 10 дней выложить в салфетку, с силой выжать, выкручивая – так вы получите около 500 мл розового сока.

СОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

7 бутылок по 330 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

4 кг шиповника
1 л яблочного сока
Сок из 2 лимонов
800 г и более сахара

1. Ложные плоды дикой розы «Роза ругоза» («Rosa rugosa») или «Роза канина» («Rosa canina») сорвать с кустов. Стебли и чашелистики срезать. Натянуть на руки перчатки из пленки, плоды разрезать надвое, выскрести, вымыть.
2. Плоды шиповника с яблочным и лимонным соком поставить на плиту, нагреть. Варить при слабом кипении, накрыть и поставить в холодное место до следующего дня.
3. Положить в сито салфетку, в нее – плоды и дать стечь соку в сосуд.
4. Салфетку скрутить над плодами, выжать оставшийся сок.
5. Сок и сахар вскипятить и попробовать на вкус. *Добавить сахара, если сок еще кислый.* Кипящим наполнить стерилизованные бутылки и закрыть пробками.



Стебли и чашелистики плодов шиповника срезать. Плоды надрезать вдоль, руками в перчатках удалить семена.



Для сока плоды шиповника сварить с яблочным и лимонным соком. Охлажденную массу положить в салфетку и дать стечь соку.



Остаток отжать, чтобы получить как можно больше сока. Салфетку выкручивать с силой.

«ШАМПАНСКОЕ» ИЗ БУЗИНЫ

10 бутылок по 700 мл
Хранение: 6 месяцев при температуре 10–14°С

14 соцветий бузины
2 неочищенных лимона
250 мл яблочного сока
1 кг сахара

1. Соцветия поместить в 8-литровый сосуд, добавить нарезанные ломтиками лимоны, яблочный сок и сахар.
2. *Вскипятить 7 л воды, охладить и в* холодном виде налить в сосуд. Поставить на солнечном месте, каждый день перемешивать содержимое и через 4 дня профильтровать через салфетку.
3. Соком наполнить стерильные бутылки, завинтить пробки и поставить в прохладном помещении на газетную бумагу, так как при брожении сока может вытечь пена. Регулярно проверять бутылки.
4. Примерно через 4 недели брожение заканчивается. Тогда бутылки протереть смоченной в уксусе тряпкой и поставить на свежую бумагу. Перед подачей на стол хорошо охладить.

ЯГОДЫ БУЗИНЫ В ЯБЛОЧНОМ СОКЕ

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 20 минут при температуре 80°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

3 кг ягод бузины (нетто)
250 г желирующего сахара 2+1
1,5 *л яблочного сока*

1. Ягоды бузины прополоскать в холодной воде, очистить от плодоножек и при этом отбросить неспелые ягоды.
2. Ягоды смешать с сахаром, накрыть и оставить на ночь для выделения сока. Затем поместить в сито и дать стечь соку.
3. Банки или широкогорлые бутылки наполнить ягодами. Смешать соки бузины и яблок и полить ягоды. *Распределить сок поровну, чтобы все* банки были наполнены на одинаковую высоту.
4. Банки закрыть, поставить в холодную воду, медленно нагреть и пастеризовать.
5. Ягоды бузины позже сервировать как компот, например, ко взбитому в пену крему из свежего сыра, тертых бананов и рубленых орехов.

ТЕРН В МЕДУ

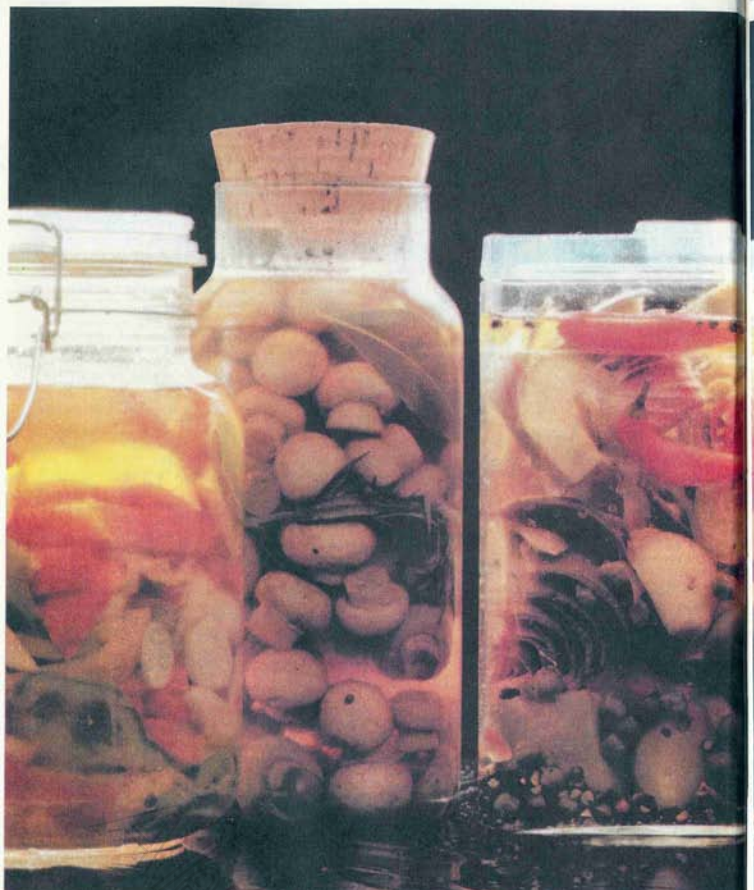
4 банки с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

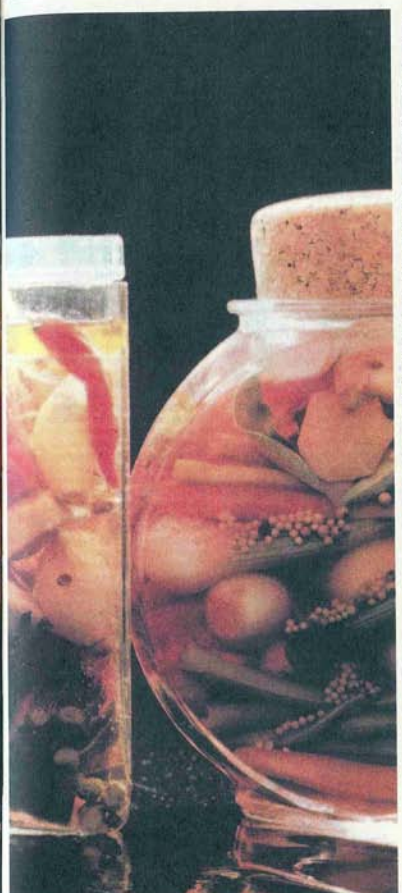
500 г терна
3 лавровых листа
1 ст. л. перца в зернах
1 ч. л. ягод можжевельника
250 мл яблочного уксуса
250 г лесного меда

1. Начиная с октября, собирать иссиня-черные с беловатым налетом ягоды величиной в 1 см, срывая руками в перчатках для защиты от острых шипов. Терн вымыть, перебрать и быстро заморозить, если ягоды еще не были тронуты морозом на кустах – это сделает их мягче.
2. Лавровые листья, зерна перца и можжевеловые ягоды слегка поджарить на сухой сковороде. Положить в ступку, размолоть, варить с уксусом и пряностями 10 минут.
3. *Уксус сцедить, снова прокипятить* и еще раз вскипятить вместе с ягодами. Накрыть и дать остыть.
4. Терн обсушить на сите и положить в банки. Отвар и мед вскипятить и залить ягоды. Банки закрыть.
5. Терн в меду позже подавать на стол к дичи.

НЕОБЫКНОВЕННОЕ ЖЕЛЕ

Чтобы приготовить изысканное желе, 500 г яблок лесной яблони «Пирус астрахания» («Pyrus astrachanica») вымыть, очистить от стеблей и нарезать ломтиками. К 300 г сахара добавить немного воды, разогреть до растворения и сначала варить 10 минут с яблоками. Добавить 600 мл яблочного сока и проварить еще 10 минут. На другой день выжать сок в салфетке. Сок с 500 г желирующего сахара 1+1 варить до удачной пробы на желирование, разлить по банкам и закрыть.





Эта глава проведет вас от весны с ее нежными овощами до зимы с мощными осенними сортами. На фотографии – «Антипасти»* (Antipasti), которые у итальянцев стоят на буфете для закусок: шампиньоны, с левого края банка с красным, желтым и зеленым перцем, с правого – донце артишока, лук и перец в оливковом масле с чесноком и пряностями. В выпуклой банке – пикули из моркови, зеленой фасоли, молодого лука и цветной капусты. Все овощи готовы для сервировки, свежи, подходят к горячим и холодным блюдам и всегда в сохранности благодаря тому, что замаринованы в уксусе. Вкусный отвар позднее вы сможете использовать в качестве соуса к салату.

Рецепты таких блюд, как пюре из баклажанов, рататуй и желе из сладкого перца, покажут, как безгранично разнообразно можно использовать маринование. Разнородные овощи нарезайте кусками одинаковой величины, если они должны соответствовать требованиям высокого качества. Брокколи разрежьте на соцветия, а стебель – на куски толщиной в карандаш одинаковой длины. Сортируйте цветную капусту и фасоль в группы по величине. Точно так же поступайте с другими овощами, которые тогда будут иметь приятный вид и будут правильно приготовлены.

Целесообразно и выгодно подготовить разом несколько одинаковых порций про запас.

Замораживание – идеальный способ консервирования нежных овощей. Овощи глубокой заморозки остаются крепкими, сохраняют цвет, сочность, но нуждаются в оттаивании и занимают место в холодильнике. При уваривании экономится энергия, получается отвар, который используется для приготовления соусов, при хранении не возникает проблем с площадью и с зависимостью от электрической сети. Продолжительное время тепловой обработки не так уж сильно отражается на продуктах питания, потому что они защищены от наружного воздуха, а нагревание происходит почти до кипения. Способ стерилизации годится для всех корнеплодов, которые при этом одновременно доваривaются и для подачи на стол нуждаются только в подогреве. Большие количества овощей можно использовать для получения соков, для варки соусов, сушить для приправы к жаркому и посредством естественного молочнокислого брожения получать квашеные овощи. Главу завершают варианты приготовления грибов.

* Закуска. – Прим. ред.

ШПИНАТ, МАРЬ И ДРУГИЕ

Весной в природных условиях появляются побеги многочисленных растений, из листьев которых можно готовить пищу, пока они еще молодые и нежно-зеленые, как у шпината. В число этих растений входят: черемша, окопник, крапива, галинсога, маргаритка, белая марь, лапчатка гусиная, пастушья сумка, мать-и-мачеха, чесночник, ложечница, лабазник, мальва, лебеда, солерос, пастернак, портулак, щавель кислый, горец змеиный, горчица дикая, яснотка, кольник, горец птичий, звездчатка средняя, подорожник, цикорий, кипрей, боярышник и козлобородник луговой. Замораживание было создано для хранения чувствительных листовых овощей: как со светло-зелеными нежными листьями, так и корневого шпината с его курчавыми листьями. При длительном нагревании эти весенние растения делаются мягкими, как воск, и цвет листьев начинает напоминать цвет зеленых слив. По этим причинам уваривание было вытеснено замораживанием.



Перебирая шпинат, удаляйте все желтые и увядшие листья.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Нежные листья при бланшировании и тушении теряют бо́льшую часть первоначального веса. В среднем вам потребуется не менее чем вдвое больше свежих овощей.

Для бланширования в микроволновой печи шпинат и другие нежные листья совершенно мокрыми завернуть в салфетку, при 600 Вт 3–4 минуты выдержать в печи и дать остыть. Этот метод подходит для обработки листовых овощей с поля или из мест с чистыми природными условиями. Бланширование в большом количестве кипящей воды полезнее для овощей из теплицы, которые быстро дают сок. Благодаря этому вы сможете более чем вдвое уменьшить содержание нитратов.

Для маленьких детей потребление шпината перестает быть мучительным, если мамы бланшируют, превращают в пюре и замораживают молодые листовые овощи в сосуде на льду. Можно брать маленькие порции шпината, резать кубиками и опускать в горячие кушанья для оттаивания. Например, в кашу и пюре из моркови или скорцонера.

Если вы собираете травы за их целебные свойства и замораживаете, то вы сможете позже использовать их для приготовления супов и соусов. Они имеют вкус овощей со светлыми соусами, остроту которых они иногда смягчают.

Горькие виды, такие как одуванчик и листья с резким вкусом, как у окопника, вам следует смешивать и готовить вместе с теми травами, у которых мягкий вкус.

Отлично удаются картофельные супы и запеканки, которые готовятся с добавлением горсти этих трав.

ПЮРЕ ДЛЯ ПЕСТО И ЗЕЛЕНОГО СОУСА

8 х 100 г для 4 порций
Замораживание: 8 месяцев при температуре –18°С

1 кг шпината
300 г гладкой петрушки
50 г базилика
200 г весенних пряно-ароматических трав: портулака, крапивы, щавеля, лапчатки гусиной, яснотки и подорожника в равных долях

1. Шпинат и травы перебрать, вымыть и совершенно мокрыми положить в широкую кастрюлю. Под крышкой тушить при сильном нагреве, пока листья не осядут и не потемнеют. Откинуть в сито и дать стечь соку по каплям.

2. Овощи отжать руками, пучком уложить на доске, мелко порубить. Лучше всего это делать сечкой или большим секачом в корыте.

3. Пюре порциями разложить по пакетам для замораживания, пакеты обжать и закрыть. Песто или зеленый соус готовить по рецепту, пюре добавлять в замороженном виде и при таянии раздавливать вилкой.

4. Песто, например, можно готовить из одной порции пюре, 2 долек чеснока, 100 мл оливкового масла, 50 г пармезанского сыра и 1 ст. л. семян пинии. Пасту приправить по вкусу солью и перцем и подмешать немного воды от варки картофеля или макарон. Это блюдо подходит к макаронным изделиям, бобам и томатам.

5. Для зеленого соуса крутое яйцо, 100 г йогурта, 4 ст. л. растительного масла, соль и перец смешать с одной порцией пюре и попробовать на вкус. Зеленый соус подходит к ростбифу и отварному мясу.

ШПИНАТ

По 150 г шпината на 1 порцию
Замораживание: 12 месяцев при температуре –18°С

1. Шпинат перебрать и при этом обрезать стебли. Овощи быстро промыть в холодной воде, положить в посуду для мытья салата или на сито и хорошо просушить.

2. 5 л воды налить в 8-литровую кастрюлю и при сильном нагреве довести до бурного кипения. Шпинат всыпать фунтами и погружать под воду до тех пор, пока он не опустится.

3. Шпинат вынуть шумовкой, охладить в холодной, как лед, воде и разложить на доске для обсыхания. Отвар использовать для следующих порций и при необходимости доливать. Заменять воду свежей, если станет темной и грязной.

4. Шпинат выжать руками. По желанию листья оставить целыми или собрать в пучок и порезать соломкой. Затем порциями разложить по пакетам для замораживания.

5. Пакеты обжать, сделав плоскими, чтобы шпинат можно было быстро разморозить. Выпустить воздух, закрыть и заморозить пакеты рядами.

6. Перед подачей на стол на 1 час оставить для оттаивания или использовать в замороженном виде. Порции делать небольшими с целью их полного использования.



Шпинат быстро бланшируют, листья оседают, и их цвет становится интенсивнее.



Бланширование и быстрое охлаждение лишают шпинат вяжущего свойства.



Для пюре тушеный шпинат рубят на доске сечкой.

МАНГОЛЬД И ОВОЩИ С КРУПНЫМИ ЛИСТЬЯМИ

Мангольд по сравнению со шпинатом – более мощное, пряное и простое для приготовления растение. Его можно использовать для различных целей, потому что его листья нежные, а черешки крепкие. То же можно сказать и о других листовых овощах: паксое и китайской капусте. Их мясистые черешки можно рекомендовать для замораживания и стерилизации. Крупные листья прямо-таки созданы, чтобы служить оболочками для начинки. Греки и венгры доказывают это с помощью листьев, которые находят за дверями дома: одни – на виноградной лозе, другие – на капустном поле. И те и другие подвергают овощи молочнокислому брожению, чтобы сделать их пластичными, пикантными и предохранить от порчи. Более нежные листья таких растений, как эндивидий, мангольд, китайская капуста, паксоя и кольраби, благодаря бланшированию в кипящей ключом воде за несколько секунд становятся такими мягкими, что пригодны для заворачивания начинок – их лучше всего сохранять в морозильнике, так как при уваривании они потеряли бы яркий цвет и значительно лишились бы свежести.

ЛИСТЬЯ И ГОЛУБЦЫ

По 8 листьев для 4 порций
Замораживание: 12 месяцев
при температуре –18°C

1. Выбрать красивые листья. Светлые черешки снизу вырезать клином, а вверху срезать вдоль так, чтобы оставшаяся часть была не толще самих листьев.
2. 3 л воды при сильном нагреве вскипятить, в нее по отдельности погружать листья и вынимать, когда они потемнеют.
3. Листья охладить в ледяной воде, чтобы прекратить дальнейшую варку. После охлаждения листья встряхнуть и разложить на салфетке для просушивания. Сортировать по величине и делить на порции.
4. Голубцы сразу же заполнить фаршем и завернуть, загибая листья с боков вовнутрь, чтобы получилась закрытая пачка.
5. Листья и голубцы упаковать между листами прозрачной пленки и заморозить. Это удобно, потому что тогда можно брать порции по отдельности, быстро размораживать и нагревать.
6. Свежезамороженные листья *после оттаивания можно употреблять* для различных целей. Например, наполнить остатком грибного ризотто, завернуть голубцы, уложить вплотную рядом и тушить в небольшом количестве отвара или сливок, пока не согреется начинка.
7. Готовые голубцы медленно разморозить в холодильнике и разогреть в жиру или бульоне. Либо не размораживать, а тушить дольше, пока не разогреются полностью. Жидкость уварить до густоты и развести сливками.



У мангольда должны быть свежие листья и белые черешки.



Черешки вырезать клином, чтобы *получить* два вида овощей: черешки и листья.



На листьях жилки надрезают так, чтобы легче было закручивать голубцы.

НАРЕЗАННЫЕ ЛИСТЬЯ

До 150 г на порцию
Замораживание: 12 месяцев
при температуре –18°C

1. Листья мангольда, китайской капусты, паксои и ранней капусты использовать до того, как они примут форму кочана. Наружные жесткие листья удалить и, *возможно*, сначала оторвать самые красивые, чтобы использовать для голубцов.
2. Оставшиеся листья вымыть и погрузить в бурно кипящую подсоленную воду, чтобы они стали мягче. Быстро охладить в ледяной воде, разложить на салфетках и обсушить. Затем сложить во много слоев один на другой, туго скрутить и нарезать полосками.
3. Овощи взвесить на весах, для супов нужно до 50 г на порцию. Заполнить мешки для замораживания, уложить пластами и выжать воздух. Закрыть и заморозить.
4. *Замороженные овощи* класть в горячие кушанья и нагревать. Например, в картофельный суп или в *овощное блюдо* из моркови и фасоли в сливочном соусе.

ЗАКВАШЕННЫЕ ЛИСТЬЯ

2 банки с завинчивающимися крышками по 1 л
Хранение: 12 месяцев
при температуре 0–10°C

1,2 кг мангольда или китайской капусты
20 г морской соли
4 ст. л. хлебного напитка (из магазина лекарственных трав и диетических продуктов)

1. На листьях срезать жилки до толщины листа. Быстро погрузить листья в кипящую воду, сполоснуть холодной водой и дать стечь воде.
2. 800 мл воды с солью вскипятить, *охладить и смешать* с хлебным напитком. Листья скрутить в рулон, поместить в банки и залить водой так, чтобы они на 2 см были покрыты водой. Банки закрыть и оставить стоять при температуре около 20°C.
3. Как только в содержимом банок появятся пузырьки, оставить для сквашивания при температуре 15°C на 2–3 недели. После этого хранить в темном, прохладном месте. Для употребления листья ополоснуть, высушить и готовить по рецепту.

ЧЕРЕШКИ МАНГОЛЬДА

450 г для консервирования в банках по 750 мл
Пастеризация: 90 минут при температуре 98°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

1. Черешки очистить овощечисткой от темных и твердых участков. Нарезать кусочками длиной в палец и шириной около 1 см.
2. 3 л воды вскипятить при сильном нагреве. Овощи погружать по 300 г, бланшировать 2 минуты, вынуть шумовкой и охладить водой. В сите дать стечь воде.
3. Черешки поставить вплотную вертикально в банки. Вскипятить воду с солью из расчета: 350 мл и 1/2 ч. л. на банку. Залить водой овощи.
4. Банки закрыть и поставить в воду, *которая нагрета до такой же температуры*. Нагреть, после пастеризации вынуть и охладить на решетке.
5. Мангольд позже готовить, как спаржу. Отвар использовать для соуса и заправлять сливками и яичным желтком, но больше не варить. Мангольд разогреть в соусе и подавать, к примеру, с картофелем в мундире.
6. Либо положить подсохшие черешки мангольда на смазанные маслом гренки, покрыть кремом из натертого сыра чеддер, добавить отвара и муската, посыпать толчеными сухарями и запечь.

ЛИСТЬЯ В ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД

Зеленые листья как будто предназначены для защиты нежных начинок, которые получаются сочными только при температуре значительно ниже точки кипения. К примеру, нежное филе, поджаренное до розового цвета, не должно быть горячее 50°C. Либо рыбный фарш, который готов уже при температуре 70°C. *Пример:* 400 г охлажденного на льду лососевого филе с 2 яичными желтками *превратить в пюре миксером, приправить* по вкусу лимонным соком, солью и перцем и смешать со взбитыми в пену 2 белками. «Одежда» из листьев под «пальто» из теста защитит этот фарш от жара в духовке.

СПАРЖА БЕЛАЯ И ЗЕЛЕНАЯ

Все мы согласны с тем, что спаржа вкуснее всего в свой сезон. Но тот, кто делает запасы спаржи на другие времена года, причисляется либо к любителям замораживания, либо к тому меньшинству, которое предпочитает доставать овощи из банки для консервирования. Лучше всего, если каждый попробует, что ему больше всего по вкусу.

Спаржу перед снятием кожицы положить в подходящий сосуд и залить холодной водой, чтобы позже легче было чистить. Через час вынуть и снять кожицу овощечисткой или небольшим кухонным ножом. Белую спаржу чистить сверху вниз, зеленую – снизу вверх и только на высоту одной трети длины. Вместе с верхним удалять и тонкий нижний слой, потому что он волокнист и может придавать горечь. Вы узнаете его по поверхности, которая выглядит более плотной, чем у совершенно «голой» спаржи. Концы стеблей срезать тонкими ломтями до тех пор, пока нож не начнет легко проскальзывать насквозь, не встречая деревянистой сердцевины. Обрезки и кожицу проварить не более 15 минут для получения отвара или супа. Не дольше, так как иначе отвар может стать горьким. К закрытию рынка в субботу или в начале недели вы можете ожидать выгодного предложения овощей, чтобы использовать их для консервирования. Тонкие, сломанные и короткие стебли с соответственно большой долей головок имеют тот же вкус, что и целая спаржа, но поскольку они не так красивы, то вы и получите их за более низкую цену.



Спаржа легко чистится, если она предварительно в течение 30 минут полежит в холодной воде.



У зеленой спаржи чистят только нижнюю половину.

СПАРЖА ДЛЯ СУПА И ПЮРЕ

7 банок для консервирования по 750 мл
Пастеризация: 2 часа при температуре 98°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

5 металлических банок по 200 мл
Замораживание: 12 месяцев при температуре –18°C

4 кг тонких стеблей спаржи
800 г кореньев петрушки
Сок 2 лимонов
60 г морской соли

1. Спаржу вымыть и разломать: она раскалывается примерно посередине, и нужно только с нижнего конца снять кожицу. Концы залить водой и вскипятить.

2. Верхушки спаржи оставить целыми или нарезать кусками и положить в миску. На них слить отвар концов спаржи. Через 3 минуты воду вылить.

3. Коренья петрушки вымыть, почистить и нарезать кружками. Покрыть водой и 5 минут варить. Бросить туда концы спаржи, покрыть водой и дать прокипеть еще 10 минут. Вытряхнуть в сито. Отвар приправить по вкусу лимонным соком и солью.

4. Верхушки спаржи поместить в банки и залить отваром. Закрыть, поставить в воду, нагретую до такой же температуры, и пастеризовать.

5. При употреблении отвара сварить из него суп-пюре или соус и разогреть в нем спаржу.

6. Концы спаржи и коренья петрушки измельчить миксером и в заключение протереть через сито, чтобы удалить жесткие волокна.

7. Наполнить банки пюре и заморозить. Либо заполнить стеклянные банки, закрыть и поставить в холодную воду, медленно нагреть и пастеризовать в течение 1 часа.

8. Позже использовать для супов и соусов. Например, смешать с 100 г разогретого до коричневого цвета сливочного масла и подавать к картофелю в мундире. Либо 200 г сливок уварить вдвое, вместе с 200 г спаржевого пюре согреть и приправить солью и перцем. Креветки, филе камбалы или лосося нарезать кусками по 1/2 см, добавить к спаржевому пюре, дать пустить сок в течение 2 минут – без варки. Выложить на лапшу и дополнить зеленым салатом.

СПАРЖА ЗАМОРОЖЕННАЯ

5 х 400 г для 2 порций
Для нарезанной спаржи:
2 жестяные банки по 750 мл
Замораживание: 10 месяцев при температуре –18°C

3 кг белой или зеленой спаржи

1. Спаржу чистить в мокром состоянии. Например, сорт «Снежная голова» («Schneekopf») имеет ослепительно белые верхушки, которые очень нежны и при тепловой обработке становятся слишком мягкими.

2. Стебли, одинаковые по толщине, разделить на 5 порций, соединить в пучки и нарезать на доске кусками одинаковой длины. Поместить в мешки для замораживания и отсосать воздух. Мешки закрыть и заморозить.

3. Обрезки нарезать тонкими ломтиками, кроме деревянистых частей. Концы и кожицу 10 минут кипятить в 1 л воды.

4. Отвар спаржи процедить через тонкое сито, перелить в 2 металлические банки и положить в них ломтики спаржи. Закрыть, хорошо охладить и применять для супов и светлых рагу.

СПАРЖА В БАНКАХ

Для стеблей: 5 банок по 750 мл
Для нарезанной спаржи: 2 банки по 750 мл
Пастеризация: 2 часа при температуре 98°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

4 кг белой или зеленой спаржи
50 г соли
Немного сахара

1. Спаржу чистить мокрой. Стебли сортировать по толщине и укоротить, чтобы в вертикальном положении они умещались в банки. Отрезанные части собрать в пучок и на доске нарезать ломтями по 0,5 см, отбросив деревянистые части.

2. 2,5 л воды, соль, кожицу и концы спаржи медленно довести до кипения. 10 минут варить при бурном кипении, отвар процедить через ткань и приправить таким количеством сахара, чтобы у него не было горького вкуса. Дать остыть.

3. Стебли спаржи вплотную друг к другу, головками вверх поставить в 5 банок, залить холодным отваром. Банки закрыть. Нарезанной спаржей заполнить 2 банки, залить холодным отваром и закрыть. Банки поставить в холодную воду и нагревать при средней температуре. При появлении пузырьков уменьшить нагрев.

4. Если белая спаржа должна оставаться светлой, в отвар добавить немного лимонного сока. Верхушки оставить не покрытыми отваром, поскольку они могут изменять окраску и должны оставаться немного твердыми.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Лучше всего консервировать спаржу, которая быстро росла при теплой погоде. Плохая погода, резкий запах и потускневшие места среза, покрытые синеватой плесенью, – вот предупреждающие признаки, указывающие на непригодность спаржи для консервирования.

Спаржу пробуют на вкус сырой: горька ли она. Если да, то залить кипящей водой и через 10 минут слить воду. Снова проверить на вкус и уваривать только тогда, если он безупречен. То же самое относится к отвару. В банках нагревание происходит без доступа воздуха. Овощи находятся на водяной бане при температуре ниже точки кипения и даже при долгой варке не становятся слишком мягкими.

Для супов вы можете нарезать спаржу тонкими ломтиками, в оставшемся отваре варить 5 минут, горячей спаржей наполнить банки, завинтить крышки, поставить банки вверх дном и дать остыть. Хранить при температуре до 18°C. При использовании отваром развести мучную подболтку, варить 10 минут, приправить сливками и добавить по вкусу соли, перца, немного лимонного сока и сахара. Положить кусочки спаржи, нагреть без варки.



«АПЕРИТИВ» ИЗ СПАРЖИ

4 банки для консервирования по 500 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

5 кг отходов от спаржи

1. Извлекать сок из очистков и обрезков имеет смысл, если их накопилось много. Все вымыть, мокрым поместить в ситчатую корзину соковарки и в течение 75 минут извлекать сок паром над кипящей водой.
2. Сок спаржи при сильном нагреве без крышки уварить до 1 л, разлить по горячим банкам, закрыть и охладить, поставив банки вверх дном. Пить перед едой.
3. Спаржевый сок возбуждает аппетит и способствует пищеварению.

ЗЕЛЕНАЯ СПАРЖА В ОТВАРЕ ИЗ ТРАВ

(к фотографии вверху)

6 жестяных банок по 750 мл
Замораживание: 10 месяцев при температуре –18°С

4 кг зеленой спаржи
1 ст. л. соли
250 мл белого вина Сильванер (Silvaner)
250 г луковиц раннего лука
100 г листьев гладкой петрушки
1 пучок базилика
4 стебля эстрагона
2 ветки укропа

1. Спаржу вымыть. Очистить нижние концы стеблей. После этого брать по нескольку стеблей вместе и нарезать кусками по 4 см нежные и легко разрезающиеся части.
2. Деревянистые концы и очистки довести до кипения в 500 мл воды *при умеренном нагреве. 15 минут* варить при слабом кипении. Вытряхнуть в сито и протереть.
3. Отвар, соль и белое вино вскипятить *при сильном нагреве.* Порциями опускать в отвар спаржу и за 10 минут сварить до готовности. Класть одновременно лишь столько стеблей, чтобы они были покрыты отваром. Вынуть шумовкой и наполнить банки.
4. Луковицы и перебранные пряные травы очистить или вымыть, крупно порезать и превратить в пюре миксером. Переложить пюре в отвар, дать прокипеть, отставить в сторону и дать остыть.
5. Отвар вылить в салфетку и выжать ее, выкручивая. По 150 мл долить в банки со спаржей. Банки закрыть и заморозить.
6. При использовании замороженную спаржу нагреть, вынуть из отвара шумовкой и положить в нагретое блюдо. Тем временем 250 мл сливок уварить наполовину, взбить с отваром, *сварить до густоты, попробовать* на вкус и полить спаржу из ложки. По желанию можно дополнить блюдо свежерубленой зеленью и украсить гарниром. К нему подходит картофель и нежный окорок или сваренные в мешочек яйца.

СПАРЖА ПО-ОСОБОМУ

Так называется зеленая спаржа, посыпанная смесью сыров гауда и пармезан, обильно политая растопленным маслом, которую едят с картофелем, сваренным в мундире. Черный перец размолоть в ступке, слегка поджарить и дать вспениться вместе с маслом. Полить из ложки маслом горячую спаржу и щедро посыпать нарубленной петрушкой.
Верхушки спаржи уварить в небольших банках и использовать в изысканных салатах и закусках.

Hendi

АРТИШОКИ

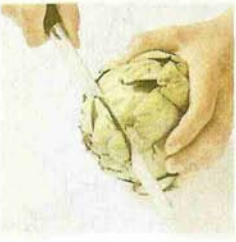
Они растут на побережье Средиземного моря и радуют гурманов с мая до начала лета, а потом еще раз осенью. Хранение запасов оправдывается краткостью сезона этих овощей. Артишоки хорошо замораживаются после бланширования. Однако они громоздки, занимают много места и требуют расхода энергии и времени для размораживания или варки. Консервирование является хорошей альтернативой, так как при нем артишоки одновременно доводятся до готовности. Это имеет значение и для тех кушаний, которые уже готовы и могут быть поданы к столу прямо из банки.



Артишоки уложить на доску. Стебель осторожно отогнуть и отломить вместе с волокнами.



Верхушки листьев артишока срезать примерно на 3 см.



Нижние мелкие листья срезать, захватывая при этом листья первого венца.



Боковые листья подрезать ножницами. Овощи положить в подкисленную воду, чтобы они не потемнели.

АРТИШОКИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

7 банок для консервирования по 1 л
Пастеризация: 90 минут при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

14 крупных артишоков
4 лимона
3 ст. л. соли

1. Артишок положить на доску и повернуть верхушку вокруг собственной оси. Стебель раскачивать, пока он не обломится.
2. Нижние мелкие листья удалить, остатки листьев обрезать.
3. Верхушки листьев артишока срезать зубчатым ножом на 1/3 длины. Верхушки боковых листьев тоже укоротить при помощи ножниц на 1/3.
4. 5 л воды с соком 2 лимонов довести до кипения при сильном нагреве. Артишоки сразу же после обрезки положить в эту воду, чтобы обрезанные места остались светлыми.
5. Артишоки бланшировать 5 минут при бурном кипении, вынуть шумовкой, обдать холодной водой и для стекания воды поставить вниз верхушками.
6. 4 л воды вскипятить с солью и дать остыть. В банки класть по 2 артишока. 2 лимона порезать ломтиками и положить на артишоки. Залить соленой водой.
7. Банки закрыть, поставить в холодную воду, при среднем нагреве довести до появления пузырьков и пастеризовать.
8. Артишоки можно подать с легким майонезом, который незадолго до сервировки стола слегка подкрашивают томатным пюре, разводят взбитыми сливками и ароматизируют чесноком. Либо кладут артишоки верхушками вниз на ситчатую корзину и разогревают на пару около 15 минут, а в кастрюле-скороварке – 5 минут. Так приготовленные артишоки вкусны, к примеру, с голландским соусом или соусом Шорон (Choron). Чтобы наполнить артишок соусом, выкрутите сердцевину и, постепенно отделяя ее от донышка, отогните в сторону.

ДОНЫШКИ АРТИШОКОВ В ВИННОМ ОТВАРЕ

3 банки для консервирования по 250 мл
Пастеризация: 60 минут при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

2 корня петрушки
12 крупных артишоков
4 ст. л. лимонного сока
250 мл белого вина
2 лавровых листа
1 ч. л. соли

1. Корни петрушки помыть, очистить, нарезать мелкими кубиками и в 250 мл воды варить при слабом нагреве 20 минут.
2. Лимонный сок, белое вино, лавровый лист и соль добавить к корням. Переключить нагрев на среднюю ступень.
3. У артишоков удалить стебли и обрезать листья так, как показано на рисунках слева. Остающиеся над донышком листья подрезать, сердцевину выскрести с донышка овальным концом картофелечистки или зубчатой ложкой для грейпфрутов. Донышки сразу же положить в винный отвар и бланшировать 2 минуты при бурном кипении.
4. Донышки быстро охладить, собрать в сите и дать стечь воде. Класть в банки углублением вниз и залить отваром овощи так, чтобы сверху был слой до 1 см. Банки закрыть и пастеризовать.
5. При использовании разогревать в оливковом или сливочном масле и сервировать с какой-либо начинкой. Для нее хорошо подходит зеленый горошек, а также потушенные с чесноком кусочки томатов.

АРТИШОКИ С ОВОЩНЫМ ФАРШЕМ

6 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 10 месяцев при температуре 1–18°С

250 мл белого винного уксуса
1 ст. л. зерен белого перца
5 ягод можжевельника
50 г сахара
1 ч. л. соли
500 г томатов
200 г корней сельдерея
500 г шампиньонов
8 ст. л. оливкового масла
24 донышка артишоков

1. 250 мл воды, уксус с зернами перца и ягодами можжевельника вскипятить. Приправить по вкусу сахаром и солью.
2. Томаты ошпарить отваром, вынуть, быстро охладить, дать стечь воде, разрезать на 4 части, удалить семена и нарезать кубиками. Корни сельдерея очистить и нарезать кубиками по 3 мм.
3. Грибы очистить, если нужно – вымыть, нарезать кубиками по 3 мм. Потушить в оливковом масле 2 минуты, пока они не приобретут прозрачность. Отбросить на сито. Сельдерей тушить в грибном соке до прозрачности. Добавить к грибам. Когда сок стечет, смешать с томатами.
4. Донышки артишоков подготовить, как указано в предыдущем рецепте, порциями погружать в кипящий уксусный отвар и варить при сильном кипении до тех пор, пока их можно будет легко проткнуть вилкой. В один прием загружать столько донышек, чтобы были полностью покрыты отваром. Собирать донышки в сите.
5. Артишоки и другие овощи класть в банки слоями. Отцеженный сок и уксусный раствор смешать, вскипятить и приправить по вкусу. Налить в банки до краев. Сразу же закрыть, перевернуть и дать остыть.
6. Для подачи на стол слить сок и заполнить донышки овощами. Использовать как закуску или гарнир к холодным блюдам. Артишоки можно также наполнить подрумяненными гренками, пропитанными чесночным маслом. Отвар можно использовать в качестве основы салатных соусов.



ФЕНХЕЛЬ

Фенхель состоит из утолщений, образованных основаниями черешковых листьев, сросшихся в «кончик». Свежий и крепкий, он очень вкусен под различными соусами и употребляется в сыром виде. Отварной фенхель имеет кисло-сладкий вкус. Бланшированный фенхель годится для консервирования, замораживания и квашения.

ФЕНХЕЛЬ С ПЕРНО

(к фотографии вверху)

7 банок для консервирования по 750 мл
Пастеризация: 60 минут при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

4 кг фенхеля
50 г соли
Сок 2 лимонов
100 г хрена (стеблей)
140 мл перно

1. У фенхеля овощечисткой удалить сухие и пятнистые места. Донышко и верхушку обрезать так, чтобы места обрезки были светлыми и блестящими.

2. Вскипятить 5 л воды с солью и лимонным соком при сильном нагреве. Фенхель порезать полосками по 1 см шириной и фунтами бросать в кипящую воду. 2 минуты бланшировать, быстро охлаждать холодной водой и дать стечь воде в сите.

3. Хрен очистить от кожуры и настругать ломтиками. Уложить вместе с фенхелем в банки слоями. Перно вскипятить с 1,5 л воды и залить отваром овощи.

4. Банки закрыть и поставить на водяную баню, нагретую до той же температуры. Нагреть и пастеризовать при среднем нагреве.

5. Перед подачей на стол овощи обсушить и согреть в соусе из отвара. Отвар, к примеру, уварить наполовину, по желанию слегка сгустить какой-нибудь заправкой для соусов, разбавить 125 г сливок, добавить 30 г масла и приправить по вкусу солью и щепоткой кайенского перца.

САЛАТ ИЗ ФЕНХЕЛЯ

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 20 минут при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

2,5 кг фенхеля
350 г черешкового сельдерея
175 г лука-шалота
2 ч. л. кориандра
1 ст. л. перца
6 ст. л. оливкового масла
150 мл лимонного сока (5 лимонов)
Соль
3,5 лавровых листа

1. С фенхеля и сельдерея снять овощечисткой сухие и пятнистые места кожицы. Вверху и внизу срезать древесные части. Нежную зелень фенхеля мелко нарезать. «Кончики» нарезать брусками шириной 1 см.

2. 5 л воды вскипятить. Бросать фенхель фунтами, 2 минуты бланшировать, быстро охлаждать и давать стечь в сите.
Сельдерей нарезать мелкими кубиками. Шалот почистить и мелко порубить.

3. Кориандр и перец измельчить в ступке и слегка поджарить на сухой сковороде. Добавить к ним масло, сельдерей и шалот. 5 минут тушить, долить 900 мл воды и вскипятить. Добавить лимонный сок и посолить. Вылить в сито.

4. Смешать все овощи и фенхель, уложить в банки и залить маринадом. В каждую банку положить 1/2 лаврового листа. (Зелень упаковать отдельно, заморозить и добавлять во время приготовления блюда, если вы придаете значение свежему зеленому цвету.) Банки закрыть и пастеризовать.

5. К столу подавать с небольшим количеством маринада и сбрызнув несколькими каплями оливкового масла. *Согретое до комнатной температуры*, блюдо используют для еды наскоро или в качестве закуски. Например, к хрустящим гренкам и мясу по-граубюнденски или салями.

ГОРОХ И ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК

Молодой горох и сахарный горошек в стручках – сладкие, сочные и крепкие овощи. Свежие или замороженные, их можно сварить или разогреть перед самой едой, если требуется сохранить их свежий зеленый цвет. Иногда подозревают свежезамороженный горох в том, будто он подкрашен. Те, кто занимаются замораживанием, давно знают, что цвет овощей усиливается благодаря быстрой смене нагрева холодом при бланшировании. После этого кожица стручков становится прозрачной, и овощи окрашиваются ярче, чем до бланширования. После замораживания горох также становится твердым, сладко-сочным и аппетитным – это доказывается его популярностью.

Тот, кто предпочитает нежный и слегка мучнистый горох, может законсервировать его в банках. Консервирование рекомендуется в тех случаях, когда урожай гороха слишком велик для морозильника и горох предполагается использовать вместо сушеного в супах, если желательно, чтобы он легко усваивался. Вы можете законсервировать свежий горох в виде пюре, чтобы сэкономить площадь, и позже мгновенно разбавить и превратить в суп.

ГОРОХ ДЛЯ БЫСТРЫХ СУПОВ

7 банок с завинчивающимися крышками по 750 мл
Пастеризация: 2 часа при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

2 кг гороха (нетто)
3 корня петрушки с зеленью
350 г репчатого лука
100 г масла сливочного
2 ст. л. соли
2 ст. л. сахара

1. Горох вылущить, при этом 60% идет в отходы. Вымыть и дать стечь воде на сите.

2. Коренья петрушки и луковицы очистить, нарезать мелкими кубиками и потушить в масле, пока не впитают жир.

3. Зелень петрушки вымыть, собрать пучком и крупно нарезать. Смешать с горохом и все пропустить через мясорубку или измельчить миксером. Смешать с солью и сахаром и разложить по банкам. Покрыть пюре потушенными кореньями (до краев банки должно остаться 2 см).

4. Банки закрыть, поставить в холодную воду и пастеризовать.

5. Содержимое банок незадолго до еды развести крепким бульоном до густоты жидкого крема и вскипятить, приправить сливками и придать завершенность вкусу, добавив засоленной зелени.

6. Вариант более изысканного супа: с мелкими креветками или тонко нарезанной лососиной суп нагреть, но не кипятить.

7. Для наваристого горохового супа взять солонину и вареную колбасу, варить, залив водой. За 10 минут до окончания варки добавить нарезанные кубиками морковь и сельдерей. Незадолго перед подачей на стол в суп положить тонкие кольца лука-порея и горох из банки.

СТРУЧКИ САХАРНОГО ГОРОШКА С АРОМАТНЫМ МАСЛОМ

10 варочных мешков по 200 г
Замораживание: 8 месяцев при температуре –18°С

1 кг стручков сахарного горошка
2 ст. л. соли
1 ч. л. сахара
2 пучка гладкой петрушки
2 дольки чеснока
250 г сливочного масла
1 ст. л. лимонного сока

1. Верхушки стручков срезать. Работая не слишком острым ножом, нащупать и стянуть жилки: наружные – от стебля, внутренние – от верхушки стручка.

2. 2 л воды, соль и сахар вскипятить при сильном нагреве. Стручки порциями по 200 г погружать в кипяток и бланшировать 4 минуты при бурном кипении. Прозрачные и готовые вынимать. После каждой порции воду доливать до первоначального уровня.

3. Стручки быстро охладить в подкисленной воде, выложить на сито, дать стечь воде и еще теплые разложить на салфетках для обсушивания.

4. Петрушку вымыть, завернуть в кухонное полотенце, высохшую мелко нарезать и порубить. Очищенный чеснок продавить через пресс. Оба овоща перемешать с маслом, приправить по вкусу солью и лимонным соком. Разделить на 10 порций.

5. Стручками и маслом наполнить варочные мешки. Удалить воздух. Мешки закрыть и заморозить.

6. Примерно за 10 минут до еды положить мешок в кипящую воду, согреть поворачивая, чтобы масло хорошо распределилось. Овощи при подаче на стол выкладывать прямо в миску.



Лущеный круглый горох годен для консервирования, мозговой горошек – для замораживания.



Стручки сахарного горошка очистить от жилок. Нежные, они прекрасно подходят для замораживания.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Горох продолжает созревать после того, как его сорвали. При этом стручки вянут, а сахар превращается в крахмал: горошины становятся мучнистыми и горькими. Только в день сбора стручков горох свеж и его легко можно вылущить из твердых оболочек.

Горошины мозгового сорта сморщены и угловаты, они сидят в плоских стручках и искупают свой невзрачный вид свежим вкусом. Мозговой горошек хорошо подходит для замораживания, но не для консервирования: при тепловой обработке 15 минут он становится твердым. К консервированию пригоден лущеный горох, который при варке сначала твердый, а потом снова становится мягким. После лущения горох моют, сырым заполняют банки, оставляя немного места для набухания горошин. Воду с сахаром (2 ст. л. на 1 л) доводят до кипения и горячей заливают горох. Банки закрывают и 2 часа пастеризуют при 98°С.

ГОРОШЕК СО СПАРЖЕЙ И КЕРВЕЛЕМ

4 жестяные банки по 500 мл
Замораживание: 3–6 месяцев при температуре –18°С

1 кг горошка
500 г верхушек спаржи
Соль
2 шт. лука-шалота
50 г нежирного копченого шпика (корейки)
1 ст. л. сливочного масла
250 мл мясного бульона
4 ст. л. сметаны
50 г кервеля
Белый перец
Лимонный сок

1. Зеленый горошек вылущить и перебрать. Порциями бланшировать в кипящей соленой воде по 3–5 минут в зависимости от величины горошин. Вынимать шумовкой, быстро окатить холодной водой и дать хорошо стечь воде.

2. Верхушки спаржи осторожно очистить от кожицы. Точно так же порциями бланшировать в соленой воде 2 минуты. Вынуть, охладить и дать стечь воде.

3. Лук очистить и мелко порубить. С корейки снять жесткую кожу. Нарезать мелкими кубиками.

4. В широкой кастрюле из кубиков корейки, помешивая, вытопить жир. Кубики вынуть шумовкой и отложить в сторону. К жиру добавить сливочное масло и потушить в нем лук до светло-желтого цвета.

5. Залить горячим бульоном, довести до кипения и проварить 5 минут. Добавить сметану. Уварить до густоты соуса.

6. Кервель перебрать, быстро ополоснуть под струей воды. Удалить сухие пятнышки и сорвать со стеблей листочки. Крупно порубить.

7. Кервель добавить в соус (до 2 столовых ложек), соус быстро вскипятить и превратить в пюре.

8. Положить в соус горошек, верхушки спаржи, кубики корейки и оставшиеся листочки кервеля. Все вместе быстро нагреть. Приправить солью, перцем и лимонным соком. Дать остыть.

9. Овощами наполнить жестяные банки и заморозить.

10. Хорошо подать к быстро обжаренному мясу: антрекоту, котлетам и шницелю.



ГОРОШЕК С ОВОЩАМИ

(к фотографии вверху)

10 мешков для замораживания по 300 г
Замораживание: 8 месяцев при температуре –18°С

2 кг горошка (нетто)
750 г зеленого сладкого перца
3 ст. л. соли
1 ст. л. сахара
600 г мясистых томатов

1. Вылущить горох, рассчитывая на 60% отходов. Стручки сладкого перца разрезать пополам, удалить стебли и зерна, нарезать кусками по 1 см.
2. 5 л воды, соль и сахар вскипятить при сильном нагреве. Овощи класть фунтами. После 2 минут бурного кипения вынуть, быстро охладить и дать стечь воде.
3. Томаты быстро погрузить в кипящую воду, сполоснуть холодной водой, снять кожицу, разрезать на 4 части, вынуть сердцевину и нарезать мелкими кубиками.
4. Горошек, перец и томаты смешать и положить в мешки, по 150 г на 1 порцию. Закрыть и заморозить.
5. Для блюда на 4 персоны очистить от шелухи 1 луковицу и 1 дольку чеснока и потушить в 1 ст. л. оливкового масла, добавить 600 г горошка с овощами, замороженными в мешках, прикрыть крышкой и при среднем нагреве тушить 10 минут. 100 г вареной ветчины порезать брусками и через 5 минут бросить в овощи. Приправить по вкусу солью и перцем. Подавать с жареным картофелем.
6. Либо сварить 350 г лапши, горячие овощи смешать со 125 г сливок, положить в лапшу и посыпать 50 г пармезанского сыра. Подавать с большим количеством тертого сыра.

ГОРОХОВЫЙ СУП С МЯТОЙ

2 жестяные банки по 500 мл
Замораживание: 8 месяцев при температуре –18°С

750 г свежего гороха
2 шт. лука-шалота
1 шт. сельдерея
1 небольшая морковь
1 ст. л. сливочного масла
1 ч. л. сахара
1 л мясного бульона
100 мл взбитых сливок
Соль, перец
3–4 веточки мяты
Сухарики

1. Вылущить горох, вымыть и дать стечь воде.
2. Лук очистить от кожицы и очень мелко порубить. Сельдерей и морковь очистить, вымыть и нарезать как можно мельче.
3. Масло распустить в широкой кастрюле, измельченные овощи потушить в нем в течение нескольких минут, помешивая. Добавить горох и некоторое время потушить вместе с овощами. Добавить и размешать сахар.
4. Развести бульоном и, накрыв крышкой, дать повариться до тех пор, пока горох не будет совсем готов, но не разварен. Это длится 5–8 минут, в зависимости от величины горошин.
5. Мешая, добавить сливки, дать закипеть. Прибавить по вкусу соли и перца. Дать остыть.
6. Распределить по банкам и заморозить.
7. Мяту сполоснуть под струей воды и осушить бумажным полотенцем. Листики сорвать со стеблей. Положить в мешки или банки и заморозить.
8. Для подачи на стол суп разморозить и дать быстро закипеть. По желанию добавить листочки мяты. Попробовать на вкус. Посыпать сухариками.

КОЛЬРАБИ

Кольраби происходит от дикорастущего вида капусты, и ее стеблеплоды во время засухи могут древесневеть. Новые сорта, например мягкая кольраби, на влажных, питательных почвах иногда достигают величины футбольного мяча и тем не менее остаются нежными. Следовательно, старое правило, гласившее, что нежны только мелкие кольраби, теперь не всегда применимо. Кольраби в открытом грунте получают с мая до ноября. Овощи не должны иметь царапин, их листья должны быть свежими, более здоровыми, чем клубни. Хитрые берлинцы, например, всегда используют их вместе. Для качества кольраби не играет никакой роли ее цвет: будь то иссиня-фиолетовый или светло-зеленый. Тот, кто ценит твердость приготовленных овощей, предпочитает консервировать кольраби способом замораживания. При стерилизации кольраби необходимо предварительно бланшировать.

КОЛЬРАБИ ДЛЯ САЛАТА

6 мешков для замораживания по 250 г
Замораживание: 6 месяцев при температуре –18°C

2 кг кольраби с листьями
5 ст. л. белого уксуса

1. Нежные листья вырезать из середины, сполоснуть холодной водой, обсушить в салфетке, соединить в пучок, мелко нарезать и тонко нарубить. Стеблеплоды обрезать внизу и снять кожицу снизу вверх. Затем нарезать мелкой соломкой лишь верхнюю, нежную часть стеблеплодов, если твердую часть предполагается использовать для шницелей.
2. 2 л воды и уксус вскипятить. Погрузить в кипяток 500 г кольраби, помещенной в ситчатую корзину, сразу же вынуть и облить холодной водой. С остальными порциями поступить аналогично. Дать стекать воде с еще горячих овощей, пока не остынут и не будут сухими на ощупь.
3. Кольраби смешать с нарубленными листьями, положить в мешки и выдавить воздух. Сформировать плоские пачки, закрыть и заморозить.
4. Позже класть в салатные соусы в замороженном виде и дать в них оттаять. Хорошо промешать салат, чтобы он равномерно пропитался соусом. К примеру, из майонеза со сливками или йогуртом, с натертым луком-шалотом и яблоком.
5. Еще быстрее готовится кольраби в теплом маринаде из потушенной в растительном масле луковицы, овощного бульона, уксуса с эстрагоном и небольшого количества горчицы. Такой салат со свежим крессом, рубленым арахисом и яйцом всмятку вкусен в качестве закуски.

КОЛЬРАБИ ДЛЯ ШНИЦЕЛЕЙ

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 90 минут при температуре 98°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

7 крупных кольраби
3 ст. л. лимонного сока
Соль

1. У кольраби снять листья, очистить кожуру и срезать волокнистую нижнюю часть. Стеблеплоды нарезать ломтями толщиной в 1 см и обрезать в форме круга. 8 кружков должны точно поместиться в банку, не доходя на 1 см до краев. (То, что останется, консервируют другим способом.)
2. 3 л воды и лимонный сок вскипятить, посолить. Погрузить 8 кружков кольраби, бланшировать 2 минуты, быстро охладить и дать стечь воде.
3. Кольраби уложить слоями в банки. Залить кипящей подсоленной водой. Банки закрыть, поставить в воду той же температуры, нагреть и пастеризовать.
4. Позже кружки кольраби панировать и жарить в жире до хрустящей корочки. Можно обвалять кружки в муке, взбитом яйце и смеси толченых сухарей с кунжутом и обжарить до золотисто-коричневого цвета в нейтральном или немного пряном кунжутовом масле. Каждый шницель дополнить куском вареной ветчины и сыра. Это блюдо можно подать с картофелем из бульона и с освежающей кисло-сладкой тыквой.



Кольраби свежая, если ее стебли легко ломаются.



Кольраби очистить ножом или стянуть кожуру снизу вверх.



С помощью шинковки нарезать кольраби кружками равной толщины.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Сначала попробовать сырую кольраби: не слишком ли остер и резок ее вкус. Затем ее бланшировать несколько минут в кипящей воде. При порционном бланшировании менять воду, когда она становится неприятной на вкус и запах.
Воду от бланширования использовать для подливки в том случае, если у нее приятный вкус и запах. Мутную подливку процедить через бумажный фильтр.
Первый слой стеблеплода под листьями толщиной в несколько сантиметров может быть особенно нежным. Он больше всего подходит для салатов, твердая часть стеблеплодов больше годится для шницелей и для овощного рагу.

КОЛЬРАБИ, НАРЕЗАННАЯ КРУЖКАМИ

(к фотографии на с. 61)

7 банок для консервирования по 1 л
Пастеризация: 90 минут при температуре 98°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

10–12 кольраби (нетто 4,5 кг)
5 ст. л. эстрагонного уксуса
Соль

1. Стебли отогнуть вниз от стеблеплодов и оторвать. Средние светло-зеленые листья срезать с жилок, сложить вместе, скрутить в рулон и нарезать полосками по 3 мм.
2. У стеблеплода срезать твердую и волокнистую нижнюю часть. В зависимости от величины кольраби разрезать на четыре или две части и настрогать тонкими ломтями.
3. 5 л воды, уксус и 3 ст. л. соли вскипятить при сильном нагреве. Кольраби фунтами погружать в кипяток на несколько секунд, вынимать, охлаждать водой и класть в сито для стекания воды. Листья бланшировать таким же способом.
4. Зелень кольраби распределить по банкам, на них слоями положить кружки кольраби. 2,5 л воды вскипятить, немного посолить и залить овощи, чтобы они были покрыты жидкостью.
5. Банки закрыть, поставить в теплую воду и пастеризовать.
6. Отвар позже использовать для изготовления светлого соуса. В нем разогревать овощи, приправляя по вкусу перцем и мускатом.
7. Либо кружки кольраби вынуть из отвара, уложить в смазанную маслом форму, задвинуть в духовку и запечь при температуре 180°C. 250 г горгонзола (Gorgonzola) или другого сыра с грибами размельчить вилкой и смешать в крем с 200 г сливок. Приправить по вкусу каплей лимонного сока, мускатом и перцем. Покрыть кольраби кремом и запечь, пока не станет ароматной и не покроется золотисто-желтыми пятнами. Подать, например, с картофельным пюре и посыпать блюдо кервелем или петрушкой. Такой гарнир подойдет к сочным кускам курицы, индейки или баранины.


TORRES

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, БРОККОЛИ И РОМАНЕСКО

Округлые розетки этих овощей представляют собой утолщенные цветочные почки и указывают на их общее происхождение. Кремово-белым цветом сверкает цветная капуста, темно-зеленым – брокколи и светло-зеленым – новый вид Романеско (Romanesko).
Купленные овощи, если они переудобрены, при варке издают резкий запах. Избавиться от него помогает лишь двукратное бланширование в большом количестве воды, которую каждый раз заменяют свежей, а вторую воду слегка подкисляют. Таким образом можно понизить содержание нитратов и достичь хорошего вкуса овощей. Город садоводов Эрфурт со своим столетним опытом огородничества поставляет цветную капусту, которая при варке хорошо пахнет и имеет приятный вкус. Такого же качества можно ожидать и от овощей других производителей, которые ведут хозяйство в условиях, близких к природным.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ДЛЯ СУПА-ПЮРЕ

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 90 минут при температуре 98°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

3 головки цветной капусты
1 ст. л. лимонного сока
2 ст. л. соли
350 г репчатого лука
3 дольки чеснока
2 корня петрушки с зеленью
1 ст. л. мускатного цвета

1. Цветную капусту разрезать на 4 части и отрезать головки соцветий длиной 2 см. Кочерыжку и черешки нарезать мелкими кусками, удаляя твердые части.
2. 2 л воды с лимонным соком и солью вскипятить при сильном нагреве. Засыпать соцветия порциями по 200 г. 2 минуты бланшировать, откинуть на сито, обдать холодной водой и дать стечь воде.
3. Очистить лук, чеснок и коренья петрушки, порезать тонкими кружками и положить в кастрюлю. Добавить черешки капусты, зелень петрушки и мускатный цвет. Все залить водой и сварить до мягкости. Затем превратить в пюре, протерев через сито.
4. Головки соцветий распределить по банкам, покрыть пюре и дополнить отваром цветной капусты. Банки закрыть, поставить в холодную воду и пастеризовать.
5. Чтобы приготовить суп, содержимое банки быстро разогреть, развести бульоном или молоком, по вкусу посолить и поперчить, посыпать кусочками поджаренного хлеба. В другой раз бросить в суп горсть мягкой чечевицы и свежего лука-порея, нарезанного тонкими полосками, и приправить по вкусу горчицей и уксусом.

БРОККОЛИ И РОМАНЕСКО В ВИННОМ ОТВАРЕ

(к фотографии на с. 63)

4 банки для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 30 минут при температуре 85°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

2 головки романеско (700 г нетто)
2 головки брокколи (600 г нетто)
2 ст. л. соли
2 лимона
4 зубчика чеснока
700 мл белого вина Гевюрцтраминер (Gewürztraminer)
Черный перец
4 лавровых листа
4 ветки тимьяна

1. Обрезать головки соцветий длиной по 3 см. Оторвать черешки и нарезать кружками по 0,5 см толщиной. 3 л воды с солью и соком одного лимона вскипятить. Класть в воду овощи порциями по 300 г, 5 минут бланшировать до прозрачности, вынуть, охладить водой и дать стечь воде.
2. Чеснок очистить, разрезать пополам, сварить с вином и соком одного лимона. Приправить по вкусу солью и перцем.
3. Овощи плотно уложить в банки слоями, между ними положить по зубчику чеснока, лавровому листу и веточке тимьяна. Залить кипящим отваром, банки закрыть и поставить в воду, нагретую до той же температуры. После пастеризации вынуть и дать остыть.
4. Перед употреблением выложить на блюдо, гарнировать маслинами и сбрызнуть оливковым маслом. Отвар уварить так, чтобы он стал концентрированным и пряным. Полить овощи отваром из ложки и подавать блюдо теплым. У него прекрасный вкус без мяса или с мясом по-граубюнденски, по-пармски, со свежим филе из говядины. К нему также подходят вареные яйца.

БРОККОЛИ ЦЕЛИКОМ И ПЮРЕ

8–9 мешков для замораживания по 300 г
Замораживание: 6 месяцев при температуре –18°C

3 кг брокколи
2 неочищенных лимона
3 ст. л. соли

1. Отрезать головки соцветий на длину 3 см и разделить пополам, если черешки толще 5 мм. Остальные черешки очистить, удалить одревеневшие части. Затем нарезать их тонкими кружками.
2. 3 л воды с коркой 1 лимона и соком обоих лимонов вскипятить при сильном нагреве. Бросить в нее соцветия брокколи порциями по 300 г, 1 минуту бланшировать, вынуть, быстро охладить водой и еще теплые разложить на салфетках, чтобы быстрее сохли.
3. 3 л воды с солью вскипятить при сильном нагреве. Черешки порциями по 300 г погрузить в воду и бланшировать 2 минуты. На сите обдать холодной водой и дать ей стечь. Затем закладывать в работающий миксер и измельчать в пюре.
4. Соцветия брокколи и пюре разложить по мешкам отдельно, закрыть пачки и заморозить.
5. Пример использования: в прямоугольную форму слоями класть лапшу, соцветия брокколи, белый соус, лапшу, пюре брокколи, альгёйский эмментальский сыр, лапшу и белый соус. Посыпать смесью из равных долей миндаля, толченых сухарей и пармезана, запечь.
6. Пюре тоже подходит к сочному филе с картофелем во фритюре, если подогреть его с маслом, размешать до густоты крема и приправить мускатом.
7. Для 3 х 300 г порций соцветий, например, подсоленный нарубленный арахис слегка подрумянить с 120 г сливочного масла, смешать с 1 ст. л. карри и 1 ч. л. острой соевой приправы. Заморозить вместе с брокколи в варочных мешках и при потребности быстро разогреть на водяной бане.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Редко встречается цветная капуста с розовыми головками. В салатах, благодаря кислоте, она приобретает более яркий цвет. Во время варки цвет меняется на зеленый.
Цветная капуста, брокколи и их сестры растут в венце из листьев, по которым можно определять их свежесть. Если листья вялые или они уже удалены, то товар лежалый, может по вкусу напоминать рыбу. Листья цветной и других видов капусты можно употреблять, как белокочанную капусту, коль скоро они свежие и при разрезании не оказываются ни твердыми, ни волокнистыми.
Для бутербродов с острой закуской мелко нарубить по 50 г чеснока и петрушки, с 1 ст. л. соли в оливковом масле потушить до прозрачности и пополнить масло до 800 мл. Кипящим маслом полить 1,5 кг приготовленных сухих головок соцветий любого сорта цветной капусты. Банки сразу же закрыть и хранить до 8 месяцев при температуре 1–18°C. Класть на тосты из белого хлеба.



Соцветия брокколи длиной 3 см обрезать и разрезать пополам, если черешки толще 5 см.



Стебли тонко нарезать, кожицу снять, кружки и цветочные почки бланшировать вместе или отдельно друг от друга.



ОВОЩНОЙ МАРИНАД АССОРТИ (ПИКУЛИ)

10 банок с завинчивающимися крышками по 370 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

1 шт. цветной капусты (нетто 600 г)
600 г белокочанной капусты
300 г корневого сельдерея
100 г лука-шалота
350 г мелкоплодных томатов
200 г огурчиков длиной с палец
По 2 ст. л. зерен и порошка горчицы
1 ч. л. порошка гвоздики
1 ст. л. куркумы
2 ст. л. дижонской горчицы
От 700 мл до 1,3 л белого уксуса

1. Отрезать соцветия цветной капусты длиной 2 см и на черешках сделать крестообразный надрез. Остальные стебли очистить от кожицы и нарезать кружками толщиной 0,5 см. Белокочанную капусту нарезать пластинками по 1 см, срезая жилки. Сельдерей очистить и нарезать тонкой соломкой. С лука-шалота снять кожицу. Огурцы и томаты вымыть.
2. 5 л воды вскипятить при сильном нагреве. Овощи закладывать в кипяток по сортам и варить при бурном кипении, пока не сварятся и не будут прозрачными. Дать стечь воде на сите и собрать овощи в большой миске.
3. Пряности смешать, перемешать с 700 мл уксуса и подогреть. Подбавить 600 мл жидкости (соотношение уксус-вода по вкусу). Положить овощи, вскипятить, кипящей смесью наполнить банки и закрыть.
4. Ассорти подавать к рисовым оладьям, плавленому сыру «Раклетт» («Raclette») и фондю из сыра.

ОСТРО-СЛАДКИЕ ОВОЩИ

3 банки с завинчивающимися крышками по 500 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

500 г цветной капусты (нетто)
1 кабачок-цуккини (250 г)
1 баклажан (250 г)
2 ст. л. соли
100 г имбиря в сиропе
2 стручка красного сладкого перца
250 г лука-шалота
3 лавровых листа
3 бутона гвоздики
1 полоска лимонной цедры
6 ст. л. соевого масла
4 ст. л. карри
1 ч. л. кориандра
300 г сахара
375 мл красного винного уксуса

1. Отрезать соцветия капусты длиной 2 см и на черешке сделать крестообразный надрез. Кабачок и баклажан разрезать вдоль пополам и нарезать ломтями по 2 см. Концевые части выбросить.
2. 2 л воды с солью вскипятить при сильном нагреве. Овощи закладывать по сортам и бланшировать до прозрачности: цветную капусту 5 минут, кабачок и баклажан по 3 минуты. Затем быстро погрузить в холодную воду, собрать в сите и дать стечь воде.
3. Имбирь нарезать тонкими кружками. У стручков перца удалить сердцевину и нарезать их тонкими кольцами. Снять шелуху с лука-шалота и нарезать его кружками. Все смешать с овощами и уложить в банки. Вложить в банку по 1 бутону гвоздики и 1 лавровому листу.
4. Лимонную цедру нарезать соломкой, потушить в масле, снять с плиты и перемешать с карри и кориандром. Вмешать сахар и уксус, довести до кипения и попробовать на вкус. Черпая кипящую смесь, полить овощи, банки закрыть и поставить вверх дном для остывания. Для более долгого хранения банки пастеризовать 20 минут при температуре 85°С.
5. Остро-сладкие овощи – отличная приправа к гуляшу и жаркому из рыбы и мяса.

ФАСОЛЬ ЖЕЛТАЯ И ЗЕЛЕНАЯ

Фасоль новых сортов легко чистить, так как она не имеет жилок. Тем не менее она растет на кустах, стручки созревают один за другим и отличаются длиной и толщиной. Даже на разных стадиях созревания фасоль пригодна для консервирования различными способами, но отбор лучше всего производить вручную: тонкие, как палочки, стручки для «усыпления» в морозильнике, стручки средней величины для консервирования в банках, а округлые, с крупными зернами внутри, – для салатов. Широкие и плоские стручки привлекают своим сильным ароматом и крепостью – они подходят для нарезания мелкими кусочками и квашения, пока их зерна очень мелкие. Свежая фасоль не имеет коричневых пятен, гладкая и крепкая, ломается с хрустом. Фасоль, поспевающая в жарких и сухих условиях, богата питательными веществами. От жары и сухости она защищается сама благодаря тонкому слою воска, который во время варки частично сходит и делает отвар мутным. Зато такая фасоль очень крепкая и вкусная.



Верхушки срезать, фасоль нарезать косыми кусками.



Нежную фасоль «Принцесса» или сорта «Харикот верст» («Haricot verts») обрезать только у начала стебля.

ОСТРЫЙ ГАРНИР ИЗ ВОСКОВОЙ ФАСОЛИ

9 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°C

1 кг восковой (желтой) фасоли
2 ст. л. соли
1 пучок садового чабера
750 г репчатого лука
500 мл уксуса с пряностями
1 ст. л. картофельной муки
2 ст. л. карри
4 ст. л. острой горчицы
4 ст. л. сахара

1. Верхушки стручков фасоли срезать. 2 л воды с солью и чабером вскипятить при сильном нагреве. Фасоль пятью порциями варить поочередно 7 минут при бурном кипении, дать стечь воде. Чабер вынуть.
2. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками и сварить в 250 мл уксуса до прозрачности.
3. Картофельную муку, карри, горчицу и сахар смешать, размешать с 250 мл уксуса до однородности. Подбавить к луку и варить до растворения сахара.
4. Тем временем сложить стручки в пучок, нарезать на кусочки величиной 3 мм. Все сразу положить в соус и мешать, не переставая, пока фасоль не сварится и соус не загустеет.
5. Кипящим соусом наполнить банки до краев. Завинтить крышки, банки перевернуть и дать остыть.
6. Пример использования: подать с мясом, зажаренным на гриле, с картофелем фри, жаренным в сухарях, или с обычным жареным картофелем.

НАРЕЗАННАЯ ФАСОЛЬ С МОРКОВЬЮ

5 банок с завинчивающимися крышками по 500 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°C

1 кг фасоли в лопатках
750 г моркови
2 палочки корицы
1 ч. л. пряной гвоздики
1 ч. л. зерен белого перца
150 г сахара
750 мл белого винного уксуса
Соль

1. Верхушки стручков срезать, стручки положить пучком на доску и нарезать кусками по 0,5–1 см. Морковь почистить и нарезать так, как фасоль.
2. 3 л воды довести до кипения при сильном нагреве. Овощи класть порциями по 300 г, бланшировать 1 минуту, в сите быстро охладить водой и дать ей стечь.
3. Корицу, гвоздику и перец растолочь в ступке. С сахаром и уксусом вскипятить. В растворе сначала поварить морковь 15 минут при слабом кипении, затем сварить фасоль до прозрачности. Овощи вынуть шумовкой и сложить в сито.
4. Смешать фасоль с морковью и горячими положить в банки. Отвар вскипятить, посолить по вкусу и ложкой полить овощи, пока они не будут покрыты. Банки сразу же закрыть.
5. Кисло-сладкое содержимое банок использовать в качестве салата к деревенской колбасе, отварной говядине с хреном или к тушеному мясу с коричневым соусом.

ФАСОЛЬ С ЗЕЛЕНЬЮ

7 банок для консервирования по 1 л
Пастеризация: 1 час при температуре 98°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

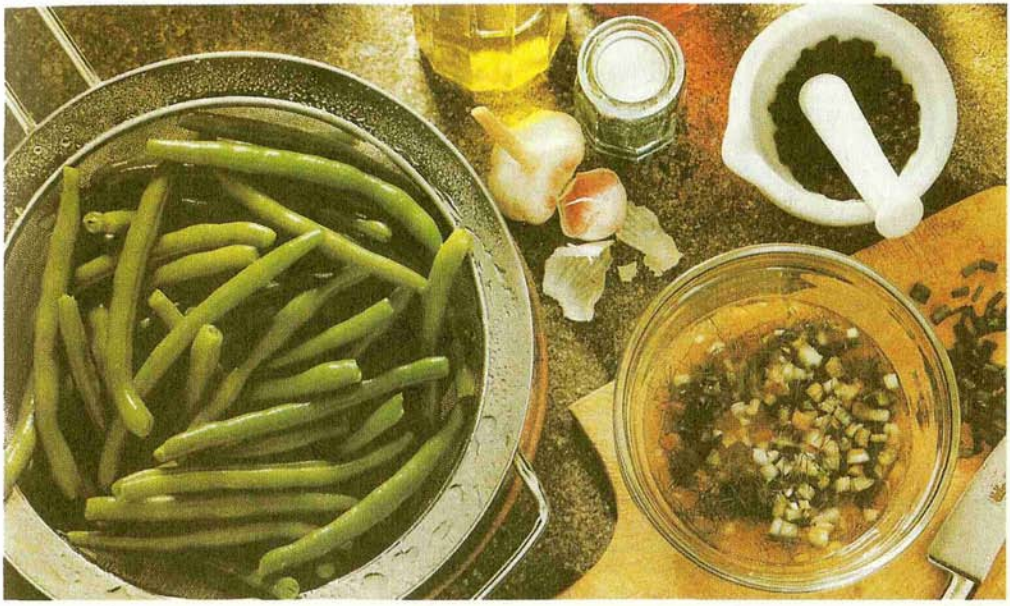
5 кг фасоли в лопатках
100 г петрушки
20 г чабера садового
до 70 г соли
Возможна добавка сахара

1. Фасоль вымыть теплой водой, кончики стручков обрезать и створки стручков пропустить через шинковальную машину. Либо собрать пучком и нарезать косо на очень тонкие ломтики.
2. Зелень петрушки и чабера вымыть, отделить от стеблей и нарубить мелко. Стебли собрать в пучок, нарезать очень мелко.
3. 3 л воды вскипятить. Всыпать 3 столовые ложки соли. По 300 г фасоли класть в марлевую салфетку и погружать в кипящую ключом воду. При этом уголки марли свисают с краев кастрюли. Овощи оставить на 2 минуты в кипящей воде, вынуть, откинуть на сито, охладить водой и дать обсохнуть на сите. Сложить в миску и охладить.
4. Отвар попробовать на вкус и, если вкус хороший, профильтровать. Если вкус острый, взять свежую воду. Нарубленную зелень вскипятить в 1,75 л, посолить и дать остыть.
5. На следующий день фасоль разложить по банкам и залить отваром из трав. Банки закрыть, поставить в холодную воду, нагреть и пастеризовать при среднем нагреве.
6. При употреблении фасоль разогреть, отвар по желанию уварить, поперчить и приправить сливками и сливочным маслом. Такое блюдо можно подать с малосольной молодой сельдью и картофелем, сваренным в мундире.
7. Для квашения нарезанную фасоль смешать с 70 г соли и 60 г сахара. Уложить в керамический кувшин, перекладывая слоями цельной зелени. Утрамбовать, накрыть прокипяченной салфеткой и утяжелить грузом. При температуре 18°C начнется брожение. После этого в течение 8–10 дней ежедневно снимать пену и накрывать заново прокипяченной салфеткой. Затем полить светлым рассолом и хранить при температуре 0–10°C или пастеризовать 30 минут при температуре 85°C.
8. При употреблении отжать, приготовить как салат или как горячее овощное блюдо со светлым соусом.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Фасоль старых сортов имеет волокнистые нити, которые нужно нащупать и удалить при помощи не слишком острого кухонного ножа.
Разломанные стручки перед консервированием бланшировать в слегка подсоленной воде. Воду для отвара вскипятить без соли. Фасолью и холодным отваром наполнить банки, пастеризовать в течение полутора часов. Либо подождать 24 часа и пастеризовать всего 1 час также при температуре 98°C. Желтая (восковая) фасоль больше всего подходит для салатов и холодных блюд. Но и ее, как и все другие сорта, употребляют только в вареном виде. В сырой фасоли содержится немного синильной кислоты, которая при температуре 100°C уже через 2–3 минуты разрушается.
Мелкие тонкие стручки фасоли обрезать только по концам, затем бланшировать 3–5 минут, охладить в уксусной воде, сухими упаковать и заморозить. При температуре 18°C хранить не более 6 месяцев, если необходимо сохранить хорошее качество свежей фасоли.

Alendi



ФАСОЛЬ ПИККАЛИЛИ (PICCALILLI)

6 банок с завинчивающимися крышками по 370 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

2 кг восковой фасоли
700 г желтого сладкого перца
150 г соли
1 ст. л. куркумы
1 ст. л. карри
1 ст. л. кориандра
4 ст. л. порошка горчицы
175 г сахара
1,25 л белого винного уксуса
300 г репчатого лука
100 г черешков хрена
25 г картофельной муки

1. Верхушки стручков фасоли обрезать. Перец разрезать на 4 части, удалить сердцевину и стебель. Фасоль нарезать кусками по 3 см. Перец нарезать кусками той же длины и ширины, что и фасоль. Смешать с солью, залить водой, прикрыть крышкой и охладить.
2. На другой день овощи основательно промыть и дать стечь воде. Пряности смешать с сахаром, перемешать с уксусом и прибавить к ним овощи. Быстро довести до кипения и сварить до желательной мягкости. Вытряхнуть на сито, дать стечь жидкости и горячими поместить в банки. Отвар собрать и подогреть.
3. Тем временем очистить луковицы и хрен. Лук порезать очень мелкими кубиками. Хрен нарезать небольшими кусками, положить в миксер и с несколькими интервалами тонко измельчить.
4. В 2 ст. л. воды размешать картофельную муку, влить, помешивая, в горячий отвар, который довести до кипения. Добавить лук и хрен. Соус попробовать на вкус, кипящим залить овощи. Банки завинтить, перевернуть и дать остыть.
5. Это пикантное овощное блюдо вкусно с хрустящим картофелем и в нарядной стеклянной банке представляет собой прекрасный подарок.

ЧЕМ ВЫЗЫВАЮТСЯ АРОМАТЫ

Если вы готовите консервированные овощи к подаче на стол, фасоль проявит свои вкусовые качества полностью благодаря совсем небольшому количеству жира. Для этой цели лучше всего подходят: шкварки из копченого сала, сливочное масло, сливки, оливковое и ореховое масло. Чабер и петрушка усиливают своеобразный вкус фасоли. Использование базилика, тимьяна и чеснока позволяет получать интересные варианты блюд из фасоли.

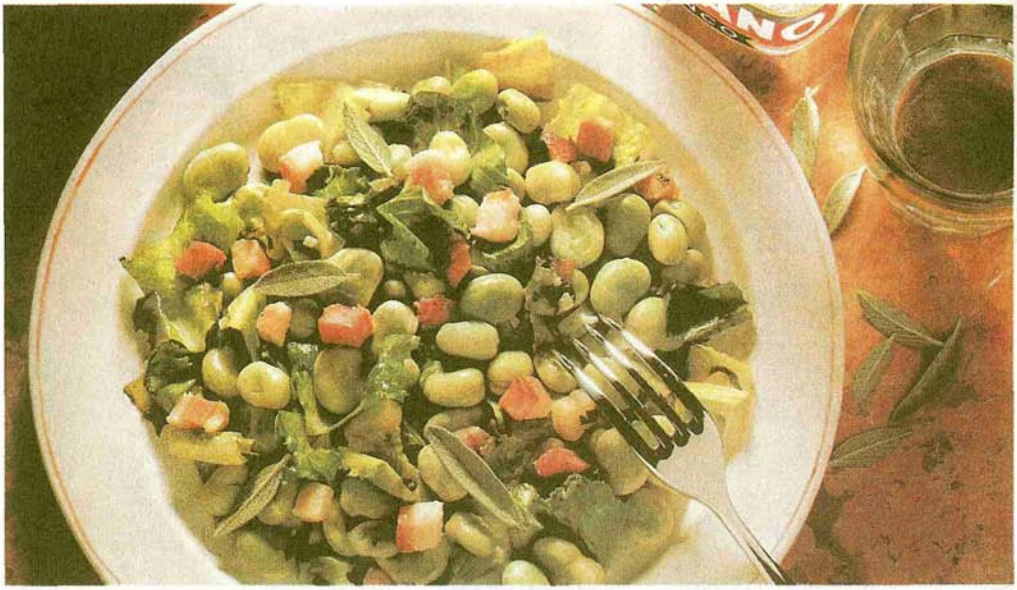
ОСТРЫЙ ФАСОЛЕВЫЙ САЛАТ

(к фотографии вверху)

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 30 минут при температуре 85°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

3 кг зеленой фасоли
5 шт. лука-шалота
5 долек чеснока
1 ст. л. соли
1 ст. л. сахара
500 мл белого винного уксуса
2 ч. л. кайенского перца
7 соцветий укропа

1. 5 л воды довести до кипения при сильном нагреве. У стручков срезать кончики. По 300 г овощей класть в кипящую воду, бланшировать 2 минуты, вынимать, быстро охлаждать и давать стечь воде. Отцедить 500 мл фасолевого отвара.
2. Лук и чеснок очистить от шелухи и нарезать мелкими кубиками. Варить в отваре с солью 5 минут. Прибавить к отвару сахар, уксус и кайенский перец и вскипятить. Попробовать на вкус и подсластить, если недостает сладости. По желанию в маринад можно добавить мелко нарезанную зелень укропа.
3. Стручки фасоли собрать в пучок, нарезать кусками по 4 см и сложить в банки. В каждую положить 1 соцветие укропа. Фасоль залить маринадом, банки закрыть, поставить в воду той же температуры и уварить.
4. Острая фасоль в уксусе становится очень хрустящей, она вкусна с ростбифом и жареным картофелем, с жареным цыпленком и запеченным картофелем, с гуляшом или рулетом и отварным картофелем.
5. Чтобы украсить салат, вы можете посыпать фасоль свеженарубленной зеленью, потому что фасоль в уксусе потеряла цвет, а свежая зелень придает ей аромат и аппетитный вид. Для этого возьмите много петрушки, шнитт-лука или базилика, но лишь немного укропа, чабера или тимьяна.



ФАСОЛЬ ЗЕРНОВАЯ

Бобы, которые с давних пор назывались «конскими», немцы любовно называют «толстой фасолью», пока они остаются незрелыми. Созревшая зеленая фасоль дарует нам мягкие зерна, когда стручок стал сухим и ломким. Белые, пестрые, красные и черные зерна даже после подсыхания во время варки при температуре, близкой к точке кипения, становятся мягкими, как воск, тогда как конские бобы сохраняют свою кожистую оболочку. По этой причине они исчезли из нашего меню и стали кормом для скота. Свежие зерна обоих видов нужно бланшировать перед тем, как консервировать.

«ТОЛСТАЯ ФАСОЛЬ»

(к фотографии вверху)

7 банок для консервирования по 750 мл
Пастеризация: 90 минут при температуре 98°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

3 кг зерен фасоли
1 пучок шалфея
1 пучок петрушки

1. Мягкие створки стручка продавить у верхушки или точно у шва, и они раскроются. Вылущить из него зерна.
2. 3 л воды вскипятить при сильном нагреве. Закладывать по 300 г фасоли и 2 минуты бланшировать при сильном кипении, охладить струей воды и дать стечь воде.
3. В 2,5 л воды 10 минут варить шалфей и петрушку. Зелень выжать и выбросить.
4. Фасоль положить в банки и залить кипящим отваром. Банки закрыть, поставить в горячую воду и уварить при среднем нагреве.
5. Пример употребления: мелко нарубить 2 очищенные луковицы, 4 листа шалфея и горсть мелко нарубленной петрушки. 100 г копченого сала нарезать мелкими кубиками, изжарить, добавить рубленую зелень и потушить. Положить фасоль и нагреть, помешивая. Посолить, поперчить и приправить мясным экстрактом. Положить на нарезанный полосками римский салат. Украсить свежим шалфеем, как показано на фотографии.

БЕЛАЯ ФАСОЛЬ

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 60 минут при температуре 98°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

2,2 кг белой фасоли
250 г корней петрушки с зеленью
50 г чабера
2 зубчика чеснока (или больше, по вкусу)

1. Фасоль перебрать и вымыть. Залить холодной водой. Зелень петрушки и чабер ополоснуть и положить на фасоль. Поставить на плиту, при слабом нагреве довести до кипения и бланшировать 2 минуты. Откинуть на сито и дать стечь воде. Зелень выжать и выбросить.
2. Очистить корни петрушки и чеснок и нарезать мелкими кубиками. Тот, кто любит чеснок, использует целую головку. Кубики залить водой и кипятить 2 минуты.
3. Кубики смешать с фасолью и заполнить смесью банки, равномерно распределяя отвар. Во всех банках он должен быть на одинаковом уровне. Банки закрыть, поставить в холодную воду, при умеренном нагреве довести до образования пузырьков и пастеризовать.
4. Мягкую фасоль солить только после открывания банок и использовать для приготовления супов, овощного рагу и холодных блюд.
5. Итальянцам нравится фасоль, немного подогретая с оливковым маслом и мелко нарубленным репчатым луком или петрушкой, перцем крупного помола или с жареной куриной печенью, которая играет роль небольшой закуски «Антипасти» («Antipasti»). Они могут сварить зерновую фасоль в томатном соке, если она предназначена для густого супа «Чили кон карне» («Chili con carne»), который заменяет первое и второе блюдо.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Фасоль вкуснее всего, когда нагрета до комнатной температуры. Для простого салата фасоль смешать с оливковым маслом, каплей ароматизированного уксуса, рублеными стручками овощного перца и луком. Для сытного салата по-ниццски к фасоли прибавляют тунца, картофель, зеленую фасоль, томаты и яйцо.
Для «Кростини» («Crostini») поджаривают тонкие ломтики хлеба. На него кладут смесь из разогретого в оливковом масле и размятого шалфея и пюре из фасоли. Можно использовать также высушенную фасоль: замочить, потушить и без отвара уварить.

КУКУРУЗА В ПОЧАТКАХ

Кукурузные поля занимают огромные площади в ФРГ. Однако та кукуруза, что так бурно разрастается, предназначается на корм животным, и не стоит ради нее браконьерствовать на чужих участках. Сахарную кукурузу покупайте у внушающих доверие производителей. Возможно, в один прекрасный день между августом и октябрем вам удастся найти «сладкое золото» – оно прячется в светло-зеленых листьях с пучком серебристых нитей. Мягкие листья и блестящие нити указывают на требуемую свежесть. Уже через несколько дней после уборки кукуруза становится мучнистой, так как сахар превращается в крахмал, – сладость и сочность пропадают. Верхушки больших початков должны еще быть кремового цвета.

ПОЧАТКИ КУКУРУЗЫ

Замораживание: 6 месяцев
при температуре –18°С

4 банки для консервирования по 1 л
Пастеризация: 60 минут
при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

Свежие, крупные початки кукурузы
Соль
Сахар

1. У початков немного подрезать кончики с двух сторон, удалить листья и нити. Воду с солью и сахаром (по 1 ст. л. на 1 л) довести до кипения при сильном нагреве.
2. Початки положить в кипящую кипятком воду и бланшировать 3 минуты. Вынуть щипцами, 5 минут подержать в холодной воде и разложить на салфетке.
3. Для замораживания сухие початки положить в мешки, мешки обжать для удаления воздуха и закрыть. Позже замороженные початки варят 15 минут при слабом кипении в подсоленной воде с добавлением сахара.
4. Для уваривания початки поставить в подходящие банки, полить водой, оставшейся после бланширования. Банки закрыть, поставить в воду той же температуры и пастеризовать. Позже разогревать в этом отваре, но не варить.
5. При подаче на стол воткните в початки специальные палочки и наслаждайтесь, откусывая золотые зерна. Кукурузу едят просто с подсоленным сливочным маслом и тертым сыром, а также с пряной смесью из 150 г масла и 3 ч. л. красного перца, 3 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. кетчупа и соли. Либо со смесью из 1 ч. л. желтой тертой лимонной корки, 1 ч. л. засоленной зелени и 8 ст. л. нарубленной петрушки.
6. Для поджаривания на гриле початки разрезать вдоль на 2 части, уварить или заморозить. Затем класть разрезанной стороной на решетку, 10 минут разогревать под раскаленными штангами и несколько раз полить растопленным маслом. После этого подавать на стол с ножом и вилкой.

САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ

5 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 15 минут
при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

18–20 свежих, крупных початков кукурузы
3 стручка желтого сладкого перца
200 г репчатого лука, нарезанного кубиками
400 г сахара
3 ст. л. семян сельдерея
4 ст. л. порошка горчицы
2 л яблочного уксуса

1. Початки освободить от оболочки, поставить на доску верхушкой вниз и срезать зерна. Вести нож вдоль стебля и поворачивать початок, пока он весь не очистится от зерен.
2. Стручки перца разрезать, удалить сердцевину и нарезать маленькими кубиками. Смешать со всеми другими приправами, положить в широкую кастрюлю и 15 минут дать тихо *прокипеть, пока овощи не будут готовы.*
3. Кипящей смесью наполнить банки до краев. Закрыть, поставить в горячую воду той же температуры и пастеризовать.
4. Таким образом, у вас есть готовый салат, который годится к жареному мясу, фрикаделькам и колбасе. Кроме того, салат можно дополнить свежими овощами: сладким красным перцем, салатом, огурцами и томатами.



Початки толщиной в палец посолить и, накрыв крышкой, поставить в холодильник. Через 24 часа сполоснуть водой в сите.



Початки ставить в банки вертикально, добавить пряности. Уварить, залив отваром.

НЕБОЛЬШИЕ ПОЧАТКИ В МАРИНАДЕ

5 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°С

800 г початков кукурузы толщиной с палец
100 г соли
1 ст. л. зерен белого перца
5 верхушечных побегов эстрагона
15 листочков базилика
100 г хрена, нарезанного кружками
250 мл белого винного уксуса
50 мл ароматического уксуса
1 ст. л. сахара

1. Кукурузу очистить от листьев и початки обрезать у самых зерен. Положить в большую миску, хорошо перемешать с солью и 24 часа выдержать в холодильнике.
2. Початки обмыть водой, дать стечь на сите и просушить на неосыпающейся ткани. Поставить в банки, между початками вставить зерна перца, эстрагон, базилик и хрен.
3. *Вскипятить уксус двух сортов с* сахаром и 200 мл воды. Кипящий раствор влить в банки, пока не покроет початки. Банки сразу закрыть и отставить в сторону.
4. Кукурузные початки можно мариновать также со стручками острого *или сладкого перца. Так или иначе,* они очень вкусны с отварной говядиной, гуляшом и картофелем, запеченным с сыром. Початки украшают холодную закуску и вкусны перед обедом, подаваемые с вяленой ветчиной, которую нужно нарезать тончайшими ломтями.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Для замораживания сухие кукурузные зерна насыпать в жестяные банки, держать в морозильнике до 4 месяцев и после варить 10 минут. Потушить с маслом, луком и, может быть, зеленым горошком либо доварить в супе. Чтобы сохранить на более долгий срок, кукурузу уваривают. В этом случае 2 минуты бланшировать в подсоленной воде с сахаром и без подливания воды варить 60 минут при температуре 98°С. Пример использования: для оладьев в тесто класть зерна и жарить на сале или масле. Либо для салата *смешать с кубиками сырой луковицы* и стручками перца. Либо приготовить горячее овощное блюдо с зернами фасоли, морковью или сладким перцем. Однако не рекомендуется варить вместе разноцветные овощи, так как ярко окрашенные овощи изменили бы окраску более светлых и они потеряли бы аппетитынй вид. «Суккоташ» («Succotash») – любимое блюдо индийцев, которое состоит из равных частей зерен зеленой кукурузы и фасоли или бобов, варится с соленой свининой и приправляется солью, перцем и небольшим количеством сливочного масла.
Томатный сок – самая подходящая подливка. С соком можно варить кукурузу *для супов, таких как итальян*ский «Манестроне» («Manestrone»). Из кукурузы в томате можно быстро приготовить салаты с сырыми стручками сладкого перца, с вареной фасолью, ошпаренными листьями белокочанной капусты и свежезамороженным горошком.

ОГУРЦЫ

Время солить огурцы наступает с приходом летних отпусков, когда в газетах мало новостей. В природе они скорее в избытке. В саду и огороде за несколько недель из желтых цветков появляются зеленые великаны. Урожай начинают собирать с огурчиков величиной с палец, потому что на этих ползучих растениях завязывается много плодов, но не все могут дойти до зрелости. По мере роста и при его нарушении огурцы могут становиться горькими. Доля горьких огурцов в продаже не должна превышать 2% от общего количества. Поскольку горечь начинается у места соединения огурцов с растением, то при очистке толстых плодов вы должны начинать с этого конца и выбрасывать горькую часть, потому что она могла бы сделать горькими все овощи. У свежих огурцов стебли твердые и не свисают.



Корнишоны после посола заливают уксусным отваром.



Корнишоны и подготовленные пряности класть в банки слоями.

КОРНИШОНЫ

(к фотографии на с. 69)

5 банок с завинчивающимися крышками по 500 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°С

1,5 кг мелких огурцов толщиной с палец
3 ст. л. соли
1 л. огуречного уксуса
3 зубчика чеснока
12 луковиц-шалот
По 1 пучку тимьяна и эстрагона
2 лавровых листа

1. Огурцы вымыть, обрезать стебли, уложить слоями в миску. Соль растворить в 1 л холодной воды и вылить в огурцы. Слить через 48 часов.
2. Уксус вскипятить и полить им огурцы. Выдержать в течение 24 часов.
3. Очистить от шелухи лук и чеснок и нарезать кружками. Оборвать листочки тимьяна и эстрагона. Лавровые листья измельчить. Все смешать.
4. Корнишоны вынуть из уксуса. Уксус вскипятить, корнишоны положить в него снова и дать вскипеть. Выложить корнишоны в дуршлаг.
5. Огурцы и пряности класть слоями в банки. 500 мл воды смешать с 1 ч. л. соли и 250 мл уксуса, вскипятить и залить корнишоны. Банки завинтить и открыть только через 4 недели.

ОГУРЦЫ С ИМБИРЕМ

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 30 минут
при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

2 кг желтых огурцов (нетто)
250 г имбиря в сиропе
700 мл белого вина (рислинга)
350 мл винного уксуса
1 ч. л. соли
Сахар или мед

1. Огурцы очистить от кожицы, начиная от верхушки к стеблю. Разрезать вдоль на 4 части, вынуть зерна и нарезать кусками по 2 см. Имбирь нарезать кружками. Сироп, уксус, вино и соль вскипятить. Приправить по вкусу сахаром или медом.
2. Огурцы и имбирь класть в банки послойно, залить отваром. Банки закрыть, поставить в воду той же температуры и пастеризовать.
3. Использовать эти не очень острые огурцы для блюд из риса с соусом карри. Либо подавать как гарнир к жаркому из замаринованного мяса с брюссельской капустой или к присоленному мясу (например, свинине по-кассельски) с отварным картофелем.

СВЕЖИЕ ОГУРЦЫ

6 жестяных банок по 750 мл
Замораживание: 10 месяцев
при температуре –18°С

3 кг свежих огурцов для тушения (нетто)
6 пучков укропа
по 1 ст. л. соли и уксуса

1. Огурцы очистить от кожицы от верхушки к стеблю, разрезать вдоль на 4 части, вынуть зерна и нарезать кусками по 1 см. Веточки укропа отделить от стеблей.
2. 5 л воды с пучком стеблей укропа, солью и уксусом вскипятить при сильном нагреве. Огурцы класть в отвар фунтами и бланшировать 2 минуты. Вынуть шумовкой, обдать холодной водой, быстро дать стечь воде и для просушки разложить на салфетках.
3. Огурцы плотно уложить в банки. Нежный укроп мелко порезать и завернуть в 6 листиков прозрачной пленки. Положить на огурцы. Банки закрыть и заморозить.
4. Позже использовать так: замороженные огурцы положить в потушенный на масле репчатый лук и тушить до готовности в овощном отваре. Приправить солью и перцем. Укропом посыпать при подаче на стол.

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 30 минут
при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

1,75 кг салатных огурцов
4 луковицы
400 мл ароматического уксуса
1 ст. л. соли
2 ст. л. сахара
1 ст. л. зерен белого перца

1. Огурцы обтереть салфеткой и нарезать кружками по 2 мм, луковицы очистить от шелухи и нарезать тонкой соломкой.
2. 800 мл воды с луком, уксусом, солью, сахаром и перцем вскипятить и попробовать на вкус. Дать остыть.
3. Огурцы уложить в банки плотными слоями, залить охлажденным отваром. Банки закрыть, поставить в холодную воду и пастеризовать.
4. Огурцы подавать с соусом из небольшого количества отвара, взбитого со сливками, йогуртом и растительным маслом из орехов. Пряная зелень (укроп, огуречник и бедренец) хорошо подходит к этому блюду.

ОГУРЦЫ В ГОРЧИЦЕ

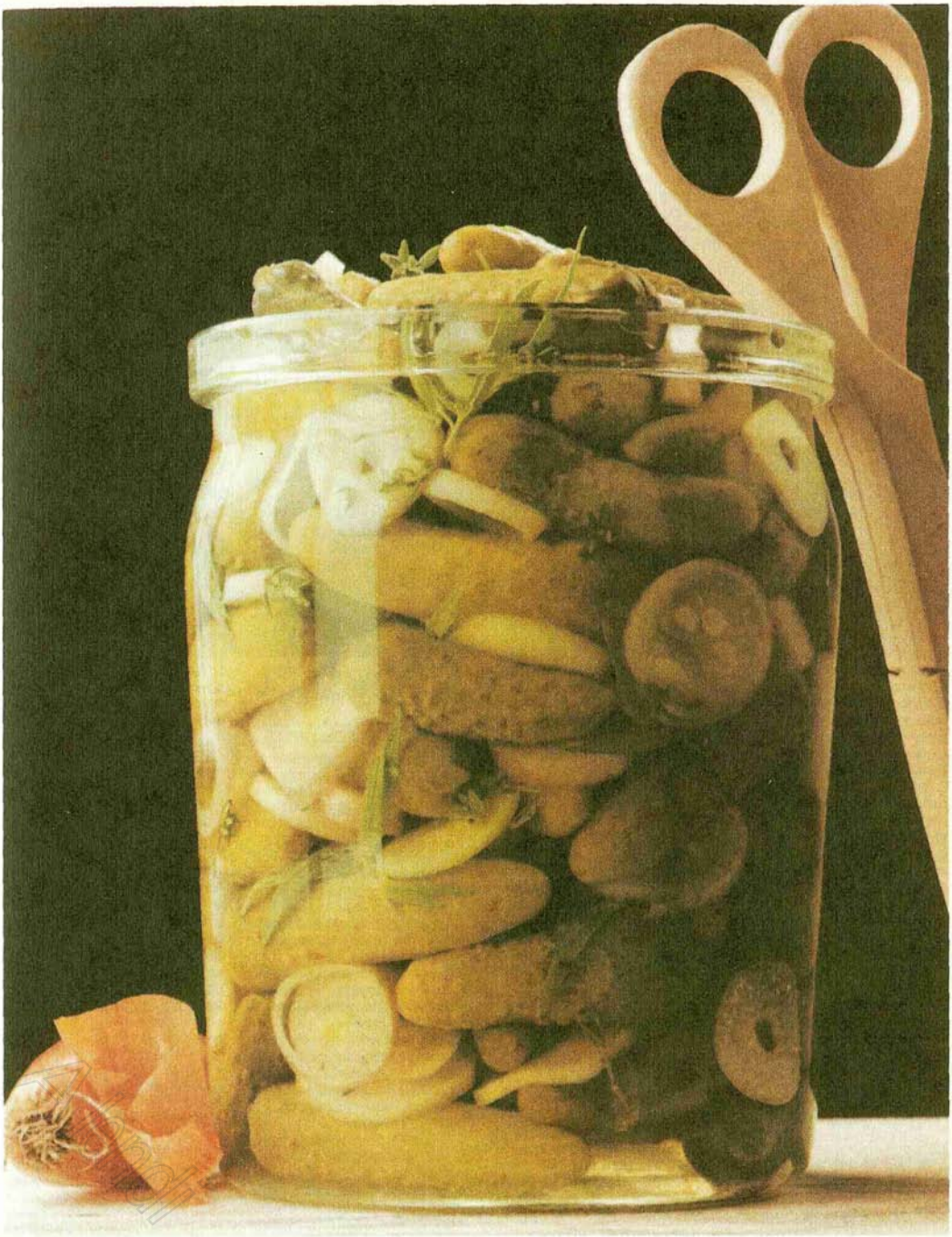
10 банок с завинчивающимися крышками по 370 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°С

2,5 кг огурцов для консервирования (нетто)
300 г лука репчатого
3 пучка укропа
500 мл винного уксуса
750 г горчицы средней остроты
2 лавровых листа
1 ст. л. зерен перца
100–200 г сахара или подсластителя

1. Использовать любые огурцы: от тех, что величиной с палец, до желтых и зрелых. У мелких огурцов срезать стебли. Крупные огурцы очистить, начиная от верхушки, при помощи овощечистки, разрезать вдоль на 4 части, удалить зерна и нарезать на куски по 2–3 см.
2. Лук очистить и нарезать кубиками. Укроп вымыть, стряхнуть и нарезать мелко. Лук и укроп вместе с уксусом, горчицей, лавровым листом и семенами перца вскипятить и добавить сахар по собственному вкусу.
3. Огурцы в один прием положить в горчичный отвар, осторожно перемешать и несколько раз довести до кипения. Отставить в сторону, кипящим отваром наполнить банки, сразу же завинтить крышки.
4. Огурцы в горчице великолепно подходят к мясному фондю, жаркому из говядины и свинины, к вареному или поджаренному картофелю под белым соусом.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

При солении огурцы дают сок. У цельных огурчиков выделение сока происходит в допустимых границах, а у резаных огурцов оно усиливается. Овощи теряют все свои лучшие качества, полезные для здоровья. Это особенно заметно у сырых огурцов, из которых все еще выжимают сок перед использованием в салатах, и поэтому у многих они вызывают горькую отрыжку. Эта беда не грозит тем, кто употребляет маринованные огурцы, потому что содержащаяся в них кислота помогает пищеварению. 500 мл маринада на 1 кг огурцов – правильная пропорция. Для хорошей сохранности при мариновании необходимо около 50% уксуса, при уваривании его содержание может быть ниже. Чем больше уксуса вы возьмете, тем крепче окажутся огурцы.



ТЫКВА

Какой овощ мог бы лучше послужить символом осени, как не тыква? Урожай отечественных тыкв, тугих, пышных и ярких, соблазняет нас. С сентября по ноябрь семейство различных по форме и окраске плодов являет собой чрезвычайно живописный клан. О зрелости можно судить по их стеблям, которые блекнут и покрываются плотной коркой. К месту зимнего хранения их следует доставить со стеблями, где они в сухом, прохладном месте пробудут в сохранности до весны. Итак, вы можете спокойно взяться за консервирование тыквы, распределив работу на ближайшие месяцы.

Из множества сортов чаще всего используют лишь четыре: тыкву гигантскую или обыкновенную с желтой мякотью, мускатную с оранжевой мякотью, сплющенную тыкву, похожую на дыню или мяч, и овальную желтую тыкву. Спелые семена вы можете высушить и смолоть в кофейной мельнице, чтобы добавлять в хлеб и посыпать мюсли.

ТЫКВА С ИМБИРЕМ

7 банок для уваривания по 1 л
Пастеризация: 30 минут
при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

500 г свежего имбиря
2 неочищенных лимона
20 зерен белого перца
1 палочка корицы
1 ст. л. соли
6 кг твердой тыквы (нетто)
2 л белого винного уксуса
3 кг сахара

1. Имбирь очистить и нарезать кружками. Лимоны вымыть горячей водой и тонко порезать. Перец, корицу и соль растолочь в ступке.
2. 1 л воды с имбирем, ломтями лимона и пряностями поставить на плиту со слабым нагревом. Подогреть и 30 минут дать слабо кипеть. Тыкву нарезать кубиками по 1 см.
3. Пряный экстракт процедить через сито, чтобы удалить вываренные примеси. Вылить обратно в вымытую кастрюлю, добавить уксус и сахар. Довести до кипения при сильном нагреве.
4. Класть в отвар по 2 кг тыквы и варить при кипении, пока овощи не станут прозрачными. В большом сите дать быстро охладиться на холодном воздухе. Охлажденную тыкву класть в банки.
5. Отвар быстро уварить до 2,5 л. Сироп попробовать на вкус и полить им тыкву. Банки закрыть, поставить в воду той же температуры, при среднем нагреве довести до кипения и пастеризовать при уменьшенном нагреве.

ТЫКВА С АБРИКОСАМИ

6 банок с завинчивающимися крышками по 370 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°С

1,2 кг твердой тыквы (нетто)
1 ч. л. соли
2 ч. л. сахара
150 г сушеных абрикосов
50 г светлого изюма
150 г очищенного миндаля
500 мл молодого вина или сидра
500 мл яблочного уксуса
3 палочки корицы

1. Тыкву нарезать кубиками по 3 см, смешать с солью и сахаром. Абрикосы, изюм и миндаль сполоснуть горячей водой. Добавить к ним тыкву и оставить на несколько часов для выделения сока. Иногда перемешивать.
2. Сидр или вино нагреть с уксусом и корицей. Фрукты высыпать в сито и дать стечь соку. Сок смешать с отваром и вскипятить.
3. Включить сильный нагрев. Фрукты тремя порциями поочередно класть в отвар и варить при бурном кипении, пока тыква не станет похожа на стекло. Дать стечь отвару на дуршлаге. Стекшую жидкость добавить к отвару, быстро дать закипеть и попробовать на вкус.
4. Тыкву и корицу разложить по банкам, залить кипящим отваром. Банки завинтить.
5. Держать в резерве для особых случаев. Тыква с абрикосами – сладко-острый деликатес, подаваемый к жаркому из птицы и дичи.

ТЫКВА С ГОРЧИЦЕЙ

10 банок для уваривания по 370 мл
Пастеризация: 30 минут при 90°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

2,5 кг тыквы (нетто)
700 мл белого винного уксуса
700 мл яблочного сока
200 г черешков хрена
10 стеблей эстрагона
10 соцветий укропа
1 ст. л. белого перца
75 г белого горчичного шрота
Соль и сахар

1. Тыкву нарезать кубиками по 2 см. Уксус и яблочный сок вскипятить при сильном нагреве. Класть в отвар по 500 г тыквы и быстро варить несколько минут, пока ее можно будет проткнуть вилкой. Собрать куски в сите и дать остыть.
2. Хрен очистить и нарезать тонкой стружкой. Уложить в банки с тыквой слоями. Прибавить эстрагон и укроп.
3. Перец и горчичный шрот вымешать до гладкости с охлажденным накапавшим соком. Добавить отвар, приправить солью и сахаром. Залить жидкостью тыкву.
4. Банки закрыть, поставить в воду той же температуры и пастеризовать.
5. Позже тыкву подавать к голубцам, брокколи и сваренному в соленой воде картофелю.

ТЫКВЕННАЯ ГОРЧИЦА

10 банок с завинчивающимися крышками по 150 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°С

3 неочищенных лимона
1 кг мягкой тыквы (нетто)
1 кг желирующего сахара 1+1
100 г горчичного шрота
100 г дижонской горчицы
1/2 ч. л. соли

1. 1 ст. л. натертой цедры лимона варить с 100 мл воды и соком лимонов 20 минут. Дать остыть.
2. Тыкву натереть на крупной терке и смешать с сахаром. Помешивая, медленно нагреть и варить 4 минуты при сильном кипении.
3. Горчичный шрот, горчицу и соль положить в лимонный отвар и вымешать до получения гладкого крема. Добавить к тыкве, мешать безостановочно и 1 минуту дать прокипеть. Попробовать на вкус.
4. Наполнить банки до краев, завинтить и поставить вверх дном для охлаждения.
5. Тыквенная горчица вкусна, например, с жареной колбасой, печенкой, с ломтиками птичьей грудки и жареной дичи. Но и панированные поджаристые шницели или фондю с мясом тоже неплохо приправлять такой остро-сладкой пастой, которую можно также приготовить и из фруктов: яблок, апельсинов, дынь, крыжовника, ренклода и абрикосов.

ТЫКВА С АПЕЛЬСИНАМИ

8 банок с завинчивающимися крышками по 370 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°С

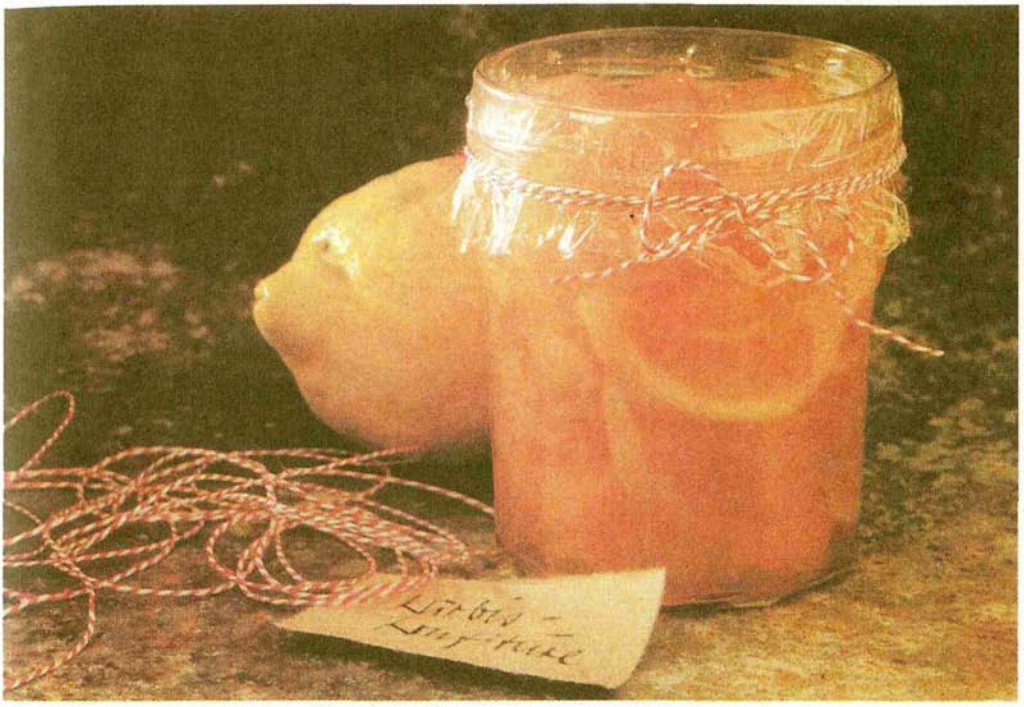
2 кг тыквы (нетто)
4 неочищенных апельсина
1 ст. л. гвоздики
300 мл яблочного уксуса
До 500 г сахара

1. Тыкву нарезать кусками толщиной с палец и длиной 3 см.
2. С 2 апельсинов снять тончайшим слоем цедру и сварить с гвоздикой, уксусом и 250 г сахара до прозрачности. Смешать с апельсиновым соком, пропустить сквозь сито и приправить сахаром по вкусу.
3. Отвар снова вскипятить. Тремя порциями класть в него тыкву и каждый раз варить около 6 минут до прозрачности. Собрать тыкву в дуршлаг и дать выпариться.
4. Тыкву уложить слоями в банки. Стекший сок и отвар варить 5 минут. Кипящим отваром поливать тыкву из ложки до полного покрытия. Банки завинтить крышками.
5. Тыква с апельсинами вкусна во фруктовом салате, к гренкам и хлебу с сыром, жареному цыпленку и отварной присоленной говядине.

ПОДГОТОВКА ТЫКВЫ

Тыкву вымыть, обсушить и расколоть большим ножом. Волокнистую сердцевину с семенами вырвать и мягкую часть вынуть ложкой. Разрезать тыкву на удобные для обработки серповидные части и срезать корку. Нежную часть мякоти использовать для конфитюров, соуса чатни и фруктовой горчицы, а более твердую – для маринования и уваривания, нарезав кусками по 1–3 см. Нарезанную тыкву следует поскорее переработать.

Alendi



ТЫКВЕННАЯ ПАСТА

8 банок с завинчивающимися крышками по 500 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

9 кг тыквы (нетто) из хранилища
2 кг сахара
1 стручок ванили
1 неочищенный апельсин

1. Тыкву достать из зимнего хранилища в первые месяцы года. Нарезать узкими серповидными ломтями и уложить в глубокий противень. Поставить на средние планки в духовку и включить нагрев на 200°С. Как только тыква нагреется, переключить духовку на 150°С и приоткрыть дверцу. 4–5 часов продолжать сушку, пока тыква не сморщится примерно вдвое и не уменьшится в весе до 4 кг.

2. Тыкву размять и положить в кастрюлю с сахаром. Ваниль раскрыть, цедру апельсина натереть на терке. Добавить все к тыкве.

3. Пасту мешать при слабом нагреве до растворения сахара. При среднем нагреве быстро дать закипеть и мешать, пока паста не приобретет оранжево-коричневую окраску и не станет при помешивании тянуться.

4. Ваниль вынуть. Банки наполнить пастой до краев и поставить в духовку. Держать на решетке в приоткрытой духовке при температуре 100°С, пока сверху не появится корочка.

5. *Банки достать из духовки, дать* остыть. Завинтить высушенными после кипячения в уксусном растворе крышками.

6. Паста прекрасно подходит для намазывания на хлеб и является решением проблемы экономной переработки больших количеств тыквы, которая в виде концентрата должна занять мало места.

КОНФИТЮР ИЗ ТЫКВЫ

(к фотографии вверху)

6 банок с завинчивающимися крышками по 370 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

5 неочищенных лимонов
1,5 кг тыквы (нетто)
150 мл белого портвейна
1,25 кг желирующего сахара 1+2

1. Лимоны варить 2 минуты в воде, слить воду и дать остыть. Тыкву нарезать мелкими кубиками, лимоны – очень тонкими кружками. Очистить от семян и нарезать на мелкие кусочки.

2. Тыкву, лимоны и портвейн смешать и в открытой кастрюле 30 минут варить при слабом кипении. Отставить в сторону и остудить.

3. Желирующий сахар смешать с фруктами и растопить. Нагреть, помешивая, при средней температуре и варить сироп до тех пор, пока пробная капля почти не будет расплываться. Сразу заполнить банки до краев. Завинтить и остужать, поставив вверх дном.

МАРМЕЛАД ИЗ ТЫКВЫ ПО-ИСПАНСКИ

6 банок с завинчивающимися крышками по 450 г
Хранение: 12 месяцев ***при температуре 1–20°С***

1,5 кг тыквы из хранилища
1,5 кг сахара
1 неочищенный лимон
1 палочка корицы

1. Тыкву нарезать на куски. Варить в 1,5 л воды при умеренном нагреве под крышкой 30 минут.

2. Тыкву откинуть на сито и дать обсохнуть.

3. Отвар с сахаром, нарезанным кружками лимоном и корицей варить 20 минут. Пряности вынуть и присоединить к тыкве.

4. Мармелад варить, помешивая, при среднем нагреве до тех пор, пока примерно через 30 минут опущенная на холодную тарелку капля не будет сохранять форму. Тогда горячей массой наполнить банки и завинтить крышки.

КАБАЧКИ, ЦУККИНИ

Кабачки в ФРГ добились признания под своим итальянским именем «Цуккини», в то время как французское «Куржет» употребляется лишь изредка. Здесь они акклиматизировались и радуют глаз желтыми цветками и одновременно зелеными плодами, которые можно собирать с июля по октябрь. Вкуснее всего полузрелые кабачки, когда в их сердцевине почти незаметны семена. Идеальный кабачок имеет в длину 15 см, весит около 200 г и имеет еще мягкую корку, которая при тушении сохраняет форму нежной мякоти плода и поэтому ее не следует счищать. У крупных кабачков кожура толще, и поэтому нужно добавить кислоты, чтобы мякоть зрелых плодов не развалилась при варке, разве что вы превратите недостаток в достоинство, а крупные кабачки – в сок, мармелад и пюре.



Кабачки с кожицей нарезать кружками по 1 см: так они сохранят свою форму.



Предназначенные для рататуя баклажаны обвалять в муке и при хорошем среднем нагреве обжарить до светло-коричневого цвета.

КАБАЧКИ В ВИНЕ

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 30 минут при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

100 г гладкой петрушки
1 пучок тимьяна
750 мл белого вина
10 зубчиков чеснока
2,5 кг кабачков (по 200 г)
Соль, перец, сахар

1. Петрушку и тимьян вымыть, встряхнуть и оборвать со стеблей листочки. Стебли варить в 500 мл воды с вином 5 минут. Выжать и выбросить.
2. Чеснок очистить и нарезать мелкими кубиками. Положить в отвар и вскипятить. Отставить в сторону.
3. Кабачки вымыть и вытереть насухо салфеткой. После этого нарезать кружками по 1 см. Зеленые кончики срезать. Петрушку и тимьян мелко нарубить.
4. Кабачки с зеленью послойно уложить в банки. Горячий отвар экономно приправить солью, перцем и сахаром, сохраняя умеренность. Залить отваром кабачки. Банки закрыть, поставить в воду той же температуры и при умеренном нагреве пастеризовать.
5. При употреблении дать стечь жидкости. Отвар уварить вдвое и смешать с 4 ст. л. оливкового масла. Погрузить в отвар кабачки, попробовать на вкус и подавать теплыми. Возможно, к запеченному сыру камамбер и брусничному соусу собственного изготовления.

СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЕ ОВОЩНОЕ БЛЮДО РАТАТУЙ

8 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 45 минут при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

1,5 кг томатов
1 кг кабачков-цуккини (по 15–20 см)
1 кг баклажанов
Немного муки
12 ст. л. оливкового масла
1 кг зеленого сладкого перца
1 кг репчатого лука
1 головка чеснока
По 1 пучку тимьяна, петрушки и базилика
Соль, перец

1. Томаты ошпарить, снять кожицу, разрезать на 4 части, вынуть семена и дать стечь соку на сите.
2. Кабачки и баклажаны вымыть, обсушить и нарезать кружками по 1 см, обвалять в муке с двух сторон и отряхнуть. Овощи по отдельности пожарить в 3 ст. л. масла до прозрачности, складывать в дуршлаг и дать стечь маслу.
3. Стручки перца вымыть, вынуть семена и нарезать перец кусками по 1 см в ширину и 3 см в длину. Обжарить в 3 ст. л. горячего оливкового масла, часто переворачивая, пока не станут прозрачными. Соединить с другими овощами.
4. Лук и чеснок очистить и нарезать мелкими кубиками. Зелень вымыть, встряхнуть досуха и сорвать листья со стеблей. Собрать в пучок и мелко нарубить.
5. В 3 ст. л. оливкового масла и собранном жире от жарения потушить лук, чеснок и томаты до густоты соуса. Посолить и поперчить.
6. Овощи перемешать с соусом, положить в банки и закрыть. В воде той же температуры медленно нагреть и пастеризовать.
7. Когда потребуется, рататуй подать холодным или немного подогреть в банке. Блюдо вкусно как закуска с батоном-багетом. Если его немного подогреть, оно будет ароматнее.

КАБАЧКИ ДЛЯ СУПОВ-ПЮРЕ

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 30 минут при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

3,5 кг кабачков (1 шт. по 400 г)
100 мл полусухого хереса
10 зубчиков чеснока
250 г лука-шалота
100 мл масла из зеленых семян тыквы

1. Кабачки вымыть, дать стечь воде и мелко нарезать. Постепенно с помощью шумовки накладывать в работающий миксер и превращать в пюре. При этом подливать столько вина, сколько вместит миксер. Пюре собрать в миске и смешать с остальным хересом.
2. Чеснок и лук-шалот очистить и нарезать мелкими кубиками. Затем тушить при слабом нагреве в масле, часто поворачивая, пока овощи не пропитаются маслом. Разложить по банкам.
3. Кабачковое пюре класть в банки на 2 см ниже краев. Банки закрыть, поставить в холодную воду, разогреть при среднем нагреве и пастеризовать.
4. Позднее содержимое банки разогреть с 400 мл крепкого куриного бульона и 100 г сливок. Взбить и приправить солью, перцем и мускатом. Перед подачей на стол посыпать хрустящими сухариками.

ОСТРАЯ ПРИПРАВА ИЗ ЦУККИНИ

10 банок с завинчивающимися крышками по 150 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

1 кг кабачков (по 300–400 г)
250 г репчатого лука
250 г яблок
200 г сахара
1 ч. л. соли
50 мл хереса
250 мл винного уксуса
100 г хрена
6 зубчиков чеснока
1 ст. л. зеленого перца
2 лавровых листа

1. Кабачки, лук и яблоки очистить, нарезать мелкими кубиками. Смешать с сахаром, солью и хересом. Накрыть.
2. На другой день откинуть на сито. Сок собрать и уварить вдвое в широкой кастрюле. Добавить уксус и овощи из сита. Уваривать до тех пор, пока не исчезнет водянистая жидкость.
3. Хрен очистить, нарезать мелкими кусками и измельчить в миксере. Чеснок очистить от шелухи, вместе с перцем и лавровым листом размолоть в ступке. Все добавить к кабачкам.
4. Овощи прокипятить еще 1 минуту, затем сразу разложить по банкам. Банки завинтить и остудить, поставив вверх дном.
5. Блюдо подается холодным к колбаскам, зажаренным на гриле, к жареной говядине, фондю с мясом и котлетам из баранины – аппетитный гарнир к мясным блюдам.

Alendi



ЖАРЕНЫЕ КАБАЧКИ

(к фотографии вверху)

16 порций по 125 г
Замораживание: 6 месяцев
при температуре –18°С

2 кг кабачков (по 200 г)
500 мл оливкового масла

1. Кабачки вымыть, обсушить и нарезать кружками по 0,5 см. Разложить рядом на салфетке и накрыть салфеткой, чтобы места разреза были сухими и не давали брызг при жарке во фритюре.
2. Масло нагреть в узкой кастрюле до температуры 180°С при средней температуре. Нужная температура достигнута, если по опущенной в масло деревянной палочке быстро поднимаются пузыри.
3. Кружки кабачков класть в масло порциями и зажаривать до хруста. Одновременно укладывать столько кружков, сколько помещается рядом. Один раз перевернуть, вынуть шумовкой, когда обе стороны кружков станут светло-коричневыми.
4. Обжаренные кружки класть рядом на кухонном бумажном полотенце и через минуту переворачивать, чтобы очистить от жира. Работу лучше выполнять вдвоем, потому что жарение и удаление жира требуют времени.
5. Кабачки остудить и плотными рядами уложить в банки для замораживания. На каждый слой положить прозрачную пленку, чтобы обжаренные стороны не соприкасались. Запаковать удобными для использования порциями и заморозить.
6. За 3 часа до подачи на стол вынуть из морозильника и разложить на плоской посуде таким образом, чтобы кружки немного накрывали друг друга. Каждые 2 порции украсить тонкими ломтиками чеснока и мелкими кружками сладкого перца. Немного посыпать солью и черным перцем, равномерно побрызгать 1 ч. л. ароматического уксуса «Ацето бальзамико» («Aceto balsamico») и 2 ст. л. оливкового масла. Накрыть, дать согреться до комнатной температуры и подать в форме вместе со свежим белым хлебом.

Как показано на фотографии, украсить блюдо несколькими листиками мелиссы или заменить ее петрушкой.

МАРМЕЛАД ИЗ КАБАЧКОВ

4 банки с завинчивающимися крышками по 450 г
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°С

1 кг кабачков (любой величины)
2 неочищенных лимона
2 спелые груши
1 кг желирующего сахара 2+1
100 г очищенных грецких орехов (нового урожая)

1. Кабачки очистить от кожуры, разрезать вдоль и выскоблить сердцевину, если она мягкая и полна семян. Кабачки нарезать мелкими кубиками.
2. Лимоны и груши вымыть горячей водой, нарезать кружками, залить водой и при слабом нагреве 30 минут дать настояться. Откинуть на сито и протереть.
3. Сахар положить в отвар, дать раствориться и при среднем нагреве вскипятить. Положить кабачки, перемешать и варить, пока не разварятся.
4. Свежие, мягкие орехи крупно порубить и вмешать в мармелад. Быстро сварить и капнуть мармеладом на холодное блюдце. Если капля не расплывается, горячим мармеладом наполнить банки до краев. Завинтить крышки и поставить банки вверх дном.

БАКЛАЖАНЫ

В ранней немецкой литературе говорится об «яичных плодах» (Eierfruchten), когда имеют в виду баклажаны. Старое название напоминает о дикорастущем растении с желтыми или белыми плодами, у которых был такой вид, будто их снесла сидящая на гнезде курица. Баклажаны в родстве с томатами, и в кушаньях они очень хорошо сочетаются друг с другом и со зрелыми сырами гауда и пармезан. Вкус баклажанов так мягок, что требует добавления разнообразной зелени и специй.

Современные баклажаны вызревают в землях ФРГ, где процветает виноградарство. За исключением редких видов, они красуются своей темно-фиолетовой кожей, которая кажется отполированной до блеска. Наилучшее качество обещают тугие, некрупные баклажаны, потому что они исключительно крепкие. Крупные баклажаны мягки, и их мякоть немного темнее в том месте, где находятся семена. В сыром виде баклажаны несъедобны, в них содержатся горькие вещества, которые пропадают при нагревании, а при засоле переходят в рассол.



Для приготовления пюре баклажаны режут вдоль пополам и равномерно посыпают солью.



Баклажаны разрезами вниз положить на пергамент и запечь в духовке до размягчения.

ПЮРЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

7 банок для консервирования по 250 мл
Пастеризация: 20 минут при температуре 90°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

2,5 кг баклажанов любой величины
2 ст. л. соли
3 ст. л. лимонного сока

1. Баклажаны разрезать вдоль пополам, разрезанные стороны слегка натереть солью и уложить на противень, покрытый специальной бумагой. При температуре 175°C поставить в духовку и 1 час печь.

2. Мякоть баклажанов вынуть, перемешать с лимонным соком и плотно уложить в небольшие банки. В пюре не должно остаться воздушных пузырей.

3. Банки закрыть, поставить в холодную воду, согреть при умеренном нагреве и пастеризовать.

4. Подавая на стол, добавить свежие приправы: 1 раздавленный зубчик чеснока, 1 натертую луковицу-шалот, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. кунжутной пасты «Тахини» и 1/4 ч. л. черного перца. Придать окончательный вкус, приправив солью и сахаром, для осветления пюре можно добавить немного йогурта. Подать на плоском блюде, украсить рубленой петрушкой и маслинами. Пюре с белым хлебом – отличная закуска.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Баклажаны имеют светлую мякоть, которая на воздухе быстро темнеет. Соль и лимонный сок помогают сохранить цвет.

Для замораживания баклажаны нарезать вместе с кожей на кубики, сбланшировать в воде с лимонным соком 2 минуты при бурном кипении, быстро охладить, сухие овощи уложить в мешки для замораживания и до 6 месяцев хранить при температуре –18°C. Позднее замороженные баклажаны обжарить в оливковом масле и подать с острым томатным соусом собственного изготовления и свеженатертым пармезаном.

БАКЛАЖАНЫ В ПРЯНОМ МАСЛЕ

6 банок с завинчивающимися крышками по 500 мл
Хранение: 6 месяцев при температуре 1–18°C

2,5 кг баклажанов (по 300 г)
1 л бесцветного уксуса
1 ст. л. соли
2 зубчика чеснока
1 стручок сладкого перца
1 ветка розмарина (около 20 см)
Около 500 мл оливкового масла

1. Баклажаны по одному погружать в кипящую воду, сразу же вынимать и быстро охлаждать ледяной водой, чтобы отделить кожу. Острым ножом снять кожу.

2. Мякоть нарезать кусками длиной 4 см и с палец толщиной. Уксус с солью своевременно довести до кипения при сильном нагреве, с тем чтобы нарезанные овощи немедленно опустить в раствор для сохранения светлого цвета.

3. Баклажаны порциями класть в кипящий уксус, дать вскипеть, вынуть шумовкой. Собрать в сите и дать стечь жидкости. Затем разложить на неосыпающейся ткани, завернуть в нее и оставить на полчаса.

4. Чеснок очистить, у перцев удалить сердцевину с семенами, все нарезать мелкими кубиками.

5. Баклажаны, чеснок и перец смешать и положить в банки. Осторожно обжать и вставить в каждую банку по веточке розмарина. Вместо него можно добавлять и другие средиземноморские пряности: душицу, тимьян, майоран, базилик или просто петрушку.

6. Постоянно подливать оливковое масло, чтобы оно заполнило все промежутки. Овощи залить маслом, банки закрыть.

7. Через 4 месяца можно попробовать, например, с яйцами и анчоусами или с хрустящим поджаренным хлебом.

БАКЛАЖАНЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

7 банок для консервирования по 250 мл
Пастеризация: 30 минут при температуре 90°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

2 кг некрупных баклажанов
1 ст. л. соли
1 кг томатов
1 ч. л. сахара
1 луковица
1 пучок петрушки с зеленью
3 зубчика чеснока
1/2 ч. л. базилика (сушеного)
Кайенский перец
500 мл оливкового масла

1. У баклажанов обрезать оба конца. Плоды разрезать вдоль на 4 части и у каждой надрезать кожицу посередине. Затем разрезать таким образом, чтобы эта четверть точно входила в банку в вертикальном положении. Баклажаны обильно посолить, утяжелить грузом и дать пустить сок в течение 30 минут.

2. Томаты нарезать кусками, поставить на плиту при умеренном нагреве, посыпать сахаром и 10 минут варить без крышки, не перемешивая. Выделившуюся жидкость слить, а томаты еще раз быстро проварить, пока не загустеют.

3. Лук, коренья петрушки и 2 зубчика чеснока очистить и нарезать мелкими кубиками. Зелень петрушки мелко нарубить. Все потушить с базиликом в 2 ст. л. масла.

4. Томаты вместе с тушеными овощами протирать через сито до тех пор, пока остаток не будет сухим. Соус приправить солью и кайенским перцем. Кроме того, 1 зубчик чеснока продавить через пресс. Примешать.

5. Баклажаны по одному класть в салфетку и осторожно отжимать влагу. Масло нагреть при температуре 175°C. Положить баклажаны в масло и жарить до готовности, но чтобы оставались крепкими. Разложить на кухонной бумаге для освобождения от жира и собрать.

6. Баклажаны еще теплыми положить в банки и залить томатным соусом. Банки закрыть и поставить в воду той же температуры, пастеризовать.

7. Позже подавать в виде небольшой закуски с очень тонкими ломтями поджаренного хлеба, намазанного свежераздавленным чесноком.

СЛАДКИЙ СТРУЧКОВЫЙ ПЕРЕЦ

За эту «витаминную бомбу» мы благодарны Колумбу, который привез ее из Средней Америки в Испанию. Венгрия, наряду с Испанией, Италией и Болгарией, является основным поставщиком перца, культивирует эти овощи и перерабатывает их в сладкий или острый порошок.
Овощной стручковый перец бывает различной окраски: зеленый, красный, желтый, оранжевый. Вкус от пряно-сладкого до фруктового, но никогда не бывает острым. У круглого темно-красного томатовидного сладкого перца наиболее выражен фруктовый привкус.



К известным видам сладкого перца присоединился новый, оранжевый. Удлиненную форму и песчано-желтую окраску имеет еще один сорт.

ЖЕЛЕ ИЗ ПЕРЦА

4 банки с завинчивающимися крышками по 450 г
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°С

500 г красного сладкого перца
1 стручок красного острого перца
100 г репчатого лука
750 г томатов
50 мл красного вина
1 ч. л. соли
Сок 2 лимонов
1 кг желирующего сахара 2+1

1. Овощи вымыть. Плодоножки из стручков выломать, мякоть плодов вместе с внутренним содержимым нарезать мелкими кусками. Луковицы очистить и нарезать кубиками. Томаты разрезать на 4 части.
2. Красное вино с солью подогреть и в нем при умеренном нагреве под крышкой тушить овощи до мягкости *30 минут. Положить в сито и протирать*, пока в сите не останутся только кожица и семена.
3. Лимонный сок процедить и добавить к красному соку. Прибавить желирующий сахар и варить пюре, мешая, при среднем нагреве. Варить несколько минут, пока капля на холодном блюдце не будет сохранять форму плоского шарика.
4. Кипящим желе наполнить банки до краев, банки закрыть.
5. Для приготовления гарнира к холодным блюдам нарезать желе в виде блестящих кубиков или брусков.

Пример: подать к салату из сельдерея, грецких орехов, ананаса, яблок и сливок с майонезом.

СТРУЧКИ ПЕРЦА ПО-ВЕНГЕРСКИ

7 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°С

1,5 кг красного стручкового перца
250 мл оливкового масла
250 мл красного винного уксуса
2 ч. л. соли
2 ст. л. сахара
50 г хрена (в кубиках)

1. Стручки очистить и вытереть салфеткой. Масло разогреть в большой сковороде при среднем нагреве. Порциями класть целые стручки перца и, часто поворачивая, жарить, пока не станут прозрачными. Всегда укладывать лишь столько стручков, сколько помещается в ряд.
2. Овощи собрать в сите. Собранный сок вскипятить вместе с другими приправами и добавить соль и *сахар по вкусу*.
3. Горячими овощами наполнить банки, залить кипящим отваром, закрыть.

СОЛОМКА ИЗ ПЕРЦА

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 30 минут
при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

3,5 кг стручкового перца
250 г репчатого лука
3 ст. л соли
250 мл винного уксуса
3 лавровых листа
Сахар

1. Стручки красного, желтого или зеленого перца освободить от плодоножек, разрезать на 4 части и вынуть семена. Четверти стручков класть кожей вниз на доску и нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, разрезать вдоль пополам и нарезать полукольцами.
2. 5 л воды с солью вскипятить при сильном нагреве. Класть в воду по 500 г овощей, 2 минуты бланшировать, в сите быстро охладить и дать *стечь воде*.
3. Для настоя 850 мл перечного отвара с уксусом и измельченным лавровым листом варить 5 минут. Процедить через фильтровальную бумагу, приправить солью и сахаром и остудить. (Настой можно готовить без уксуса или взять томатный сок, если вам он больше нравится.)
4. Овощи, уминая, поместить в банки и залить настоем. Банки закрыть, при умеренном нагреве пастеризовать.
5. Для употребления слить настой, овощи вмешать в салат или подать как гарнир. Например, к жареному рыбному филе с картофельным салатом и к сосискам «Цевапчици» с лепешками.

СТРУЧКИ ПЕРЦА В МАСЛЕ

6 банок с завинчивающимися крышками по 150 мл
Хранение: 6 месяцев
при температуре 1–18°С

2 кг красного стручкового перца
6 зубчиков чеснока
2 пучка гладкой петрушки
1 ст. л. соли
1 ст. л. черного перца
Около 500 мл оливкового масла

1. Перцы целиком жарить на гриле или испечь в духовке при температуре 200°С, пока кожа не сморщится и не появятся темные пятна. За это время один раз перевернуть. Затем выложить на влажную ткань, завернуть в нее и оставить на 10 минут.
2. Чеснок очистить и нарезать мелкими кубиками. Петрушку вымыть, обсушить на салфетке, мелко нарезать и еще тоньше нарубить. Смешать с чесноком, солью и черным перцем.
3. Острым ножом снять со стручков кожу. Вытащить плодоножки, стручки разрезать пополам и вынуть остаток сердцевины с семенами. Красную мякоть нарезать ромбами по 4 см.
4. Перец уложить в банки плотными слоями, посыпая при этом смесью пряностей и пропитывая маслом. Оставить на несколько часов, пока не впитаются масло и пряности и не улетучатся последние пузырьки воздуха. Овощи залить маслом и завинтить крышки.
5. Стручки перца имеют отменный вкус даже без чеснока. Они хороши как закуска «Антипасти» («Antipasto») перед едой: например, с тонко нарезанным пармезаном или тончайшей пармской ветчиной. С небольшим количеством оливкового масла перец придает салату и овощам особый смак.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Каждый пятый из нас испытывает затруднения, связанные с перцем, так как он вызывает отрыжку после еды. Эту неприятность в большинстве случаев можно устранить посредством бланширования овощей. Еще эффективнее действует удаление с перца кожицы (см. рецепт «Перец стручковый в масле»).
Острота стручков содержится, в основном, в перегородках и семенах – их можно выварить в отваре.
Разновидностью перца является чилийский перец, порошок из которого называется кайенским перцем. Он острее обычного чуть ли не в 20 раз и служит острой возбуждающей приправой. Целесообразно сделать собственные запасы, так как чилийский перец не всегда есть *в продаже. С этой целью нужно удалить* плодоножки у свежего стручкового перца. Стручки разложить на бумаге и дать подсохнуть в течение суток. Затем уложить слоями в банки, залить оливковым маслом и хранить в темном месте. Эти стручки можно использовать вместо свежего перца, а масло – для салатов и южных блюд.
Замороженные красные, зеленые и желтые стручки сохраняют свою свежую окраску. Для замораживания перец бланшируют и хранят в морозильнике до 6 месяцев при температуре –18°С.

ТОМАТЫ

Без любимых томатов нам бы сегодня не обойтись. Долгое время они простояли на подоконнике в качестве украшения под названиями «райские яблочки» (Парадизапфель) и «вестники любви» (Либезботе), прежде чем их алые плоды вошли в кулинарию и стали народной пищей.

Вера в то, что пасленовые ядовиты, упорно и не без основания удерживается. Зеленые, как трава, томаты содержат соланин, когда они не крупнее грецкого ореха. Если последние томаты осенью не желают краснеть и если они достаточно крупные, то вы можете, без сомнения, использовать зеленые плоды.

Лучшие томаты растут на открытом воздухе и срываются спелыми. У них сладкий, пряный, а не кисловатый вкус. Если они не отвечают этим требованиям, то тем не менее годятся для консервирования: их недостатки устраняют добавкой пряностей.

ТОМАТНОЕ ПЮРЕ

Банки для консервирования по 100 или 200 мл
Пастеризация: 20 минут при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

Спелые томаты

1. Томаты вымыть, мелко нарезать и варить в закрытой кастрюле при сильном нагреве. При этом следить за варкой, но овощи не мешать.
2. Нагрев уменьшить и варить томаты до мягкости. Затем вытряхнуть в натянутую салфетку. Стекающий прозрачный сок собрать, заморозить и использовать для супов.
3. Томаты протереть через сито. Наполнить банки пюре, на 1 см ниже краев, банки закрыть, поставив в холодную воду, медленно нагреть и пастеризовать. Либо при температуре –18°С заморозить и хранить 12 месяцев.

ХОЛОДНЫЙ ТОМАТНЫЙ СОУС

6 бутылок с завинчивающимися крышками по 500 мл
Хранение: 8 месяцев при температуре 1–18°С

5 кг томатов
3 кг желтого стручкового перца
250 г репчатого лука (5 шт.)
250 мл винного уксуса
1 ст. л. гвоздики
1 ст. л. сахара
1 ч. л. соли
Кайенский перец

1. Томат и перец очистить и крупно нарезать. Лук очистить и нарезать тонкими кружками. В большой кастрюле смешать, накрыть и при сильном нагреве дать вскипеть.
2. Овощи варить при умеренном нагреве, пока не испарится вся жидкость. Протереть через сито, смешать с уксусом и продолжать выпаривание до тех пор, пока соус не загустеет.
4. Соус опять протереть через сито. Затем попробовать на вкус и через воронку перелить в бутылки. Наполнив до краев, сразу же завинтить крышками.

КОРИЧНЕВЫЙ ТОМАТНЫЙ СОУС

6 бутылок с завинчивающимися крышками по 500 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

4 кг зеленых томатов
2 луковицы
50 г зеленого стручкового перца
2 ст. л. зерен черного перца
4 ст. л. семян горчицы
4 ягоды можжевельника
10 бутонов гвоздики
2 лавровых листа
2 пучка тимьяна
2 ст. л. соли
500 г коричневого сахара
400 мл красного винного уксуса

1. Томаты величиной крупнее, чем грецкий орех, вымыть и разрезать на 4 части. Лук очистить и крупно нарезать. Стручковый перец нарезать кольцами. Все сложить в широкую кастрюлю, накрыть и при слабом нагреве довести до кипения.
2. Добавить пряности и соль. На плите или в приоткрытой духовке при температуре 150°С выпаривать в открытой кастрюле до тех пор, пока не испарится влага. Это продлится несколько часов, и необходимо проверять соус каждые полчаса.
3. На последнем этапе варки за соусом нужно следить непрерывно. Затем в большой кастрюле медленно нагревать, помешивая, сахар, пока он не примет золотисто-коричневую окраску. Заварить уксусом и вскипятить.
4. Томаты протереть через сито, добавить к уксусу и уварить до 3 л. Попробовать, кипящим соус налить в бутылки через воронку и завинтить крышки.

ТОМАТЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 20 минут при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

6 кг томатов
4 луковицы
2 лавровых листа
2 пучка тимьяна
1 ст. л. соли
Сок 2 лимонов
50 г базилика (свежие листья)

1. Крепкие томаты надрезать, ошпарить кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками. Собрать в сито. Должно оказаться 3 кг.
2. Кожицу, семена и стекший сок поместить в широкую кастрюлю и вскипятить при среднем нагреве. Луковицы очистить, крупно нарезать и положить в отвар. Точно так же поступить с пряностями и лимонным соком. 30 минут варить при слабом кипении, протереть через сито и попробовать на вкус.
3. Томаты и базилик класть в банки слоями, залить соусом, банки закрыть и поставить на холодную водяную баню. После пастеризации банки вынуть лишь тогда, когда вода остынет.
4. Томаты в собственном соку идут к макаронам и пиццам, годятся для супов и соусов, а также используются во всех случаях, когда они нужны для других блюд.

КЕТЧУП

4 бутылки по 500 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

3 кг спелых томатов
2 зубчика чеснока
По 1 ст. л. гвоздики и пимента
По 1 ч. л. корицы и порошка имбиря
По 2 ст. л. соли и белого перца
3 лавровых листа
50 г сахара
750 мл винного уксуса

1. Томаты разрезать, положить в широкую кастрюлю, к ним добавить очищенный чеснок, пряности и сахар. Выпаривать при слабом нагреве до исчезновения влаги. Затем протереть через сито.
2. Соус перемешать с уксусом и продолжить выпаривание, пока не останется 2 л и он не загустеет. Попробовать на вкус и горячим наполнить бутылки. Укупорить пробками.
3. Кетчуп можно приправить карри или приготовить без пряностей и сварить вместе с 300 г репчатого лука, 375 мл уксуса, сахаром и солью.

САЛАТНЫЕ ТОМАТЫ

(к фотографии на с. 77)

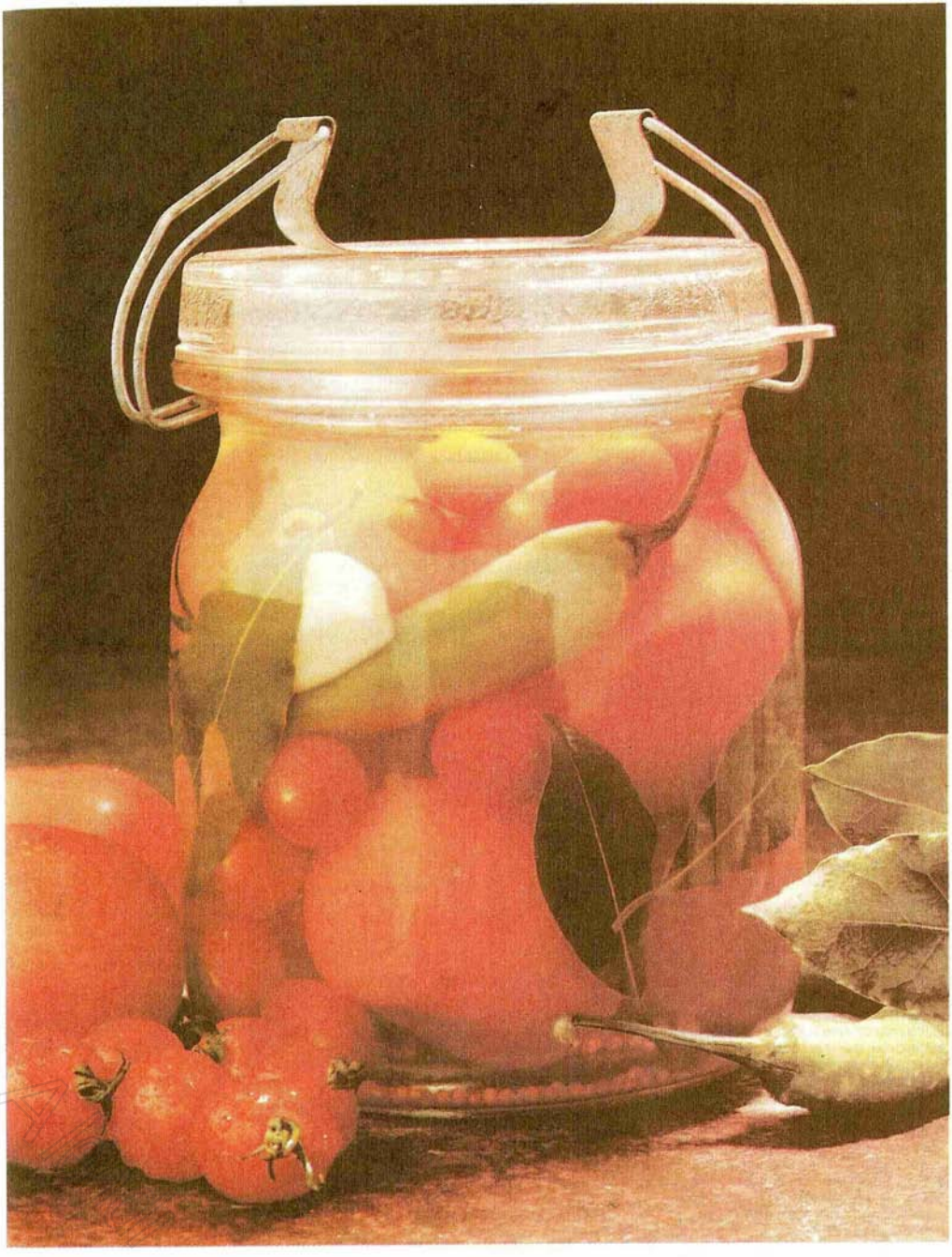
7 банок для консервирования по 1 л
Пастеризация: 20 минут при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

4 кг крепких томатов
14 зубчиков чеснока
7 стручков зеленого перца
21 лавровый лист
7 ст. л. семян горчицы
200 г сахара
4 ст. л. соли
3 л белого винного уксуса

1. Красные или зеленые томаты (не мельче, чем грецкий орех) вымыть и обсушить. Основания плодоножек вырезать в форме острого клина. Чеснок очистить, вместе с томатами равномерно распределить по банкам, так же как и перцы, лавровый лист и семена горчицы.
2. Сахар и соль при умеренном нагреве мешать, пока они не образуют желтую жидкость. С небольшим количеством уксуса варить сироп до прозрачности. Снять с плиты и дополнить остальным уксусом.
3. Томаты залить уксусом. Банки закрыть, поставить в холодную воду, при умеренном нагреве согреть и пастеризовать.
4. Томаты украсят холодные и горячие блюда. Они подходят к неострым блюдам, которым требуется придать освежающе-кислый вкус.

СОК ОСЕНЬЮ

Соковарочный аппарат дает шанс быстрой переработки излишней продукции из сада. Из массы томатов, с кореньями петрушки, с капустой, сельдереем, пореем и морковью вы получите за 1 час 3–4 л вкусного и здорового сока.



БЕЛОКОЧАННАЯ И САВОЙСКАЯ КАПУСТА

Старая добрая капуста оказалась терпеливой. После того как она много лет играла ведущую роль в нашей кухне, ее унизили и почти забыли. Только когда ее стали подавать на тарелках в виде элегантных мини-порций в фешенебельных ресторанах, капуста стала снова вхожа в салоны. Никого больше не беспокоит ее дешевизна. Капусту охотно покупают, выращивают на своих огородах, потому что из нее готовят здоровую, вкусную и разнообразную пищу. У нее много больших листьев, пригодных для голубцов, небольших листьев для овощного блюда и сердцевина для салатов. Ранняя капуста рыхлая, ломкая и нежная, в то время как у капусты сентябрьских сортов крепкие, тяжелые и прочные кочаны. Их плотность позволяет хранить капусту при температуре близкой к 0°С в течение нескольких месяцев. По современной технологии совершенно мокрые овощи можно бланшировать на влажных салфетках в микроволновой печи. Однако лишь бланширование в нескольких водах очищает капусту от веществ, которые доставляют много хлопот чувствительным желудкам. При бланшировании исчезают также грязь, излишние нитраты, наличие которых становится заметным благодаря резкому запаху и которые выливаются вместе с водой после бланширования капусты.

КАПУСТНЫЕ ЛИСТЬЯ И ГОЛУБЦЫ

По 8 листьев для 4 порций
Замораживание: 6 или 12 месяцев при температуре –18°С

Крупная белокочанная или савойская капуста

1. У савойской или белокочанной капусты удалить твердые и поврежденные листья. Остальные листья осторожно отвернуть наружу и отрезать те, которые подходят для голубцов.
2. 5 л воды довести до кипения при сильном нагреве. Листья опустить и держать в кипятке, пока не станут гибкими. Кочан обрезать снизу и вырезать клинообразную кочерыжку. Погрузить капусту в кипящую ключом воду и варить. При варке постепенно отделять при помощи двух вилок листья, ставшие гладкими и большими.
3. Бланшированные листья охладить в воде, завернуть в салфетки и обсушить. Жилки плоско срезать, чтобы они стали такими же гибкими, как и листья.
4. Для замораживания листья складывать в стопку, перекладывая пленкой. Упаковать в мешки для замораживания и до 12 месяцев хранить в морозильнике. Для употребления вынуть и дать оттаять во время подготовки фарша.
5. Для изготовления голубцов бланшированные листья наполнить фаршем, приготовленным по рецепту (см. указания справа), поджарить и потушить в небольшом количестве мясного бульона: если голубцов много, то в глубоком противне духовки при температуре 175°С. После этого остудить, по четыре штуки уложить в жестяные банки, разделив их листком пленки, чтобы при размораживании они легко отделялись друг от друга.
6. Мясной бульон разбавить водой или отваром, разделить на порции, быстро заморозить и в виде ледяного кубика положить на голубцы. Банки закрыть и до 6 месяцев держать в морозильнике.
7. Для употребления замороженный бульон соединить мучной подболтко́й из муки с 40 г масла, сварить соус и приправить по вкусу. В него положить голубцы и примерно за 30 минут разогреть.

НАЧИНКИ И СОУС ДЛЯ 16 ГОЛУБЦОВ

250 г длиннозерного риса варить 15 минут в соленой воде, затем откинуть на сито. 2 зубчика чеснока и луковицы потушить в 4 ст. л. масла до прозрачности. Смешать с 80 г изюма, 120 г орехов кешью, рисом и 1 ст. л. кориандра и попробовать на вкус. Соус быстро вскипятить со сливками и нарубленными стручками перца.
50 г сухих грибов замочить в 1 л воды, дать набухнуть, выжать и мелко нарубить. Смешать с 1 кг мясного фарша, 200 г нарезанного кубиками лука, 2 яйцами, 100 г молотых сухарей и таким же количеством грибного настоя, чтобы получился мягкий фарш. Приправить солью и перцем. Потушить с грибным отваром. Соус дополнить сливками, нарубленной зеленью петрушки и перцем.
300 г зеленых хлебных зерен варить 40 минут в 500 мл овощного отвара. 200 г нарезанного кубиками лука и нарубленную зелень 2 пучков петрушки тушить до прозрачности в 4 ст. л. сливочного масла, смешать с хлебными зернами и 2 яйцами, приправить солью и перцем. Соус приготовить с томатной пастой и приправить перечным маслом для остроты.



Овощи для цветного салата нарезать очень мелко или тонкой соломкой.



Овощи бланшировать в уксусной воде. Начинать со светлых, закончить темными овощами.



Отвар профильтровать для осветления, смешать с уксусом и пряностями.



Смешать охлажденные отвар и овощи и уварить. Либо вскипятить и наполнить банки горячей смесью.

САЛАТ ИЗ РАЗНОЦВЕТНЫХ ОВОЩЕЙ

7 банок с завинчивающимися крышками по 500 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

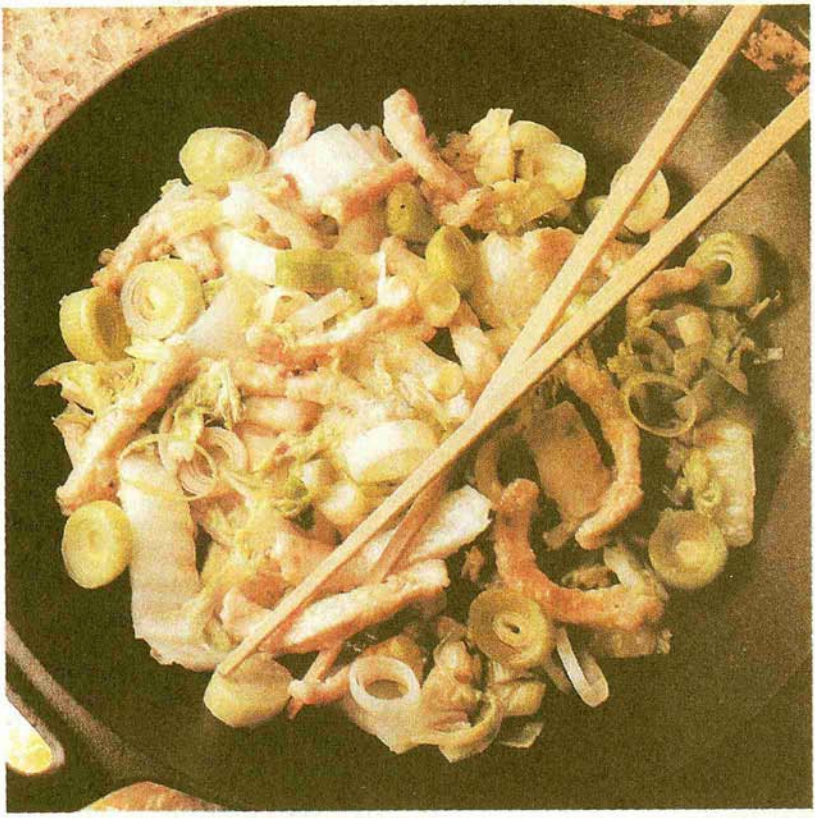
300 г цветной капусты
400 г салатных огурцов
600 г средних листьев белокочанной капусты
300 г лука репчатого
300 г моркови
1 стручок зеленого перца
1 стручок красного перца
2 стручка жгучего красного перца
600 мл белого винного уксуса
2 ст. л. куркумы
2 ст. л. порошка имбиря
4 ст. л. порошка горчицы
6 ст. л. сахара
1 ст. л. соли

1. Овощи почистить и вымыть. Цветную капусту разделить на соцветия. Огурцы разрезать пополам, удалить семена и нарезать поперек соломкой. Другие овощи нарезать кусочками толщиной со спичку.
2. 500 мл воды и 300 мл уксуса вскипятить при сильном нагреве. Овощи погружать по сортам по отдельности, 2 минуты бланшировать, откинуть на сито, быстро охладить, дать стечь влаге и собрать в миске. Бланширование начинать с самых светлых овощей, а закончить красным перцем.
3. Отвар процедить через салфетку для осветления. Овощи перемешать с 50 мл уксуса; мешая, вскипятить с 250 мл уксуса. Попробовать на вкус.
4. Овощи хорошенько перемешать, положить в отвар, вскипятить и попробовать. Горячими овощами наполнить банки и закрыть крышками. Банки перевернуть и дать остыть. Либо смешать овощи с холодным отваром, наполнить банки и пастеризовать при температуре 85°С 20 минут.
5. Цветной овощной салат подавать на стол не раньше чем через неделю. Он хорош с поджаренной колбасой или фрикадельками к хлебу или картофельному пюре и к гуляшу или жареной свинине с клецками.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Капусту для горячих блюд 2 минуты бланшировать перед замораживанием и консервированием. Нежную раннюю капусту замораживать до 12 месяцев при температуре –18°С. Для употребления замороженную капусту класть в небольшое количество сливочного масла или бульона и нагревать до готовности. Твердую зимнюю капусту во время пастеризации доводят до готовности. Уминая, кладут в банки, заливают кипящей соленой водой и 2 часа пастеризуют при температуре 98°С. Для употребления достаточно ее подогреть, например, быстро погрузив вместе с колбасой в борщ по-русски, или без отвара в сливках с добавлением соли, перца и большого количества нарубленной зелени петрушки – прекрасный овощной гарнир к бифштексу с отварным картофелем.

Твердую зимнюю капусту квасят по рецепту на с. 23. Заквашивают и целые листья для голубцов. Затем голубцы готовят по-венгерски: для начинки смешивают 600 г фарша из свинины с 300 г вареного риса и 2 яйцами, приправляют солью, перцем и паприкой. Капустные листья наполняют фаршем и на квашеной капусте тушат 2 часа до мягкости, дополняют вкус сметаной и изысканно-сладкой паприкой.



САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

5 банок с завинчивающимися крышками по 370 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

1 кг белокочанной капусты (средних листьев кочана)
3 ст. л. соли
500 г яблок
350 мл яблочного уксуса
350 мл яблочного сока
2 ст. л. острой горчицы
1 ст. л. сахара
1 ст. л. зерен черного перца
3 соцветия укропа

1. Среднюю часть кочана капусты разрезать на 4 части и нарезать мелкой соломкой. Смешать с солью и обработать деревянной толкушкой или картофелемялкой, пока капуста не станет сочной и мягкой. Накрыть и дать постоять 12 часов.

2. Капусту крепко выжать руками. Яблоки очистить от кожуры, натереть на терке до сердцевины, смешать с капустой и смесью плотно набить банки, на 1 см ниже краев.

3. Уксус и яблочный сок с горчицей, сахаром и укропом варить 15 минут. Процедить, попробовать и горячим отваром полить капусту из ложки, пока она не будет покрыта до краев банок. Завинтить крышки и, перевернув банки, поставить их для охлаждения.

4. Пример употребления: подать к жареной колбасе с картофельным пюре, к жареной свинине с картофельными клецками, к студню, пикантному соусу и жареному картофелю или другим основательным блюдам.

КАПУСТА ДЛЯ БЛЮД КИТАЙСКОЙ КУХНИ

(к фотографии вверху)

5 мешков по 800 г
Замораживание: 6 месяцев при температуре –18°С

3,5 кг средних листьев белокочанной капусты
1,3 кг лука-порея

1. Кочан разобрать на листья, срезать толстые жилки. Отходы выбросить. Порей обрезать настолько, чтобы стали видны кольца. Темную зелень удалить. Стебли прорезать до середины, развернуть и основательно промыть.

2. 5 л воды вскипятить при сильном нагреве. Овощи закладывать фунтами в кипяток, проварить и вынуть, облить холодной водой, дать стечь воде и разложить на салфетках. Капусту бланшировать 2 минуты, порей – только ошпарить.

3. Овощи завернуть в салфетки, обсушить и смешать. Положить в мешки, которым придать плоскую форму, закрыть и заморозить.

4. Для быстрого размораживания опустить в холодную воду и обработать по рецепту. Например, 400 г свинины нарезать узкими полосками и поджарить в 2 ст. л. арахисового масла. Смешать с 150 мл мясного бульона и 15 минут потушить. Добавить 1 ч. л. сахара, 3 ст. л. соевого соуса, 1 раздавленный зубчик чеснока, 0,5 ч. л. имбиря и 1 щепотку кайенского перца. Овощи, переворачивая, обжарить в 1 ст. л. масла, пока не станут прозрачными и ароматными. Смешать с мясом. Блюдо приправить солью и перцем, подать с рисом.

КРАСНОКОЧАННАЯ КАПУСТА

Родоначальница всех видов капусты обладает стеблем, достигающим до 60 см в длину, и огромными листьями, которые похожи на сильно увеличенные листья дуба. Если вам повезет, вы сможете найти дикорастущую морскую капусту в местностях с намывной почвой. Она поселяется перед дамбами как пионер на землях, которые затем становятся плодородными пахотными полями. Например, на равнине Дитмаршен, где культивируемые виды щеголяют гигантскими кочанами. Поля краснокочанной капусты отливают серебром, так как ее кочаны одеты в наряд из иссиня-серых листьев. Такие нетронутые и большие кочаны можно получить только непосредственно у производителя. Лучшие кочаны имеют овальную форму, они очень твердые и отливают красно-фиолетовым блеском, как огненное вино.

КРАСНОКОЧАННАЯ КАПУСТА С КРАСНЫМ ВИНОМ

(к фотографии на с. 81)

7 банок с завинчивающимися крышками по 750 г
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°C

3 кг краснокочанной капусты (нетто)
750 г яблок «Боскоп»
60 мл лимонного сока
250 мл красного винного уксуса
100 г сахара; 2 ст. л. соли
500 г репчатого лука
700 мл красного вина (позднее бургундское)
3 палочки корицы
1 лавровый лист
1 бутон гвоздики

1. Капусту очистить, вымыть и разрезать на 4 части. Вырезать кочерыжку в виде клина и все четверти кочана нарезать полосками. Смешать с лимонным соком, уксусом, 50 г сахара и солью. Накрыть тарелкой, положить груз и поставить в холодное место.
2. На следующий день помыть яблоки, разрезать на 4 части, удалить семечки и нарезать крупными кусками. Луковицы очистить, разрезать пополам и нарезать ломтями. 50 г сахара нагреть и мешать, пока он не станет золотисто-желтым. Положить в него лук и тушить до прозрачности.
3. Хорошо смешать лук, красное вино и капусту. С яблоками и пряностями варить в закрытой кастрюле при среднем нагреве, пока (примерно через 60 минут) капуста не станет мягкой.
4. Капусту попробовать и горячую положить в банки, закрыть их и перевернуть. Дать остыть.
5. Либо положить капусту в банки для консервирования, когда она только осела под грузом. Банки закрыть, поставить в горячую воду и при температуре 98°C за 2 часа пастеризовать, одновременно доведя до готовности.
6. Перед подачей на стол разогреть в небольшом количестве масла или гусиного жира. Подавать к жареному мясу, рулетам, птице и дичи.



Кочан красной капусты хорошенько очистить. Кочерыжку вырезать, толстые жилки удалить, чтобы блюдо быстрее было готово.



Четверть кочана положить разрезанной стороной вниз и отрезать тонкие ломти. Для этого листья скрутить в рулон и прижать.

САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

9 банок с завинчивающимися крышками по 500 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°C

3 кг краснокочанной капусты (нетто)
150 г соли
700 мл яблочного сока
1 ст. л. мускатного цвета
1 ст. л. пимента
1 ст. л. гвоздики
1 ст. л. зерен черного перца
700 мл красного винного уксуса
100 г рапсового меда

1. Капусту очистить, вымыть, разрезать на 4 части и вырезать кочерыжку. Нарезать тонкими полосками, смешать с солью и помять. Уложить плотными слоями в сосуд и утрамбовать. Положить сверху тарелку с грузом.
2. На следующий день переложить в сито и собрать стекающий сок. Порциями брать капусту в руки, выжимать и снова класть в сосуд слоями.
3. Яблочный сок и пряности варить 15 минут, процедить. Отвар с уксусом вскипятить, приправить медом и небольшим количеством капустного сока. Положить капусту, основательно перемешать и один раз дать закипеть. Горячей капустой наполнить банки, закрыть, поставить вверх дном и дать остыть.
4. Салат из краснокочанной капусты перед подачей на стол смешать с нейтральным маслом и, возможно, с натертым яблоком. Подается, например, к заливной котлете с майонезом и жареным картофелем.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

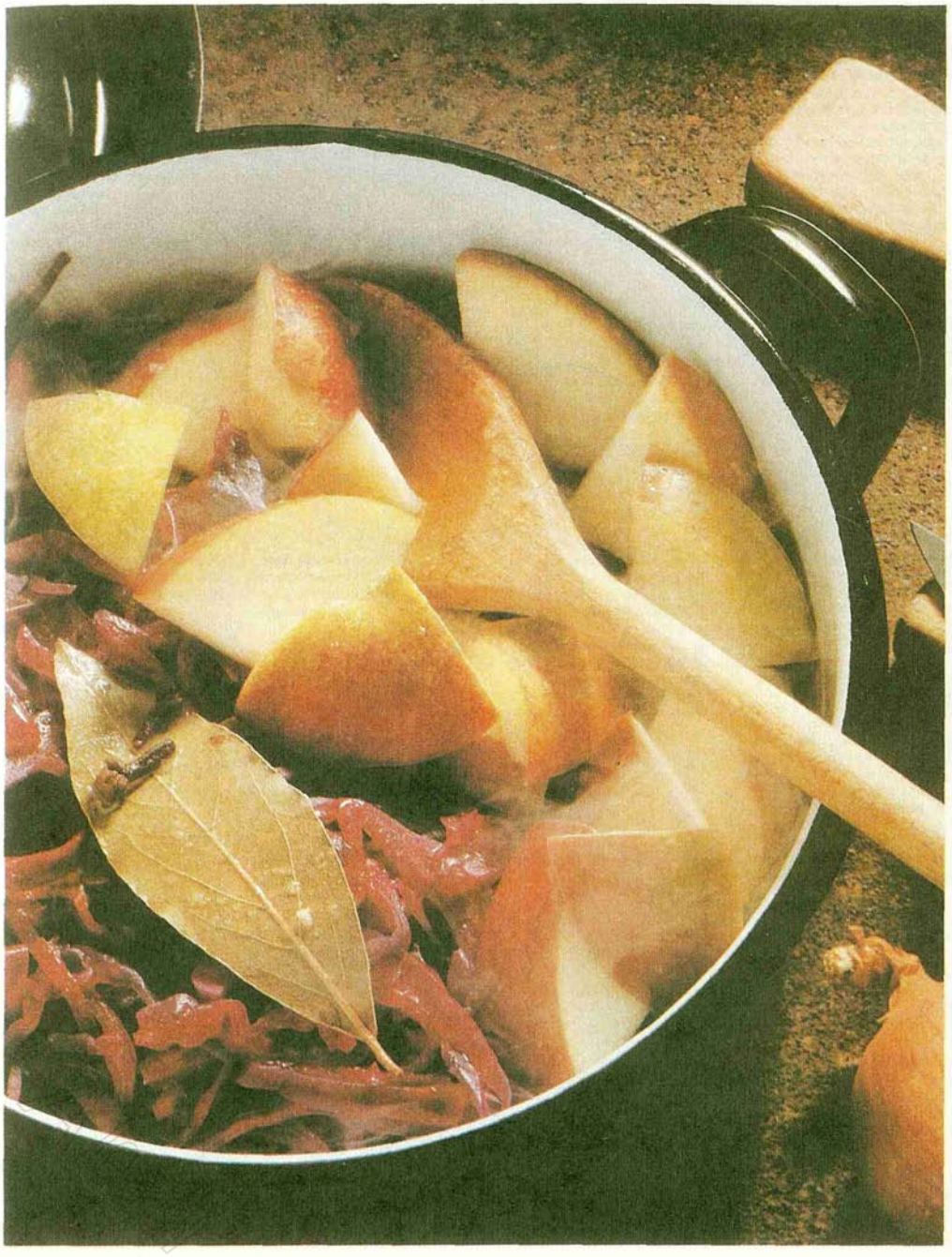
В незамерзающем помещении краснокочанная капуста долго остается свежей, особенно при температурах около 0°C. Большие кочаны можно перерабатывать партиями. Чем длиннее интервалы, тем больше отходов, потому что плоскости среза в следующий раз приходится обрезать все больше.
Для замораживания краснокочанную капусту нарезать полосками и порциями бланшировать в 4,5 л воды с 500 мл яблочного уксуса в течение 5 минут. Дать остыть на сите и при температуре –18°C заморозить на срок до 12 месяцев. Для приготовления салата капусту разморозить в горячем маринаде, для овощного блюда готовить, как свежую капусту.

КВАШЕНАЯ КРАСНОКОЧАННАЯ КАПУСТА

9 банок с завинчивающимися крышками по 500 мл
Хранение: 6 месяцев при температуре 1–10°C

3 кг краснокочанной капусты (нетто)
300 г репчатого лука
60 г морской соли
200 г черешков хрена
3 яблока «Онтарио» или «Глостер»
3 лавровых листа
6 ст. л. сыворотки

1. Капусту очистить, вымыть и разрезать на 4 части. Кочерыжку вырезать клином, лук очистить. Капусту и лук нарезать соломкой, смешать с морской солью и мять до тех пор, пока овощи не станут сочными.
2. Хрен и яблоки очистить, натереть и добавить к капусте. Смешать с лавровым листом и сывороткой и плотно уложить в банки на 5 см ниже краев.
3. 2 л воды и 30 г соли вскипятить, теплым отваром полить капусту, пока она не будет покрыта на 2 см. Банки герметично закрыть и при температуре 24°C оставить. Через 3 недели брожение закончится. При температуре 21°C оно длится уже 4 недели, при температуре 18°C – 5 недель, а при температуре 16°C – около 6 недель. Квашение при более высокой температуре может привести к порче продукта.
4. Квашеную капусту хранить в холодном месте. Там, где это невозможно, лучше применить традиционный способ квашения в керамическом сосуде, затем заполнить банки и 20 минут пастеризовать при 98°C. Это надежнее и рекомендуется в том случае, если этого запаса должно хватить до лета.
5. Квашеная краснокочанная капуста – освежающий и здоровый салат. Вы можете сочетать капусту со свежими фруктами: грушами, ананасом и яблоками и употреблять в качестве закуски.



ГРЮНКОЛЬ И БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА

Вкус улучшается, если они провели несколько ночей на трескучем морозе. В местностях, где они растут, они выдерживают борьбу со льдом и снегом. Высокие растения с растрепанными головками видны издалека на пустых полях. Производители овощей отдают свою продукцию непосредственно потребителям и считаются с их мнением, поэтому пользуются уважением и доверием. Там вы сможете брать растения целиком, подвешивать вниз верхушками под навесом на открытом воздухе и сохранять свежими до тех пор, пока столбик термометра не поднимется снова на несколько градусов выше нуля. Несмотря на это, возникает вопрос: что целесообразно сделать в данный момент, чтобы свести к минимуму отходы и сэкономить время. Способ консервирования в банках предлагается для сохранения грюнколя и брюссельской капусты, если их нужно моментально приготовить и подать на стол. Когда лето кончилось, хранилищем свежести и цвета является морозильник.

ГРЮНКОЛЬ ДЛЯ СУПОВ

6 мешков по 300 г
Замораживание: 6 месяцев
при температуре –18°С

2,5 кг грюнколя (нетто)
250 г репчатого лука (5 шт.)

1. Грюнколь стянуть или срезать с жилок. Вымыть в нескольких водах до полного исчезновения песка.
2. 5 л воды вскипятить в 8-литровой кастрюле при сильном нагреве. Положить сразу все овощи, довести до кипения и откинуть на сито. Повторить еще раз. Затем быстро охладить водой и крепко выжать руками.
3. Грюнколь мелко нарезать и порубить на доске. Лук очистить, нарезать кубиками и, прибавив немного воды, потушить до мягкости.
4. Лук смешать с грюнколем и разделить на порции. Наполнить мешки, прогладить для удаления воздуха. Закрыть и заморозить.
5. Для приготовления супа, например, 2 ст. л. неострой горчицы растереть с 40 г сливочного масла, вскипятить с 600 мл мясного бульона. В бульон положить замороженный грюнколь и 3 минуты варить при сильном кипении. Суп заправить солью, перцем, мускатом и щепоткой сахара. Прибавить 1 яичный желток и 100 г сливок и больше не варить.
6. Положить в суп ломтики ветчинной колбасы или фрикадельки, приготовленные, например, из 150 г заварного теста и 150 г утиной грудки или фарша из копченой присоленной свинины, который был сделан при помощи миксера. Выгодно приготовить сразу много фрикаделек и заморозить, чтобы они по мере надобности имелись в распоряжении в небольших количествах. Влажной чайной ложкой брать овальные кусочки, 10 минут варить в подсоленной кипящей воде. После этого хорошо обсушить и упаковать.

ГРЮНКОЛЬ ПО-ГОЛЬШТЕЙНСКИ

5 жестяных банок по 750 мл
Замораживание: 6 месяцев
при температуре –18°С

2,5 кг грюнколя (нетто)

1. У грюнколя удалить жилки. Несколько раз промыть в теплой воде, пока вода не станет прозрачной.
2. 5 л воды вскипятить при сильном нагреве. Грюнколь класть в кипяток фунтами. 10 минут варить, вынуть, быстро покачать в холодной воде, положить на сито и дать стечь воде.
3. Грюнколь крепко выжать руками, положить, нажимая, в банки, закрыть и заморозить. Для сбережения энергии оттаивать грюнколь в холодильнике ночью.
4. Копченый свиной окорок и вареные колбасы залить водой и варить 1 час при среднем нагреве. Присоединить к ним грюнколь и варить еще 30 минут. Приправить солью, перцем и добавить немного сахара. Подавать с мелким картофелем, сваренным в мундире и обжаренным в масле целиком, – порой он бывает сладким и блестящим из-за сахара.



У грюнколя удалить жилки. В противном случае, пока они сварятся, листья могли бы размякнуть и превратиться в кашу.



У нижней части кочанчиков брюссельской капусты сделать крестообразный надрез, чтобы они проваривались прежде, чем отпадут наружные листья.

БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА ЦЕЛИКОМ И В ПЮРЕ

(к фотографии на с. 83)

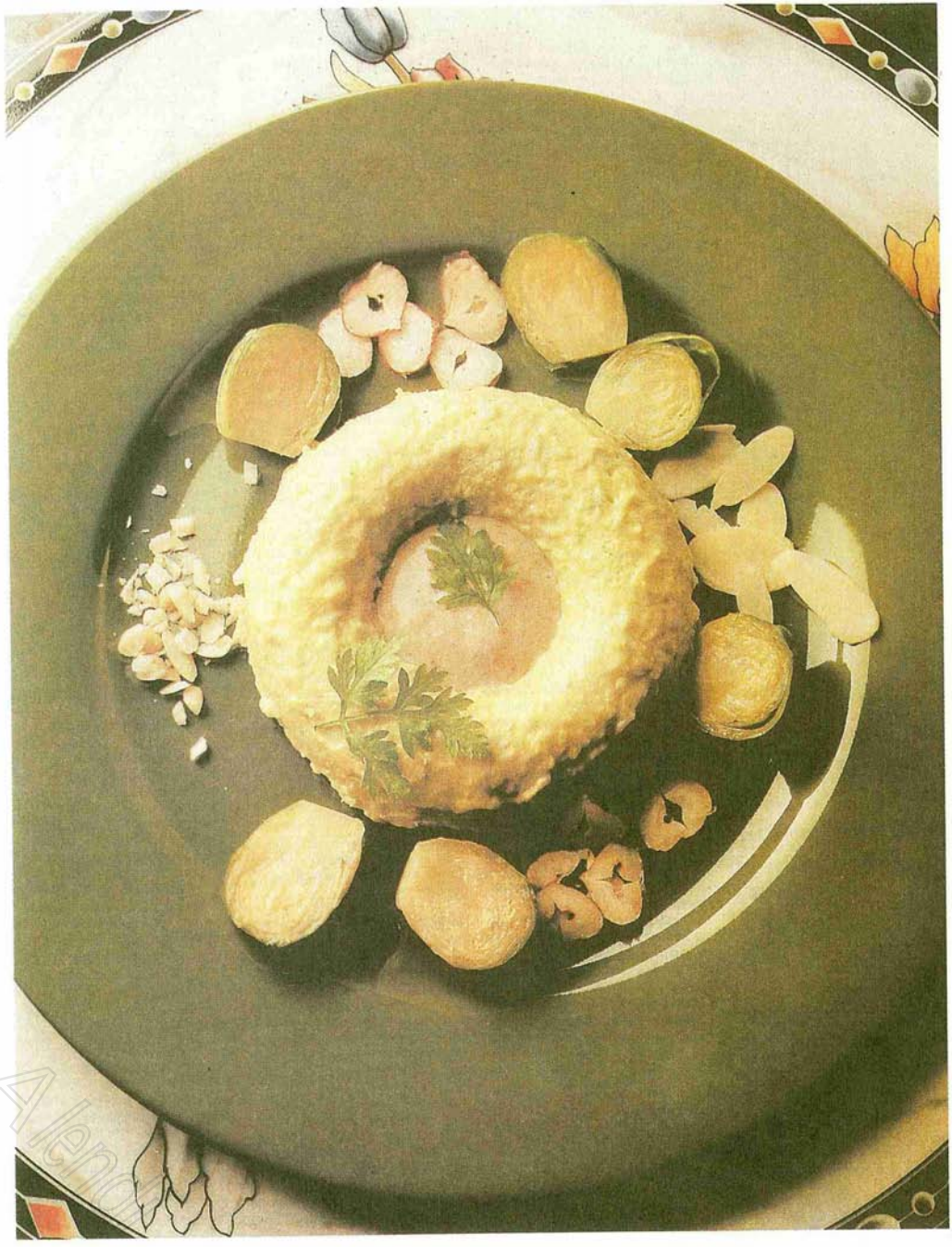
6 мешков по 300 г
Замораживание: 6 месяцев
при температуре –18°С

2 кг брюссельской капусты
5 ст. л. соли
1 ст. л. сахара

1. Свежая брюссельская капуста продается в очищенном виде. Она блестит, как бархат, и имеет влажные стебли. Их нужно обрезать, если они побурели. Удалить также вялые и поврежденные листочки. Стебли надрезать крестообразно, чтобы при варке они были готовы одновременно с листьями.
2. 5 л воды с солью довести до кипения при сильном нагреве и класть по 500 г брюссельской капусты. Варить при бурном кипении, пока не сварится. Для пробы разрезать самый большой кочанчик – он должен быть стекловидным на разрезе. Брюссельскую капусту быстро остудить холодной водой и на сите дать стечь воде.
3. Для замораживания целых кочанчиков по 150 г на порцию упаковать в мешки для замораживания и закрыть. Для употребления положить в кипящую воду, 10 минут нагревать и в открытом мешке смешать с небольшим количеством сливочного масла или петрушки.
4. Для приготовления пюре сваренную брюссельскую капусту провернуть через мясорубку, смешать с сахаром, разделить на порции и разложить по мешкам для замораживания. Пригладив, сделать мешки плоскими, закрыть и заморозить. При употреблении в закрытом мешке пюре оттаять в горячей воде или замороженное пюре разогреть с небольшим количеством масла, перемешать со сливками, мускатным цветом и нарубленной петрушкой и попробовать на вкус. Такое пюре необыкновенно вкусно с жареным мясом дичи, глазированными каштанами и грушами, с брусникой.
5. Для пюре брюссельскую капусту, не полностью размораживая, положить в миксер и взбить с 1 ст. л. сливочного масла. Смешать со 100 мл сливок и 2 яйцами, приправить солью и кайенским перцем и положить в смазанную жиром кольцевую форму. В духовке поставить на горячую водяную баню и при температуре 200°С варить около 30 минут. Для сервировки опрокинуть на блюдо, наполнить шампиньонами в сливках, посыпать петрушкой и измельченными лесными орехами.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Кочанчики брюссельской капусты нужно сортировать по величине, чтобы приготовление разных порций занимало одно и то же время. Бланширование не менее 2–3 минут. Овощи самого высокого качества закладывать в банки для консервирования сырыми, заливать кипящей подсоленной водой и 2 часа пастеризовать при температуре 98°С.
Грюнколь перед консервированием бланшировать, сполоснуть холодной водой, крепко выжать и уложить, нажимая, в банки. Без заливки банок 2 часа пастеризовать при температуре 98°С и за это время довести до готовности.
Грюнколь и брюссельская капуста хорошо сочетаются с каштанами. Для глазировки каштанов сахар жечь до светло-желтого цвета, со сливочным маслом сварить сироп, окунуть в него каштаны. В каждое из двух блюд вмешать по равной части каштанов.



МОРКОВЬ

На рынке она встречается не только во время сезона овощей, но и в течение всего года. Весной, начиная с мая, появляются первые пучки нежной моркови с типичным сладковатым вкусом. Ее светлая зелень тоже может быть использована в пищу. Летом и осенью морковь становится более мощной, у нее ядреный вкус, много красной мякоти и мало сердцевины. Поздняя морковь полна сил, содержит массу каротина и балластные вещества. Наилучшее время для уборки урожая наступает тогда, когда ботва моркови желтеет или краснеет, но еще не стала вялой. Все поздние сорта очень хороши для запасов.



Пряности нагреть до появления аромата.



Весенний лук варить, как морковь, дать стечь отвару.



Отвар довести до кипения при сильном нагреве. Положить в него морковь.

МОРКОВЬ КИСЛО-СЛАДКАЯ

(к фотографии на с. 85)

7 банок с завинчивающимися крышками по 500 мл
Пастеризация: 60 минут при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

1,8 кг тонкой моркови
400 г весеннего зеленого лука с луковками
50 г стручкового перца
6 зубчиков чеснока
8 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. соли
2 лавровых листа
по 700 мл яблочного уксуса и яблочного сока
125 г коричневого сахара
1 большая ветка розмарина

1. Морковь экономно очистить и разрезать вдоль на 4 части. Лук очистить, луковицы разрезать на 4 части, а зелень нарезать кольцами.
2. Из стручков перца удалить сердцевину с семенами. Нарезать кольцами. Чеснок очистить и зубчики разрезать пополам. Овощи потушить с оливковым маслом, солью и лавровым листом, пока не появится аромат. Вскипятить с яблочным уксусом, соком и сахаром.
3. Морковь положить в отвар и 10 минут варить при слабом кипении. Откинуть на дуршлаг и дать стечь отвару. Луковицы варить 1 минуту. Затем положить зелень и дать закипеть. Вытряхнуть в дуршлаг.
4. Плотно уложить овощи в банки слоями, в каждую добавить по 1 стеблю розмарина. Отвар вскипятить и попробовать на вкус. Залить овощи. Банки закрыть, поставить в горячую воду, нагреть и пастеризовать.
5. Позже подавать, например, как отдельное блюдо-закуску или на гарнир к отварному мясу, сваренному в бульоне картофелю и с острым соусом с хреном. С добавлением отвара и пряностей готовить соусы для салатов.

ОСТРЫЙ ГАРНИР ИЗ КАПУСТЫ И МОРКОВИ

1 керамический сосуд (8 л)
Хранение: октябрь–апрель при температуре 4–15°С

2 кг белокочанной капусты (нетто)
1,5 кг моркови
300 г репчатого лука
2 стручка красного перца
75 г соли
750 г сахара
2 ст. л. семян горчицы
1 ст. л. семян сельдерея
1 л белого винного уксуса

1. Кочан разрезать на 4 части и вырезать кочерыжку. Морковь очистить. Удалить плодоножки стручкового перца и семена. Все овощи пропустить через шинковальное устройство кухонной машины. Помять с солью, пока она не впитается. Положить в сито для стекания сока.
2. На другой день смешать с остальными ингредиентами и плотно набить смесью керамический сосуд – все должно быть покрыто уксусом.
3. Эта приправа хороша в нежном соусе из йогурта, сливок или в майонезе. Например, к фрикаделькам с картофельным пюре или к ветчинной колбасе с жареным картофелем.

МОРКОВЬ СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ

5 банок с завинчивающимися крышками по 500 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

1 кг моркови
750 г фасоли в стадии лопаток
750 мл винного уксуса
1 ч. л. соли
1 ч. л. гвоздики
2 шт. сушеного имбиря
1 ст. л. зерен белого перца
До 500 г сахара

1. Морковь очистить и нарезать кружками по 0,5 см. Зеленые стручки фасоли сложить в пучок, нарезать кусками по 1 см в длину, кончики выбросить.
2. 2,5 л воды при сильном нагреве вскипятить, класть в нее овощи по 250 г, 2 минуты бланшировать при бурном кипении, вынуть, обдать струей холодной воды и дать стечь воде на сите.
3. Уксус, пряности и 350 г сахара варить 5 минут, проверить кисло-сладкий вкус. В отваре варить овощи по 15 минут. Начать с моркови, затем варить фасоль.
4. Морковь и фасоль собрать в сите, смешать и разложить слоями по банкам, пока они горячие. Залить кипящим отваром, банки закрыть и остудить, поставив на крышки.
5. Подавать к жаркому из маринованной говядины или к тушеной говядине и картофельным клецкам. Овощами украшать холодные мясные блюда, а отвар оставить для кисло-сладких китайских блюд.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Чем моложе морковь, тем быстрее она сохнет и становится мягкой, как резина. На короткое время морковь остается хрустящей при хранении в овощном отделении холодильника, если ее завернуть в пропускающую воздух пленку. Морковь с остатками земли хранится лучше, чем мытая. Поздние сорта моркови хорошо сохраняются свежими в течение 6 месяцев при температуре от +1 до −1°С, если ее, немытую, хранить в песке. Либо на подстилке из соломы под слоем земли толщиной 20 см. Морковь из хранилища содержит много балластных веществ. Недостаток сладости легко компенсируется добавкой сахара.
Свежевыкопанная морковь сладкая, сочная, очень вкусная и хорошо усваивается, морковь из морозильника – тоже. Для замораживания морковь очистить, как угодно нарезать, сварить (не переваривая) и на 6 месяцев заморозить при температуре −18°С.
Для консервирования морковь бланшировать 5 минут. Для получения заливки вскипятить воду с солью и, может быть, с небольшим количеством сахара. Пастеризовать при температуре 98°С морковь целиком 2 часа, нарезанную 90 минут. Чтобы приготовить сок, морковь и, возможно, немного яблок прогнать через центрифугу. Сок смешать с лимонным соком и процедить через салфетку. Наполнить бутылки не доверху, на водяной бане нагреть до температуры 80°С, долить до краев, закрыть и 25 минут держать при этой температуре.



ЧАТНИ ИЗ МОРКОВИ С АБРИКОСАМИ

9 банок с завинчивающимися крышками по 150 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

500 г сушеных абрикосов
2 кг моркови
600 г репчатого лука
1 головка чеснока
500 г сахара
1 ст. л. соли
2 ст. л. кайенского перца
1,2 л белого винного уксуса
200 мл уксуса Ацето Бальзамико (Aceto Balsamico)

1. Абрикосы положить в 500 мл теплой воды и оставить набухать на ночь. Морковь, лук и чеснок очистить и нарезать тонкими ломтиками. Сахар при умеренном нагреве мешать до тех пор, пока он не расплавится и станет желтым. В стороне от плиты смешать с пряностями, уксусом и овощами.
2. Абрикосовый настой влить в овощи, фрукты мелко нарезать и смешать с овощами. Соус варить при слабом кипении, часто помешивая, пока он не загустеет и не уварится до 1,35 л.
3. Чатни попробовать на вкус, банки наполнить до краев и закрыть.
4. Употреблять с блюдами всегда понемногу. Например, с отварной рыбой и листьями шпината в сливках или с бараниной и зеленой фасолью в крепком бульоне.

ТОНКИЕ ВЕСЕННИЕ ОВОЩИ

7 мешков по 600 г
Замораживание: 8 месяцев при температуре –18°С

1,5 кг спаржи (длиной 12 см)
1,5 кг тонкой моркови
1,5 кг сахарной фасоли
2 ст. л. соли

1. Спаржу и морковь очистить, морковь разрезать вдоль на бруски по 0,5 см. Кончики фасоли обрезать, жилки удалить. Все овощи нарезать тонкими кусками одинаковой длины.
2. 3 л воды и соль вскипятить при сильном нагреве. Порциями по 300 г варить сначала спаржу, затем морковь и в конце фасоль. Через 3 минуты вынуть, быстро охладить и дать стечь воде.
3. Сухие овощи положить в мешки: по 200 г спаржи, моркови и сахарной фасоли. Воздух выжать, мешки закрыть и заморозить.
4. Замороженные весенние овощи класть в воду, которая налита в кастрюлю на высоту 0,5 см от дна. Добавить немного соли, закрыть крышкой и при среднем нагреве разморозить и 3 минуты варить. Затем погрузить в сливочное масло или подать в сливочном соусе с базиликом к жареному филе с картофелем. Либо в теплом виде под маринадом с хересом подать к блинчикам с зеленью.

КОНФИТЮР ИЗ МОРКОВИ

5 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

1 кг моркови
2 груши (300 г нетто)
2 кг желирующего сахара 1+1
80 мл лимонного сока
1 стручок ванили
2 палочки корицы

1. Морковь очистить и тонко нарезать. Груши очистить, разрезать на 4 части, вынуть сердцевину и нарезать кружками, смешать со 100 г желирующего сахара, положить в миксер и измельчить.
2. Все части смешать и оставить, пока не дадут сок. Поместить в широкую кастрюлю и при среднем нагреве мешать, пока морковь не станет мягкой и прозрачной. Ваниль и корицу вынуть.
3. Горячим конфитюром наполнить банки до краев. Закрыть и поставить на крышки для охлаждения.

СКОРЦОНЕР (КОЗЕЛЕЦ) И ДРУГИЕ КОРНЕПЛОДЫ

Несмотря на все старания селекционеров, корнеплоды являются на свет, имея самую различную форму: от тонких до толстых, от круглых до вытянутых, от нежных до твердых и от мелких до крупных. В приготовлении пищи следует учитывать большие различия такого рода. Однако, если количество овощей превышает сиюминутную потребность, вы можете так рассортировать их, что отдельные порции будут равноценны. Вот еще один аргумент в пользу консервирования.

Овощи изящной формы нежные, в то время как толстые корнеплоды могут иметь деревянистые части, которые приходится срезать. Внешний вид всех корнеплодов неказист, но коренья и клубни богаче питательными веществами, чем растущие на земле овощи, и, любовно приготовленные, представляют собой настоящие чудеса кулинарии.

КОНСЕРВИРОВАННЫЙ СКОРЦОНЕР

7 банок для консервирования по 1 л
Пастеризация: 2 часа при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

5 кг скорцонера
Белый уксус
1 неочищенный лимон
1 ст. л. соли

1. Овощи вымыть, очистить и положить в уксусную воду. Длинные коренья нарезать на куски так, чтобы они поместились в банки в вертикальном положении. Остатки нарезать кружками по 1 см. Толстые коренья разрезать на 4 части длиной по 5 см. Собрать в миске с уксусной водой.

2. 3 л воды вскипятить с соком лимона и солью и охладить. Скорцонер рассортировать по толщине и плотно уложить в банки. Сразу же залить отваром. Вложить по 1 шт. лимонной корки.

3. Банки закрыть, поставить в холодную воду и при среднем нагреве довести до появления пузырьков. После пастеризации вынуть и дать остыть.

4. Коренья для подачи на стол разогревают в отваре, вынимают шумовкой и поливают разогретым до коричневого цвета сливочным маслом или голландским соусом. Из отвара кореньев средней величины варят светлый соус и разогревают в нем овощи. Тонкие кружки кладут в неострый майонез, добавив немного отвара, и подают с яйцом или ветчиной. Либо готовят из них суп, который приправляют сливками, солью и перцем и при подаче на стол посыпают петрушкой или укропом.

СКОРЦОНЕР ЗАМОРОЖЕННЫЙ

7 мешков по 600 г
Замораживание: 6 месяцев при температуре –18°С

5 кг скорцонера
250 мл белого винного уксуса
1 ч. л. соли

1. Скорцонер вымыть, очистить. Нарезать кусками по 6 см и держать в уксусной воде для сохранения светлой окраски.

2. 3 л воды с уксусом вскипятить при сильном нагреве. Класть в нее коренья одинаковой толщины и варить при бурном кипении: тонкие – 10 минут, толстые – 15 минут. Вынуть, когда сердцевина еще твердая, и охладить в ледяной воде.

3. Кореньям дать обсохнуть на сите, разложить на салфетке для просушки, герметично запаковать и заморозить в мешках.

4. Пример использования: 250 мл телячьего бульона вскипятить, положить замороженные овощи, после 10 минут слабого кипения вынуть и не дать остыть. Цедру лимона варить в воде 5 минут, нарезать соломкой и насыпать в бульон. 5 минут варить, с плиты снять и взбить с 150 г хлопьев холодного сливочного масла. Приправить 1 ст. л. лимонного сока, солью, перцем и мускатом. Зачерпывая соус, полить коренья и дать блюду до подачи на стол пропитаться им. Подать как гарнир к телячьему филе, жаркому из говядины или жаренной на гриле рыбе. Либо в качестве основного блюда с рисом или молодым картофелем.

5. Перед тушением скорцонер разморозить по быстрому способу в микроволновой печке или в холодной воде до мягкости. Мокрые коренья положить в 40 г сливочного масла, приправить 0,5 ч. л. присоленной зелени и 10 минут тушить при умеренном нагреве. Подавая на стол, щедро посыпать нарубленной петрушкой.



Скорцонер чистить экономным ножом для чистки овощей. Сложить в уксусную воду, чтобы коренья не потемнели.

ТЕЛЬТОВСКИЕ РЕПКИ

7 банок для консервирования по 1 л
Пастеризация: 2 часа при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

5 кг тельтовских репок
1 неочищенный лимон
1 ст. л. соли
2 ст. л. сахара

1. Репки вымыть и очистить овощечисткой. Срезать вверху зеленую часть. Корни обрезать. Мелкие репки оставить целыми. Средние и крупные разрезать вдоль на 4 части. Рассортировать по величине.

2. 5 л воды вскипятить при сильном нагреве. Репки класть в воду по фунту из одной группы. 2 минуты бланшировать при бурном кипении, быстро охладить на сите и дать стечь воде.

3. Репки плотно уложить в банки слоями. Лимон нарезать кружками, вскипятить в 3 л овощного отвара с солью. Процедить, приправить сахаром и дать остыть. Разлить по банкам, покрывая овощи.

4. Банки закрыть, поставить в холодную воду и при среднем нагреве довести до кипения и пастеризовать.

5. Для употребления тельтовские репки, обсушенные на сите, обвалять в масле и сахаре, нагревая, пока они не приобретут золотой блеск. Подавать, например, к телячьим котлетам и картофельной запеканке.

О СКОРЦОНЕРЕ

Скорцонер надо мыть щеткой в теплой уксусной воде. Чистка сырых кореньев: вымытые овощи положить в чистую воду, вынимать по отдельности и чистить овощечисткой. На руки надеть перчатки из пленки, потому что скорцонер выделяет клейкий темный сок и так сильно загрязняет руки, что их трудно отмыть. Чистка вареных кореньев: вымытые коренья сварить в большом количестве воды с добавлением уксуса. Вынуть, окатить ледяной водой и положить для охлаждения в холодную воду. Отстающую кожу снять, затем кухонным ножом соскоблить оставшуюся, но оставить черные точки на кореньях, служащие опознавательным знаком скорцонера (по-немецки: Schwarzwurzeln – черный корень).

Для уваривания скорцонер охладить, на следующий день положить в банки, заполнить заливкой. Закрыть и 60 минут пастеризовать при температуре 98°С.

О ТУРНЕПСЕ

Первые в сезоне репы – белые внутри и снаружи, как сливки, и имеют складковатый вкус. Те, что величиной с куриное яйцо, в сыром виде хороши для салата и не используются для консервирования.

Из поздних сортов тельтовские репки самые вкусные. Другие корнеплоды, как, например, майскую столовую свеклу и пастернак, тоже можно консервировать. Хотя в сыром виде у них более острый вкус, но для консервирования они вполне подходят, так как при бланшировании их вкус смягчается.

Пюре, сваренное из турнепса, можно заморозить или положить без заливки в банки на 2 см ниже краев и уварить. Пример употребления: 800 г пюре хорошо смешать с 2 ст. л. муки, 2 яйцами, 100 г растопленного масла и 150 мл молока. Перемешать со 125 г нарубленных грецких орехов, приправить солью и перцем и обжарить на растительном масле в виде пирожков. Положенные на овощное блюдо с томатами и сочными листьями шпината, они столь же вкусны, как и аппетитны на вид.

Alendi

СВЕКЛА КРАСНАЯ С ХРЕНОМ

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 30 минут при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

3 кг красной свеклы
500 мл винного уксуса
2 ст. л. соли
2 ст. л. сахара
Черешки хрена, 20 см
3,5 лавровых листа

1. Красную свеклу вымыть, положить в кастрюлю с водой, довести до кипения и при слабом нагреве варить (*из расчета 7 минут на 1 см* толщины овощей). Затем в холодной воде со свеклы снять кожуру и сразу же вынуть из воды. Обрезать стебель и корни.
2. 1 л воды вскипятить с уксусом, солью и сахаром. Раствор попробовать на вкус и остудить.
3. Свеклу рассортировать по величине. Средние клубни разрезать пополам, крупные – на 4 части. Разрезать поперек ломтями толщиной 5 мм.
4. Хрен очистить от кожи и нарезать тонкими кружками. Класть в банки вместе со свеклой слоями, в каждую банку вложить 1/2 лаврового листа. Залить уксусным раствором, банки закрыть, поставить в холодную воду и уварить.
5. Красную свеклу потом употреблять с жареным картофелем, студнем и майонезом, подавать к отварной говядине или телятине, с отваренным в бульоне картофелем, с фрикадельками и картофелем под соусом бешамель.
6. В Северной Германии красную свеклу маринуют с тмином и репчатым луком и едят с картофельным пюре и отварной солониной в бульоне. К этому блюду требуются яичница-глазунья, бисмарковская сельдь и соленые огурцы.

САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ СВЕКЛЫ

7 банок для консервирования по 250 мл
Пастеризация: 30 минут при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

1,5 кг красной свеклы
250 г лука-шалота
1 ст. л. соли
2 ст. л. сахара
125 мл яблочного уксуса
50 мл крепкого красного вина
2 ст. л. кориандра

1. Свеклу очистить, нарезать ломтями по 2 мм. Положить несколько ломтей один на другой и нарезать соломкой по 2 мм.



Красную свеклу варить в кожуре, чтобы она не потеряла цвет. Только после варки очистить.

2. Шалот очистить и нарезать тонкими кружками. Смешать со свеклой, *солью, сахаром*, уксусом и вином и помять, пока овощи не станут немного мягче и не дадут сок.
3. Кориандр растолочь в ступке и положить в овощи. Салат попробовать на вкус, положить в банки, закрыть, поставить в холодную воду и пастеризовать.
4. Позже, например, положить в русский борщ и в красный салат с селедкой. Либо есть с печеным картофелем и творогом со шнитт-луком. *Натрите сырое яблоко*, чтобы несколько видоизменить салат.

О КРАСНОЙ СВЕКЛЕ

Если вкус свеклы отдает землей, испечь *ее в духовке при температуре* 175°С, тогда (самое позднее через 60 минут) ее можно будет легко проткнуть палочкой. Охладить под водой, кожуру снимать, надев перчатки из пленки.

Для замораживания вареную свеклу нарезать и хранить в порциях по 150 г при температуре –18°С до 12 месяцев. Пример употребления: одинаковые ломти толщиной по 1 см запанировать в сухарях или обмакнуть в тесто, *поджарить на масле*. Либо смешать с таким же количеством тертого хрена, приправить лимонным соком, солью и сахаром.

Для консервирования наполнить банки вареной свеклой и залить слегка подкисленной и подсоленной водой, 30 минут пастеризовать при температуре 98°С. Например: обрезки нарезать кубиками и использовать в супах и салатах. Для извлечения сока смешать красную свеклу с *яблоками, чтобы ее антианемические* свойства использовать в сочетании с приятным вкусом. Сок извлечь сырым, процедить, вскипятить, горячим залить в сосуды и укупорить пробками.

КУБИКИ И ЛАПША ИЗ БРЮКВЫ

7 банок для консервирования по 750 мл
Пастеризация: 60 минут при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

4 кг брюквы
2 корня петрушки
15 г морской соли
3 зубчика чеснока

1. Брюкву отделить от ботвы, разрезать вдоль пополам. Срезать толстую кожуру, удаляя древесные места. Вымыть.
2. *Верхние половины* нарезать брусками или кубиками по 1 см. Более твердые нижние половины нарезать кружками, толстыми, как лапша. Сложить по нескольку кружков вместе и нарезать полосками по 1 см.
3. Коренья петрушки вымыть, очистить и превратить в пюре миксером. Смешать с морской солью и в 1,5 л воды варить 10 минут, а в заключение процедить через ткань.
4. 4 л воды вскипятить. Класть брюкву и *при бурном кипении* бланшировать: бруски или кубики – 2 минуты, лапшу – 1 минуту. Обе порции вынуть шумовкой, сполоснуть холодной водой и на сите дать стечь воде.
5. Лапшу класть в 3, а кубики и бруски в 4 банки. Залить отваром петрушки. В банки с лапшой добавить по 1 зубчику чеснока. Банки закрыть и охладить.
6. Через 24 часа поставить в холодную воду, при среднем нагреве довести *до кипения и пастеризовать*.
7. Для изготовления овощного блюда, например, отвар уварить до 100 мл. С 100 мл сливок и заправкой сварить негустой соус. Разогреть в нем кубики или лапшу из брюквы, смешать с нарубленной петрушкой и *приправить* белым перцем. С таким чисто овощным гарниром подавать жаркое из говядины с отварным картофелем.
8. К макаронам сварить до готовности *250 г зеленой лапши*. 250 мл сливок вскипятить, приправить чесночным отваром. Макароны, брюквенную лапшу и рубленую петрушку положить в отвар, встряхивая. Поданное на стол блюдо посыпать тертым сыром пармезан или старым гауда.

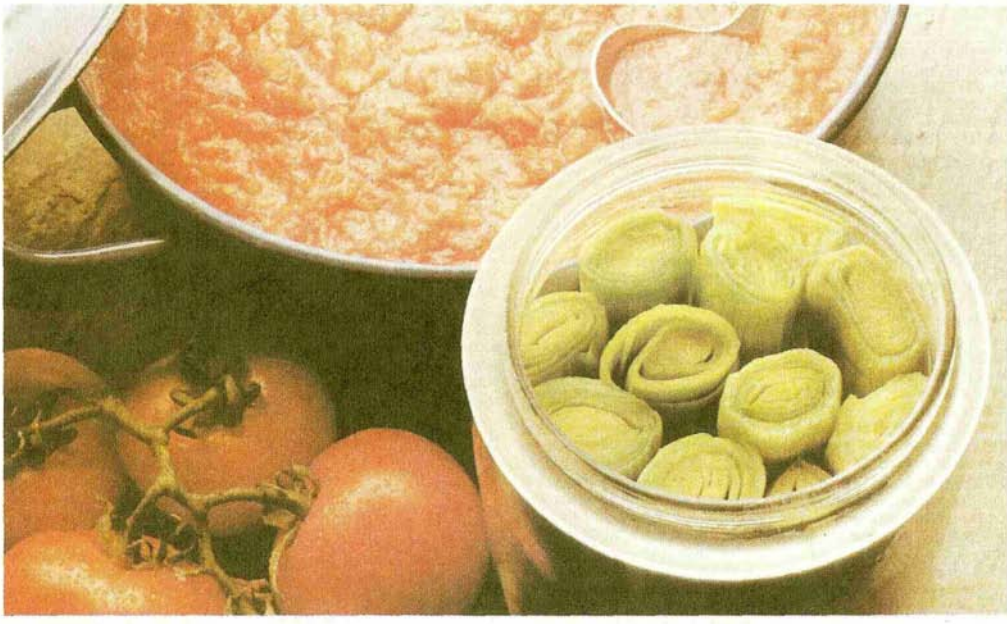


Молодая брюква мелкая и поспевает в августе. Для очистки от кожуры положить на доску.

О БРЮКВЕ

Для подготовки к замораживанию брюкву сварить в воде с солью, не разваривая. Быстро охладить водой и дать ей стечь. Разложить на салфетках и обсушить. На одну порцию положить по 150 г овощей в мешок для замораживания, осторожно *расправить* и перед закрыванием выдавить воздух из мешков. Пример использования: соединить с листьями шпината, разогреть, встряхивая, в масле и посыпать горстью орехов кешью.

Для изготовления котлет сварить 750 г картофеля с высокой крахмалистостью. Брюкву из 750-мл банки и сухой картофель размять или продавить через пресс. Смешать с 1 яйцом и небольшим количеством отвара, *приправить по* вкусу солью, перцем и мускатом. Мокрыми руками оформить шарики, сформовать плоские котлеты, обвалять в сухарях и при среднем нагреве поджарить с двух сторон *на сливочном масле до* орехово-коричневого цвета с хрустящей корочкой. Такими котлетами сопроводить жаркое из зайца и брюссельскую капусту.



ЛУК-ПОРЕЙ

На юге Германии его называют просто луком (Lauch), и везде он распространяет свой освежающий и сильный запах, не вызывающий слез, в отличие от родственного ему репчатого лука. Осень – время консервирования порея, потому что он тогда более крепкий и дешевле, чем летом. Садоводы могут полностью переработать порей собственного урожая или прикопать в землю вблизи кухни, где он сохранится в укрытом месте.

ОТБЕЛЕННЫЙ ПОРЕЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

(к фотографии вверху)

7 банок для консервирования по 750 мл
Пастеризация: 60 минут при температуре 98°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

3,5 кг белого порея
5 зубчиков чеснока
4 репчатые луковицы
4 ст. л. оливкового масла
1 кг свежего томатного пюре
3 ст. л. винного уксуса
Соль
Перец
Сахар

1. Порей очистить и обрезать корневые наросты. Стебли нарезать на куски по высоте банок. В верхней части стеблей сделать надрезы до середины. Вымыть, немного раздвигая листья для удаления оставшейся грязи. Стебли порея залить водой и 2 минуты бланшировать, быстро охладить водой и дать ей стечь.

2. Чеснок и луковицы очистить, нарезать кубиками и потушить в масле. Перемешать с томатным пюре и уксусом, приправить по вкусу солью, перцем и сахаром.

3. Одинаковые по толщине стебли ставить плотно друг к другу в банки. Залить томатным соусом. Банки закрыть, в холодной воде поставить на плиту и пастеризовать.

4. Порей, приготовленный таким способом, происходит от французской кухни. Согретый до комнатной температуры, он вкусен с деревенским хлебом. С ним гармонируют яйца, салями и ветчина.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Предназначенные для консервирования стебли от белого до светло-зеленого цвета нарезать кусками такой длины, чтобы, поставленные в банки, они были на 2 см ниже края. Стебли порея положить в кастрюлю, залить холодной водой, вскипятить и дать остыть. Поставить в банки в вертикальном положении. Воду процедить, прибавить соли и немного лимонного сока. Залить овощи, банки закрыть и 60 минут пастеризовать при температуре 98°C. Использовать для овощного блюда в белом соусе из отвара. Либо запечь с тертым сыром и сухарями на сливочном или оливковом масле.

Для маринования вскипятить по 300 мл воды и уксуса, добавив 1 ч. л. засоленного сельдерея, 3 лавровых листа, 3 ст. л. зерен белого перца и 8 бутонов гвоздики, 1 стебель тимьяна и 2 ст. л. сахара. Положить в отвар бланшированный порей и за 12–15 минут сварить, не разваривая. Обсушенный порей плотно уложить в банки с завинчивающимися крышками. Отвар вскипятить, попробовать на вкус и вылить в овощи. Добавить немного оливкового масла – оно должно хорошо закрыть поверхность. Завинтить крышки и порей использовать как гарнир к мясу или смешивать с картофельным салатом.

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЗЕЛЕНЫЙ ПОРЕЙ

8 жестяных банок по 250 г
Замораживание: 8 месяцев при температуре –18°C

2 кг зеленого порея
2 ст. л. соли

1. Порей надрезать вдоль до середины и основательно вымыть. Темно-зеленые листья соединить в пучок и нарезать тонкими кружками. Светлую зелень нарезать кусками по 4 см, расправить листья, положить куски друг на друга и нарезать тонкой соломкой.

2. Около 3 л воды посолить и вскипятить при сильном нагреве. Овощи класть по отдельности порциями по 300 г и бланшировать 1 минуту при бурном кипении. Быстро выловить, обдать холодной водой и дать стечь воде.

3. Обсушенный порей положить в мешки и заморозить.

4. Светлый порей позже в замороженном виде класть в супы и соусы и только один раз доводить до кипения. Темно-зеленый порей для китайского блюда на сковороде жарить несколько секунд в горячем масле.

РЕПЧАТЫЙ ЛУК

«Семеро одежек и все без застежек», – говорится в народной загадке о репчатом луке. Один швейцарский пастор, знаток ароматических трав, нарек его именем «Почетный доктор Луковица». На опыте он узнал то, что доказал лауреат Нобелевской премии 1955 г., финский профессор Виртанен: луковицы-репки содержат антибиотики, которыми защищают себя и также человека.

Кстати сказать, репчатый лук встречается почти в каждом кулинарном рецепте и, соответственно, часто употребляется. С августа начинается уборка нового урожая крепких луковиц, одетых в сухую шелуху.

ЛУК-ШАЛОТ В КРАСНОМ ВИНЕ

10 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°C

1,5 кг лука-шалота
1 ч. л. соли
250 мл красного винного уксуса
150 г сахара
3 палочки корицы
1 ст. л. зерен перца
1 ч. л. гвоздики
1 неочищенный лимон
500 мл красного вина (бургундское из ягод позднего сбора)
150 г изюма

1. С лука осторожно снять кожицу, не срезая донце.
2. Все другие приправы вскипятить в достаточно большой кастрюле. Положить луковицы и под крышкой варить при слабом нагреве, они должны быть совсем готовы через 20 минут.
3. Вынуть и разложить в подготовленные банки. Залить кипящим отваром и навинтить на банки крышки.
4. Подавать, к примеру, с жареным куском мясом и запеченным картофелем.

АНТИПАСТИ ИЗ ЛУКА

8 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°C

1 кг мелкого лука
500 мл белого винного уксуса
50 г сахара
1 ст. л. соли
2 ст. л. зерен белого перца
2 лавровых листа
500 мл оливкового масла

1. Лук положить в кипящую воду, довести до кипения и в холодной воде снять шелуху. Срезать донце и крестообразно надрезать верхушку.
2. Уксус, сахар, перец, соль и лавровый лист вскипятить. Добавить лук и оливковое масло. Накрыть и при слабом нагреве 15 минут дать настояться. Под крышкой отставить в сторону.
3. На следующий день лук вынуть из отвара шумовкой и разложить по банкам. Отвар быстро вскипятить, попробовать на вкус и залить им лук. Завинтить крышки.
4. Впоследствии лук вместе с другими менее кислыми овощами использовать как закуску и есть со свежим хлебом.

ЛУК В ТОМАТНОМ СОУСЕ

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 30 минут
при температуре 90°C
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°C

2,2 кг мелкого лука
1,5 кг томатов
4 ст. л. оливкового масла
60 г сахара
1 ст. л. соли
2 лавровых листа
1 ст. л. зерен перца
500 мл белого винного уксуса

1. Лук в воде вскипятить, слить, обдать холодной водой и очистить. Гладко срезать донце и в верхней части сделать надрез глубиной 1 см.
2. Томаты вымыть, мелко нарезать и при слабом нагреве разогреть. Из выделившейся жидкости отделить 500 мл. Положить к томатам пряности. 30 минут варить без крышки. Влить уксус и вскипятить. Соус протереть через сито и попробовать на вкус.
3. Лук уложить слоями в банки и покрыть томатным соусом. Банки закрыть, подогреть и пастеризовать.
4. Позже есть с отварным мясом и сваренным в бульоне картофелем или с горячими гренками, покрытыми эмментальским сыром. Это блюдо по праву занимает место рядом с мясными блюдами.

ЛУК ДЛЯ ВСЕХ БЛЮД

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 60 минут
при температуре 98°C
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°C

3 кг среднего и крупного лука
500 мл белого вина
По 1 ст. л. соли и сахара

1. Лук очистить от шелухи и разрезать вдоль пополам. Положить на сторону разреза и нарезать полукольцами. Концевые части собрать и оставить для нарезания кубиками.
2. Вино, соль и сахар вскипятить, положить туда нарезанный лук и довести до кипения. Отставить в сторону и дать остыть.
3. Концевые части луковиц нарезать мелкими кубиками. Вскипятить с небольшим количеством винного отвара, накрыть и отставить в сторону.
4. На следующий день лук по сортам разложить в банки и залить отваром. Закрыть крышками, нагреть и пастеризовать при среднем нагреве.
5. Такой лук употреблять для баденских пирожков, парижского лукового супа, итальянской пиццы, венгерского гуляша, вестфальской индейки, с быстровыпеченными блинчиками, лапшой, китайскими кушаньями и для всех других блюд, которые благодаря луку становятся сочнее и вкуснее.

ОСТРАЯ ЛУКОВАЯ ПРИПРАВА

7 банок с завинчивающимися крышками по 150 мл
Пастеризация: 10 минут
при температуре 90°C
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°C

1 кг репчатого лука
375 г красного стручкового перца
2 ст. л. масла
250 мл белого вина
6 ст. л. светлого винного уксуса
3 ч. л. соли
2 ст. л. сахара
2 ст. л. зеленого перца
1 ст. л. сладкой паприки

1. Лук очистить от шелухи и нарезать кубиками. Стручки перца разрезать на 4 части, удалить семена, вымыть и нарезать кубиками. Овощи тушить в масле до прозрачности, все время перемешивая.
2. Добавить к ним вино, уксус и пряности. При слабом нагреве варить до исчезновения жидкости. Попробовать на вкус.
3. Приправу кипящей положить в банки, закрыть. До 4 недель держать в холодильнике. Для более долгого хранения ее необходимо пастеризовать.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Обычный репчатый лук имеет желто-коричневый цвет коньяка, среднюю величину и острый вкус. Молодой лук – это нежные весенние луковицы с зелеными перьями. Крупные луковицы легко чистятся, они мягкие и сочные. Лук-шалот – это маленькие луковки с сильным ароматом.

При температуре от –3 до 0°C лук хранится до 6 месяцев. В теплом и светлом месте он прорастает: выпускает зеленую стрелку, а вокруг нее начинает подгнивать. Такие луковицы на ощупь мягкие и годятся после основательной очистки и мытья только для немедленного употребления.

Луковицы, залитые водой – «укрощенные» луковицы, – не вызывают слез. Хрупкая и ломкая шелуха в воде быстро размокает настолько, что легко снимается с луковицы целиком.

При нарезании большого количества лука можно избежать слез, работая на легком сквозняке и с открытым окном. При этом луковицы должны оставаться в воде, а нарезанный лук нужно как можно скорее закрывать крышкой. Лук оставлять на свежем воздухе не дольше, чем это необходимо, так как уже через короткое время он приобретет затхлый запах и потеряет приятный вкус.

Для замораживания весенний лук и большие луковицы бланшировать 1–2 минуты и при температуре –18°C держать в морозильнике до 6 месяцев. Пример использования: излюбленная смесь овощей с луком, паприкой и томатами хороша с яичницей-болтуньей и картофельным пюре, с мясными фрикадельками; заполняет кольцо из риса, вместе с колбасой попадает в быструю скороварку и хорошо себя чувствует на блинчиках.

СЕЛЬДЕРЕЙ И ОВОЩИ ДЛЯ СУПА

Стройное растение с мясистыми черешками и светлыми листьями под названием черешкового или салатного сельдерея известно и любимо. Обычно сельдереем называют корневой сорт со сливочно-белым корневищем. Оба сорта употребляют для салатов сырыми. У них немного резкий вкус, который кажется слишком сильным только в отсутствие других овощей. Он ослабляется и становится приятным благодаря бланшированию. В роли суповой пряности корневой сельдерей пользуется большим успехом, как только на сцене появляются другие «актеры»: морковь и лук-порей, а также коренья петрушки, которые хорошо с ним «сыгрались», а иногда могут его заменять.

СЕЛЬДЕРЕЙ ДЛЯ ШНИЦЕЛЯ

Банки с широким отверстием
Пастеризация: 2 часа
при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–15°С

Замораживание: 6 месяцев
при температуре –18°С

Крепкие корнеплоды средней величины
Соль, лимонный сок

1. Корнеплод сельдерея обрезать внизу, где в складках остается земля. Ботву срезать, оставив часть черешков.
2. Небольшое количество корнеплодов сварить в воде или скороварке, большое – испечь в духовке, уложив рядами. Для пробы готовности проколоть корнеплод палочкой. Если она проходит легко, сельдерей готов. Варку прекратить, облив корнеплоды ледяной водой. Сельдерей очистить и нарезать, пока он не остыл. Кожуру снимать под водой. Обрезать все, что не имеет сливочно-белый цвет.
3. Для консервирования сельдерей нарезать кружками, по величине банок, и уложить слоями. Вскипятить воду с солью и лимонным соком, залить сельдерей. Банки закрыть и пастеризовать.
4. Для замораживания нарезать кружками любой величины, натереть лимонным соком и упаковать, перекладывая пленкой: так легче брать отдельные ломти и они настолько быстро оттаивают, что становятся мягкими и легко панируются сухарями.
5. Для панировки приправить сельдерей солью и мускатом, обвалять в муке, во взбитом яйце и в панировочных сухарях со шротом и семенами кунжута, которые имеют вкус орехов и хорошо сочетаются с сельдереем.
6. Жарить в растительном или сливочном масле при среднем нагреве до золотисто-коричневого цвета.



Корневой сельдерей с зеленью, которую можно высушить и законсервировать в масле в качестве пряности для темного мяса или рыбы.



Черешковый сельдерей годится в букет любых суповых овощей. Из светлой ботвы вы можете изготовить пряность для светлого мяса или рыбы.

Подавать с зеленым салатом и сырным соусом.
7. Для тушения замороженный сельдерей положить в распущенное масло, при слабой температуре разморозить и нагреть. Сбрызнуть лимонным соком и перевернуть. Густо посыпать тертым пармезаном и подавать на стол, как только сыр расплавится.

СЕЛЬДЕРЕЙ ДЛЯ САЛАТА

10 банок с завинчивающимися крышками по 150 мл
Хранение: 6 месяцев
при температуре 1–18°С

1,5 кг белого, крепкого сельдерея
500 мл белого винного уксуса
150 г сахара
1 ст. л. соли
10 ст. л. подсолнечного масла

1. 1 л воды слегка подкислить 1 ст. л. уксуса. Сельдерей нарезать тонкой соломкой и положить в воду, чтобы не потемнел.
2. Уксус вскипятить. Класть по 500 г сельдерея, бланшировать 2 минуты, вынуть шумовкой и выпарить на сите. Отмерить 325 мл уксуса и вскипятить с солью и сахаром.
3. Сельдерей еще горячим плотно уложить в банки. По 4 ст. л. горячего кисло-сладкого отвара налить в каждую банку. Долить банки остальным уксусом, если овощи еще не полностью залиты.
4. По 1 ст. л. масла вылить на овощи и закрыть банки.
5. Используя сельдерей, слить жидкость и готовить салат по рецепту. Отвар применить в качестве основы для соуса или для приправы. Для салата «Вальдорф» сельдерей соединить с яблоками, грецкими орехами и неострым майонезом. Либо смешать для салата рис, куриное филе, персики, груши, хрустящий салат «Айсберг» с сельдереем. Заправить розовым соусом из смеси майонеза со сливками, томатным соком, лимонным соком и кайенским перцем.

ЧЕРЕШКОВЫЙ СЕЛЬДЕРЕЙ В ВИНЕ

7 банок для консервирования по 750 мл
Пастеризация: 90 минут
при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

3,5 кг черешкового сельдерея
500 г светло-зеленого лука-порея
500 г моркови
500 г репчатого лука
5 зубчиков чеснока
1 пучок тимьяна
700 мл белого вина
Соль
Сахар

1. У сельдерея срезать листья, оставив черешки, у черешков счистить при помощи овощечистки волокнистые и пятнистые места. Сложить их пучком и нарезать наискось на куски длиной по 5 см. Сухие кончики выбросить.
2. Сельдерей залить холодной водой, при сильном нагреве довести до кипения, откинуть на сито и дать обсохнуть.
3. Порей вымыть и нарезать небольшими кусками. Морковь, лук и чеснок очистить и мелко нарезать. Овощи варить в 700 мл воды с тимьяном 60 минут при слабом нагреве. Сбросить в салфетку и отжать, когда немного остынут и можно будет взять их руками.
4. Овощной бульон и белое вино варить 5 минут, приправить солью и сахаром по вкусу. Сельдерей разложить по банкам, залить отваром, банки закрыть и пастеризовать.
5. Позже соединить овощи с вареным яйцом, анчоусами и поджаренным хлебом. Либо из отвара сварить соус, заправить сливками и подогреть в нем овощи, встряхивая. Черешковый сельдерей можно также пропастеризовать в неостром томатном соусе.

СЕЛЬДЕРЕЙ ДЛЯ ПЮРЕ

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 90 минут
при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

2 кг сельдерея
(вместе с обрезками)
2 кг мучнистого картофеля
28 г соли

1. Сельдерей очистить, нарезать небольшими кусками, залить водой и варить, пока не станет совсем мягким.
2. Картофель очистить, залить водой, сварить. Слить воду и выпарить.
3. Сельдерей протереть, помешивая, через сито. Картофель пропустить через пресс. Овощи соединить, не перемешивая. Плотно набить пюре в банки на 2 см ниже краев. По 4 г соли равномерно рассыпать по поверхности овощей и увлажнить ее отваром.
4. Банки закрыть, поставить в холодную воду, при слабом нагреве пастеризовать.
5. Когда потребуется, слегка подрумянить 50 г сливочного масла, прибавить пюре, разбавить сливками и приправить мускатным цветом. Либо смешать с 2 яйцами и на сковороде испечь лепешку.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Для салата сырые корнеплоды сельдерея нарезать на кубики величиной 1 см и варить в воде с уксусом, пока не станут прозрачными. В 50%-ном растворе уксуса пастеризовать 90 минут при температуре 98°С. Салат заправлять различными специями в зависимости от назначения. Таким образом, он уже в банке готов для употребления. Нежную зелень сельдерея мелко нарубить и подсушить для посыпки блюд. Набить зеленью банку и залить растительным маслом – пригодится для салатов, супов и овощных блюд. Зеленую ботву, которую жаль выбросить, можно высушить до такой степени, что она будет крошиться в руках в порошок. Он годится как приправа к темному мясу или рыбе.

СОЛОМКА ИЗ ОВОЩЕЙ ДЛЯ СУПОВ И СОУСОВ

2 кг в порциях по 100–200 г
Замораживание: 6 месяцев
при температуре –18°С

500 г сельдерея
800 г моркови
700 г светло-зеленого порея
2 ст. л. соли

1. Сельдерей вымыть, очистить от кожуры, срезать внизу нижнюю часть. Морковь вымыть, снять кожицу и срезать зеленую часть. Разрезать вдоль пополам и вырезать сердцевину, если она деревянистая. **2.** Морковь и сельдерей положить срезами книзу и нарезать кружками или, соответственно, полосками толщиной 2 мм. Сложить кучками друг на друга, нарезать соломкой. Соломку собрать пучками и разрезать на куски одинаковой длины по 2–4 см (жюльен), более короткие – на мелкие кубики (брунуаз). **3.** Стебли порея расслоить, сполоснуть и нарезать аналогично другим овощам. **4.** 2 л воды с солью вскипятить при сильном нагреве. Овощи порциями по 200 г класть в ситчатую корзину, подвешивать в кастрюле над кипящей водой и варить при бурном кипении: сельдерей и морковь – по 1 минуте, порей – 5 секунд. **5.** После горячей бани овощи сразу же опустить в воду с кубиками льда и моментально охладить. Встряхнуть в руках, расстелить по неосыпающимся салфеткам и высушить. **6.** Овощи смешать и разделить на порции, которые позже будут использоваться. Обсушенными уложить в мешки, разгладить, удаляя воздух. Мешки закрыть и заморозить.



Для «жюльена» овощи нарезать тонкой соломкой и разрезать по 2–4 см. Так режут бóльшую часть сельдерея, моркови и порея.



Для «брунуаза» овощную соломку сложить пучком на доске и нарезать мелкими кубиками.

7. При изготовлении супов и соусов замороженные овощи засыпать, нагревать, но не варить. Либо положить, покачивая посуду, например, лапшу в распущенное масло и посыпать овощами. Рыбу бережно тушить на овощах жюльен, которые следует иметь в запасе в первую очередь, если вы предпочитаете изысканную кухню и вам приходится готовить рациональным образом.

ОВОЩИ ДЛЯ СУПА МИНЕСТРА

7 банок для консервирования по 1 л
Пастеризация: 90 минут при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

500 г маленьких цуккини
2 ст. л. уксуса
Соль
1 кг томатов
7 маленьких зубчиков чеснока
1,5 кг белокочанной или савойской капусты
500 г моркови
500 г картофеля
500 г черешкового сельдерея
500 г порея
3,5 лавровых листа

1. Цуккини вымыть и нарезать кубиками по 1 см. Смешать с уксусом и 1 ч. л. соли, залить водой, быстро довести до кипения и дать остыть на сите. Отвар вылить. **2.** Томаты надрезать, обварить кипятком, снять кожицу, разрезать на 4 части, удалить семена и дать стечь соку на бумажном кухонном полотенце. Очистить чеснок. **3.** Другие овощи обработать так, как указано в операциях 4–7. При этом обрезанные части чистых овощей и свежую зелень оставлять про запас. Овощи по сортам и в указанном выше порядке бланшировать в 5 л кипящей воды. Сразу же охладить и дать стечь воде. **4.** Капусту очистить, разрезать на 4 части и вырезать кочерыжку. Листья без жилок нарезать полосками по 2 см в длину и 0,5 см в ширину. Бланшировать, чтобы стали прозрачными. **5.** Морковь и картофель очистить и нарезать брусочками по 1 см. По отдельности бланшировать по 3 минуты. **6.** Черешки сельдерея подрезать с обеих сторон и вырезать сухие и пятнистые места. Волокна на нижней части схватить рукой и снять кухонным ножом или овощечисткой. Черешки собрать в пучок и нарезать на полукольца толщиной по 1 см. Бланшировать 3 минуты. **7.** Лук-порей очистить от грязи, надрезать к центру, основательно вымыть и нарезать маленькими кубиками. Один раз дать закипеть. **8.** 3 л овощного отвара с чистыми обрезками овощей и светлой ботвой варить 20 минут. Процедить отвар через бумажный фильтр. **9.** Цуккини, томаты, чеснок, бланшированные овощи класть в банки, добавляя в каждую по половинке лаврового листа. Заполнить овощным отваром. Банки закрыть и пастеризовать. **10.** Пример использования: для итальянского овощного супа кубики репчатого лука потушить в 20 г сливочного масла. Залить отваром и мясным бульоном, чтобы получить 1 литр. 100 г риса варить 15 минут. 300 г мягких зерен фасоли и овощи разогреть в бульоне. Приправить по вкусу солью, чесноком и перцем. Подавать с большим количеством нарубленной петрушки и на столе посыпать тертым пармезаном.

ДЛЯ СУПОВ И ЖАРКОГО

Для супов 1,4 кг сельдерея, 1,8 кг порея, 2 кг моркови и 1,1 кг кореньев петрушки поместить в 21 банку емкостью по 500 мл каждая. Пропастеризовать в специальной кастрюле, установив в 3 этажа по 7 банок (90 минут при температуре 98°С). Для супов из свежего мяса, французского «Пот о фе» и итальянского «Боллито мисто» овощи по своему выбору замораживать или консервировать: с горошком и зернами фасоли пастеризация длится 2 часа. Отвар годится для варки овощей и дополнит бульоны. Овощи служат хорошей засыпкой или только приправой для супа: мягкие, выжатые в салфетке, они ароматизируют бульон, который должен остаться прозрачным. Почти разваренные и протертые через сито, они приправляют и в то же время заправляют суп. Смеси овощей для жаркого варят, как для супов. Подают к любимым блюдам или готовят по выбранным рецептам, дополняя, к примеру, томатами, луком, чесноком и зеленью. Если потребуется, овощи поджарить вместе с мясом и заварить отваром. Мясной бульон вместе с размоченными корками хлеба и овощами протереть, размешивая, через сито, чтобы получить хороший соус.

ГРИБЫ

Хотя грибы держатся только на одной ножке, они полны сил и аромата. Они в состоянии не только усиливать вкус мяса, они могут даже его заменять. Некоторые грибники собирают своих любимцев в совершенно дремучих местах. У других любителей грибов они растут в их собственном саду на соломе и древесине: вешенка обыкновенная, шампиньоны и китайские грибы. Удобнее всего, конечно, купить дикие и культурные грибы на рынке или в магазине.

Опытный сборщик осторожно отламывает найденный гриб, чтобы не повредить грибницу. Он нежно протирает шляпки и прорезает каждый гриб сверху донизу, чтобы удалить места, поврежденные червями. Он срезает некрасивые места со шляпок и расстается с темными пластинками, потому что они могут накапливать в себе тяжелые металлы. Таким образом, он приносит домой в корзине только сухие, воздушные грибы, которые годятся в пищу и готовы к кулинарной обработке.



Вешенки и шампиньоны чистить при помощи кисти.



У грибов срезать потемневшие части ножек.

ГРИБНОЙ ФАРШ

1 кг в порциях по 100–250 г
Замораживание: 3 месяца
при температуре –18°С

1,5 кг молодых грибов
1/2 ст. л. соли
250 г лука-шалота
30 г сливочного масла
125 г взбитых сливок
Перец

1. Грибы очистить, крупно разрезать и *смешать с солью.* Нагреть под крышкой, чтобы дали собственный сок. Откинуть на сито и провернуть через мясорубку.

2. Лук-шалот почистить, нарезать мелкими кубиками и потушить в масле. Добавить грибной сок и сливки, почти уварить. Вмешать грибы, дать остыть, запаковать и заморозить.

3. Фарш позже размораживать в рагу, гуляше и соусе к рубленым котлетам. Его можно использовать для филе «Веллингтон», вместе с мясным фаршем и для супов-пюре, для начинки блинчиков и пирогов из слоеного теста.

ЛЕСНЫЕ И ЛУГОВЫЕ ГРИБЫ

7 банок для консервирования по 250 мл
Пастеризация: 90 минут при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

1 кг молодых трубчатых и других грибов, не имеющих дефектов (вешенки, шампиньоны, опята, грибная капуста, колпаки кольчатые)
Соль по вкусу

1. Грибы перебрать и опустить ненадолго в холодную воду, чтобы освободить от обломков. Небольшие грибы разрезать вдоль пополам, чтобы удалить червивые места. Большие грибы нарезать пластинками.

2. В кастрюлю налить воды, чтобы она покрыла дно, и быстро довести до кипения. Положить грибы и тушить без крышки несколько минут, *пока они не уменьшатся в объеме* и не станут прозрачными. При тушении грибов кастрюлю встряхивать.

3. Положить грибы в сито и дать стечь воде. Отвар слить через влажную салфетку, чтобы удалить грязь и слизь. Горячие грибы класть в банки с легким нажимом.

4. Грибной отвар быстро вскипятить и посолить. Залить им грибы, банки закрыть и поставить в воду той же температуры. При среднем нагреве довести до появления пузырьков и пастеризовать.

5. Когда потребуется, грибы положить в сито и дать стечь отвару. Отвар со сливками уварить до получения густого соуса, посолить, поперчить и разогреть в нем грибы. Посыпать рубленой петрушкой и есть с хлебом или клецками из черствого хлеба.

ШАМПИНЬОНЫ С ЧЕСНОКОМ

(к фотографии на с. 93)

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 20 минут при температуре 90°С
Хранение: 8 месяцев при температуре 1–20°С

2 кг небольших шампиньонов
7 головок чеснока
700 мл винного уксуса
7 х 2 ст. л. зерен горчицы
125 г сахара
2 ст. л. соли
1 пучок укропа
7 лавровых листов

1. Шампиньоны почистить кисточкой. Срезать потемневшие части ножек. Обрезки кипятить 10 минут в 400 мл воды.

2. Отвар процедить через сито и при *сильном нагреве вскипятить. Положить* шампиньоны и варить в закрытой кастрюле 5 минут. Откинуть на сито и дать стечь отвару.

3. Чеснок разломать на зубчики, снять кожицу и положить в грибной бульон. 1 минуту варить, сбросить к грибам в сито.

4. 700 мл грибного бульона вскипятить с уксусом, зернами горчицы, сахаром и солью, попробовать на вкус. Укроп вымыть, встряхнуть и обсушить на салфетке.

5. Грибы, чеснок и лавровый лист разложить в банки и залить отваром. Банки закрыть, поставить в воду той же температуры, нагреть и пастеризовать.

6. Либо наполнить горячими грибами банки с завинчивающимися крышками, залить маслом, закрыть и в ближайшие 4 месяца хранить в холодном месте.

7. Шампиньоны вкусны нагретыми до комнатной температуры с хрустящим белым хлебом, который еще теплым был намазан маслом и посыпан кресс-салатом или колечками зеленого лука.

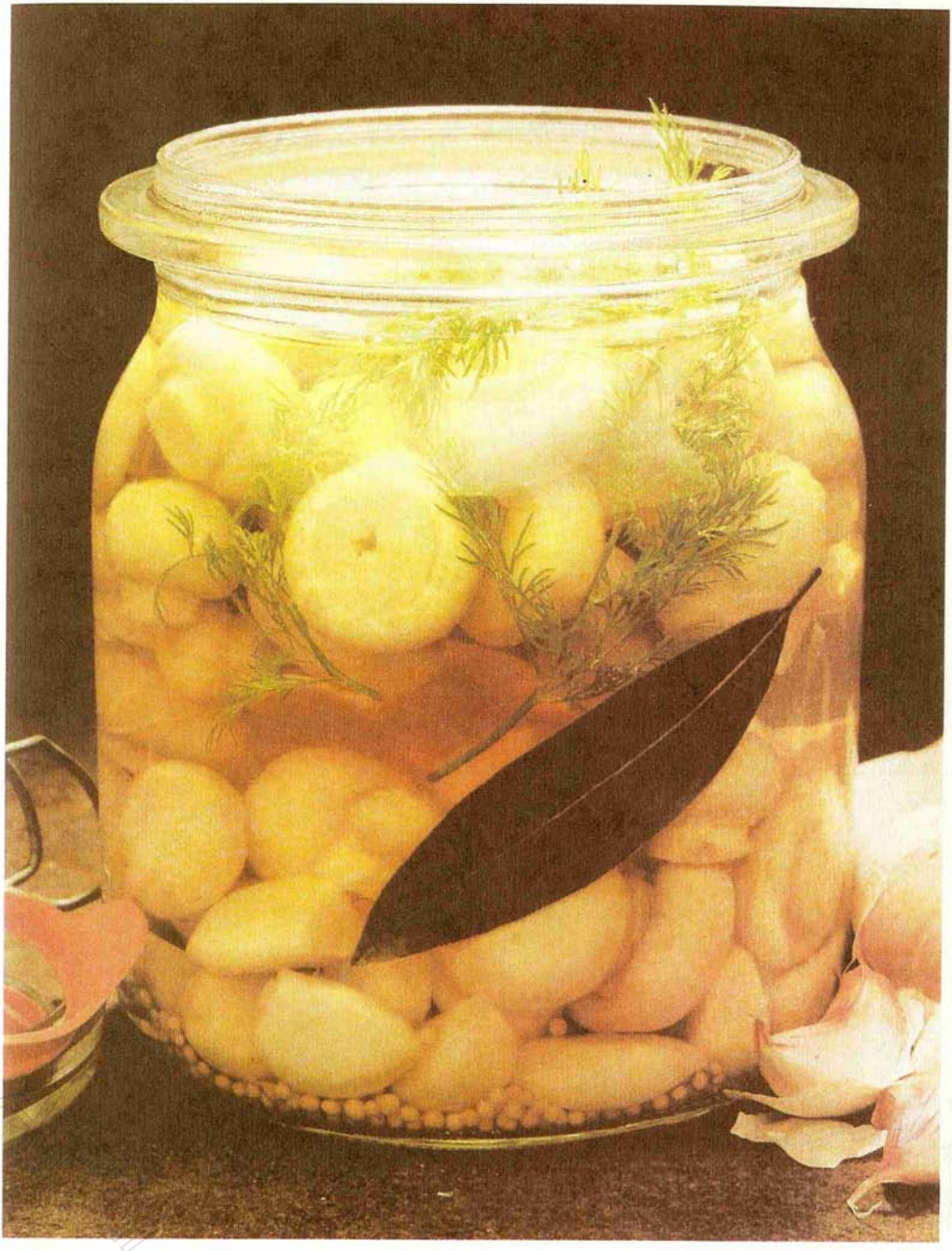
ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

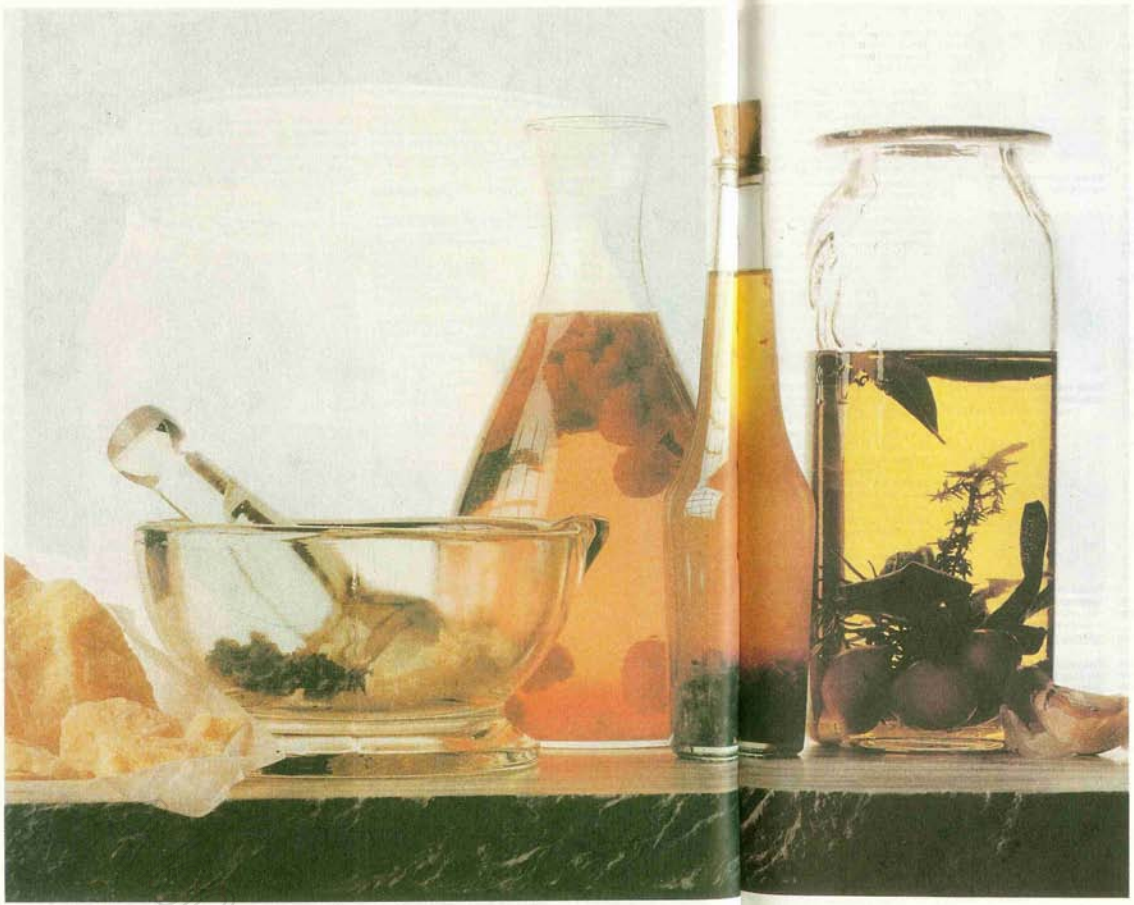
Для замораживания выбрать молодые, нежные, неиспорченные грибы (лисички, опята осенние, болетусы, подосиновики, подберезовики). Очистить жесткой кисточкой снаружи и между пластинками. Твердые и темные места ножек срезать, грибы разрезать вдоль пополам. 1 ч. л. масла разогреть на сковороде при среднем нагреве. Класть по 200 г грибов и жарить 2 минуты, поворачивая, чтобы испарился сок. Грибы разровнять, быстро остудить и заморозить в мешках. Хранить до 12 месяцев при температуре –18°С. Позже замороженные грибы положить на горячую сковороду, быстро обжарить и подавать к дичи. Либо *размораживать в готовых блюдах:* супах, соусах и ризотто, но не варить. Белые грибы лучше сырыми нарезать кружками, заморозить, после чего запаковать и до 4 месяцев держать в морозильнике. Так же поступать с другими твердыми грибами, как, например, вешенка обыкновенная, польский гриб, рядовка с черной ножкой и фиолетовой шляпкой, подосиновик, осенний опенок. Готовить в пищу замороженные грибы так же, как свежие, например, быстро обжарить в разогретом до коричневого цвета сливочном масле и добавить пряности.

Для консервирования выбирать молодые грибы без изъянов, которые не выделяют слизи. Грибы, имеющие горький вкус, класть в большое количество кипящей ключом воды и бланшировать 2 минуты. Подсушенные грибы класть в банки и консервировать с подсоленным отваром.

Для сушки и изготовления порошка отбирать хорошие части, которые остались после обработки грибов, а для сушки ломтями – взрослые грибы. Как это делать, рассказано на с. 16. При употреблении сушеных грибов самое малое количество их превращается в огромное, когда им *устраивают недолгое купание в холодной воде.* В течение ближайшего получаса они разбухают, принимая свою форму. Они представляют собой идеальную пряность к свежим грибам.

Остатки, которые нужно утилизировать, вы можете использовать для изготовления жидкой грибной приправы, рецепт которой – на с. 100.





Укроп быстро зацветает, базилик не выносит плохой погоды, а петрушка увянет только тогда, когда ее хватит Дедушка Мороз. Под стеклом теплицы климат регулируется так, что эту зелень можно выращивать и пускать в продажу в любое время года. В собственном саду урожай убирают в то время, когда растения сильны и начинают цвести. Повторные посевы и погода допускают проводить уборку в различные сроки, одаривают нас пряной зеленью даже осенью и пробуждают желание сделать запасы. Возможно, такие, как на иллюстрации, с малиновым уксусом и маслом.

Используя указания на последующих страницах, вы сможете различными способами консервировать зелень: по отдельности или в смеси. Не менее семи разных сортов идет на изготовление франкфуртского зеленого соуса, который так хорош к ростбифу, рыбе и яйцам в мешочек. Петрушка, базилик и тимьян входят в итальянский соус «Салса верде» («Salsa verde»), который употребляется с отварным мясом «Боллито мисто» («Bollito misto»). Базилик, майоран и розмарин нужны для соуса с рубленым мясом к макаронам. Все сведения о сушке зелени вы найдете на с. 16.

Пряности необходимы в консервировании. В морозильнике покоится выдержанный сыр, который вы сможете натирать холодным, как лед. Непортящиеся соусы и смеси пряностей стоят на виду на полке и призывают к новым опытам. Розмариновое масло напоминает о жарке на гриле, а томаты – о том, что в морозильнике хранятся донышки из теста для пиццы. Паста карри пробуждает желание приготовить курицу с ананасом, которая так хороша с рисом и зеленым салатом. Уксус с травами вызывает аппетит к салатам, яблочный чатни побуждает снова подать к столу жареную печенку. Вы сможете собрать коллекцию приправ от смальца с яблоками до икры по-померански, которые сделают простой хлеб необыкновенно вкусным. Благодаря сливочному маслу с зеленью и базиликовой пасте, растительному маслу с грибами, сардинами и чесноком вы можете в день изготовления лапши доказать, что просто и быстро приготовляемое блюдо может доставить большое удовольствие.

ЗЕЛЕНЬ

Первая зелень появляется из-под последнего снега, а последняя зелень замерзает во льду. Сезон свежей зелени долог, а зимняя пауза между сезонами коротка. Тем не менее кулинарные мечты о зелени могут даже в середине лета лопнуть, как мыльный пузырь. Внезапно появившееся желание использовать аромат пряных трав намного легче и надежнее удовлетворят постоянные запасы зелени, любимой вами, и смесей, которые отвечают вашим личным вкусам. Как только высохнет роса, и растения готовятся зацвести, они в большинстве случаев имеют пряный запах и богаты биологически активными веществами, которые вы можете извлечь, например, при выпаривании сока, и позже пить сок глотками в качестве лекарства или использовать как пряность.



Зелень любого назначения сушить на салфетке.



Сухую зелень сечь или рубить мелко на доске.



Разложить на кухонной креповой бумаге для полной просушки.

ЗЕЛЕНЬ ДЛЯ САЛАТА

Темные банки с завинчивающимися крышками по 200 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

Базилик, огуречник, эстрагон, мята перечная, бедренец, очиток, тимьян
100 мл винного уксуса на 200 г трав

1. Пряную зелень перебрать, вымыть, обсушить на салфетке, листочки сорвать со стеблей и мелко нарубить. Взвесить на весах и отмерить необходимое количество уксуса.
2. Уксус смешать с зеленью, накрыть тарелкой, положить на нее груз и оставить полежать. Закладывать в банки, как только травы полностью напитаются соком.
3. Залить в банки уксус, чтобы зелень была покрыта. Банки закрыть. В салатные соусы зелень класть по чайной ложечке и после открывания банку ставить в холодильник.

ЗАМОРОЖЕННАЯ ЗЕЛЕНЬ

Банки по 50 мл, пленочный рукав
Замораживание: 6 месяцев при температуре -20°С

Базилик, чабер садовый, огуречник, укроп, эстрагон, фенхель, кервель, любисток, петрушка, мята перечная, бедренец, щавель кислый, светлая зелень петрушки, мелисса лимонная

1. Зелень вымыть, разложить для просушки на доске, перебрать и сорвать листочки с жестких стеблей. Разложить на салфетке и там высушить.
2. Если зелень предназначается для посыпки, измельчить ее на доске, засыпать неплотно в баночки (например, от икры), закрыть и заморозить.
3. Если зелень будет использоваться крупными кусками, заморозить ее целиком в мешке, а для измельчения покатать скалкой.
4. Либо пропустить через мясорубку и сразу же набить в пленочный рукав. Порции, которые вам понадобятся, разделять, перевязывая рукав.
5. Для приготовления кубиков льда зелень измельчить в миксере, добавляя столько воды, сколько требуется для получения мелкого пюре. Наполнить контейнер для кубиков льда, заморозить, пересыпать в мешки и поместить в морозильник. Размораживать в теплых соусах для салатов и горячих блюдах.

ПРЯНЫЕ ТРАВЫ В ЗЕЛЕНОМ СОКУ

Банки для консервирования по 100 мл
Пастеризация: 15 минут при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

Чабер садовый, укроп, эстрагон, фенхель, кервель, любисток
1 г соли на 50 г зелени

1. Зелень вымыть, закатать в салфетку и обсушить. Нежные верхушки и молодые побеги отщипнуть, оставить целыми или мелко нарубить и положить в банки.
2. Оставшуюся зелень порезать крупно и в миксере превратить в пюре, при этом добавлять воду, сколько потребуется. В заключение пюре вскипятить, пропустить через сито и посолить.
3. Отваром залить зелень в банках. Банки закрыть, поставить в холодную воду и пастеризовать на плите.
4. С зеленью можно потушить рыбу либо приправлять соком холодные и горячие блюда.

ЗЕЛЕНЬ В МАСЛЕ

Темные банки с завинчивающимися крышками по 100 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

Базилик, огуречник, укроп, эстрагон, бедренец
Около 40 мл масла на 1 банку

1. Зелень вымыть и перебрать. Листья сорвать со стеблей и основательно просушить на салфетках. Мелко нарубить и плотно уложить в банки, заполняя на 3/4. Постоянно поливать маслом, пока зелень не окажется под слоем масла.
2. Либо зелень измельчить в миксере с небольшим количеством масла, положить в банки, залить маслом. Банки завинтить.

ЗЕЛЕНЬ С СОЛЬЮ

Темные банки с завинчивающимися крышками по 100 мл
Хранение: 12 месяцев в сухом месте

Базилик, огуречник, укроп, кервель, любисток, петрушка, бедренец, портулак, шнитт-лук, мелисса лимонная
30 г соли на 100 г зелени

1. Зелень вымыть, перебрать и срезать листочки со стеблей. Закатать в салфетку и сухую зелень выложить на доску. Мелко посечь или порубить и рассыпать на кухонной бумаге. Оставить, пока не впитается вся влага и нарубленная зелень не будет сыпаться между пальцами.
2. Отвесить нужные количества, зелень смешать с 2/3 соли и положить в банки. Посыпать зелень остальной солью и закрыть банки. Перед тем как открывать, потрясти банку.
3. Использовать вместо соли в блюдах, с которыми сочетается зелень.

ИЗЛЮБЛЕННЫЕ СМЕСИ ТРАВ

Для блюд из гороха и фасоли сушить зелень: 1 часть чабера, 3 части тимьяна, 2 части майорана. Связать в пучки резиновыми кольцами и подвесить в продуваемом, тенистом и сухом месте. Либо сушить в микроволновой печи при малой мощности. Шуршащую зелень снять со стеблей, уложить в банки и закрыть.

Для отварных овощей всех видов замораживать смесь «Финес хербс»: много петрушки, немного кервеля и чуть-чуть эстрагона. По желанию дополнить шнитт-луком.

Для франкфуртского зеленого соуса заморозить не менее 7 трав: по 2 ст. л. огуречника, кресс-салата, или кервеля, петрушки, бедренца, щавеля кислого или шпината бланшированного, по 1 ч. л. укропа, эстрагона, любистока, сельдерея и мелиссы лимонной.

Для супов и соусов целиком уварить, например, любисток, гладкую петрушку, сельдерей и зеленый лук. Позже выжимать в салфетке и употреблять только сок.

Для молочного коктейля приготовить пюре и заморозить: 6 частей петрушки, по 1 части огуречника, укропа, эстрагона, кервеля и мелиссы лимонной.

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

В семенах, орехах и проросших зернах хранится источник новой жизни. Это – зародыши растений, в них содержатся резервы энергии, которые помогают будущей жизни делать первые шаги. В основном они состоят из жидкого жира и из важных для выживания растений веществ, которые сохраняются при мягком выжимании, но теряются при рафинировании. Торговля предлагает нам много новых растительных масел, которые предоставляются на опробование. Среди них есть также готовые ароматизированные масла. Воспринимайте рецепты на этой странице как призыв к исправлению салатной закуски. «Мокрый, холодный и кислый», – гласят оправданные упреки к салату. «Мало соуса, теплый и нежный» – вот лучшие аргументы в пользу салата. 1 часть уксуса, как основа соуса, и к ней 4 части ароматизированного масла – так могла бы начаться дружба на всю жизнь.



Стручки красного и зеленого перца разрезать пополам вдоль и удалить семена.



Стручки нарезать мелкими кубиками и рассыпать по кухонной бумаге. Промокнуть капли влаги.

МАСЛО С ПЕРЦЕМ

3 банки с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 8 месяцев при температуре 1–20°C

250 г жгучего стручкового перца
Около 350 мл подсолнечного масла

1. Перец вымыть, срезать плодоножку, надрезать, удалить семена и нарезать мелкими кубиками. Разложить на кухонной бумаге или салфетке и сушить досуха. Разложить по банкам.
2. Масло нагревать до тех пор, пока в свете, падающем с противоположной стороны, не будет виден поднимающийся дымок. Лить горячее масло на стручки, черпая ложкой, чтобы овощи впитывали его медленно и банки не лопнули. Банки закрыть.
3. Масло со жгучим перцем хорошо подходит для тушения, варки, приправ к кушаньям. Масло можно подать с лапшой и пармезаном или чтобы придать обычному картофельному салату приятную остроту.



Стручки перца в банках залить горячим маслом. Использовать вместе с кубиками перца или только одно масло.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Для блюд из дичи растереть 10 лавровых листов, по 50 г можжевеловых ягод и зерен черного перца. Пожарить в небольшом количестве масла, вылить в бутылку и долить еще масла до 250 мл. Этим маслом натирать мясо косули, зайца, оленя и кабана перед тем, как зажарить.
Для приготовления анчоусного масла вынуть рыбок из рассола, обсушить на кухонной бумаге, протереть через сито и мешать до однородности, добавляя оливковое масло, вес которого вдвое больше веса анчоусов. Приправлять маслом с перцем мясной фарш, светлые и темные соусы, широко использовать для пиццы и для макарон.

МАСЛО С ГРИБАМИ

2 широкогорлые бутылки по 700 мл
Хранение: 8 месяцев при температуре 1–20°C

250 г сухих грибов
Около 1 л подсолнечного масла

1. Грибы, найденные, возможно, на рынках за границей, положить в бутылки. В течение ближайших часов постепенно заливать масло в бутылки. Закрыть.
2. Для употребления грибы выжать, вымыть и споласкивать до тех пор, пока не смоется весь песок. Отварить в небольшом количестве воды, после варки мелко порубить. Для удаления песка отвар пропустить через фильтровальную бумагу. Грибы и отвар годятся для грибного ризотто, гуляша и соуса к жаркому.
3. Масло пропустить через чайное ситечко. В него погружать лапшу и посыпать тертым сыром. Готовить с ним салаты и запеканки из картофеля. Пример: сырой картофель нарезать кружками, вымыть, обсушить в салфетке, смешать с грибным маслом, солью и перцем. В духовке печь 20 минут под крышкой и затем 20 минут без нее при температуре 200°C.

МАСЛО С ЧЕСНОКОМ

1 широкогорлая бутылка, 700 мл
Хранение: 8 месяцев при температуре 1–20°C

1 ветка розмарина
3 ветки тимьяна
1 пучок шалфея
2 лавровых листа
Около 550 мл оливкового масла
3 головки чеснока

1. Зелень вымыть, листочки сорвать со стеблей, завернуть в салфетку и обсушить. Шалфей и лавровые листы слегка поджарить в небольшом количестве масла, пока не начнут приятно пахнуть и рассыпаться. Розмарин и тимьян жарить вместе, пока полностью не пропитаются маслом.
2. Чеснок разделить на зубчики и снять кожицу. Вместе с зеленью положить в бутылку. Масло налить в бутылку до краев. Закрыть.
3. Использовать не раньше чем через 7 дней. Пропитывать маслом тосты и кубики из хлеба для супов или натирать им салатную миску и смешивать с майонезом для картофельного салата. Зубчики чеснока использовать вместо свежего чеснока.

РОЗМАРИНОВОЕ МАСЛО

1 бутылка с завинчивающейся пробкой, 750 мл
Хранение: 8 месяцев при температуре 1–20°C

2 ветки розмарина по 20 см
750 мл подсолнечного масла

1. Ветки розмарина вымыть, встряхнуть досуха, связать в пучок и сушить 2 дня в продуваемом, сухом и затененном месте. Стеблями вперед вставить в бутылку, залить маслом и закрыть. Дать настояться.
2. Через 3 недели масло вылить в сито. Розмарин отжать и выбросить. Масло налить в бутылку через воронку, бутылку закрыть.
3. Натирать маслом говядину, баранину, телятину и мясо индейки, мариновать несколько часов или дней, позже жарить на гриле или сковороде.
4. Приправлять маслом мясной фарш и жарить на масле в миске мелкие картофелины. Употреблять как приправу к блюдам из грибов и томатов, к мясному салату и салату из листовых овощей.

ЗЕЛЕНЬ ДЛЯ САЛАТА

2 темные банки с завинчивающимися крышками по 150 мл
Хранение: 4 месяца при температуре 1–20°C

4 листа огуречника
2 ветки укропа
1 стебель эстрагона
1 верхушка побега любистока
1 пучок петрушки
2 ветки бедренца
1 верхушка побега розмарина
10 стеблей шнитт-лука
1 ветка мелиссы лимонной
Около 250 мл масла из семян бодяка

1. Зелень вымыть, дать стечь воде, листья отделить от стеблей и завернуть в салфетку. Рассыпать на сухую салфетку и сушить, не давая завянуть.
2. После этого мелко нарубить, смешать с маслом и дать постоять, пока масло не впитается.
3. Зелень разложить по банкам, залить маслом. Банки закрыть.
4. Масло с зеленью использовать для всех салатов. Прежде всего, для листового салата, картофельных кушаний и салатов из свежих овощей. После открывания банки хранить в холодильнике.

A lendi

УКСУС

Ягоды и зелень на зиму хорошо сохраняются в уксусе. Некоторые только в соединении с кислотой раскрывают весь свой аромат, другие очаровывают своим видом. Уксус содержит, как правило, 5% кислоты и действует как консервант, пока он не разбавлен. Следуя этому правилу, вы можете решиться на любые эксперименты (например, вместо малины взять смородину и другие ягоды).

Соблазнительны чистые экстракты из следующих ароматных трав: базилик, огуречник, укроп, эстрагон, настурция, любисток, мята перечная, тимьян, очиток, рута пахучая и мелисса лимонная. Приятны также вытяжки из отбеленных цветков душистых фиалок и роз: они за несколько недель передают уксусу всю свою энергию. Истощенные и обесцвеченные остатки зелени вам следует выжать и, когда возможно, употребить в качестве компоста.

АРОМАТИЧЕСКИЙ УКСУС

7 бутылок по 700 мл
Хранение: почти неограниченное при температуре 1–20°С

По 200 г базилика, огуречника, укропа, эстрагона, мяты перечной, бедренца, очитка
По 100 г кервеля, розмарина, тимьяна
1 ст. л. зерен белого перца
100 г репчатого лука, нарезанного кубиками
5 л яблочного уксуса
2 ст. л. морской соли

1. 200 мл воды налить в глубокую тарелку или чашку, чтобы иметь точную меру. Зелень сорвать с жестких стеблей и отмерять при помощи этого сосуда.

2. Зелень вымыть, расстелить на салфетках и закатать в них. Повторить закатывание в свежие салфетки, пока они не останутся сухими. Зелень класть в сосуд из стекла емкостью 6 л и уплотнять. Добавить перец и лук.

3. Уксус вскипятить и теплым залить в банке зелень. Положить сверху тарелку с камнем и оставить до тех пор, пока зелень не впитает всю жидкость и не будет подниматься на поверхность.

4. Сосуд закрыть пленкой и обвязать шпагатом. Поставить на солнечный подоконник.

5. Через 2 недели соль подогреть до желтого цвета при умеренном нагреве и насыпать в уксус.

6. Через 4 недели чистую полотняную салфетку вскипятить в воде, выжать как можно более горячей и положить в сито. Слить туда уксус вместе с травами и дать стечь. Выжать травы в салфетке до сухого остатка.

7. Ароматический уксус перелить в стерильные бутылки через воронку и бутылки укупорить.

8. Уксус подмешивать в соус для листового салата, употреблять с овощными блюдами и рыбой. Подкислять им бульоны, чтобы рыба, мясо и овощи при варке получались светлыми и крепкими. Приправлять майонезы и светлые соусы.

МАЛИНОВЫЙ УКСУС

3 бутылки по 350 мл
Хранение: до следующего урожая ягод

300 г малины, спелой и крепкой
800 мл белого винного уксуса

1. Малину перебрать и положить в кружку или бутылку из светлого стекла емкостью 1,5 л. Уксусом полить ягоды и сосуд накрыть. Поставить на солнечный подоконник и раз в несколько дней встряхивать.

2. Через 4–6 недель уксус готов: он приобрел ярко-розовый цвет. Процедить через чистое, прокипяченное полотно, а малину крепко отжать.

3. Малиновый уксус перелить в бутылки через воронку, бутылки закрыть и хранить в темном месте, чтобы сохранить яркую окраску.

4. Использовать для салатных маринадов и соусов к дичи, а также для приправы к десертным блюдам из ягод и для шипучих напитков.

ЛАВРОВЫЙ УКСУС

2 бутылки по 500 мл
Хранение: почти неограниченное при температуре 1–20°С

3 стручка жгучего перца
16 лавровых листов
1 ветка розмарина
2 ст. л. корнандра
6 зубчиков чеснока
1 л белого винного уксуса

1. Стручки перца нарезать небольшими кусочками и разложить для просушки в теплом месте, пока не будут сухими на ощупь.

2. Разложить вместе с другими приправами по бутылкам. Залить уксусом бутылки, закрыть и дать настояться в течение 14 дней.

3. Лавровый уксус годится для приготовления краснокочанной капусты и кисло-сладких блюд по-китайски. Вы можете с ним приготовить маринад для жареного мяса, слегка подкислить рыбный бульон и, в изысканном вкусе, приправить им почки.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Для изготовления яблочного уксуса нужно разрезать спелые фрукты, положить в стеклянный сосуд с вертикальными стенками и залить вдвое большим количеством кипятка. Заполнить сосуд на 5 см ниже краев, закрыть и оставить для брожения при комнатной температуре. Через 8–10 дней процедить через салфетку, смешать с небольшим количеством уксуса и оставить стоять открытым до тех пор, пока из плодового сока не образуется уксус. Снова профильтровать и заполнить уксусом бутылки. Фруктовый уксус получают в основном из яблок. Он *содержит много калия и возбуждает* обмен веществ. Мудрые целители советуют утром развести 3 ст. л. фруктового уксуса и 1 ч. л. меда в 150 мл теплой воды и, чтобы начало дня было хорошим, выпить натощак.

Для получения чесночного уксуса 500 мл красного винного уксуса смешать с очищенными зубчиками одной головки чеснока.

Для получения лимонного уксуса 500 мл яблочного уксуса и 200 мл лимонного сока настаивать на цедре с 2 лимонов и через 2 недели профильтровать.

Для херес-уксуса смешать в равных долях крепкое красное вино, полусухой херес и красный винный уксус.

Уксус из выдержанной водки, столовый уксус и уксусная эссенция содержат сильную кислоту, которую смягчают ягоды, ароматические травы и пряности.

УКСУС ДЛЯ САЛАТОВ

(к фотографии на с. 99)

2 бутылки по 700 мл
Хранение: 8 месяцев при температуре 1–20°С

4 ст. л. сахара
1 ст. л. соли
1,25 л столового уксуса
200 г небольших луковиц шалота
5 зубчиков чеснока
4 ветки розмарина
4 ветки эстрагона
2 стручка красного перца

1. Сахар и соль медленно нагреть, пока смесь не станет желтой и текучей. Развести уксусом и сварить до прозрачности. Шалот и чеснок очистить от кожицы. Оставить целыми или нарезать кубиками. Положить в уксус и вскипятить.

2. Розмарин, эстрагон и стручковый перец вымыть, высушить в салфетке и вставить в широкогорлые бутылки. Смешать уксус со всеми овощами. Бутылки закрыть и поставить в затененное место для созревания.

3. Через 7 дней впервые попробовать. Пример использования: для салата из белой фасоли и стручкового перца 1 ст. л. уксуса плюс 4 ст. л. «Масла со стручковым перцем» (рецепт на с. 97).

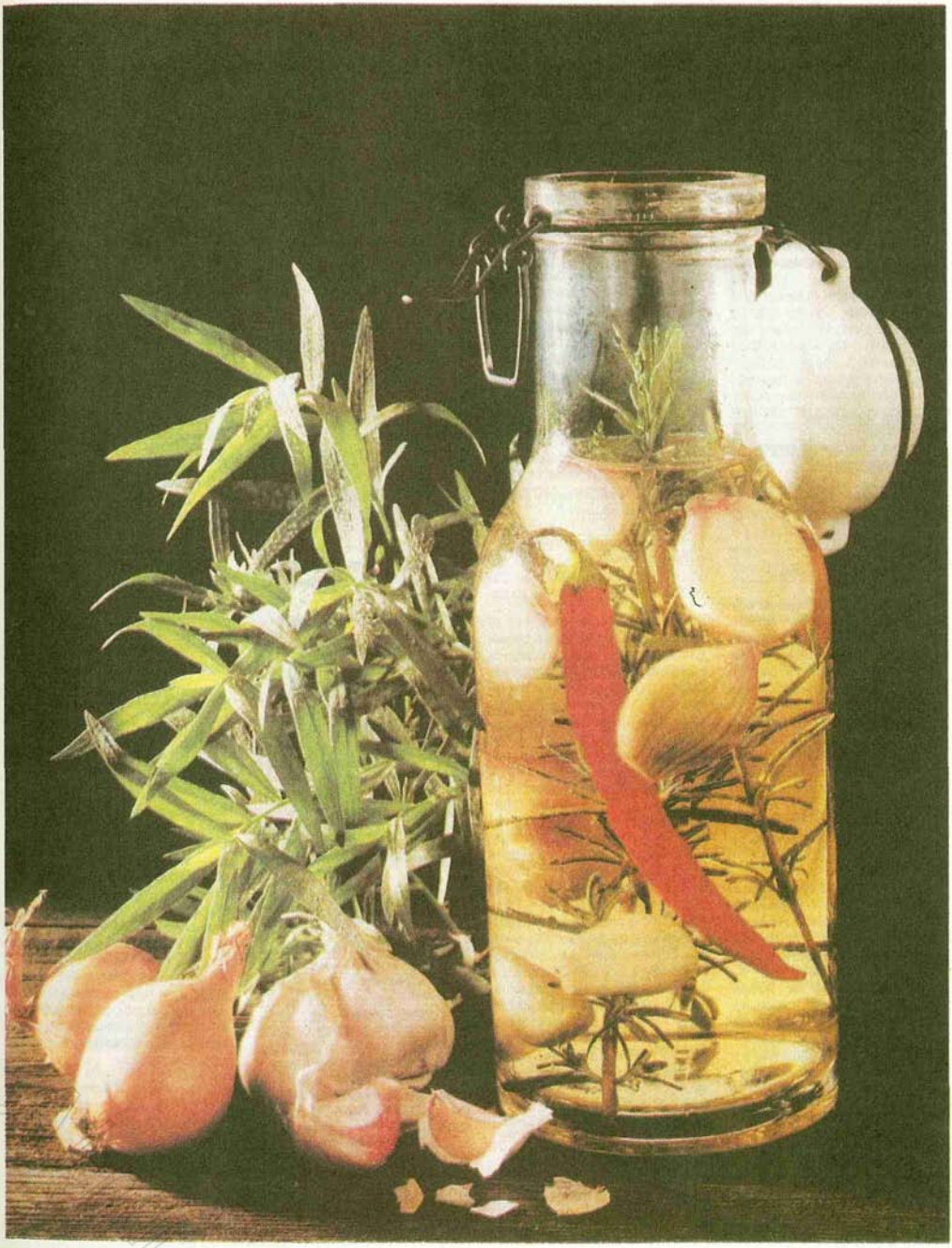
МОЖЖЕВЕЛОВЫЙ УКСУС

2 бутылки по 500 мл
Хранение: почти неограниченное при температуре 1–20°С

1 пучок бедренца
2 стебля эстрагона
2 ст. л. ягод можжевельника
1 л белого винного уксуса

1. Зелень вымыть, обсушить и вставить в бутылки. Можжевеловые ягоды размять и положить в бутылки. Залить уксусом и закрыть бутылки. Оставить стоять не менее 4 недель.

2. Можжевеловый уксус применять как основу для голландского соуса и натирать им дичь, которую нужно еще несколько дней помариновать. Добавлять к фондю с рыбой и к мясным салатам.



ОСТРЫЕ ПРИПРАВЫ И СОУСЫ

Искусство применять самые разнообразные пряности в изысканной кухне было известно еще в древности. Повара, которые в совершенстве владели этим искусством, пользовались тогда такой же славой, что и художники и ученые. В те времена появились некоторые всемирно известные пряности, которые сегодня считаются неоспоримо классическими. В Азии около 2500 лет назад был впервые приготовлен соевый соус. 150 лет назад появилась острая пряная приправа «Табаско», происходившая из одноименной прибрежной области Мексики. В английском графстве два аптекаря в 1831 году воспроизвели соус по индийскому рецепту, которому было дано труднопроизносимое название – ворчестерсире. Из Швеции в 1886 году появился на рынке классический острый соус «Магги», изобретенный Юлиусом Магги. Сегодня палитра готовых острых соусов обширна, и, несмотря на это, у многих пробуждается любопытство и желание готовить приправы и соусы в собственной кухне, с тем чтобы придать чудесный вкус супам, мясу, салатам и другим блюдам.

ХРЕН

Банки для пряностей по 50–100 мл
Хранение: с ноября по август при температуре 1–15°C

Замораживание: 12 месяцев при температуре –18°C

1 ст. л. лимонного сока
100 г корней хрена
по 1 щепотке соли и сахара

1. Хрен использовать поздней осенью, когда он наиболее острый. Очистить экономной овощечисткой, вымыть и нарезать кусками по 1 см. По 100 г класть в миксер и тонко измельчать. Смешать с 1 ст. л. лимонного сока.
2. Хрен плотно уложить в темные банки. Смешать соль с сахаром и равномерно посыпать хрен. Накрыть прозрачной пленкой, завязать и поставить банки в холодное место.
3. Для замораживания хрен поместить в банки, расширяющиеся кверху. Оставить в них немного места для подъема.
4. Вареный и натертый картофель неразваривающегося сорта смешать с таким же количеством хрена, пока картофель еще горячий. Приправить солью, уксусом и маслом и подать к вареному мясу.
5. Приправа по-английски: 1 яичный желток, 1 ч. л. горчичного порошка, 1/2 ч. л. соли и 3 ст. л. растительного масла смешать до кремообразного состояния, перемешать с 2 ст. л. хрена, приправить уксусом и сахаром. Такой соус попробовать с румяным ростбифом либо разогреть на водяной бане, помешивая, и есть с ним рыбу.

ЖИДКАЯ ГРИБНАЯ ПРИПРАВА

4 бутылки по 250 мл
Хранение: почти неограниченное

2 кг шампиньонов
3 ст. л. соли
250 мл белого вина Гевюрцтраминер (Gewürztraminer)
1 ч. л. гвоздики
1 ст. л. зерен черного перца
4 зерна пимента
1 ч. л. мускатного цвета (в порошке)

1. Шампиньоны или очищенные от песка остатки обработанных лесных грибов смешать с солью и положить в керамический сосуд. Положить сверху дощечку с грузом и поставить на 3 дня в прохладное место. Каждый день перемешивать.
2. Салфетку из чистого полотна прокипятить, выжать и положить в сито. Класть по 1 ложке грибов. Собрать рукой концы салфетки и выжать сок из грибов.
3. Грибной сок, вино, гвоздику, перец и пимент варить 15 минут. Приправить мускатом, снова процедить через салфетку и наполнить бутылки через воронку. Хранить бутылки закрытыми.
4. Грибную приправу экономно употреблять с жареным и холодным мясом. Применять для совершенствования вкуса соусов. Для соуса к фондю и темному мясу: тонкие полоски апельсиновой корки, 1 ст. л. зерен горчицы, 1 ст. л. смородинового желе, 250 мл портвейна и 250 мл грибной приправы варить 20 минут и подавать в холодном виде.



Для приготовления соли с сельдереем измельчить овощи, смешать с морской солью и оставить.



Смесь положить в жаровню или на противень и сушить при температуре 150°C, пока не станет твердой.



Холодную соль рубить сечкой, но в миксере результат будет лучше.

СОЛЬ С СЕЛЬДЕРЕЕМ

6 банок для пряностей по 100 мл
Хранение: в сухом месте при температуре 15–20°C

250 г черешкового или корневого сельдерея
700 г морской соли

1. Сельдерей очистить, вымыть и нарезать мельчайшими кусочками либо порубить. Рассыпать на салфетке и обсушить.
2. Соль и сельдерей положить в миску, основательно перемешать и оставить так на 2 дня.
3. После этого рассыпать тонким слоем в жаровне и задвинуть в духовку. При температуре 150°C дать высохнуть, пока масса не затвердеет.
4. Соль с сельдереем охладить и выбить из жаровни. Небольшие порции измельчить с помощью сечки либо миксера. Наполнить солью банки и закрыть.
5. Использовать как приправу к супам, соусам и салатам.

ЛУКОВАЯ ПРИПРАВА

2 бутылки по 500 мл
Хранение: 6 месяцев при температуре 1–20°C

500 г нарубленного репчатого лука
2 ст. л. соли
2 ст. л. зерен перца
1 ст. л. можжевеловых ягод
2 лавровых листа
1 ч. л. гвоздики
2 ветки розмарина
2 ветки тимьяна
700 мл белого вина
4 ст. л. красного винного уксуса

1. Лук смешать с солью. Пряности растереть в ступке и прибавить к смеси. Накрыть тарелкой и прижать камнем.
2. Через час добавить вино и уксус. Накрыть и охладить.
3. Через 3 дня прокипятить в воде салфетку, выжать и положить в сито. Вытряхнуть в салфетку лук и в ней крепко выжать. Приправой наполнить бутылки и закрыть.

ПЕРЕЧНАЯ ПАСТА

3 банки с завинчивающимися крышками по 50 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

300 г красного стручкового перца

1. Стручки вымыть, плодоножки удалить, вынуть семена и на решетке поставить в духовку. Печь 30 минут при температуре 150°C. Вынуть из духовки и оставить до тех пор, пока стручки не будут на ощупь сухими.
2. Стручки измельчить в миксере. Плотно набить баночки и закрыть.
3. Пасту употреблять для придания остроты не только супам, соусам и овощным блюдам, можно добавить в нее немного земляничного конфитюра, положить свежую землянику и дать пропитаться.

Tendi



Для приготовления пасты рыбок обезглавить, выпотрошить и два раза промыть.



Пряности, нужные для засола, измельчить в ступке.



Напоследок пасту протереть через сито, чтобы она была чистой и однородной.

АНЧОУСНАЯ ПАСТА

20 банок для пряностей по 50 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

1,5 кг хамсы (анчоуса)
3 бутона гвоздики
3 лавровых листа
1 ст. л. зерен черного перца
300 г морской соли

1. Рыбок обезглавить, надрезать брюшко и вынуть внутренности. Два раза класть в холодную воду, через 5 минут вынимать и разложить на кухонной креповой бумаге.
2. Гвоздику, лавровый лист и перец истолочь в ступке и смешать с солью.
3. Слой хамсы со слоем соли поочередно класть в большую стеклянную банку, *закончив слоем соли*. Накрыть дощечкой и придавить камнем. Поставить в прохладное место. Оставить для просаливания.
4. Через 6 дней хамсу выловить из рассола и дать стечь жидкости. Рассол собрать и отставить. Рыбу прокрутить через мясорубку или измельчить в миксере. Затем пасту протереть через сито. Набить пастой банки, разравнивая поверхность.
5. С рассола снять жир. Покрыть пасту тонким слоем соляного раствора. Банки закрыть.
6. Таким же способом приготовляется паста из сардин и шпротов.
7. Пасту использовать как хорошую приправу для майонезов и соусов, в мясных начинках для пирогов, для итальянского соуса «Банго кауда» («Bango cauda») к сырым овощам. А также для татарского соуса из 3 яиц со 125 г тунца и нескольких *каперсов*.

ФРАНЦУЗСКАЯ ГОРЧИЦА

5 банок с завинчивающимися крышками по 150 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

По 2 г эстрагона, кервеля, петрушки, сельдерея листового
50 г анчоусной пасты
500 г порошка желтой горчицы
40 г меда
Около 500 мл белого винного уксуса

1. Зелень вымыть и высушить в салфетке. Мелко нарубить, смешать с анчоусной пастой (*см. рецепт*), горчицей и медом. Вместо анчоусной пасты смешать 6 засоленных анчоусов с 20 г соли и протереть через цилиндрическое сито.
2. Уксус вскипятить, постепенно подливать в смесь и перемешивать до получения мягкого крема. Попробовать на вкус, положить в банки и закрыть их.
3. Варьировать по собственному вкусу: взять, например, больше эстрагона или много укропа.
4. Чтобы получить сладкую горчицу, 50 г мелко нарезанного репчатого лука, 2 истолченные гвоздики варить 10 минут с 500 мл винного уксуса и 250 мл воды. Смешать 140 г сахара, 140 г желтой и 70 г зеленой сухой горчицы. *Постепенно подливать* к смеси уксус и мешать стальным прутком для правки ножей, который нужно предварительно раскалить докрасна.

ФРУКТОВАЯ ГОРЧИЦА

7 банок с завинчивающимися крышками по 150 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

375 г яблок
375 г груш
2 неочищенных лимона
250 мл белого вина Гевюрцтраминер (Gewürztraminer)
2 палочки корицы
300 г светлого винограда
200 г дижонской горчицы (светлой и острой)

1. Яблоки и груши очистить от кожуры и семечек. Кожуру и сердцевину варить вместе с лимонной цедрой, вином и корицей в течение 10 минут.
2. Яблоки и груши нарезать мелкими кубиками, смешать с лимонным соком. Виноград вымыть, ягоды разрезать пополам, удалить косточки, *мелко нарезать и добавить к фруктам*.
3. Винный отвар процедить сквозь сито. Положить в него фрукты и варить 10 минут. Вместе с горчицей вскипятить, попробовать на вкус и уложить в банки до краев. Банки завинтить и поставить на крышки для охлаждения.
4. Фруктовую горчицу подавать на стол к нарезанному мясу птицы, дичи и к ветчине.

НЕОСТРЫЙ ЧЕСНОК В МАСЛЕ

Темные банки с завинчивающимися крышками по 100 мл
Хранение: 8 месяцев
при температуре 1–20°С

4 головки чеснока
1 ст. л. соли
Около 250 мл подсолнечного масла

1. Чеснок разобрать на зубчики, очистить от кожицы и смешать с солью. Положить в небольшую кастрюлю, залить водой и вскипятить, откинуть на сито и оставить для просушки.
2. Зубчики залить маслом и медленно нагреть. Тушить до мягкости, но *не жарить. Положить в банки* и подлить еще масла. Завинтить и поставить банки вверх дном для охлаждения.
3. Чеснок вынимать по мере надобности, раздавливать и делить на большие порции. Приправлять чесноком горячие блюда перед самой подачей на стол. Пропитывать маслом холодные блюда: салаты и соусы. Зубчики целиком класть вместе с каплей масла на тонкие куски поджаренного хлеба, слегка солить, щедро посыпать нарубленной петрушкой и так есть в свое удовольствие.

ЗАСОЛЕННЫЙ ЧЕСНОК

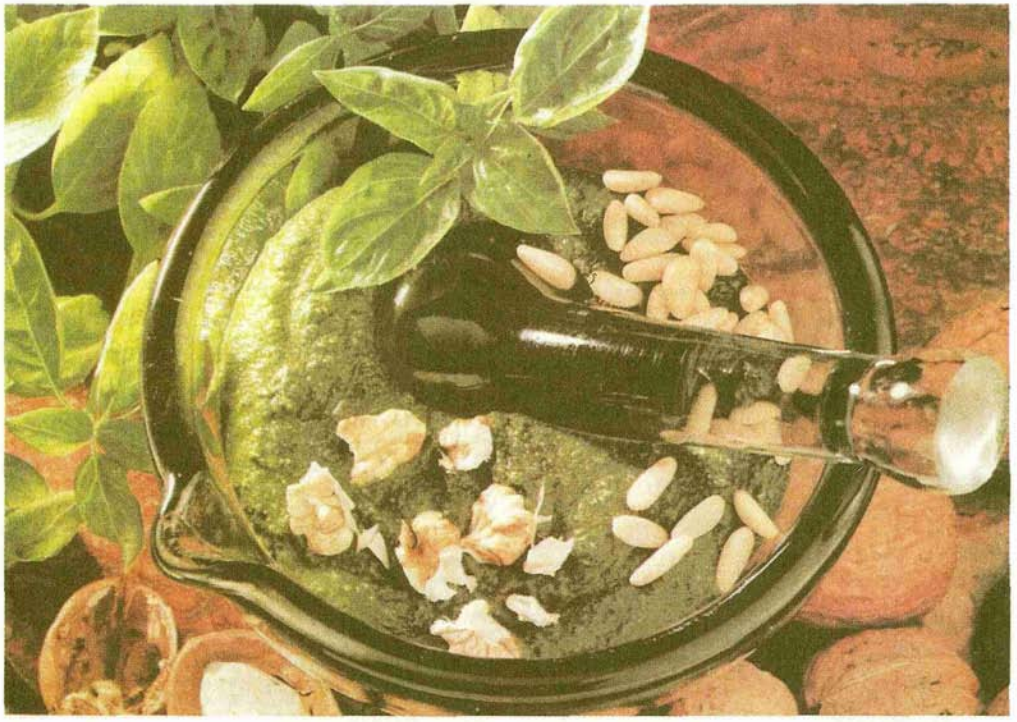
Темные банки с завинчивающимися крышками по 100 мл
Хранение: в сухом месте
при температуре 1–20°С

На каждые 100 г чеснока (нетто) по 30 г (и немного больше) соли

1. Чеснок разобрать на зубчики, очистить от кожицы, взвесить на весах и нарезать мелкими кубиками. Смешать с солью (30 г на 100 г) и наполнить, нажимая, банки. Покрыть *тонким слоем соли*.
2. Банки закрыть и отставить в сторону.
3. Засоленный чеснок использовать во всех случаях, когда требуются *оба компонента. Если в кушаньях* должен преобладать свежий запах чеснока, то кушанья сначала солить несильно, а незадолго перед подачей на стол приправить засоленным чесноком. Впервые открытые банки закрыть опять и хранить в холодильнике.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

По рецепту «Соль с сельдереем» *можно готовить также и корневую* петрушку, стручковый перец, лукпорей, лук репчатый и пряно-ароматические травы. Для замораживания хрена к каждым 400 г овощей добавить 250 мл сливок и 4 ст. л. лимонного сока и смешать.
Такой хрен, если потребуется, можно покрыть сбитыми сливками, добавить в светлый соус или смешать с натертым яблоком или свеклой и есть на закуску.
Для заготовки суповой приправы взять по 50 г зелени, кореньев петрушки, сельдерея, порея и репчатого лука, мелко нарезать 500 г грибов и 2 кг томатов. Варить 20 минут, выжать в салфетке, сок уварить в бутылках при 98°С в течение 15 минут. *Для приправы* «Гремолата» 3 части петрушки, по 1 части чеснока и лимонной корки очень мелко порубить сечкой и смешать. Заморозить и, по мере надобности, экономно сыпать *на жареные телячьи ножки* «Оссо буко» («Osso buco»).



ЯБЛОЧНЫЙ СОУС ЧАТНИ

5 банок с завинчивающимися крышками по 500 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°C

2 стручка перца
200 г свежего имбиря
800 мл белого винного уксуса
1,5 кг яблок
40 г чеснока
100 г репчатого лука
2 ст. л. соли
125 г изюма без косточек
80 г среднеострой горчицы

1. Перец и имбирь разрезать на куски и 3 дня настаивать в уксусе. Положить в салфетку и выжать.
2. Яблоки вымыть, обсушить и вместе с кожурой натереть в уксус. Чеснок и лук очистить от шелухи и нарезать мелкими кубиками.
3. Все приправы варить, помешивая, в широкой кастрюле при среднем нагреве 10 минут, затем попробовать на вкус.
Наполнить банки до краев, завинтить крышки и поставить вверх дном для охлаждения.
4. Подать на стол, например, к печенке и шницелям из индейки.

ЯБЛОКИ С ХРЕНОМ

6 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 6 месяцев
при температуре 1–20°C

1 кг яблок «Хольштейн Кокс» («Holsteiner Cox»)
125 мл белого винного уксуса
Хрен и сахар по вкусу

1. Яблоки очистить, разрезать на 4 части, удалить семена и нарезать небольшими кусками. Смешать с уксусом, быстро вскипятить и при слабом нагреве довести до мягкости.
2. Хрен вымыть, очистить от кожуры, нарезать кусками величиной с орех и измельчить в миксере.
3. Яблоки смешивать с хреном и сахаром, добавляя их до тех пор, пока они не будут иметь освежающий кисло-сладкий вкус. Горячей смесью до краев наполнить банки, закрыть и охладить, поставив на крышки.
4. По-австрийски подавать к отварной говядине, а также к холодным мясным блюдам.

АНЧОУСНЫЙ СОУС

4 банки с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°C

1 кг хамсы (анчоуса)
200 г крупной соли
500 г морской соли
250 г лука-шалота, нарезанного кубиками
60 г натертого хрена
1 лимон, нарезанный кружками
1 л белого вина
500 мл красного вина
1 ч. л. мускатного цвета
12 бутонов гвоздики
2 ст. л. зерен черного перца

1. Хамсу (сардины или шпроты) обезглавить, надрезать брюшко, вынуть внутренности, промыть, натереть солью и 24 часа дать просолиться.
2. Дать стечь жидкости, класть рыбок в банку с вертикальными стенками, пересыпая слои солью; первый и последний слой – из морской соли. Положить сверху груз и поставить на 7 дней в прохладное место.
3. На сите дать стечь рассолу, хамсу мелко изрубить вместе с кожей и костями. Варить с 1/4 л рассола и другими приправами, пока не останется 1 л жидкости.
4. Соус процедить через сито, налить в банки и закрыть.
5. Чтобы приготовить анчоусное масло, смешать 1 ст. л. соуса с 250 г сливочного масла. Приправлять им рыбу, птицу и телятину.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Соусы из свежих продуктов могут храниться замороженными до 3 месяцев, после чего их используют для заправки. Сырые лук и чеснок добавляют незадолго перед подачей на стол. В замороженном виде они могли бы испортить вкус соуса.
Чем концентрированнее соус, тем лучше он сохраняется. Содержащий 0,8% кислоты соус хорошо хранится – он не кислее, чем маринованные огурцы из магазина.

ПАСТА ДЛЯ РУЛЕТОВ

Банки по 50 мл на 1 порцию
Хранение: 6 месяцев
при температуре 1–10°С

4 стручка овощного перца
4 стручка жгучего перца
4 зубчика чеснока
100 мл белого уксуса
Около 100 мл оливкового масла

1. Стручки вымыть, удалить плодоножки и семена. Чеснок очистить от кожицы. Все нарезать кубиками, положить в кипящий уксус и 2 минуты дать прокипеть ключом. Откинуть на сито и дать стечь уксусу.
2. Овощи превратить в пюре, смешать с маслом до кремообразного состояния. Заполнить темные банки, разровнять поверхность, залить маслом, закрыть крышками и *хранить в холодильнике. Замораживать* без масла.
3. Если потребуется, для густоты добавить к пасте толченые сухари, дать им разбухнуть, развести горячим бульоном до состояния крема и приправить чесноком. Жидкую «ржавую» пасту употреблять для подливки к средиземноморским овощным блюдам, густую – намазывать на хлеб, посыпать сыром и запекать. Подавать к рыбному супу.

ПАСТА КАРРИ

2 банки с завинчивающимися крышками по 130 мл
Хранение: 6 месяцев
при температуре 1–20°С

4 ст. л. куркумы
4 ст. л. кардамона
4 ст. л. кориандра
1 ст. л. мускатного цвета
2 ст. л. тмина
1 ч. л. корицы
2 ст. л. черного перца
2 ст. л. кайенского перца
100 г сушеных абрикосов
50 г имбиря в сиропе

1. Овощи, по возможности свежие, размолоть. Абрикосы и имбирь нарезать мелкими кубиками и измельчить в миксере. С пряностями, взяв немного сиропа, замесить густую пасту.
2. Попробовать и хранить в банках для всех сладко-острых соусов карри.



Для базиликовой пасты размолоть в ступке пряную зелень, семена пинии и чеснок.

БАЗИЛИКОВАЯ ПАСТА

(к фотографии вверху)

Банки по 50 мл на 1 порцию
Хранение: 6 месяцев
при температуре 1–20°С

100 г свежих листьев базилика
50 г чеснока
100 г пармезана
Оливковое масло
50–100 г орехов (нового урожая)

1. Свежий базилик вымыть, просушить в салфетке, сложить в пучок и нарезать соломкой. Можно взамен мелко нарубить гладкую петрушку и добавить 2 ст. л. сухого базилика.
2. Чеснок очистить и нарезать мелкими кубиками. Вместе с зеленью растолочь в ступке или растереть *широким ножом* до состояния гладкой пасты.
3. Сыр мелко натереть и смешать с пастой. Взять острый овечий сыр «Пекорино», *если желателен более* пикантный соус. Постепенно вмешивать масло, пока крем не станет пластичным.
4. Для более мягкого соуса смешать пасту с 50–100 г мягких, растертых семян пинии. Можно также использовать лесные и грецкие орехи нового урожая, еще мягкие. Взамен можно взять покупное пюре из орехов или миндаля.
5. Пасту положить в банки, заполнив почти до краев, загладить поверхность и покрыть слоем масла. Банки закрыть.
6. Перед употреблением пасту разбавлять горячим бульоном до получения густо текучего соуса и, возможно, дополнять натертым вареным *картофелем или* толчеными сухарями. Использовать с макаронами и овощными супами по собственной фантазии или согласно рецептам кулинаров Средиземноморья: французских «Писту» («Pesto») и итальянских «Песто алла Женовез» («Pesto alla Genovese»).

ТОМАТЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ

4 банки для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 30 минут
при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

4 кг томатов
1 ст. л. соли
200 г репчатого лука (4 шт.)
2 зубчика чеснока
1 ст. л. душицы (сухой)
1 ст. л. базилика (сухого)
2 лавровых листа
4 ст. л. оливкового масла
200 г томатной пасты
1 ст. л. сахара
1–2 ч. л. черного перца

1. Томаты надрезать, быстро погрузить в кипящую воду и окатить холодной водой. Снять кожицу, разрезать на 4 части, удалить семена. Мякоть томатов смешать с солью, положить в ситчатую миску, прижать грузом и дать стечь соку, пока его не станет 1,5 л.
2. Лук и чеснок очистить и нарезать мелкими кубиками. Душицу, базилик и лавровый лист истолочь в ступке. Все слегка потушить в оливковом масле при среднем нагреве.
3. Тушеные пряности смешать с томатами, томатной пастой, сахаром и перцем до получения густого соуса и попробовать на вкус.
4. Наполнить банки смесью на 2 см *ниже краев, закрыть, поставить в* холодную воду и пастеризовать на плите.
5. Для употребления соус намазать на тесто пиццы и *положить* желательную начинку или ту, что указана в рецепте.
6. Выделившуюся в банке жидкость перемешать либо слить, чтобы соус стал гуще.

КЕТЧУП

7 бутылок с завинчивающимися крышками по 500 мл
Пастеризация: 30 минут
при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

5 кг томатов
100 г репчатого лука
40 г соли
35 г черного перца горошком
5 г порошка гвоздики
1 ч. л. кайенского перца
50 г сахара
1 л белого винного уксуса

1. Томаты вымыть, обсушить, нарезать кружками и при среднем нагреве тушить в собственном соку 20 минут. Годятся также зеленые томаты, но не мельче грецкого ореха, так как в мелких плодах содержится ядовитый соланин. Размягченные томаты откинуть на сито и дать стечь соку. Сок собрать. Томаты протереть через сито.
2. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками и варить вместе с соком, пока жидкость не выпарится. Положить к луку пряности, влить уксус и добавить томаты, вскипятить и попробовать на вкус. Под конец добавить корицу, имбирь и чеснок.
3. Кипящий кетчуп через воронку налить в бутылки до краев, завинтить крышки и поставить бутылки вверх дном для охлаждения.
4. Сервировать кетчуп как обычный столовый соус, а также использовать для улучшения вкуса свежих томатных соусов.

ТОМАТНАЯ ПАСТА

Банки для консервирования по 100 или 200 мл
Пастеризация: 20 минут
при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

Спелые мясистые томаты
1 ч. л. соли на 1 кг плодовой мякоти

1. Воду вскипятить при сильном нагреве. Томаты надрезать, на несколько секунд погрузить *в кипяток*, вынуть и обдать холодной водой.
2. С томатов снять кожицу, разрезать на 4 части, удалить семена и плодоножку. Мякоть нарезать кубиками и смешать с солью. По 2 кг мякоти томатов класть в натянутую салфетку. Дать стечь соку, мякоть поворачивать ежечасно.
3. Через 6 часов мякоть положить в глубокий противень и при температуре 150°С поставить в середину духовки. Выпаривать, пока пюре не будет тянуться нитями.
4. Наполнить пастой банки на 1 см ниже краев, поставить в холодную воду, медленно нагреть и пастеризовать на плите.
5. Либо положить в мешочки для замораживания и хранить в морозильнике до 12 месяцев при температуре –18°С.

Alendi

МАСЛО, СМАЛЕЦ И ДРУГИЕ

Жиры как бы скрепляют печатью пищевые продукты, жадно впитывая запахи и разнообразя вкус. Эти замечательные достоинства жиров широко используются и порождают новые идеи в век холодильников. Когда коровы пасутся на зеленых лугах, их молоко покрывается желтыми сливками, и сбитое масло получается мягким и вкусным. Прежде чем попасть в рот, маслу всегда полагается отдых, который должен длиться не менее 14 дней. Лишь после этого зрелое масло приобретает свой полный вкус.

Осень и зима – подходящие времена года, чтобы сделать запасы жиров и продуктов с жирами. К тому же ведь «тяжелые» и высококалорийные продукты стоит употреблять в пищу лишь тогда, когда на дворе трещит мороз и вашему телу требуется «горючий материал».



Для яблочного смальца нарезать жирное и тощее сало небольшими кубиками. Нутряной жир прежде всего нужно вымыть.



Все жиры со 125 мл воды и пряностями жарить при умеренном нагреве, пока шкварки не пожелтеют.

ЯБЛОЧНЫЙ СМАЛЕЦ

6 фаянсовых горшков по 300 мл
Хранение: 6 месяцев
при температуре 1–15°C

500 г свиного сала (нутряного)
250 г гусиного жира
250 г свежего жирного шпика
100 г нежирной копченой грудинки
4 можжевеловые ягоды
4 ветки полыни
2 ветки майорана
800 г мягких яблок «Боскоп» («Boskop»)
200 г репчатого лука

1. Сало и гусиный жир промывать в воде до тех пор, пока вода не станет прозрачной. Жир и шпик нарезать кубиками по 0,5 см. Добавив 125 мл воды и пряности, жарить при умеренном нагреве, пока шкварки не станут желтыми.

2. Яблоки и лук очистить и нарезать кубиками по 0,5 см. Небольшими порциями класть в жир сначала лук, потом яблоки. Поджарить до светло-коричневого цвета.

3. Пряности вынуть, выжать и выбросить. Яблочный смалец горячим разлить по горшкам ложкой и дать остыть. Приправы должны быть под слоем чистого жира, чтобы смалец хорошо сохранялся.



Яблоки и лук очистить и нарезать кубиками, положить в жир, тушить до мягкости и желтого цвета.

ИКРА ПО-БАЛКАНСКИ

7 банок для консервирования по 250 мл
Пастеризация: 30 минут
при температуре 98°C
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°C

1 кг зеленого стручкового перца
1,5 кг баклажанов
2 зубчика чеснока
2 ч. л. соли
1 ст. л. черного перца, крупного помола
4 ст. л. лимонного сока
125 мл подсолнечного масла

1. Стручки перца и баклажаны уложить на решетку, испечь при 250°C до мягкости. Вынуть из духовки перец через 25 минут, баклажаны через 40–45 минут.

2. Сразу же после этого завернуть овощи в мокрую салфетку и через 10 минут снять кожицу. Перец разрезать на 4 части и удалить семена. Вместе с баклажанами нарезать небольшими кубиками.

3. Чеснок очистить, нарезать мелкими кубиками и перемешать с солью, перцем и лимонным соком. Вмешать овощи, затем половинное количество масла.

4. Икру попробовать на вкус и наполнить ею банки на 2 см ниже краев. Залить остальным маслом. Банки закрыть, поставить в холодную воду, медленно нагреть и пастеризовать.

5. Для употребления перемешать, вдавить внутрь чеснок, если желателен его свежий аромат. Накрывая на стол, посыпать икру нарубленной петрушкой и свежемолотым перцем. Подать к хлебу или намазать на хлеб.

ИКРА ПО-ПОМЕРАНСКИ

8 банок по 125 мл
Хранение: 2 месяца
при температуре 1–10°C

Замораживание: 3 месяца
при температуре –18°C

1 пучок майорана
1 кг гусиного жира (нутряного)
1 ст. л. соли

1. Свежий майоран вымыть, встряхнуть, подвесить на воздухе и сушить 2 дня в продуваемом и тенистом месте.

2. Жир положить в холодную, как лед, воду, замочить в холодном месте. С интервалами по нескольку часов воду сливать и наливать свежую, пока она через день не станет прозрачной. Затем жир положить в сито и ждать, пока не вытечет вся жидкость.

3. Майоран сорвать со стеблей, положить в ступку и истолочь.

4. Гусиный жир вытряхнуть на доску, мелко изрубить сечкой и протереть через цилиндрическое сито, если он содержит пленки.

5. Жир перемешать с майораном и перцем. Наполнить банки и закрыть. Хранить в холодильнике или заморозить.

6. Икру по-померански намазать на темный хлеб из муки грубого помола с отрубями, посыпать мелко нарубленным репчатым луком и молотым черным перцем. Подавать в качестве закуски к таким винам, как токай или портвейн.

7. Либо очистить яблоки «Боскоп», натереть, смешать с равным количеством жира и намазывать на пресный хлеб с отрубями.

КРАБОВОЕ МАСЛО

10 темных банок по 100 мл
Хранение: 2 месяца
при температуре 1–10°C

Замораживание: 3 месяца
при температуре –18°C

500 г сливочного масла
500 г крабового мяса (креветок)
1 ч. л. морской соли
1 ч. л. мускатного цвета (в порошке)
1/4 ч. л. кайенского перца

1. 200 г масла осветлить: при слабом нагреве растопить и снимать пену, пока масло не будет чистым. Отставить в сторону и через несколько минут слить с сыворотки.

2. Крабов мелко изрубить. 300 г масла положить в сыворотку и при среднем нагреве жарить, пока пена не уляжется. Все пряности вмешать. Снять с плиты и добавить мясо крабов. Основательно перемешать, попробовать на вкус, плотно уложить в банки и разгладить поверхность.

3. Крабовое масло закрепить осветленным маслом: налить жидкое масло, покрывая поверхность толстым слоем. Охлаждать не менее 6 часов.

4. Пример использования по-английски: намазать на хрустящие гренки и подавать к послеполуденному чаю.

МАСЛО В СМЕСЯХ

Запас смешанного масла на ближайшие недели, этого деликатеса для бутербродов, хорошей приправы к горячему картофелю, овощам и макаронам, всегда должен быть наготове в холодильнике. Защищенное от воздуха и света, оно не может быстро прогоркнуть.

Для изготовления смесей собственного изобретения твердые составляющие необходимо мелко нарезать или измельчить в миксере, замесить со сливочным маслом и приправить по вкусу: на одну персону 10–20 г.

Икорное масло: 1 ч. л. лимонного сока, 100 г икры трески, 250 г сливочного масла, 1 яичный желток, соль, перец и 1 кусочек сахара, потертый о лимонную корку.

Салатное масло: 100 г бланшированного кресс-салата перечного или жерухи аптечной, 250 г сливочного масла, соль и 1 ч. л. уксуса.

Лососевое масло: 1 ст. л. томатной пасты, 200 г копченого лосося, 1 ч. л. лимонного сока, 250 г сливочного масла, соль и венгерская паприка.

Чесночное масло: 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. зеленого перца с 1 ч. л. рассола, 2 ст. л. лимонного сока, 4 ст. л. базилика и 250 г сливочного масла.

Укропное масло: соцветия 3 пучков укропа, 1 яичный желток, 2 капли соуса Ворчестер, 1 ч. л. лимонного сока, 250 г сливочного масла, соль и перец.

Лимонное масло: 2 ст. л. мелко натертой цедры, 1 ст. л. лимонного сока, перец, 1 ст. л. петрушки и 250 г сливочного масла.



ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО

1,15 кг, 5 листов вощеной бумаги
Замораживание: 8 месяцев при температуре –18°С

По 30 г петрушки и шнитт-лука
По 10 г базилика и укропа
По 10 г эстрагона и кервеля
По 10 г бедренца и щавеля кислого
10 г мелиссы лимонной
По 2 г тимьяна и майорана
1 кг мягкого летнего сливочного масла
2 ст. л. лимонного сока
1 капля соуса Ворчестер
2 ч. л. морской соли
Немного растительного масла

1. Всю зелень вымыть, листья сорвать со стеблей, завернув в салфетку, полностью высушить и разложить на большой доске. Мелко порубить сечкой.

2. Масло смешать с лимонным соком, соусом Ворчестер и солью. Вмешать зелень. Разделить масло на 5 порций и придать им продолговатую форму.

3. Вощеную бумагу натереть растительным маслом, в центре положить масло, завернуть на него одну сторону бумаги. Приложить поддон или линейку и мягко нажимать на пачку, оформляя валик толщиной 3–4 см.

4. Пачки закрыть и дать затвердеть в холодильнике. После этого нарезать на дневные порции, запаковать в герметичную оболочку и заморозить.

5. Зеленое масло класть в холодную воду для быстрой разморозки и хлебной пилой (ножом с волнистым лезвием) нарезать декоративными ломтиками. Украшать жареные куски мяса и рыбы, чтобы затем есть с растопленным маслом. Молодые овощи и небольшие картофелины, сваренные в мундире, макать в зеленое масло. Им хорошо также приправлять супы и соусы.

МАСЛО К АНТРЕКОТУ

15 порций по 50 г
Замораживание: 6 месяцев при температуре –18°С

2 зубчика чеснока
200 г лука-шалота
250 мл приятного белого вина
1 пучок петрушки
По 1 ч. л. базилика и эстрагона
По 1 ч. л. майорана и тимьяна
4 ч. л. анчоусной пасты
1 ст. л. острой светлой дижонской горчицы
2 ст. л. лимонного сока
2 капли соуса Ворчестер
500 г сливочного масла
250 г сливок
Соль
Черный перец

1. Чеснок и лук-шалот очистить и нарезать кубиками. Варить в вине, пока не испарится жидкость. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарубить сечкой. Замесить вместе с чесноком, шалотом, пряностями и маслом.

2. Постепенно подливать сливки и перемешивать массу. Приправить солью и перцем по вкусу, оформить зеленое масло в виде продолговатых порций и заморозить.

3. Масло кладут на горячий антрекот из баранины или говядины или же намазывают на хлеб.

4. Либо готовят с этим маслом «багет» для вечеринки: длинный батон белого хлеба надрезать поперек до середины через 2 см по длине и вставить в разрезы по куску масла. Завернуть хлеб в алюминиевую фольгу и в нагретой духовке запекать при температуре 220°С в течение 20 минут.

МЯГКИЙ КРЕМ ПОЧТИ БЕЗ ЖИРА

Смешать крем из сливочного масла с растительным маслом, сливками, творогом или желирующим крепким бульоном. Такой крем намазывается тонким слоем на хлеб и помогает экономить жиры. Неделями он остается свежим в холодильнике и достаточно мягок, чтобы тотчас быть намазанным на хлеб.



Венгерские свиньи известны тем, что их мясо делает салями знаменитым специализированным товаром. Северогерманские овцы кормятся пряными травами на засоленных лугах и тем самым нагуливают ароматное мясо. Польские гуси гогочут по всей обширной зеленой стране и очень ценятся как праздничное жаркое. Вот примеры животных, которые живут сообразно своей природе, растут медленно и дают превосходное мясо – мускулистое, с крепким жиром и идеально подходящее для консервирования. Заказывайте такое мясо у надежного поставщика, чтобы заморозить, засолить, закоптить, высушить, простерилизовать и замариновать. Мясо в специализированных магазинах и доставляемое из крупных животноводческих хозяйств содержит, как правило, больше влаги, меньше полезных веществ, при обработке теряет много в весе и только после варки годится для замораживания и уваривания. Любое мясо перед обработкой должно некоторое время отвисеться (для созревания).

Собственные сосиски для жаренья вы сможете изготовить такими нежирными, какие любят в вашей семье. Вымоченное в уксусе мясо без жировых подушек можно уложить в мягкое желе. Можжевеловая салями (на фотографии слева) после созревания доказывает, какой ароматной ее могут сделать многочисленные приправы. Справа на фотографии – сельдь с укропом и нашпигованное и зажаренное на гриле мясо в банках. Кости и мясные обрезки вы сможете сварить для получения основного бульона, чтобы сэкономить мясо при варке супов и соусов. Паштеты вы снабдите приправами по собственному вкусу. Это – лишь немногие примеры простой пищи, которую готовят из мяса, птицы, дичи и даров моря и которая занимает центральное место в трапезе. Чем больше затраты на консервирование, тем больше у вас будет позже выигрыш во времени. Наслаждение, доставленное собственноручно приготовленными яствами, будет, возможно, еще не так велико, как удовольствие мгновенно выставить на стол свои «сокровища простой еды».

МЯСО И БУЛЬОНЫ

Мясо, законсервированное в банке, делает домашнюю хозяйку свободнее, потому что позволяет быстро накрыть на стол и пообедать.
Грудная, спинная и задняя части от половины барана и четверти говяжьей туши – это лучшие куски, для которых резервируется место в морозильнике. Куски недорогого и прослоенного жиром мяса вы сварите, вырезав жир. Обрезки и кости придадут крепость основному бульону, который в концентрированном виде займет меньше места в ваших запасах.
Последующие рецепты покажут вам, как приготовить впрок ваши любимые блюда. Для заготовок самое лучшее время – осень, когда пастбищное содержание скота обеспечивает хорошее качество мяса и можно ожидать, что цены будут невысокими. Мясо имеет нежную консистенцию и хороший вкус только после того, как отвисится: говядина около 4 недель, свинина только 1 день, телятина и баранина 1 неделю.

СУП-ГУЛЯШ

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 1 час при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

1,5 кг репчатого лука
300 г смальца или 300 мл растительного масла
1,5 кг говядины (лопатка, шейная часть)
1/2 ч. л. натертого майорана
1/2 ч. л. молотого тмина
75 г сладкой паприки
4 зубчика чеснока
2 ст. л. соли
350 мл красного вина

1. Лук положить в воду и, как только кожица станет мягкой, очистить. Нарезать кубиками. Смалец или растительное масло в широкой кастрюле с двойным дном медленно нагреть до появления дымка. Насыпать лук, не прекращая жаренья. Мешать, пока не пожелтеет.
2. Мясо нарезать кусками по 1 см и смешать с пряностями. Положить к луку, перемешать, накрыть и тушить при слабом нагреве 1 час.
3. Чеснок очистить, немного посолить и раздавить. Положить в гуляш, добавить соль и красное вино, довести до кипения.
4. Банки наполнить гуляшом на 2 см ниже краев, дать остыть, прикрыть и оставить на ночь.
5. Банки закрыть крышками, поставить в холодной воде на плиту и пастеризовать.
6. Перед подачей на стол количество бульона увеличить вдвое. Для гуляша по-венгерски 250 г картофеля и 80 г красного стручкового перца сварить в 500 мл воды или бульона, добавить содержимое одной банки и подогреть. Тесто, замешанное из 1 яйца и 60 г муки, отщипывать небольшими кусочками и 10 минут варить в гуляше.

МЯСО В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Банки для консервирования по 750 мл для 4 порций
Пастеризация: 3 часа при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

По 500–600 г мяса на 1 банку
Пряности по рецепту

1. Мясо нарезать кусками, помещающимися в банки, натереть пряностями и целиком уложить в банки. К примеру, куски для жаркого либо присоленный и копченый свиной окорок для нарезки.
2. Для блюд в одной кастрюле, супов и т.п., мясо нарезать по рецепту, смешать с пряностями и заполнить банки до краев.
3. Банки закрыть. В кастрюле с холодной водой поставить на плиту, при умеренном нагреве пастеризовать.
4. Для горячих блюд застывший мясной сок снимать с мяса и использовать для варки других приправ. Мясо класть в сок только перед подачей на стол, нагревать, но не доводить до кипения.

КОРИЧНЕВЫЙ БУЛЬОН

7 банок для консервирования по 200 мл
Пастеризация: 30 минут при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

Замораживание: 12 месяцев при температуре –18°С

2 кг мясных костей
4 ст. л. растительного масла
2 луковицы
2 зубчика чеснока
1 корень петрушки
1 пучок суповых овощей
1 ст. л. томатной пасты
1 ч. л. сахара
1 ветка тимьяна
1 лавровый лист

1. Кости хвоста, грудинки и ног выбирают, потому что у них много хрящей: они делают бульон крепче и способствуют желированию. Распиленные на части по 3 см или разрубленные куски положить в горячее растительное масло и при сильном нагреве часто поворачивать, пока не станут темно-коричневыми. Можно также обжарить в духовке при температуре 200°С.
2. Лук, чеснок и корень петрушки очистить. Суповые овощи очистить от грязи и вымыть. Все овощи нарезать мелкими кубиками.
3. Овощи присоединить к костям в духовке и дожарить до светло-коричневого цвета. Добавить томатную пасту и сахар, немного пожарить вместе с остальным. Залить таким количеством холодной воды, чтобы сверху был слой толщиной 2 см.
4. Добавить тимьян и лавровый лист. При умеренном нагреве довести до кипения и 4–5 часов дать бульону тихо кипеть на плите (можно также в духовке при температуре 125°С или в кастрюле-скороварке 90 минут).
5. Салфетку положить в сито, которое подвесить в глубокой миске. Бульон с гущей вылить в сито. Кости обчистить и удалить, когда они остынут. Оставшуюся массу выжать, пока горячая, досуха. Бульон охладить. Покрытый жиром, он может стоять в холодильнике около 3 недель. Посредством кипячения и охлаждения срок хранения бульона может быть увеличен в несколько раз.
6. Для замораживания и уваривания снять жир с холодного бульона, перелить, оставляя осадок на дне. Для соусов уварить бульон до 1,4 л.
7. Бульон заморозить в холодном состоянии. Либо кипящим наполнить банки, закрыть, поставить в горячую воду и пастеризовать на плите.
8. Использовать во всех случаях, когда при жаренье мяса образуется мало сока или он недостаточно крепок.



Для коричневого бульона мелко нарубленные кости обжарить в масле до темно-коричневого цвета.



Суповые овощи, нарезанные мелкими кубиками, положить к костям и дать подрумяниться.



Томатную пасту и сахар жарить вместе с остальными приправами.



Пену и жир постоянно вычерпывать суповой или разливательной ложкой.

МЯСО С СОЕЙ ПО-КИТАЙСКИ

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 60 минут при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

3 кг свинины (шейная часть)
1 головка чеснока
3 палочки корицы
2 ч. л. гвоздики
4 стручка жгучего перца
150 мл светлого соевого соуса
200 мл коричневого бульона
Соль и сахар

1. Мясо нарезать волокнами толщиной по 1 см и длиной 4 см. Жир, сухожилия и хрящи срезать и зажарить. Варить в 1,5 л воды вместе с *чесноком, корицей, гвоздикой* и стручками перца 2 часа. Вылить в сито, остаток выжать.
2. Отвар приправить соевым соусом, бульоном, солью и сахаром по вкусу. Мясо поварить в нем 10 минут, откинуть на сито и дать стечь жидкости.
3. Горячее мясо положить в банки, слегка уплотняя. Соус процедить через тонкую салфетку на мясо. Банки закрыть неплотно и охладить.
4. На следующий день банки закрыть крышками, поставить на плиту в холодной воде, медленно нагреть и пастеризовать.
5. Для употребления обжарить овощи согласно рецепту, с отваром сварить до густоты соуса. Мясо и *овощи разогреть в нем, потряхивая.*

СВИНИНА С ПЕРЦЕМ

7 банок для консервирования по 1 л
Пастеризация: 60 минут при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

5 кг свиной лопатки
650 г репчатого лука
300 мл красного вина
300 мл винного уксуса
3 ст. л. можжевеловых ягод
15 бутонов гвоздики
2 ст. л. черного перца горошком
80 г сахара
Соль

1. Мясо нарезать кусками по 3 см. Лук очистить, нарезать кубиками, вскипятить с красным вином, уксусом и 1,5 л воды. Пряности завязать в марлю и положить в отвар. Положить туда же мясо и все вместе варить 1 час при слабом кипении.
2. Мясо вынуть шумовкой и дать стечь бульону. Горячее мясо разложить по банкам и слегка прижать.
3. Бульон процедить через салфетку для осветления. Добавив сахар и *соль, придать кисло-сладкий вкус,* снять жир и полить на мясо ложкой. Накрыть и оставить на ночь для охлаждения.
4. Банки закрыть, *поставить на плиту* в холодной воде и пастеризовать.
5. Сварить густой соус из бульона с темной мучной подболткой, в нем разогреть мясо, не варить. 1 ст. л. масла вмешать и есть с отварным картофелем и фасолью.

ПАСТЕРИЗОВАННОЕ МЯСО

Сырое мясо в банке варится и в то же время консервируется. Вы можете смешать его с пряностями и при умеренном нагреве законсервировать в собственном соку, например, для густых супов, заменяющих первое и второе блюдо и для небольших рагу. Говядину варить 3 часа при 98°С, быстро разваривающееся *мясо – 1 час.* Дать остыть и на следующий день уварить во второй раз так же, как и в первый.
Вареное мясо готовят, как засоленную *говяжью грудинку, а тушеное* – как рулеты и жаркое из вымоченной в уксусе говядины, по рецепту, но только почти не варят. Куски нужно обрезать по форме банки и класть под нажимом, пока мясо не остыло и сохраняет пластичность. Едва покрыть крепким бульоном, не слишком соленым и не слишком кислым. Охлаждать до следующего дня, затем закрыть банки, нагреть и пастеризовать 1 час при температуре 98°С.
Пример: жаркое по-бургундски. 500 мл красного вина, 1 зубчик чеснока, 1 стручок красного перца и 1 лавровый лист, 1 ветка розмарина и 1/4 ч. л. черного перца довести до кипения. Охлажденный отвар вместе *с 1,2 кг спинной* части туши поместить в пакет из пленки, закрыть и оставить мясо пропитываться на 2–3 дня. Затем мясо обсушить, натереть растительным маслом, быстро обжарить, натереть солью и немного горчицей, смешать с маринадом и медленно тушить неполные 2 часа.
Такое мясо, как ножки, ребра и оковалок, варить до полной готовности. Из горячего мяса вынуть кости, обвязать куски ниткой в форме банки или скрутить в виде крупных порций и положить под нажимом в банки. Залить бульоном, охладить и на следующий день 1 час пастеризовать при температуре 98°С. Всегда варить без костей, потому что они поглощают воздух и могут стать причиной порчи мяса!
Сильное кипячение делает мясо волокнистым и способствует выделению *жира на поверхность,* что мешает закрыванию банок. Поэтому нужно сделать проверку, поднимая банки за крышки, как только их содержимое остынет. *То, что осталось* в открытой банке, нужно употребить в ближайшие дни. Те банки, которые открылись сами по себе через несколько недель, могут стать причиной опасных заболеваний, даже если их содержимое еще не имеет дурного запаха. Следовательно, ради собственной безопасности содержимое выбросьте!

ГАРЦСКИЕ ШКВАРКИ

7 банок для консервирования по 750 мл
Пастеризация: 60 минут при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

4 кг свежей свиной кожи с остатками сала
16 лавровых листов
1 ст. л. соли
160 мл красного винного уксуса
8 ст. л. светлого сиропа из свекловичного сахара
400 мл коричневого бульона

1. Шкурку свиного окорока поскоблить, вымыть и нарезать так, чтобы куски поместились в кастрюле. Залить водой, положить лавровый лист и дать несильно кипеть.
2. Через 90 минут откинуть на сито, быстро опустить в холодную воду и разложить куски на подстилке. Оставшиеся щетинки вытащить при помощи пинцета.
3. Бульон с солью, уксусом и сиропом уварить до 1 л. Смешать с коричневым бульоном. Кожу нарезать на куски 4 см шириной и 3 см длиной. В бульоне довести до кипения и разложить по банкам. Дать остыть, банки накрыть и поставить на холод.
4. На следующий день слить жир, банки закрыть, поставить в холодную воду, медленно нагреть и пастеризовать.
5. Гарцские шкварки подогреть незадолго до еды, подливку по желанию можно слегка загустить, посолить, попробовать на вкус и вмешать 1 ст. л. сливочного масла. Подать на стол с картофелем, сваренным с петрушкой, и салатом.

МЯСО ЗАМОРОЖЕННОЕ

Замораживание способствует улучшению вкуса и усваиваемости мяса. Однако только подвешивание мяса *на какой-то срок* еще более усиливает эти качества. Свежее мясо остается жестким.
Нежирное говяжье мясо вы можете *заморозить на срок до 12 месяцев,* баранину – до 10 месяцев, телятину – до 9 месяцев, свинину – до 8 месяцев и готовые мясные блюда – до 3 месяцев. Жир прогоркнет через 4 месяца. Субпродукты перед замораживанием бланшируют или варят, свежую печень, протертую в пюре, для колбас и фрикаделек замораживают. Нарезанное мясо покрывают крепким бульоном, а не готовыми соусами, потому что их густота может измениться при замораживании. Поэтому в соус лучше добавлять загуститель перед самой едой.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Солонина и заправленное жиром, вымоченное в уксусе мясо хранится зимой при температуре не выше 12°С. В противном случае мясо замораживают на срок до 3 месяцев. Либо консервируют немного недоваренную солонину, на другой день *пастеризуют 1 час при* 98°С. Маринованное мясо – только 30 минут при температуре 98°С, если в уксусном растворе содержится не менее 2% кислоты.



Грудинку для жаренья на гриле прорезать между ребрами.



Мясо медленно тушить в небольшом количестве воды с пряностями.

ОБЕЗЖИРЕННОЕ МЯСО ДЛЯ ГРИЛЯ

(к фотографии на с. 111)

3 банки для консервирования по 1,5 л
Пастеризация: 60 минут при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

Замораживание: 3 месяца при температуре –18°С

3 кг реберной и пашинной части баранины, говядины или свинины
1 пучок тимьяна
1 корень петрушки
2 зубчика чеснока
2 лавровых листа
1 ст. л. перца горошком
1 ст. л. соли

1. Мясо нарезать на куски между ребрами. Плотно уложить в кастрюлю, залить водой и с пряностями тушить при умеренном нагреве до тех пор, пока кости не начнут отделяться: баранину только 40 минут, свинину 1 час и говядину 90 минут.
2. Из горячего мяса вынуть кости, нарезать на куски нужной величины и положить в банки для консервирования или замораживания. Отвар быстро охладить. Снять жир и ложкой полить мясо в банках, покрывая слоем в 2 см. Охладить.
3. Оставшийся бульон поставить в холодильник и в течение недели употребить в пищу. Либо позднее заморозить и снабдить этикеткой «Для густых супов».
4. На следующий день стеклянные или жестяные банки закрыть и для краткого хранения заморозить. Для долгого хранения нагреть и уварить при умеренном нагреве.
5. При удобном случае мясо разрезать вдоль, куски жарить на гриле, разложив с промежутками около 10 см, пока не станут поджаристыми. Часто переворачивать и смачивать соусом при помощи кисточки.
6. Для соуса Спарериб нарезанные кубиками 2 луковицы и 2 зубчика чеснока тушить до мягкости в 2 ст. л. растительного масла. Вместе со 150 г томатной пасты, 4 ст. л. уксуса, 2 ст. л. меда, 4 ст. л. соуса Ворчестер или жидкой грибной приправы (рецепт на с. 100), 1 ч. л. горчичного порошка, 1 ч. л. тимьяна и 125 мл бульона варить до получения густого соуса, приправить солью по вкусу.

ВОЛОВЬЯ ГРУДИНКА И БУЛЬОН

4 металлические банки по 750 мл для мяса
Замораживание: 12 месяцев при температуре –18°С

7 банок для консервирования по 200 мл для бульона
Пастеризация: 30 минут при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

500 г свиной шкурки с остатками сала
4 телячьи ножки (куски по 3 см)
1 л белого вина
4 лавровых листа
3 ст. л. зерен белого перца
2 зубчика чеснока
1 пучок тимьяна
Соль
2,5 кг грудинки откормленного вола
1 пучок кореньев петрушки
1 корень сельдерея с зеленью
500 г моркови
1 кг лука-порея
500 г репчатого лука
1 ст. л. сахара

1. Свиную шкурку и телячьи ножки залить водой, быстро вскипятить, воду слить, мясо хорошо промыть и положить в жаровню емкостью 8 л. Подлить вино и воду, покрывая мясо слоем в 2 см.
2. Добавить лавровый лист, перец, чеснок и тимьян. Жаровню вставить на средние направляющие духовки и при температуре 250°С нагреть до появления в бульоне пузырьков. Переключить нагрев на 150°С. Если потребуется, долить горячей воды, чтобы продукты оставались покрытыми бульоном.
3. Отвар немного посолить и положить в него мясо. 3–4 часа дать постоять, пока не будет легко прокалываться. Вынуть и почистить, как только можно будет взять руками. Обрезки положить обратно в отвар.
4. Овощи вместе с зеленью очистить, вымыть и оставить целыми или крупно нарезать. Коренья петрушки, сельдерея и морковь варить 30 минут, лук-порей 20 минут. Овощи и мясо быстро охладить на холодном воздухе.
5. Содержимое жаровни вылить в салфетку, положенную в сито. Отвар собрать, снять с него жир, когда он остынет.
6. Мясо нарезать ломтями по 0,5 см и положить в банки для замораживания. Залить отваром, сверху положить морковь и порей. Банки закрыть, охладить и заморозить.
7. Оставшийся отвар уварить до 1,4 л крепкого бульона. Разлить по стеклянным банкам, на 2 см ниже края, и охладить. На следующий день банки закрыть, пропастеризовать и использовать для соусов и для тушения.
8. Мясо и овощи для подачи на стол разогреть в бульоне, но не кипятить. Накрывая на стол, воловью грудинку посыпать смесью шнитт-лука и соли, а бульон использовать для варки картофеля. К этому блюду подходит хрен с яблоками, возможно, собственного изготовления по рецепту на с. 102.

РАГУ ИЗ СЕРДЦА

2 банки с завинчивающимися крышками по 750 мл
Хранение: 4 недели при температуре 6–10°С

Замораживание: 4 месяца при температуре –18°С

1,5 кг говяжьего сердца (крупные куски)
1 пучок суповых овощей
1 лавровый лист
1 ветка тимьяна
1 ст. л. перца горошком
Соль
100 мл ароматического уксуса

1. Сердце вымыть, куски положить вплотную друг к другу, залить водой и при небольшом нагреве ниже точки кипения дать постоять 2 часа.
2. Овощи очистить и нарезать мелкими кубиками. Вместе с пряностями присоединить к мясу и тушить 1 час. Отставить в сторону и дать остыть. Сердце нарезать небольшими кубиками. 300 мл отвара процедить, приправить солью и уксусом, вскипятить с кусочками сердца. Кипящую смесь налить в банки, банки завинтить и хранить в холодном месте. Либо холодные куски запаковать и заморозить.
3. Перед употреблением разогреть, со сливками уварить до густого соуса, добавить кусочки огурцов с горчицей и кисло-сладкие пряности.

ФРИКАСЕ И РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

2 банки для консервирования по 750 мл
Пастеризация: 60 минут при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

500 г телячьего тимуса
600 г телячьего языка
1 неочищенный лимон
1 пучок суповых овощей
1 луковица
1 лавровый лист
2 бутона гвоздики
1 ч. л. зерен белого перца
500 г телятины из лопаточной части
1 ч. л. соли

1. Тимус и язык вымачивать в воде, пока вода перестанет окрашиваться. Лимон нарезать кружками. Суповые овощи очистить, вымыть и мелко порезать.
2. Лимон, овощи и пряности вскипятить в 1 л воды. Сначала положить в воду язык, через 30 минут телятину и еще через 30 минут тимус. Варить при кипении с пузырьками до готовности. Мясо вынуть и дать остыть на воздухе.
3. С языка снять кожу. Мясо очистить и нарезать кусками: по 1 см для рагу, по 2 см для фрикасе. Тимус разобрать на кусочки, при этом удалить то, что мешает между бугорками.
4. Все мясо поместить в банки на 2 см ниже краев. Отвар уварить до 500 мл, пропустить через сито, приправить солью, вылить в банки на мясо и поставить на холод.
5. На следующий день банки закрыть, поставить на плиту в холодной воде, медленно нагреть и пастеризовать.
6. Когда потребуется, из желе сварить соус, уточнить вкус сливками и яичным желтком. Разогреть в соусе мясо, но не варить. Немного соуса использовать для рагу, больше – для спаржи и других изысканных овощей.



ВАРИМ ВМЕСТЕ, А ЕДИМ ПО ОТДЕЛЬНОСТИ

Мясные блюда готовят часто из мяса разных сортов, которые варятся в одной кастрюле и взаимодействуют между собой. Вы можете мясные блюда приготовить по рецепту и довести до готовности при температуре ниже точки кипения. Пробуя, готово ли мясо, нужно вколоть палочку в середину куска и смотреть на каплю сока, которая вскоре выступит. Розовый сок означает, что можно уменьшить нагрев, если мясо нежное и высокосортное. Куски с сухожилиями и хрящами нужно варить дольше. Когда капля пробы остается прозрачной, мясо готово для консервирования. Для замораживания мясо должно быть мягким, тогда палочка легко проколет кусок. В любом случае охлаждать мясо нужно лежащим в бульоне. Вынимать и делить на порции следует еще теплое мясо.

Для консервирования мясо кладут в банки, пока оно пластично. Для замораживания режут на куски холодное мясо, потому что так легче и куски получаются более гладкими.

Бульон процедить через сито, залить им мясо и охладить. Закрывать холодные банки.

На следующий день мясо заморозить и хранить при температуре −18°С до 12 месяцев, если мясо нежирное, лишь 3 месяца, если мясо с жировыми прослойками. Либо пастеризовать 1 час при температуре 98°С и хранить свыше 12 месяцев.

Овощи, входящие в состав мясного блюда, всегда варить в отваре. Сварить до готовности и сразу подать к столу или быстро охладить и оставить про запас: *плотно упаковать в* пленку и заморозить на 6 месяцев при температуре −18°С. Либо без заливки слоями уложить в банки и оставить в холодном месте до следующего дня. Банки закрыть и пастеризовать 1 час при температуре 98°С.

Когда потребуется, разогревать в бульоне. Мясо не варить, иначе оно становится жестким!

Для «Боллито мисто» («Bollito misto») берутся телячьи ножки, шейная часть говядины, телячья голова, телячий язык, свиная ножка «зампоне» и итальянская вареная колбаса «коттечино» или «луганихе». Бульон засыпается лапшой, к мясу подаются картофель, пикули и «салса верде» (зеленое пюре из горсти свежего базилика, 2 зубчиков чеснока, 30 г семян из шишек пинии, небольшого количества черного перца и анчоусной пасты, а также 200 мл оливкового масла).

Для французского «Пот о фе» («Pot au feu») используют говяжью грудинку, суповую курицу, бараньи и телячьи ножки. Позже, в трапезах из *нескольких блюд или одного* кушанья, подают: курицу в бульоне с кнелями из мозгов, баранину с рисом и томатным соусом, телятину с горчичным соусом и зеленой фасолью, говядину с суповыми овощами и хреном. Либо с зеленым соусом, приготовленным из 50 г пюре из миндаля и 50 г пюре из шпината с добавкой базилика, 2 ст. л. лимонного сока, 100 мл орехового масла, соли и перца.

Для испанского «Кокидо мадриленоно» берется суповая курица, говяжья грудинка, копченый окорок, соленый шпик и чесночная колбаса «чоризоси». Из этих продуктов вместе с турецким горохом, суповыми овощами, капустой и картофелем получается великолепный густой суп.

Для грюнколя по-гольштейнски: шейная часть свинины, копченая присоленная свинина, свиная щековина и копченая колбаска. Грюнколь позже сварить в бульоне, потом разогреть мясо.

КОЛБАСА И СТУДЕНЬ

Когда-то окорока и колбасы подвешивали на коньке крыши, овеваемые дымом открытого огня. Рекомендуется изготовлять колбасы только в начале холодного времени года, так как в холодной окружающей среде они получаются лучше и хранятся дольше. В темном и сухом помещении со свежим воздухом вы можете сушить, дать созревать и хранить ваши сокровища, если температура находится в пределах 12–15°С. Для хранения лучше всего их спрятать в широкий рукав из полотна, потому что он послужит защитой, когда столбик термометра начнет подниматься. Остатки студня и вымоченного в уксусе мяса следует тогда заморозить и употребить в пищу в ближайшие 3 месяца: высушенные на воздухе продукты холодного копчения при искусственном охлаждении постепенно теряют аромат и вкус.

ЗАЛИВНОЕ МЯСО С АРОМАТИЧЕСКИМ УКСУСОМ

4 широкогорлые банки по 500 мл
Хранение: 6 месяцев
при температуре 1–15°С

1 кг свиных ребер, нарезанных кусками
2 свиные ножки, распиленные на куски
1 ст. л. соли
1 ст. л. сахара
200 мл белого винного уксуса
4 луковицы
2 лавровых листа
1 ст. л. перца в зернах
5 ст. л. уксуса Ацето Бальзамико

1. Ребра и ножки быстро довести до кипения в большом количестве воды, слить, прополоскать в холодной воде и очистить. С солью, сахаром, уксусом сварить в 750 мл воды при умеренном нагреве и снимать пену, пока не останется ни одного сгустка.
2. Присоединить к мясу неочищенные луковицы с лавровым листом и перцем. Дать вариться при несильном кипении.
3. Через 2 часа ребра и ножки вынуть, горячее мясо снять с костей. Срезать все лишнее. Обрезки и кости варить дальше в бульоне, чтобы выварить из них желирующие вещества. Бульон варить при тихом кипении.
4. Через 2 часа обрезки и кости откинуть на сито, кости выбрать, а остатки выжать. Бульон поставить в холодное место.
5. Мясо нарезать готовыми к употреблению кусками и положить в банки. С бульона снять жир, процедить бульон и вскипятить. Приправить ароматическим уксусом, полить мясо из ложки. Дать остыть.
6. Снятый с бульона жир растопить, залить им мясо и банки закрыть.
7. Употреблять не ранее чем через неделю с жареным картофелем и салатом из белокочанной капусты, сливок, лимона, изюма, соли, перца, сахара и карри.

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК В ЖЕЛЕ ИЗ МАДЕРЫ

3 банки для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 60 минут
при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

1 присоленный копченый язык
1 корень петрушки
2 луковицы
2 лавровых листа
250 мл говяжьего бульона (с. 110)
4 ст. л. мадеры

1. Язык залить минимальным количеством воды и варить при умеренном нагреве. Корень петрушки и лук очистить, мелко нарезать и варить в бульоне, добавив лавровый лист.
2. Через 2 часа язык быстро охладить водой, снять кожу, нарезать большими кусками и еще горячим, красивой стороной наружу, слоями уложить в банки. Оставить на ночь для охлаждения.
3. 500 мл бульона от варки языка уварить вдвое. Вместе с говяжьим бульоном и мадерой довести до кипения и попробовать на вкус. Процедить через тонкую салфетку и охладить до застывания. С желе снять жир.
4. Желе разогреть и, черпая ложкой, залить язык в банках на 2 см ниже краев. Банки закрыть и пастеризовать.
5. Язык для подачи на стол вынуть из банки, нарезать тонкими ломтями и есть холодным с желе. Например, на бутерброде с хреном или с фруктовой горчицей. Либо разогреть язык в бульоне и соединить с зеленой фасолью и жареным картофелем.



Копченый присоленный язык с пряностями в воде поставить на плиту и варить при слабом кипении.



Через 2 часа обдать струей холодной воды, чтобы кожа легко отделялась.



Кожу отделить от верхушки языка и снять.

ЖЕЛЕ И ПРОЗРАЧНОСТЬ

Для получения прозрачного и блестящего желе по 100 г белого сельдерея и моркови нарезать маленькими кубиками и потушить в 2 ст. л. масла, пока не станут прозрачными. Белки 3 яиц сбить в пену. Теплые овощи подмешать под белки. Пену сразу положить в 1 л теплого бульона и один раз дать ему сильно прокипеть. Снять бульон с плиты и подождать, пока белок не свяжет все частицы осадка и не всплывет на поверхность. Бульон горячим вылить на тонкую салфетку и дать ему медленно стечь.
Замороженный студень делается зернистым, если для его изготовления использован желатин.

СТУДЕНЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

7 широкогорлых банок по 750 мл
Хранение: 3 месяца
при температуре 1–15°С

4 свиных копытца, распиленные на куски
1,5 кг свежих свиных ножек
750 г шейной части говядины
1 л белого винного уксуса
2 пучка суповой зелени
4 луковицы
4 лавровых листа
2 ст. л. перца в зернах
5 бутонов гвоздики

1. Мясо плотно уложить слоями в суповую кастрюлю. Налить воды и уксуса, чтобы мясо было покрыто жидкостью. При умеренном нагреве варить и снимать пену до исчезновения серых сгустков.
2. Суповую зелень почистить, вымыть и мелко нарезать. Лук почистить, вместе с желтой кожицей разрезать на куски. И то и другое вместе с пряностями положить к мясу. Накрыть и дать несильно кипеть.
3. Через 2 часа мясо вынуть с помощью вилки и дать немного остыть. Еще теплым снять с костей, удаляя волоски, жилы и хрящи. Кости и обрезки положить обратно в бульон.
4. Варить еще 2 часа, слить в сито и дать стечь бульону. Мясо и бульон после охлаждения накрыть и поставить на холод.
5. Снять жир с застывшего бульона, затем его опрокинуть и удалить с него мутный осадок. Прозрачное желе довести до кипения и добавить много пряностей, можно положить немного сахара и подлить Ацето Бальзамико для улучшения вкуса.
6. Холодное мясо нарезать на полоски по 0,5 см, бросить их в бульон, проварить 5 минут, наполнить мясом банки. Дать охладиться и застыть. Снятый с бульона жир растопить, покрыть им студень и этим «запечатать». Если хранение на холоде невозможно, студнем наполнить банки на 3 см ниже краев и 30 минут пастеризовать при температуре 98°С.
7. Студень можно приготовить из мяса головы. Приготовленный и тем и другим способом, он хорош с пикантным соусом и жареным картофелем или с картофелем под соусом бешамель со свежим салатом, или с квашеными овощами.



Для салями с можжевельником мясо пропустить через диск мясорубки с большими отверстиями.



Фарш из свиного мяса набить в кишку через трубку. Пузырьки воздуха выпустить через проколы.



Мясо замесить с пряностями. Накрыть пленкой и тарелкой и 1 день держать на холоде.



Разделять колбасы через 20 см. Завязывать петли для подвешивания.

САЛЯМИ С МОЖЖЕВЕЛОВЫМИ ЯГОДАМИ

3 кг; 6–7 колбас длиной по 20 см
Сушка: 6 дней
при температуре 12–15°С
Копчение: 3 недели
Хранение: 10 месяцев
при температуре 12–15°С

500 мл крепкого красного вина
12 шт. лука-шалота, нарезанного кружками
1 пучок тимьяна
2 пучка петрушки
1 ч. л. натертого мускатного ореха
2 лавровых листа
6 бутонов гвоздики
1 кг свежего жирного шпика
4 кг лопаточной части свинины
10 ягод можжевельника
2 ст. л. зерен белого перца
250 г морской соли
2 м натуральной свиной кишки
2 л рассола (с. 24)

1. Красное вино, лук-шалот, зелень, мускатный орех, лавровый лист и гвоздику смешать, накрыть и поставить на холод.

2. Через 3 дня вино процедить через салфетку и дать ему стечь. Остаток с силой выжать. Шпик нарезать мелкими кубиками, положить в вино и поставить на холод.

3. Примерно через 24 часа мясо крупно порезать и пропустить через решетку мясорубки с большими отверстиями. Можжевеловые ягоды, перец и немного соли растолочь в ступке. Смешать с остальной солью и вмесить в мясо. Крепко сжать, накрыть пленкой и тарелкой и поставить на холод.

4. На следующий день к мясу добавить шпик и 250 мл вина и хорошо замесить. Крепко сжать, снова накрыть и охладить. На другой день снова вмесить в мясо остальное вино.

5. Кишки промывать в теплой воде, пока она не станет прозрачной. Натянуть на кишку воронкообразную трубку для набивки колбас и набивать в нее фарш с помощью толкателя. Колбасу пригладить рукой и проколоть в ней отверстия иглой, чтобы удалить пузырьки воздуха.

6. Колбасы перевязать на части длиной 20 см, сделав петли для подвешивания. Погрузить в рассол.

7. Через 3 дня колбасы повесить в сухом, продуваемом воздухом месте. Несколькими днями позже начать холодное копчение (или отдать в коптильню). Хранить в подвешенном состоянии в сухом месте.

КОПЧЕНАЯ КОЛБАСА С КАРТОФЕЛЕМ

6 кг; 10 колбас длиной по 50 см
Копчение: 3–4 недели
Хранение: 6 месяцев
при температуре 12–15°С

2,5 кг крепкого, вареного в мундире картофеля
1,5 л молока
50 г сахара
200 г соли для засолки
50 г белого перца
2,5 кг лопаточной части свинины
2,5 кг лопаточной части говядины
1,5 кг свежей свиной пашины
5 м кишок для копченой колбасы

1. Горячий сваренный картофель очистить от кожуры и, охладив, протереть. Молоко вскипятить, приправить сахаром, солью и перцем. Холодное смешать с картофелем.

2. Мясо крупно нарезать, удалить сухожилия и пропустить через решетку мясорубки с большими отверстиями. Соединить с картофелем и в течение часа месить руками.

3. Кишки замочить в воде, пока не станут гибкими. Фарш прогонять через специальную трубку в кишку. Колбасу держать в руках, поворачивать, мять и прокалывать иглой, чтобы удалить все пузырьки воздуха. Колбасы перевязывать через промежутки длиной 50 см и с обеих сторон привязывать петли.

4. На несколько дней повесить колбасы в прохладном месте со свежим воздухом и держать там, пока их оболочка не будет на ощупь как пергамент и немного сморщенной. Отдать в коптильню. Хранить на холоде, раз в неделю подвешивать за другой конец.

ДИТМАРШЕНСКАЯ КОЛБАСА

1,2 кг; 3 кольца длиной по 30 см
Сушка или копчение: 14 дней
Хранение: 6 месяцев
при температуре 12–15°С

1 свиное легкое (около 500 г)
1 кг шейной части свинины
4 яйца
1 ст. л. морской соли
1 ч. л. черного перца
1/2 ч. л. гвоздики в порошке
6 ягод можжевельника
1 м тонкой натуральной свиной кишки
Около 1 л рассола (с. 24)

1. Легкое крупно нарезать и мочить до тех пор, пока вода не станет бесцветной. Тогда положить в несильно кипящую воду и пáрить приблизительно 10 минут, пока не потеряет губчатость.

2. Лопатку и легкое нарезать на куски, удаляя кожу, жилы и сосуды. Вставить в мясорубку решетку с маленькими отверстиями. Мясо и легкое, смешивая, дважды пропустить через мясорубку.

3. Яйца взболтать. Пряности мелко растолочь в ступке и добавить к яйцам. Постепенно подливать смесь к мясу и руками бить фарш, пока не станет пластичным.

4. Натуральную кишку вывернуть наружу и сполоснуть теплой водой, пока вода не станет прозрачной. Натянуть кишку на трубку диаметром 3 см и завязать конец. Мясо гнать через мясорубку, держа колбасу в руках и часто прокалывая иглой, чтобы удалить пузырьки. Связать колбасы длиной с локоть и положить в рассол.

5. Через 4 дня вынуть, связать круги и 14 дней коптить холодным дымом от горения буковых и можжевеловых дров или сушить. В заключение обработки держать на холодном сквозняке и дать 3 месяца на созревание.

6. Для употребления с грюнколем по-гольштейнски колбасу вместе со свиной щековиной и солониной варить 90 минут при слабом кипении. Подавать на стол с мелким жареным картофелем, глазированным в сахаре. Свиную щековину нарезать ломтями и за едой намазывать горчицей. В густом супе из моркови и картофеля и гороховом супе пряная колбаса очень вкусна.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Для колбас необходимо крепкое мясо медленно откормленных животных из надежных источников. С ростом содержания влаги в мясе растет опасность того, что колбаса во время критических фаз созревания испортится в первые недели.

Во время копчения и сушки на воздухе к колбасе нельзя прикасаться. Пропитанной в уксусе тряпкой нужно чистить оболочку, когда она загрязнится и будет издавать затхлый запах. При достаточном поступлении сухого воздуха колбаса останется сухой. Она становится постепенно более сморщенной, и под конец ее объем и вес уменьшаются вдвое. Колбаса приобретает аромат, твердость и, наконец, превращается в твердокопченую. Белый налет и типичный запах являются признаками созревания.



Для мортаделлы язык нарезать кубиками. Вмешать в очень холодный фарш.



Широкогорлые банки наполнить мясным тестом на 3 см ниже краев.

МОРТАДЕЛЛА С ФИСТАШКАМИ

(к фотографии на с. 115)

7 банок для консервирования по 750 мл
Пастеризация: 2 часа при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

1 присоленный свиной язык
45 г рассольной соли от мясника
1 ст. л. сахара
1 ст. л. белого перца
1/2 ч. л. кардамона
1/4 ч. л. порошка имбиря
1 ст. л. зернистого бульона
1,25 кг нежирного говяжьего мяса
400 г свежего жирного шпика
150 г зеленых фисташек

1. Язык залить холодной водой и варить 1 час. Вынуть, быстро охладить и снять кожу. 250 мл отвара с солью, пряностями и зернистым бульоном довести до кипения. Язык в отваре поставить в холодное место.
2. Мясо и шпик мелко нарезать, удаляя жилы. Смешать, порциями по 150 г класть в миксер и измельчать. Сильно охладить.
3. Соленый бульон постепенно подливать к мясу. Вымесить фарш до пластичного состояния и попробовать на вкус. Язык нарезать на кубики по 0,5 см. Вмесить язык и фисташки в мясной фарш.
4. Банки наполнить фаршем на 3 см ниже краев. Закрыть, поставить в холодной воде на плиту, медленно нагреть и пастеризовать при умеренной температуре.
5. Для употребления мортаделлу отделить от банки, проведя у края острым ножом, вывалить и нарезать тонкими ломтями. Есть с бутербродом или использовать как гарнир к макаронным изделиям.

ЛИВЕРНАЯ КОЛБАСА С ЗЕЛЕНЬЮ

14 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 1 час при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

1 кг свиной печенки целиком
1 кг свиной пашины
150 г лука-шалота
4 ст. л. подсолнечного масла
По 1 ст. л. тимьяна и майорана
100 г анчоусной пасты
1 ст. л. соли

1. Печенку в ситчатой вставке варить на пару́ над 250 мл воды в течение 1 часа. Свиную пашину варить в воде 90 минут при слабом кипении. Печенку, пашину и бульон охладить.
2. На следующий день белый жир снять с бульона. Лук-шалот очистить от шелухи, нарезать кубиками и тушить в масле до мягкости.
3. Печенку и пашину мелко нарезать, удаляя кожу и сосуды. И то и другое в мясорубке пропустить через решетку с небольшими отверстиями.
4. Тимьян, майоран, анчоусную пасту, соль и лук-шалот вмешать в тесто и с 250 мл бульона месить до пластичности.
5. Фарш попробовать и положить в банки на 2 см ниже краев, уминая и нажимая, чтобы в банке не осталось пузырьков воздуха. Поверхность фарша загладить.
6. Жир с бульона растопить и полить им мясо. Можно украсить верхушками веток майорана или тимьяна. Банки закрыть, в холодной воде поставить на плиту и при умеренном нагреве пастеризовать. Либо заморозить на 3 месяца.

КРОВЯНАЯ КОЛБАСА И «ЧЕРНОЕ РАГУ»

7 широкогорлых банок по 500 мл
Пастеризация: 60 минут при температуре 95°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

400 г свежей свиной шкурки с остатками сала
750 г говяжьего сердца
4 лавровых листа
2 ст. л. зерен черного перца
2 ч. л. семян пимента
300 г свежего спинного свиного сала
250 мл свежей свиной крови
Душистый перец
1 ст. л. соли

1. Шкурку и сердце вымыть, нарезать крупными кусками и залить небольшим количеством воды. При умеренном нагреве довести до кипения и снять пену. Положить лавровый лист, перец и пимент. Накрыть и варить при слабом кипении. Через 3 часа откинуть на сито.
2. Сало нарезать мелкими кубиками и сварить в бульоне до прозрачности. Откинуть на второе сито. Вынуть холодным, накрыть и охладить.
3. 250 мл обезжиренного бульона уварить до 4 ст. л. крепкого отвара. Со шкурки удалить оставшиеся щетинки. Нарезать на куски и провернуть через мясорубку, пока она горячая и мягкая. Сердце нарезать на куски по 1 см, вырезая при этом сосуды, пленки и сухожилия. Накрыть и охладить.
4. Кровь, 4 ст. л. крепкого бульона, пюре из шкурки, 1/2 ч. л. душистого перца и соль размешать, поставить на кипящую водяную баню и мешать до образования густого соуса. Попробовать, во время охлаждения время от времени помешивать. Накрыть и поставить на холод.
5. На следующий день сало и сердце положить в «черный соус». Наполнить банки на 2 см ниже краев, закрыть, медленно нагревая, пастеризовать.
6. Таким же образом готовить «черное рагу». Для него взять те же свиные субпродукты, варить с луком и суповой зеленью: почки 20 минут, язык 1 час, сердце и ножки 2 часа. Очистить и нарезать кусками величиной с лесной орех. Полить черным соусом из 4 частей крепкого бульона и 1 части крови. Ароматическим уксусом, сливовым соком и небольшой добавкой сахара придать соусу легкий кисло-сладкий вкус и добавить столько душистого перца, чтобы он «играл первую скрипку».
7. Для подачи на стол только разогреть, не доводя до кипения. К рагу подходят картофельные клецки и компот из сочных фруктов.

ГОВЯЖЬИ КОЛБАСКИ ДЛЯ ЖАРЕНЬЯ

3,15 кг; 52 колбаски по 60 г
Замораживание: 6 месяцев при температуре –18°С

2 кг постного мяса
400 г свежей свиной пашины
60 г морской соли
7 м овечьих кишок
750 мл молока
1 ч. л. тертого мускатного ореха
1 ст. л. белого перца

1. Мясо и свиную пашину нарезать небольшими кубиками. Провернуть в мясорубке с решеткой уменьшенного диаметра, добавить соль и хорошо перемешать. Фарш плотно сжать, накрыть и охладить.
2. Кишки многократно промывать до тех пор, пока вода не будет чистой. Вывесить на свежем воздухе и поворачивать, пока не высохнут.
3. На следующий день молоко смешать с мускатом и перцем. Постепенно добавляя, замесить мясное тесто. Попробовать на вкус.
4. Кишки натягивать на тонкую трубку, которая навинчена на мясорубку, и прогонять фарш через нее. Наполненную кишку направлять рукой и перекручивать для получения колбасок длиной около 8 см.
5. Связки подвесить в тенистом, продуваемом и сухом месте. Сушить, пока оболочка не будет на ощупь как пергамент, 3–4 дня при температуре 12–15°С.
6. Колбаски разделить на порции, герметично запаковать и заморозить.
7. Для зажаривания дать оттаять в течение 30–60 минут, несколько раз проколоть иглой и при среднем нагреве жарить до коричневого цвета в небольшом количестве жира. Подавать к картофелю под бешамелем, цветной капусте или к картофелю фри.

ДРУГИЕ КОЛБАСКИ ДЛЯ ЖАРЕНЬЯ

Колбаски с паприкой: 3 кг постной свинины, по 1 ч. л. перца и семян фенхеля, 2 ст. л. соли, 4 ст. л. паприки.
С чесноком: 3 кг хорошо прослоенной жиром свинины, листья с 2 пучков петрушки и тимьяна, 1/2 ч. л. пимента, 1 ст. л. венгерской паприки, 2 ч. л. перца, 2 ст. л. соли, нарезанные кубиками 2 луковицы и 2 зубчика чеснока, потушенные до мягкости.



КРЕСТЬЯНСКАЯ КОЛБАСА С ОКОРОКОМ И ЛЕГКИМИ

14 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 2 часа при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

500 г свиной печенки целиком
500 г постной говядины
1,5 кг жирной свинины
300 мл говяжьего бульона (с. 110)
2 яичных желтка
2 ст. л. коньяка
1 ч. л. натертой лимонной цедры
2 ст. л. соли
1 ч. л. сахара
1 ч. л. молотого мускатного цвета
1 ст. л. зеленого перца
1 ч. л. растертого тимьяна
1/2 ч. л. сладкого перца
300 г вареного окорока

1. 2 л воды вскипятить, погрузить в нее печенку и в закрытой кастрюле отставить в сторону. Через 10 минут вынуть и дать остыть.
2. Другое мясо мелко нарезать и при этом удалить сухожилия. Провернуть через мясорубку, в которую вставлена решетка с самыми маленькими отверстиями. Говяжий бульон смешать с яичными желтками и всеми пряными приправами. Постепенно добавлять к мясу, превращая его в пластичный фарш. Попробовать.
3. Печенку и окорок нарезать кубиками по 1/2 см, вырезая сухожилия и сосуды. И то и другое положить и замесить в фарш. Наполнить фаршем банки на 3 см ниже краев. Закрыть, поставить в холодной воде на плиту, нагреть и при умеренном нагреве пастеризовать.

ЛОМТИКИ ТЕЛЯТИНЫ

12 порций по 150 г
Замораживание: 3 месяца при температуре -18°С

По 500 г телячьих тимуса и селезенки
По 100 г телячьих печенки и лопатки
150 г свиной пашины
250 г сырой телячьей колбасы для жаренья
125 мл горячего молока
2 нарубленных пучка гладкой петрушки
2 луковицы, нарубленные кубиками
Соль и перец
1 телячий сальник

1. Тимус и селезенку один раз перерезать и мыть, пока вода не будет прозрачной. Затем нарезать кубиками по 1 см. Так же обработать остальное мясо, вырезая сухожилия и хрящи.
2. Колбасу выжать из оболочки, постепенно смешивая с молоком. Замесить пластичное тесто с петрушкой, луком и мясом, приправить солью и перцем по вкусу.
3. Телячий сальник многократно прополоскать и сложить один раз. Мясное тесто скатать валиком и завернуть в сальник. Завязать в полотняную салфетку, подвесить в кастрюле с кипящей водой и под крышкой варить 1 час при температуре, близкой к 100°С. Дать остыть.
4. На следующий день телятину нарезать ломтями, запаковать в пленку и заморозить.
5. Позже, разморозив или замороженными, телячьи ломтики обжаривать на сливочном масле при умеренной температуре, пока они не согреются и не приобретут светло-коричневый цвет. К ним подходит картофель в соусе с луком-пореем или с массой шнитт-лука, салат из сырой красной свеклы с яблоками или салат из капусты.

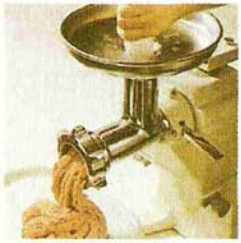
ФАРШИ И ПАШТЕТЫ

Между простым рубленым мясом и пластичным мясным пюре расположен целый спектр фаршей. Основные смеси с нейтральным вкусом сберегают время и труд, их можно как угодно делить на части и добавлять любые приправы. Из фаршей легко изготовить паштеты, начинку для пельменей и пирожков, фаршированных овощей. Крошечные овальные фрикадельки плавают в супах, а большие круглые клецки – в соусах.

ФРИКАДЕЛЬКИ ТРЕХ ВИДОВ

120 фрикаделек по 15 г
Замораживание: 3 месяца
при температуре –18°С

4 вчерашние булочки
500 г сливок
1 кг постной говядины или рубленого бифштекса
4 яйца
4 луковицы
1 ст. л. соли
1 ч. л. белого перца
1/2 ч. л. мускатного цвета
1 ч. л. зелени сельдерея
1 ч. л. любистока
4 ст. л. гладкой петрушки
2 ст. л. паприки сладкой
50 г томатной пасты



Говядину мелко нарезать и провернуть через частую решетку мясорубки.



Рубленое мясо, хлеб, яйца, соль и перец месить руками до получения пластичного теста.



Мокрыми руками скатать круглые фрикадельки из фарша, поделенного на три части, с различными приправами.

1. Булочки нарезать, залить сливками и размочить. Мясо провернуть через мясорубку, добавить яйца и все замесить. Лук очистить, натереть и сразу вмешать в фарш. С солью и перцем замесить пластичное тесто. Разделить фарш на три части.
2. Первую порцию смешать с мускатным цветом. Для зеленых фрикаделек сделать пюре из зелени сельдерея, любистока и петрушки и подмешать в фарш. Для розовых фрикаделек вмешать в фарш паприку и томатную пасту. Попробовать на вкус и холодными, мокрыми руками скатать шарики. Собрать на мокрой подстилке.
3. Воду вскипятить в широкой кастрюле при умеренном нагреве. Фрикадельки опускать в воду в указанном порядке и за 10 минут доводить до готовности. За один раз опускать столько фрикаделек, сколько может уместиться рядом. Вынуть шумовкой, быстро дать стечь воде и на решетках обсушить и охладить. Либо в микроволновой печи сухими довести до готовности: положить на тарелку с достаточными промежутками и на 3 минуты поставить в печь при 600 Вт.
4. Фрикадельки уложить в банки, прокладывая пленкой, чтобы можно было вынуть любое количество. Для подачи на стол фрикадельки опускать в горячий суп и дать постоять 10 минут.

ФАРШИ И НОВЫЕ ИДЕИ

Хорошая смесь на 2/3 состоит из мяса, 1/3 служит для придания рыхлости фаршу и может быть из свежего жирного шпика. Если требуется особо выделить какой-либо сорт мяса, то берут, к примеру, 1 часть свинины и 2 части дичи или птицы.
Рыбу и мясо перед измельчением солят и сильно охлаждают, как и другие составляющие фарша. Это особенно важно для фаршей, которые состоят только из мяса и жирного шпика.
Хлеб, яйца, молоко и сливки связывают, разрыхляют фарш и создают в итоге нежную структуру. Эти размягчители можно добавлять в большом количестве, и доля мяса может быть уменьшена вдвое. Мясной вкус можно усилить добавкой сушеных грибов, грибной приправы, дрожжевого и мясного экстрактов.
Заварное тесто делает фарш воздушным и кремообразным. Правильная пропорция 1:5, увеличение доли заварного теста сделало бы фарш клейким.

ПУДИНГ И ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПЕЧЕНКИ

7 банок для консервирования по 750 мл
Пастеризация: 2 часа
при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

Замораживание: 3 месяца
при температуре –18°С

500 г репчатого лука
200 г сливочного масла
2 ст. л. соли
1,5 кг свиной печенки
400 г белого хлеба
3 ст. л. муки
1/2 ч. л. молотой гвоздики
1/2 ч. л. молотого мускатного цвета
Черный перец
1 ст. л. майорана
600 мл молока
12 яиц

1. Лук очистить, нарезать кубиками, потушить до мягкости в 100 г масла, смешать с солью и дать остыть.
2. Печенку нарезать кусками по 2 см, удаляя при этом пленки и сосуды. Смешать с луком. Постепенно класть в работающий миксер и превращать в пюре.
3. 125 г сухого белого хлеба раскрошить и поджарить в 100 г масла. Смешать с мукой, гвоздикой, мускатом и 0,5 ч. л. перца. Гладко вымесить с 250 мл молока, 8 яйцами и 600 мл печеночного пюре.
4. Широкогорлые банки смазать внутри жиром, посыпать натертым хлебом и наполнить на 4 см ниже краев. Закрыть, поставить в холодную воду, нагреть на плите и пастеризовать.
Позже для 2–3 порций нагреть одну банку. К печеночному пудингу подать картофельный белый соус с небольшим количеством горчицы.
5. Для приготовления фрикаделек 275 г хлеба размочить в 350 мл теплого молока. Смешать с майораном, 4 яйцами и остальной печенкой. Оформить 16 фрикаделек, в тихо кипящей воде варить 20 минут, дать остыть на решетке, сухие фрикадельки запаковать и заморозить. Для подачи на стол разогреть в говяжьем бульоне и посыпать колечками шнитт-лука.

ФРИКАДЕЛЬКИ НА ПРОБУ

Из всех мясных фаршей для пробы всегда нужно сварить в подсоленной воде одну фрикадельку, затем попробовать ее на вкус и твердость и вносить поправки до тех пор, пока результат не будет удовлетворять вашим требованиям. Из предусмотренных или непредвиденных остатков сырого фарша можно оформить фрикадельки, заморозить и использовать для супов.
Брать фарш лучше всего ложкой из серебра, с острыми краями и жесткой ручкой. Погружая ложку в кипяток, заглаживать фарш у края полукруглой миски обратной стороной ложки. Втыкая ложку в фарш, поднимать фрикадельку вверх, катя по краю миски.
Фрикадельки замораживать сухими, сваренными и уложенными в ряд в мешках. Либо переложенными пленкой. Это позволит брать фрикадельки по одной.

Arlendi



Тимус для телячьего паштета замочить в холодной воде. Воду менять, пока не станет прозрачной.



Телятину порезать и тушить вместе с тимусом. Обрабатывать сильно охлажденной.

ПАШТЕТЫ И ПРЯНОСТИ

Готовая смесь пряностей упрощает приготовление фаршей. Она содержит: по 5 г лаврового листа, гвоздики, паприки сладкой, белого и черного перца, по 4 г базилика, имбиря, мускатного цвета, мускатного ореха и тимьяна, по 2 г паприки венгерской острой и майорана.

К светлому мясу подходит смесь из 10 г грибного порошка (с. 16), по 6 г базилика и тимьяна, по 5 г муската и белого перца, 4 г лаврового листа, по 2,5 г кориандра, мускатного цвета, гвоздики и пимента.

Для темного мяса и дичи годится смесь, содержащая: 10 г грибного порошка, 5 г можжевеловых ягод, по 2 г базилика, имбиря, любистока и лаврового листа, мускатный цвет, мускатный орех, гвоздику, черный перец, паприку венгерскую острую и 1 г майорана.

Пряности с добавкой соли растолочь в ступке или измельчить в порошок в миксере. Добавив соль, довести вес до 1 кг и наполнить смесью банки для пряностей. Хранить банки плотно закрытыми и употреблять 20 г пряной соли на 1 кг фарша. *Использовать также как приправу для других блюд из соответствующего мяса.*

ТЕЛЯЧИЙ ПАШТЕТ

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 1 час при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

300 г телячьего тимуса
800 г телятины (напр., грудинки)
1 неочищенный лимон
100 г сливочного масла
250 мл белого вина
1 ст. л. жидкой грибной приправы (с. 100)
1 ч. л. соуса Ворчестер
1 яйцо
Соль
Белый перец
2 пучка гладкой петрушки
Толченые сухари

1. Телячий тимус вымачивать в воде, пока не перестанет выступать кровь. Телятину нарезать кусками по 2 см. Натереть на терке 1 ст. л. лимонной цедры.

2. Масло растопить. В нем потушить мясо, развести вином и тушить 40 минут. Присоединить тимус и *тушить в отваре* 20 минут. Вынуть и сильно охладить.

3. На следующий день мясо и тимус измельчить в пюре миксером, понемногу *добавляя отвар, до кремообразного* состояния. Обрабатывать последовательно 4 порциями, собрать в миску и охладить.

4. Остальной бульон, 50 г мягкого масла, пряности и яйцо добавлять постепенно и взбить фарш до получения гладкой массы. Для большей гладкости протереть через плоское сито. Зелень петрушки сорвать со стеблей, вымыть, мелко порубить и подмешать в фарш. Попробовать на вкус.

5. Широкогорлые банки обмазать маслом и посыпать сухарями. Фарш положить в банки на 4 см ниже краев и выровнять поверхности. Банки закрыть, поставить в холодной воде на плиту, нагреть и пастеризовать *при средней температуре.*

6. Холодный, нарезанный ломтями телячий паштет в качестве праздничной закуски можно подать с салатом «вальдорор» из *сырого* сельдерея с яблоками, орехами и легким сливочным майонезом или с соусом из 1 ч. л. светлой горчицы, 4 ст. л. горьковатого апельсинового желе и 4 ст. л. яблочного сока.

МЯСНОЙ ПАШТЕТ ДВУХ ВИДОВ

1 миска для содержимого 1–1,5 л
Замораживание: 3 месяца при температуре –18°С

Банки для консервирования по 250–500 мл
Пастеризация: 1 час при температуре 90°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°С

1,25 кг свиной лопатки
1 ст. л. морской соли
300 г жирной корейки
2 очищенные луковицы
125 г сливочного масла
1 пучок гладкой петрушки
1 пучок тимьяна
10 листиков шалфея
2 яйца
125 г сливок
125 мл мадеры
Соль, перец
150 г шампиньонов, нарезанных кружками

1. Мясо нарезать полосками, замесить с солью. Корейку и лук нарезать кубиками. Лук тушить в масле до мягкости. Зелень мелко порубить, добавить к луку и тушить, пока не станет блестящей и ароматной. *Всю смесь сильно охладить.*

2. Смешать зелень, мясо и корейку. 2 раза пропустить через мясорубку с частой решеткой. Добавить яйца, сливки и *мадеру* и вымесить *фарш* до шелковистого блеска. Приправить солью и перцем по вкусу.

3. Форму смазать жиром и выстелить вощеной бумагой. Наполнить фаршем, прокладывая слоем грибов. Разровнять поверхность, накрыть бумагой. С крышкой поставить в противень, влив в него горячей воды на высоту 4 см. При температуре 150°С держать в духовке на нижней направляющей 90 минут. Охладив, вынуть из формы паштет и заморозить. Для оттаивания поставить в холодильник на ночь.

4. Оставшийся фарш положить в банки с широким горлом на 2 см ниже краев и разровнять поверхности. Банки закрыть без резиновых колец, *в холодной воде нагреть* и 1 час варить при температуре 80°С. Вынуть и охладить, на другой день закрыть крышками с резиновыми кольцами, нагреть и пропастеризовать.

5. При подаче на стол паштет нарезать ломтями по 1 см. К нему подаются: кубики желе из 50 мл вина (токай), 200 мл говяжьего бульона и желатина. Также годятся гренки, фруктовая горчица и листовой салат.

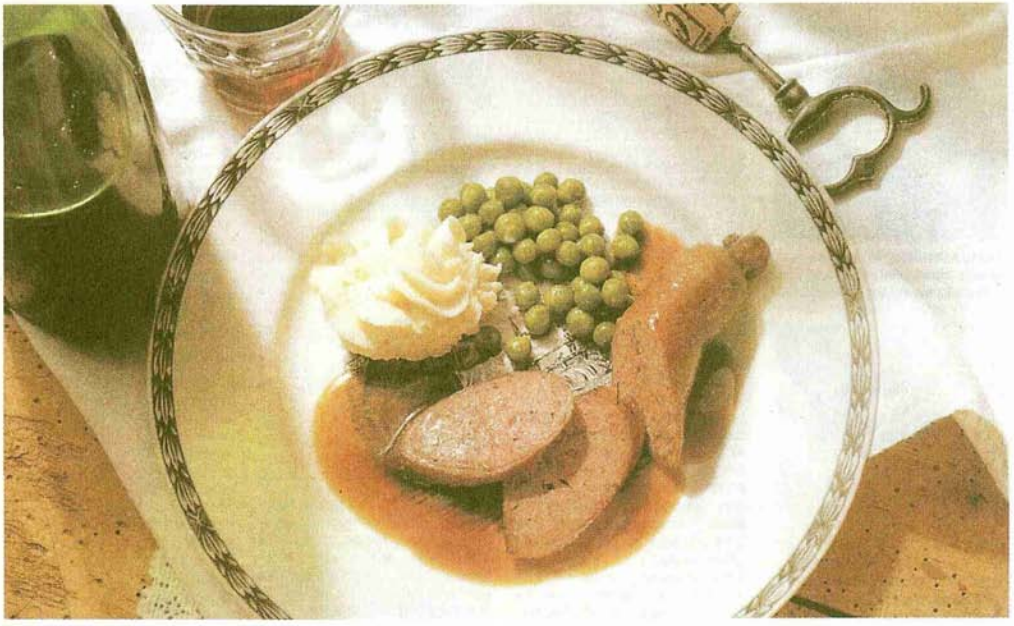
ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Мясо необходимо подвергать нагреву дважды с интервалом 24 часа, если оно будет храниться в банке для консервирования. Микроорганизмы, которые вызывают порчу мяса, *гибнут уже при первом нагреве.* Однако остающиеся споры еще сохраняют свою жизнеспособность. Второй «шоковый» нагрев они не переживают. *Это относится ко всем* продуктам, которые богаты белком и содержат лишь небольшое количество консервантов (сахара, соли и кислоты).

Мясные фарши становятся твердыми и выделяют жир, если их уваривать при бурном кипении. При слабом нагреве до температуры ниже 100°С фарш сохраняет свою структуру целой – мясные фарши получаются сочными и нежными.

Перед подачей на стол паштеты вынимают из банки, ровно обрезают и нарезают ломтями по 1 см. Подают с блестящими кубиками винного желе и зелеными салатами в неостром маринаде с каплей ароматического уксуса. К ним подходят как острые, так и сладкие соусы.

Соус гармонирует с паштетами из птицы, соус из брусники рекомендуется к дичи, а фруктовая горчица *хороша с соленым паштетом из свинины.* Мягкие горчичные сливки с каплей меда дополнят и нежные паштеты, не лишая их декоративности.



ПТИЦА

Популярность домашней птицы всех видов велика. Индейка привлекает семью сортами мяса, утка и гусь подкупают ярко выраженным собственным вкусом. Прочая домашняя птица, будь то курица, цыпленок или пулярка, отличается светлым мясом, нежным, легко усваиваемым и недорогим. При правильном содержании домашней птицы получается мясо хорошего качества, позволяющее наслаждаться едой. Части домашней птицы все чаще встречаются в продаже, и это очень удобно для заготовок впрок. Для экономии площади целую птицу можно замораживать, разрезая на небольшие куски. Благодаря этому они равномернее варятся и могут быть приготовлены самыми разнообразными способами.

ГУСЬ ВО ВСЕХ ВИДАХ

(к фотографии вверху)

Банки для консервирования по 250–750 мл
Пастеризация: 1 час при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°С

Замораживание: 4 месяца при температуре –18°С

Гусь около 7 кг (с потрохами)
Соль
250 г колбасок для жаренья (сырых)
2 ст. л. портвейна
Перец
2 пучка суповых овощей
2 луковицы
1 ст. л. перца в зернах
4 лавровых листа
1 ст. л. можжевеловых ягод

1. Грудку гуся с кожей снять с костей. Кожу стянуть, с внутренней стороны срезать жир. Половинки грудки завернуть в кожу, обвязать нитками, натереть солью, подвесить на свежем воздухе и через 2 дня заморозить. Позже дать оттаять и приготовить как мини-жаркое.

2. Чтобы нафаршировать шейку гуся, нарезать кусками печенку, сердце и желудок, удаляя сухожилия и пленки. Положить в миксер и сделать пюре. Смешать с фаршем колбасок, портвейном, солью и перцем и попробовать на вкус. Шейку освободить от сосудистых пучков, набить фаршем и зашить с обоих концов.

3. Остальные части гуся вскипятить с 5 л воды, снимать пену, пока она не станет легкой и белой. Суповые овощи и лук очистить, мелко порезать, добавить к ним пряности и 2 ст. л. соли, накрыть и варить при слабом кипении. При варке снимать жир.

4. Через 2,5 часа все куски вынуть. Отвар уварить до крепкого бульона, процедить и охладить.

5. Гусиную шейку погрузить в жир и сварить.

6. Бедра гуся обрезать в форме окороков, подвесить вместе с шейкой на свежем холодном воздухе. Остальное мясо отделить от костей и холодным нарезать кубиками по 1 см.

7. Жир обработать по рецепту «Яблочный смалец» на с. 104 или положить в банку и позже использовать для жарки, например, картофеля.

8. На следующий день бедра, нафаршированную шейку и мясные кубики по отдельности разложить по банкам. Залить гусиным бульоном, закрыть и пропастеризовать.

МЯСО В СМАЛЬЦЕ

Керамические банки по 1 л
Хранение: 6 месяцев при температуре 1–15°С

Гусь или утка около 7 кг
1 ч. л. тимьяна
1 лавровый лист
1 бутон гвоздики
250 г соли
125 г сахара
1 кг свиного смальца

1. Птицу разрезать на 4 части, вымыть и оставить подвешенной на холодном воздухе.

2. Пряности мелко размолоть в ступке и смешать с солью и сахаром. Натереть смесью мясо, положить слоями, экономя место, и каждый день поворачивать.

3. Через 3 дня обсушить и, покрыв смальцем, варить до мягкости при умеренном нагреве, пока мясо не начнет отделяться от костей. Вынуть кости и попробовать мясо. Мясо плотно уложить в банки и затопить слоем смальца в 2 см.

4. Мясо в смальце годится для бутербродов и входит в состав французского густого супа «Кассуле», который долго томится в печи и поэтому удобен, когда ждут гостей.

5. По этому рецепту можно приготовить и свинину.

ДИЧЬ

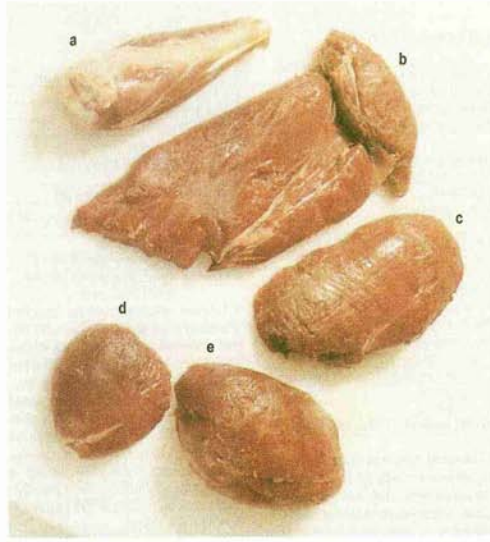
Мясо дичи отличается от мяса убойных животных тонкой волокнистой структурой и ароматом. Косуля, олень, кабан, дикий кролик и заяц не так часто встречаются в продаже – поэтому хороший кусок дичи рекомендуется приберечь для праздничного пира. Наибольшим успехом пользуются окорока, спинная и лопаточная части туши. Остальное мясо годится для тушения или приготовления с перцем. Отвисевшееся свежее мясо после покупки не должно находиться в холодильнике больше 2–3 дней. Лучше как можно скорее его приготовить. Маринование не только улучшает вкус мяса дичи, но и делает его нежнее.



Мышцы окорока разделить на отдельные группы.



Отделить кости и разрезать суставы.



Отделить окорока, покрытые тонкой соединительной тканью, которые при жарке хорошо сохраняют форму: a – ножка, b – верхний окорок, или фрикандо, c – внутренний окорок, d – малый орех, e – большой орех.

РАГУ ИЗ ОЛЕНИНЫ

4 металлические банки по 250 мл на порцию
Замораживание: 3 месяца при температуре –18°C

800 г оленьей лопатки
2 пучка суповой зелени
2 луковицы
1–2 ст. л. топленого масла
Соль, перец
750 мл бульона от варки дичи
3–4 ст. л. сметаны
200 г шампиньонов
1 ст. л. брусники

1. Мясо нарезать кубиками, овощи и очищенные луковицы мелко нарезать.
2. Мясо хорошо поджарить на топленом масле, добавить овощи и вместе слегка потушить. Посолить и поперчить.
3. Залить бульоном из дичи и 30–40 минут тушить под крышкой при небольшом нагреве.
4. Добавить сметану и нарезанные ломтиками грибы. За 5 минут довести до готовности.
5. Подмешать бруснику и попробовать рагу.
6. Положить в банки, закрыть и заморозить.

МАРИНАД ИЗ КРАСНОГО ВИНА

На 1 кг мяса берется: 0,6 л крепкого красного вина, 1 морковь, 1 луковица, 8 ягод можжевельника, 1 ч. л. перца в зернах, 1 бутон гвоздики, 1 лавровый лист, 1 кусочек апельсиновой цедры.
Вино смешать с нарезанными кубиками морковью и луком, размолотыми пряностями, лавровым листом и апельсиновой цедрой.
Маринадом заливать мясо нужно так, чтобы оно было полностью покрыто жидкостью. Накрыть и в холодном месте мариновать 3–5 дней, ежедневно переворачивая.

СУП ИЗ ДИЧИ

4 металлические банки по 250 мл на порцию
Замораживание: 3 месяца при температуре –18°C

1 стебель лука-порея
2 моркови
1 шт. сельдерея
1 пучок петрушки
500 г костей дичи
4 ст. л. растительного масла
2 лавровых листа
1 ч. л. ягод можжевельника
По 1 ч. л. тимьяна и майорана
Соль, перец
500 г мяса дичи без костей (напр., косули, оленя или зайца)
1 ст. л. томатной пасты
3–4 ст. л. мадеры

1. Порей, морковь и сельдерей очистить, вымыть и мелко нарезать. Петрушку прополоскать, листья и стебли крупно нарезать. Кости дичи разрубить на куски.
2. Половину масла разогреть в широкой кастрюле, кости обжарить очень сильно со всех сторон. Прибавить половину овощей и тушить 5 минут вместе. Разбавить 1 л горячей воды. Прибавить половину пряностей и варить бульон в течение 1–1,5 часов.
3. Процедить бульон сквозь частое сито. Отмерить 350 мл и добавить пряности.
4. С мяса дичи аккуратно срезать сухожилия и соединительную ткань. Мясо нарезать небольшими, удобными для еды кубиками. Переворачивая, очень сильно обжарить в остальном масле.
5. Добавить остальные овощи и жарить несколько минут вместе. Подмешать томатную пасту и пряности.
6. Постепенно подливать горячий бульон. Жидкость хорошо уварить, чтобы приобрела темный цвет.
7. После этого долить остальной бульон и суп быстро вскипятить. Приправить мадерой, солью и перцем.
8. Наполнить банки и заморозить.

РАЗДЕЛКА И ЗАМОРАЖИВАНИЕ

Группы бедренных мышц отделить одну от другой. Резать осторожно, чтобы не повредить пленку. Провести ножом вдоль кости, разогнуть сустав и разрезать ножом. Отделенным группам мышц придать форму, запаковать в воздухонепроницаемую оболочку и заморозить на срок до 12 месяцев при температуре –18°C.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Замороженные части медленно размораживать в холодильнике. Серебристые пленки спинной части отделять острым ножом и отрезать, пока мясо еще твердое и холодное. Тонкие пленки бедренных мышц оставить, потому что они сохраняют форму небольших кусков жаркого. Обернуть мясо ломтями шпика и обвязать, таким образом оно останется сочным. Кости дичи разрубить и, добавив телячьи кости, сварить коричневый бульон. Сильно обжарить, затем с вином и пряностями тушить до тех пор, пока не получится концентрированный бульон. По другому способу варить бульон, как указано на с. 108.

Vlendi

РЫБА И ДАРЫ МОРЯ

Свежесть – основное требование к рыбе, пойманной в царстве Нептуна, которая должна благоухать, как морской бриз. Положенная на колотый лед, она сохранит свою аппетитную свежесть несколько дней. В консервировании рыбные бульоны играют ведущую роль. Они нужны почти для всех соусов, а также для бланширования и тушения. Рыбный бульон хорошо замораживать небольшими порциями. Когда покупают целую рыбу, то из головы и костей следует сварить бульон. Его можно использовать сразу или заморозить, чтобы иметь наготове для следующего рыбного обеда. Насколько бульон из рыбы крепок, выяснится при охлаждении, когда он застынет и превратится в желе.

БУЛЬОН ИЗ РАКОВ

2 х 750 мл супа
3 х 250 мл соуса
Замораживание: 12 месяцев
при температуре –18°С

Пастеризация: 30 минут
при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

1 кг панцирей ракообразных: креветок, омаров и раков
4 ст. л. растительного масла
2 луковицы
300 г моркови
300 г сельдерея
300 г лука-порея
1 банка томатов (850 мл)
1 банка томатной пасты (50 г)
1 ст. л. соли
1 ч. л. перца
250 мл вермута («Ноилли Прат»)

1. Панцири креветок оставить целыми, крупные панцири омаров и раков разрубить. Положить в горячее масло и при умеренном нагреве обжаривать до появления запаха. При жарке переворачивать.
2. Лук, морковь и сельдерей очистить от кожицы, нарезать кубиками. Порей надрезать, сполоснуть и тонко нарезать. К панцирям положить также томаты, томатную пасту, налить 2,5 л воды с солью и перцем. Варить около 30 минут.
3. Бульон процедить через сито и варить вместе с вермутом 5 минут. Для супов отлить по 750 мл. Для соусов оставшийся бульон уварить вдвое и разлить по 250 мл. В холодном виде заморозить или охладить и уварить на следующий день.
4. Для приготовления супов бульон разогреть, смешать с бульоном от варки рыбы и смягчить сливками. Для соусов бульон вскипятить и положить холодное сливочное масло. Приправить по вкусу кайенским перцем и сахаром. Разогревая в соусе розовое мясо ракообразных, никогда не кипятить: оно станет сухим и жестким.

ТУНЕЦ В МАСЛЕ

7 банок для консервирования по 250 мл
Пастеризация: 30 минут
при температуре 80°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

2 кг спинной или брюшной части тунца
2 ст. л. морской соли
1 ч. л. черного перца
700 мл оливкового масла
Овощи и пряности по желанию

1. Спинка тунца состоит из твердого и нежного мяса, брюшко рыбы более дряблое и пряное. Рыбу посыпать 1 ч. л. соли, залить водой и поставить на 2 дня в холодное место.
2. Подготовить желательные овощи и пряности: например, 1 ветку розмарина, 500 г томатов, нарезанных кубиками, без кожицы и семян, 4 очищенных зубчика чеснока и 2 пучка нарубленной петрушки. Либо 4 лавровых листа и 500 г красной паприки в кубиках.
3. Оливковое масло с 1 ст. л. морской соли и перцем нагреть до температуры 100°С. Филе рыбы с другими приправами или без них положить в масло и тоже нагреть до температуры 100°С. Накрыть, охладить и на 1 день поставить в холодное место.
4. Рыбу (и овощи) разложить по банкам с широким горлом и залить маслом на 3 см ниже краев. Банки закрыть, поставить в холодной воде на плиту, нагреть и пропастеризовать при умеренном нагреве.
5. Для салата тунец соединить с картофелем, зеленой фасолью, томатами, луком-пореем и чесноком. Для бутербродов – вместе с яичным желтком, луком, петрушкой и каперсами измельчить в пюре, мазать на тосты и запекать.

РЫБНЫЙ БУЛЬОН ДЛЯ УХИ И СОУСОВ

2 х 750 мл супа
3 х 250 мл соуса
Замораживание: 12 месяцев
при температуре –18°С

Пастеризация: 30 минут
при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

1,5 кг головизны, костей и кожи от трески, форели, палтуса наваги, лосося, камбалы морской и речной
1 морковь
2 луковицы
250 г кореньев петрушки
250 г светлого лука-порея
2 ст. л. растительного масла
2 лавровых листа
1 ст. л. перца в зернах
500 мл белого вина

1. Жабры вырезать из рыбьих голов при помощи ножниц и удалить темные пленки. Рыбу многократно промыть в очень холодной воде, 10 минут вымачивать в холодной воде, снова прополоскать и дать стечь воде.
2. Морковь, петрушку и лук очистить, нарезать ломтиками и в масле тушить до прозрачности. Порей надрезать вдоль, промыть, мелко порезать и тушить до тех пор, пока не впитает масло.
3. Рыбу, лавровые листья и перец расположить на овощах. Покрыть 3 л воды, довести до кипения при умеренном нагреве и 20 минут подержать, снимая при этом пену, до тех пор, пока будет появляться лишь легкая белая пена. Процедить сквозь салфетку и вскипятить с белым вином.
4. Выпарить бульон до 3 л, для двух супов отлить 1,5 л. Для 3 соусов или для тушения выпарить бульон до 750 мл. Разделить на порции и, охладив, заморозить.
5. Либо для консервирования заполнить банки на 2 см ниже краев, покрыть и охладить. На следующий день банки закрыть и пастеризовать.
6. Для концентрированного рыбного бульона, который предназначается для южных рыбных супов, кореньев петрушки не брать. Вместо них сварить в бульоне 1 кг томатов, 1 клубень фенхеля, немного черешкового сельдерея и несколько рылец шафрана.
7. Бульон заправлять по рецептам супа и соуса. Класть в него сырое рыбное филе и нагревать примерно до 70°С. Оно сварится и будет сочным. Больший нагрев делает рыбу сухой и волокнистой.



Для рыбного бульона вырезать жабры ножницами – они могли бы сделать бульон горьким.



Рыбу, пряности и воду добавить к тушеным овощам. Варить 20 минут.



Серую пену снимать шумовкой или ситечком и выливать.

ЗОЛОТО КОПЧЕНОЙ РЫБЫ НА ЛЬДУ

Хранение: 4 дня при температуре 2–3°С
Замораживание: 4 или 12 недель при температуре –18°С

Копченая рыба всех видов

1. Копченую рыбу плотно упаковать, герметично закрыть и в тот же день заморозить: сельдь, карпа, лосося и шпроты самое большее на 4 недели; угря, форель, палтуса, макрель, рыбное филе и камбалу морскую – до 3 месяцев.
2. Коричнево-золотистой рыбе дать медленно оттаять и согреться до комнатной температуры, для того чтобы к ней вернулся ее аромат. Использовать для бутербродов с листьями салата и шнитт-лука.
3. Остатки и обрезки использовать, как в рецепте для рыбного бульона, для супов-пюре. Филе копченой рыбы посыпать колечками шнитт-лука и нарубленным огурцом или петрушкой.

РАКИ И РЫБЫ

Замораживание:
при температуре –18°С
угря и карпа: 6 недель
щуки и линя: 2 месяца
форели: 3 месяца
морской рыбы и раков: 5 месяцев

1. Чем жирнее рыба, тем короче срок ее хранения. Кожа и панцирь защищают от высыхания и сохраняют аромат. Поэтому ракообразных и моллюсков без панциря лучше замораживать в бульоне.
2. Целую рыбу выпотрошить и охлаждать 24 часа, если она только что поймана. Немытую рыбу плотно упаковать в пленку и заморозить.
3. Рыбу, которая предназначена для отваривания по особому рецепту (для придания голубизны), заморозить открыто, погрузить в воду и запаковать в ледяной оболочке, для сохранения слизистого слоя светлым. Позже положить в тепловатый уксусный отвар в замороженном виде, при среднем нагреве довести до слабого кипения, быстро охладить 1 чашкой холодной воды и дать дойти до готовности в течение времени, пропорционального толщине рыбы (5 минут на 1 см толщины).
4. Прочую рыбу готовить, как сырую. Целую рыбу лучше чистить, пока она не полностью разморожена.



Для желе из крабов составные части смешать с яичным белком и вмешать в холодный рыбный бульон.

ЖЕЛЕ ИЗ КРАБОВ ПО-БЮЗУМСКИ

6 широкогорлых банок по 375 мл
Хранение: 6 недель при температуре 4–10°С

700 мл рыбного бульона
1 кг крабового мяса
150 г морского окуня или озерного лосося
1 пучок суповых овощей
2 ягоды можжевельника
1 лавровый лист
1 ч. л. соли
1 ст. л. сахара
1 ч. л. белого перца горошком
1 яичный белок
8 листиков желатина
100 мл Ацето Бальзамико
600 мл белого винного уксуса

1. Рыбный бульон вскипятить и залить крабов. Через 5 минут откинуть на сито, дать стечь жидкости, вынуть крабов, накрыть. Бульон тоже охладить.
2. Рыбу измельчить в миксере. Овощи почистить, вымыть и нарезать мелкими кубиками. Рыбу, овощи и пряности хорошенько смешать с яичным белком. Постепенно подмешивать холодный бульон.
3. Через 15 минут бросить в смесь 4 кубика льда. При среднем нагреве мешать, пока бульон не закипит. При слабом нагреве дать слабо кипеть 15 минут.
4. В сито положить марлю и подвесить сито в миске. Разливной ложкой налить в сито бульон и дать стечь свободно, без нажима.
5. Желатин размочить в холодной воде, отжать, положить в горячий бульон и растворить. Долить уксус и попробовать.
6. Крабовое мясо разложить по банкам с легким нажимом, если потребуется. Залить уксусным отваром, постукивая по банкам, чтобы удалить воздушные пузырьки. Дать желе застыть в холодильнике, после чего закрыть банки крышками.
7. Можно также крабов плотно уложить в банки вместе с кубиками лука и добавить немного красного винного уксуса, покрыть тонким слоем растительного масла, поставить в холодильник и в ближайшее время употребить в пищу.



Через 15 минут добавить кубики льда. При среднем нагреве мешать, пока бульон не закипит.



15 минут варить, процедить через салфетку. Замочить желатин и растворить в бульоне.

СЕЛЬДЬ С УКРОПОМ

4 банки по 500 мл
Хранение: 2 месяца при температуре 4–10°С

750 г небольших селедок
2 ст. л. морской соли
2 лавровых листа
1 ст. л. перца горошком
100 г лука, нарезанного кольцами
25 г соцветий свежего укропа
400 мл эстрагонного уксуса

1. Брюшко сельди надрезать острым ножом на нижнем конце, где находится маленькое отверстие. Вынуть внутренности и снять темную пленку. Сельдь натереть солью, положить слоями в миску, накрыть, положить груз и охладить.
2. 400 мл воды с лавровым листом, перцем и луком кипятить 5 минут. Добавить укроп и уксус, снова довести до кипения и охладить.
3. На следующий день сельдь промыть и дать стечь воде. Внутри и снаружи рыбу обтереть кухонной бумагой и обсушить. Разложить по банкам.
4. Маринад с пряностями залить в банки. Завинтить крышки. Употребить не раньше чем через 3 дня.
5. Рольмопс готовить таким же образом, только при свертывании в кольцо наполнить корнишонами.

СЕЛЬДЬ В ВИННОМ СОУСЕ

4 банки с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 2 месяца при температуре 4–10°С

1 кг соленой сельди
160 мл красного винного уксуса
100 мл хереса
125 г сахара
2 красные луковицы
1 морковь (100 г)
50 г черешков хрена
50 г свежего имбиря
2 ч. л. зерен пимента
2 ч. л. семян горчицы
4 небольших лавровых листа

1. Сельдь замочить на 24 часа. Отрезав голову и хвост, надрезать по хребту и пальцами снять мясо с костей, подсушить и нарезать косыми ломтиками по 2 см.
2. Уксус, херес и сахар вскипятить и дать остыть.
3. Лук, морковь, хрен и имбирь очистить и нарезать тонкими кружками. Класть в банки слоями рыбу, пряности и овощи. Залить теплым маринадом, банки закрыть, охладить и дать постоять не менее 2 дней.
4. Такая селедка вкусна с бутербродом к пиву.

СРОКИ ЛОВЛИ РЫБЫ

Во времена нереста мясо рыб истощается. Оно становится суше и менее ароматным. Отсюда и запретное время для ловли: угря в феврале и марте, форели в апреле, камбалы речной с декабря до конца мая, камбалы морской с декабря до конца апреля, трески и наваги с мая до конца августа, карпа в мае и июне, ракообразных с февраля до апреля, лосося и линя в марте и апреле.



Крупы и картофель – вот основа изысканных гарниров. Желтая полента, представленная на фотографии, удобна для замораживания и быстрого запекания, чтобы стать спутником итальянского «осso буко» (Osso buco). В банках доваривается рис и другие крупы, готовые для использования в салатах, супах или мюсли. Можно приготовить «гнездышки» из белой и подкрашенной шпинатом лапши, которая долго хранится. Такая лапша вкусна с пастами и соусами, рецепты которых предлагаются под рубрикой «Готовь и наслаждайся». Они позволят быстро и успешно приготовить обед. В рецептах равиолей и пельменей с курятиной вы найдете примеры того, как замораживать и оттаивать другие оболочки из теста. Мы восхищаемся умельцами, которые в одно мгновенье скатывают клецки и формуют красивые фрикадельки. Требуется немного потренироваться, чтобы освоить нужные ручные приемы. С увеличением объема работ дело пойдет лучше и быстрее раз от раза. Скоро вы будете на ощупь определять, каким должно быть тесто. Раскатывание, наполнение и нарезание выполнять легче, если заготавливать большие количества теста. Немного потрудившись, вы можете сделать запасы, которых хватит на несколько раз, и в итоге сбережете время. В рубрике «Пицца и начинки» вы найдете много вариантов наполнения лепешек из дрожжевого теста. Булочки из муки грубого помола с тыквенными семечками упоминаются вслед за другими хлебцами, которые удачно дополнят ваши завтраки в конце недели. Запас всевозможных клецек, кнелей и фрикаделек позволит вам в любое время чудесно преобразить быстро приготовленные супы.

КЛЕЦКИ И КНЕЛИ

Маленькие и большие клецки – они неразлучны с немецкой кухней. Немецкие домохозяйки замораживают их и хранят про запас. Это быстрое блюдо можно приготовить в любых количествах. Клецками и кнелями можно заправить супы и подать их как гарнир или как самостоятельное блюдо, обжарив в сливочном масле.



Яйца по одному класть в тесто из манной крупы и размешивать.



Форму клецкам придать двумя столовыми ложками.

КЛЕЦКИ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

40 клецек по 50 г
Замораживание: 6 месяцев
при температуре –18°С

150 г сливочного масла
1 л молока
1 ч. л. соли
400 г манной крупы
из твердой пшеницы
8–10 яиц
(400 г без скорлупы)
Мускат или
лимонная цедра

1. Масло нагреть до появления пены. Развести молоком, посолить.
2. Всыпать манную крупу, мешая шумовкой, пока тесто не заварится и дно кастрюли не побелеет. Переложить в миску, положить в тесто яйца по одному и замешивать до тех пор, пока тесто не будет мягким и пластичным. Разделить на части для различных целей.
3. Для подсоленных блюд тесто приправить мускатом, можно подмешать и рубленую петрушку. Такие клецки годятся для супов-пюре из бульона, протертых овощей и взбитых сливок. Либо, смешанные с тертым сыром, клецки готовят к листовому шпинату.
4. Для сладких блюд в тесто для клецек добавить натертую лимонную цедру, немного сахара и ваниль. Эти клецки подходят к компоту из свежих или сухих фруктов, к фруктовым соусам и супам.
5. Клецки брать столовой ложкой, опускать в подсоленную кипящую воду и варить 20 минут. Холодные, сухие клецки положить в пакеты и заморозить. Для употребления разогреть в мешочке для варки и, выложив, подавать на стол.

КНЕЛИ ИЗ МОЗГОВ

100 кнелей по 10 г
Замораживание: 3 месяца
при температуре –18°С

16–20 мозговых костей
(250 г костного мозга)
1 пучок гладкой петрушки
350 г толченых сухарей
1/2 ч. л. мускатного цвета
1 ч. л. соли
8–10 яиц (400 г без скорлупы)

1. Кости замочить на несколько часов. Костный мозг отделить и выскоблить острым ножом.
2. Петрушку вымыть, встряхнуть досуха и мелко порубить. Смешать с сухарями, мускатом и солью. Прибавить мозг и раздавить вилкой. Яйца вмешивать в массу по одному, пока не получится пластичное тесто. Попробовать.
3. Из теста скатывать или брать ложкой кнели. Сразу бросать в подсоленную кипящую воду и варить 10 минут. Вынуть, холодные и сухие кнели упаковать и заморозить.

МУЧНЫЕ КЛЕЦКИ

60 клецек по 40 г
Замораживание: 6 месяцев
при температуре –18°С

1 л молока
1 ст. л. соли
200 г сливочного масла
600 г муки
12–14 яиц (600 г без скорлупы)
1/2 ч. л. мускатного цвета

1. Молоко вскипятить с солью и маслом. Муку высыпать на пергаментную бумагу, а с нее – разом в молоко. Быстро размешивать шумовкой, пока тесто не слипнется в ком, а дно не побелеет.
2. Заварное тесто переложить и слегка обработать насадками для теста кухонного комбайна. По одному вмешивать яйца, дожидаясь, пока каждое предыдущее не будет полностью обработано.
3. Блестящее, как шелк, тесто брать столовой ложкой, опускать в кипящую подсоленную воду и через 20 минут вынимать. Холодные и сухие клецки заморозить.
4. Для употребления разогревать в мешочке для варки. Клецки можно подать к прозрачному говяжьему бульону с овощами.
5. Кроме того, заварное тесто с добавлением яиц или без них служит связующим компонентом для фаршей из мяса и рыбы. Из готового теста и такого же количества фарша получаются нежные фрикадельки. Пример: мелко порубить костлявую щуку, протереть через сито и смешать с тестом для клецек.

ОБЫЧНЫЕ КЛЕЦКИ

Около 100 шт. по 30 г
Замораживание: 3 месяца
при температуре –18°С

6 яиц
500 г картофеля в мундире
1 ст. л. соли
500 мл молока
1 кг муки
500 г теплого супового жира
(вместо сливочного масла)

1. Картофель очистить от кожицы горячим, а протереть холодным. Яйца сбить с солью и молоком. Постепенно смешивать с мукой, в заключение добавить жир, снятый с бульона от варки птицы или из сока от жаренья гуся.
2. Под конец в тесто вмешать картофель. Разделить тесто на 4 части, скатать валики и обвалять в муке, нарезать ломтями и скатать шарики руками, посыпанными мукой.
3. Вскипятить подсоленную воду, опустить клецки, 20 минут варить при слабом кипении, вынуть шумовкой и дать обсохнуть на решетке. Холодные и сухие клецки запаковать и заморозить.
4. Подавать их можно, например, с густым супом из моркови и картофеля.

СТАРТ И ФИНИШ

Мука и манная крупа могут заменять друг друга. Вместо муки обычного качества можно использовать муку из цельного зерна, например из полбы, овса, проса и пшеницы.
Для изготовления клецек тесто брать на глаз или отрезать от тестового валика. Холодными, влажными руками скатывать шарик или брать ложкой с острыми краями. Ложку каждый раз погружать в кипяток. Либо оформлять клецки при помощи двух ложек.
Для варки воду с солью (1 ст. л. на 1 л воды) вскипятить в широкой кастрюле. Клецки варить при полуоткрытой крышке и несильном кипении. Всегда класть столько, сколько поместится в один ряд.
Готовые клецки вынимать ситчатой ложкой и давать стечь воде. Для охлаждения раскладывать на салфетке. Сухими, в удобном для использования количестве и в один слой класть в мешочки для замораживания и варки. Герметично закрыть и заморозить.
При употреблении опускать в кипяток в закрытом мешочке и, в зависимости от величины, разогревать в течение 10–30 минут. Подавать прямо из мешочка: на 1 персону 50 г для супа, 150 г в качестве гарнира и 300 г для сытного блюда с соусом и салатом.



ПОЛЕНТА

Настоящая полента, которую готовят в Ломбардии или в Венеции, имеет сочную, золотисто-желтую окраску, которой она обязана кукурузной крупе, своей главной составляющей. Мелкую кукурузную крупу или заменяющую ее кукурузную муку можно купить в итальянских гастрономических магазинах или в супермаркетах. Лучше всего готовить поленту сразу в большом количестве, поскольку усилие, затрачиваемое на размешивание тяжелой кукурузной каши, не зависит от ее количества и остается одинаково большим.

ПОЛЕНТА С СЫРОМ И БЕЗ

16 ломтей по 150 г
Замораживание: 12 месяцев при температуре –18°С

400 г мелкой кукурузной крупы
20 г морской соли
100 г сливочного масла
По возможности 100 г пармезана

1. В большой кастрюле вскипятить 2 л воды с солью. При постоянном помешивании всыпать тонкой струйкой кукурузную крупу.

2. При слабом нагреве варить 30–45 минут, постоянно перемешивая кашу деревянной ложкой. Если слишком загустеет, добавить немного воды.

3. Когда каша станет отделяться от стенок кастрюли, полента готова.

4. Вмешать масло и, по желанию, пармезан.

5. Выложить на доску или на стол и при помощи влажной линейки разровнять поленту до слоя 1,5 см. Дать остыть и затвердеть.

6. Поленту разрезать на 16 частей, положить в мешки для замораживания, перекладывая пленкой. Закрыть герметично и заморозить.

7. При надобности разогревать поленту замороженную или оттаявшую. Запечь на решетке в духовке или на гриле, пока полента не согреется и не станет хрустящей. Такими порциями по 150 г гарнировать, например, жареные телячьи ножки «ссо буко». Порции поленты с сыром по 300 г подавать со шпинатом или томатным соусом.

8. Либо поджарить поленту на сливочном масле при небольшом нагреве.



Кукурузную крупу размешать со сливочным маслом и, по желанию, со свеженатертым пармезаном.



Поленту на подносе разгладить влажной линейкой. Деления на ней помогут разрезать поленту на равные части.

ПОЛЕНТА И СПУТНИКИ

С полентой можно подать рагу из мяса, языка, печенки, почек в коричневом соусе и сочные овощи (зеленую фасоль, фенхель и цуккини), сырное фондю и плавленые сыры «Фонтина» или «Рэклетт», квашеные овощи (соленые огурцы, кисло-сладкую тыкву) и «Антипасти». Пасту из взятых по 100 г сыра с голубой плесенью*, пармезана и сливочного масла намазывать на горячие ломти поленты, запечь и есть с томатами или грушами из компота.

Поленту можно поперчить, положить в форму, перекладывая толстыми ломтями эмментальского сыра, и печь, пока сыр не покроется золотистыми пятнами.

Для сладких блюд поленту поджарить на сливочном масле, посыпать сахарной пудрой с корицей и подавать с компотом из фруктов.

* *Имеется в виду сыр «Боварский голубой».* – Прим. ред.

КЛЕЦКИ И ЗЕРНА

Злаки и картофель – это простейшие пищевые продукты, которые содержат почти все необходимое для сохранения здоровья. Поэтому предусмотрительные люди запасаются полуфабрикатами из этих продуктов, чтобы использовать их, когда не хватает времени на приготовление пищи из свежих продуктов.

КЛЕЦКА В САЛФЕТКЕ

(к фотографии на с. 127)

1 кг; 6–8 порций
Замораживание: 6 месяцев
при температуре –18°С

8 вчерашних булочек
250 мл теплого молока
100 г сливочного масла
6 яиц
1/4 ч. л. мускатного цвета
1 луковица, нарезанная кубиками
1 нарубленный пучок петрушки
1 ч. л. соли

1. Булочки нарезать кубиками по 1 см. Залить теплым молоком и слегка размочить. Свежие булочки и другой хлеб размачивать в меньшем количестве молока.
2. 80 г масла, помешивая, разогреть до густоты сметаны. Перемешать с яичными желтками и мускатом до кремообразного состояния. Лук и петрушку потушить в 20 г масла. Овощи соединить с хлебом и помешивать скребком для теста, но не месить. Яичные белки с солью сбить *в крепкую пену. Добавить к хлебному* тесту и осторожно перемешать.
3. Между тем в широкой кастрюле вскипятить не менее 3 л подсоленной воды. Намочить в ней салфетку и как следует отжать.
4. Хлебное тесто оформить в виде каравая, положить на салфетку и нетуго закатать в нее. Оставить место для подъема и обвязать оба конца нитками. Рулон, обращенный продольным отверстием кверху, подвязать к деревянной ложке. Подвесить на кастрюле с кипящей водой, накрыть и варить при слабом кипении. Вынуть через 1 час.
5. Клецку можно подать сразу, например, к грибам в сливочном соусе. Остаток нарезать ломтями по 2 см, переложить пленкой и заморозить. Позже в замороженном или оттаявшем виде поджарить на горячем жире.



Тесто оформить в виде каравая и положить на мокрую салфетку.



Закатать в салфетку, завязать концы и, подвесив на деревянной ложке, варить в воде.



Чтобы не помять, горячую клецку разрезать на ломти при помощи крученой нити.

ЗЕРНА В БАНКЕ

Банки для консервирования
по 250 мл
на 1 порцию
Пастеризация: 60 минут
при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

Рис и хлебные зерна

1. Рис или другие зерна хлеба вымыть. На каждую порцию отмерить *по 80 мл зерна и 170 мл воды.*
2. Зерна в холодной воде довести до кипения, через 15 минут отставить в сторону и дать остыть.
3. На другой день откинуть на сито. Стекающую воду собрать. Зерна поровну разложить по банкам. Залить отваром, банки закрыть, поставить в холодную воду и при среднем нагреве пропастеризовать.
4. Позже использовать для быстрого приготовления гарниров, разогревая в небольшом количестве масла. Таким образом можно консервировать и меньшие количества зерен, например для мюсли, салатов и супов.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЕЦКИ

24 клецки по 100 г
Замораживание: 6 месяцев
при температуре –18°С

2 кг картофеля в мундире
2 вчерашние булочки
300 г тонко размолотой пшеницы
2 яйца
1 ст. л. соли
1/2 ч. л. мускатного цвета

1. Сваренный картофель очистить горячим и продавить через пресс. Дать остыть.
2. Мелкие кубики булок насыпать на противень и поджарить в духовке при температуре 150°С. Переворачивать, чтобы подрумянились и подсохли.
3. Картофель, пшеничную муку, яйца, соль и мускат замесить в гладкое тесто. На муке скатать валик диаметром 6 см. Нарезать ломтями толщиной в два пальца. Положить на *ломти по нескольку кусочков поджаренного* хлеба и сформовать из теста шарики. Опустить в кипящую подсоленную воду и довести до готовности.
4. Через 20 минут вынуть сетчатой ложкой и дать остыть. Класть в мешочек для замораживания и варки по 2 клецки на 1 порцию. Положить мешочки рядом, закрыть и заморозить.
5. Когда понадобится, оттаять мешочки в воде и подогреть. Это длится *около 30 минут.*

КЛЕЦКИ С ЦЕЛЬНЫМИ ЗЕРНАМИ

48 клецек по 50 г
Замораживание: 6 месяцев
при температуре –18°С

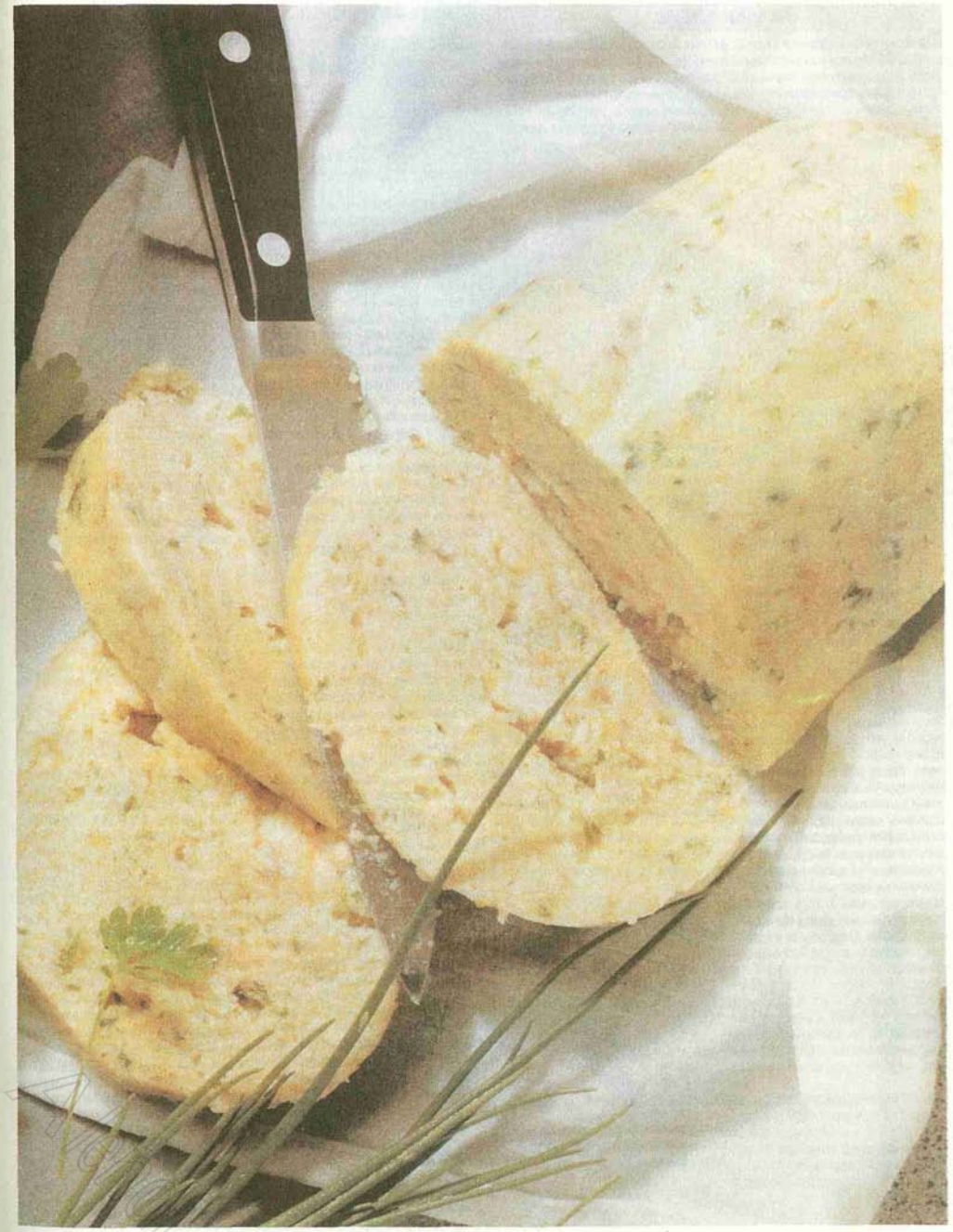
300 г зерен ржи
6 ломтиков хлеба из муки грубого помола с отрубями
500 мл молока
50 г сливочного масла
100 г нарезанных кубиками луковиц
10 яиц
350 г муки грубого помола
2 нарубленных пучка гладкой петрушки
4 нарубленных листа любистока
1 ст. л. засоленной зелени

1. Зерна ржи замочить на ночь в 500 мл воды. Затем при слабом нагреве дать набухнуть в течение 60 минут.
2. Хлеб залить горячим молоком и дать постоять, пока полностью не *размокнет. Масло растопить, в нем* потушить до прозрачности лук.
3. В большой миске сбить в пену яйца. Положить туда хлеб, муку, свежую и посоленную зелень. Замесить гладкое тесто, попробовать и смешать с зернами ржи. Накрыть и около 1 часа дать постоять.
4. Брать куски теста величиной с яйцо и скатывать круглыми клецками. Класть в кипящую подсоленную воду и 20 минут варить при слабом кипении. По 3 клецки на 1 порцию класть в мешочки для замораживания и варки, закрывать и замораживать.
5. Клецки с цельными зернами идеально подходят к томатам, тушеным с чесноком, к сочному перцу с луком и капустному густому супу с *бараниной.*

КЛЕЦКИ И ГРЕНКИ

Банки с широким горлом смазать внутри жиром, обсыпать толчеными сухарями и охладить для затвердения жира. Наполнить мягким тестом для клецек и заровнять поверхность на 3 см ниже краев. Банки закрыть, *поставить в холодную воду и при* среднем нагреве пастеризовать 90 минут при температуре 98°С. Для употребления банки опрокинуть, тесто нарезать ломтями и поджарить на сковороде.

Alendi



ЛАПША И ФЛЁДЛИ

Глаза детей сияют, когда мать ставит на стол блюдо с любимой лапшой. Домашнюю лапшу можно приготовить очень легко. При замешивании теста быстро определяется на ощупь, какой должна быть его густота. Как только тесто освоено и приготовление лапши стало привычным и любимым делом, можно подумать и о приобретении специальной машины. Небольшое количество теста (до 1 кг муки) можно замешивать вручную или при помощи обычных кухонных машин, если на них возлагается эта работа.

ЯИЧНАЯ ЛАПША

4 порции по 90 г
Хранение: 6 месяцев при температуре 15–20°С

300 г муки
1 ч. л. соли
3 яйца
1–2 ст. л. растительного масла

1. Муку просеять и сделать в ней ямку. Всыпать соль, вылить яйца и 1 ст. л. масла. Сначала размешать вилкой, потом, поворачивая, месить посыпанными мукой руками до тех пор, пока тесто не станет тянуться и не приобретет шелковистый блеск. По ложке добавлять масло или воду, в случае если тесто еще не гладкое. Скатать в шар, натереть маслом и обтянуть пленкой.

2. Самое раннее через 10, а лучше через 30 минут посыпать тесто и рабочий стол мукой через сито. Для того чтобы слой теста был как можно тоньше, не следует сыпать муки слишком много. Тесто раскатать скалкой, поворачивая, в пласт толщиной 1–2 мм и оставить лежать свободно.

3. Тесто нарезать кончиком ножа на полоски одинаковой ширины. Либо дать ему немного полежать и подсохнуть. Когда оно будет сухим на ощупь, свернуть в рулон и нарезать кусками одинаковой толщины.

4. Ленточки лапши свернуть, образуя небольшие «гнездышки», и разложить на салфетке. Высушить, затем хранить в запакованном виде и готовить по рецепту.

5. Можно потушить 2 ст. л. мака и 60 г нарезанного миндаля в 40 г сливочного масла. Опустить в масло лапшу, покачать в нем, посолить и поперчить.



В ямку, сделанную в кучке муки, положить соль, яйца и масло. При помощи вилки замесить густую массу.



Посыпанными мукой руками месить тесто, пока оно не станет гладким. Если нужно, добавить немного масла или воды.



Тесту придать форму шара, смазать маслом и обтянуть пленкой. Дать полежать 10–30 минут.

БЛИНЫ И ФЛЁДЛИ

Около 2 кг; 35 блинов
Замораживание: 6 месяцев при температуре –18°С

225 г муки
1/2 ч. л. соли
250 мл молока
6 яиц и 2 яичных желтка
Топленое масло для жарки

1. Просеять через сито муку тонкого помола из цельного зерна или обычную муку. Смешать соль, молоко и 250 мл воды, влить в муку и мешать до гладкости веничком для сбивания. Дать тесту постоять 1 час. Яйца и желтки взбить и постепенно добавлять к тесту, взбивая.

2. Масло растопить и поставить сковороду на средний огонь. Налить немного масла, сковороду покачать и слить обратно лишний жир.

3. Наливать тесто из небольшой ложки, наклоняя и поворачивая сковороду и давая ему растечься как можно более тонким слоем. Как только поверхность блина затвердеет и отогнутся золотистые края, блин перевернуть. С другой стороны печь недолго. Блин сбросить со сковороды на бумагу. Повторять операцию, пока не израсходуется тесто.

4. Блины сложить стопой между креповой кухонной бумагой. В таком положении блины обсохнут и охладятся.

5. Для заготовки флёдлей блины свернуть в тугие трубки, завернуть в пленку для замораживания и завязать. Заморозить. Для употребления еще твердые блины нарезать тонкими полосками и разогревать в говяжьем бульоне.

6. Либо разделить блины на порции, разложить между пленками, запаковать и заморозить. Для небольшого десерта, к примеру, разогреть в апельсиновом соусе и подавать с ванильным мороженым по 1 блину на 1 персону. Для компании лиц с большим аппетитом смешать 80 г сливочного масла, 50 г сахара с 2 яичными желтками. Подмешать 125 мл сливок, 40 г толченых сухарей, 60 г изюма и 2 белка, взбитых в пену. Смесью намазать 8 или 12 блинов, свернуть и уложить в форму вплотную друг к другу, смазанные маслом и посыпанные сухарями. Смешать 125 мл сливок с 2 яичными желтками и ложкой вылить на блины. При температуре 175°С печь 30 минут до золотисто-желтого цвета.

КЛЕЦКИ ПО-ШВАБСКИ, ШПЕТЦЛИ

8 порций по 125 г
Замораживание: 6 месяцев при температуре –18°С

600 г муки
1 ч. л. соли
6 яиц

1. Обычную муку или муку тонкого помола из цельного зерна насыпать в миску и сделать в ней углубление. Всыпать соль, влить яйца и 200 мл теплой воды и размешивать, начав с середины. При этом добавлять воду и мешать, пока тесто не станет вязким и будет образовывать пузыри.

2. Вскипятить воду с солью (1 ст. л. на 1 л). Тесто протереть через сито, или пропустить через струг для шпетцлей, или соскребать с влажной доски, которая с короткой стороны заканчивается скатом. Небольшими порциями сбрасывать в слабо (не бурно!) кипящую воду. Как только шпетцли всплывут, вынуть их сетчатой ложкой и в душлаге поставить под холодный душ.

3. Шпетцли разложить на салфетке, подсохшие разделить на порции, положить в мешки для замораживания и заморозить.

4. Для употребления разогреть масло (10 г на 1 персону), положить шпетцли и подогреть, встряхивая. Либо, по рецепту шпетцлей по-альгейски, подсыпать тертого эмментальского сыра, посыпать перцем и подавать, положив сверху поджаренные кольца лука.

СУШКА И ВАРКА

Лапшу сушить в теплой комнате вблизи отопления, пока она не станет твердой и хрупкой, как покупная. Можно также сушить на решетках в духовке при температуре 50°С. Положить в жестяные банки или воздухонепроницаемые мешки, закрыть и хранить в сухом месте.

Для варки 4 порций довести до бурного кипения 4 л воды с 2 ст. л. соли. Бросить 400 г лапши, размешать и сварить в открытой кастрюле при тихом кипении. Выловить одну полоску лапши и попробовать: если мучной вкус уже не чувствуется, но лапша еще немного твердая, ее можно вынимать из воды. Свежая лапша варится за несколько минут, варка сухой длится немного дольше. 400 г лапши достаточно для 8 порций закуски.

Alendi

МАШИНА И ЕЕ ДЕЙСТВИЕ

Машина для приготовления резаной лапши может раскатывать и резать гладкое тесто. У нее имеются два валика, которые вращаются навстречу друг другу, когда вертят рукоятку. Расстояние между валиками можно регулировать. Чтобы размять тесто, валики установить на большом расстоянии. Тесто обвалять в муке, стряхнуть муку, поворачивая, слепить из него кирпич. Начать пропускать тесто спереди и попеременно подавать в машину то продольной, то поперечной стороной. Повторить от 8 до 10 раз, пока тесто станет неклейким, будет матово блестеть, тянуться и лишь с трудом рваться. Готовое тесто должно представлять собой прямоугольник с возможно более ровными краями.

Для раскатывания необходимо каждый раз сближать валики теснее. Тесто раскатывается все тоньше и в *конце концов имеет всего 1–2 мм* в толщину. Разложить листы теста рядом на салфетках и подождать, когда тесто станет сухим на ощупь, сохраняющим эластичность.

Для нарезания лапши использовать валики для узких или широких полосок. Работать лучше в четыре руки: свернуть тесто в нетугой рулон, взять в руки и так разматывать над машиной, чтобы оно проскальзывало в режущий аппарат. Выходящую лапшу подхватывать и укладывать свободно на салфетки, чтобы ленты не склеивались одна с другой.



РАЗНООБРАЗИЕ И ОКРАСКА

Мука из твердой пшеницы особенно клейкая, и из нее получается лапша, которая не разваривается. Из муки, полученной при размоле цельных зерен, лапша получается более вкусной, она быстро и надолго утоляет голод.

Лапшу окрашивают в разные цвета с помощью пищевых продуктов, в которых содержатся красящие вещества. Сырые или вареные овощи растирают в пюре и выжимают в салфетке. Лапша краснеет благодаря свекле и томатам, зеленеет – благодаря петрушке и шпинату, становится пряной и коричневатой из-за соевого соуса или сока размоченных сухих грибов. Вот примеры, которые могли бы дать толчок вашей фантазии.

ЛАПША ИЗ ЦЕЛЬНОЗЕРНОЙ МУКИ

12 порций по 80 г
Хранение: 6 месяцев при температуре 15–20°C

800 г пшеничной муки (*свежего помола*)
2 ст. л. соевой муки
2 ч. л. соли
4 яйца
6 ст. л. растительного масла

1. Муку просеять через сито. На нем остаются отруби, которые годятся для мюсли и панировки, но не разбухают настолько, чтобы связывать тесто.

2. Просеянную муку или пшеничную муку тонкого помола оформить в виде воронки. Всыпать соевую муку, влить яйца и теплое масло и все смешать. Добавить 100 мл теплой воды и, начиная с середины, мешать до получения твердого теста. Обвалять его в остальной муке и вымешивать, пока не станет пластичным. Придать форму шара, смазать маслом и положить под нагретую миску.

3. Через 1–2 часа на посыпанном мукой столе раскатать тесто в прямоугольник толщиной 2 мм. Посыпать мукой и лишнюю снять кисточкой. Сложить длинные стороны листа теста, завернуть по 2 раза на такое расстояние, чтобы они встретились в середине. Согнуть вдвое, и получится широкая лента, состоящая из 12 слоев.

4. Тесто резать острым ножом с тонким лезвием. Держать крепко, но не нажимая на тесто, чтобы оно не склеивалось. Нарезать ломтями одинаковой толщины.

5. Лапшу размотать, разложить на салфетках, высушить и хранить в закрытой посуде.

ГОТОВЬ И НАСЛАЖДАЙСЯ

Для анчоусного соуса к лапше взять 100 г соленых анчоусов и каперсов, вымачивать 1 час, затем высушить. Из 100 г маслин вынуть косточки, 2 зубчика чеснока очистить. Все вместе с 125 мл оливкового масла положить в миксер и измельчить в пюре, приправить черным перцем и добавить 6 ст. л. рубленой петрушки.

Для лапши с грибами 40 г сухих грибов замочить в 250 мл воды. Отжать и прополоскать до исчезновения песка. Воду профильтровать и уварить до некоторого остатка. Положить нарубленные грибы и влить 250 мл сливок. Варить 10 минут. Приправить грибным экстрактом, добавить немного сливочного масла и подмешать несколько ложек взбитых сливок.

Для лапши с пюре из спаржи и лососем или креветками действовать согласно рецепту на с. 54.

Другие варианты блюд из лапши: с. 103 «Базиликовая паста», с. 104 «*Крабовое масло*».

Alendi

РАВИОЛИ И ДРУГИЕ ПЕЛЬМЕНИ

Известность к ним пришла в то время, когда все больше туристов стало посещать Италию – страну, которая славится своими макаронами. Они познакомились с изысканными вариантами старых и надежных пельменей и полюбили их. Вскоре консервированные равиоли с красным соусом тоннами заполнили тарелки. Теперь об этой новинке опять ничего не слышно. Между тем существует нечто лучшее, и это лучшее создается в собственной мастерской под названием «Кухня», следуя итальянским и китайским образцам, а также собственным неожиданно приходящим идеям. На предыдущих страницах подробно описано приготовление теста для лапши, а о начинках можно узнать на с. 116 и 117.



Тесто для равиолей тонко раскатать. Наметить квадраты по 4 см и в центр каждого положить начинку.



Тесто скалкой прижать между начинкой и колесиком с зубчиками разрезать на квадратики.

РАВИОЛИ С ГРИБАМИ

(к фотографии на с. 131)

10 порций по 150 г
Замораживание: 6 месяцев
при температуре –18°С

700 г муки
1 ч. л. соли
2 ст. л. томатной пасты
6 яиц
4 ст. л. грибного масла (с. 97)
300 г слоистого сыра (шихткезе)
400 г свежих грибов
50 г эмментальского сыра
2 ст. л. грибного порошка (с. 16)
Перец

1. Муку насыпать в миску и сделать в центре углубление. Положить соль, томатную пасту, яйца и 2 ст. л. масла и смешать с мукой. Начать мешать в углублении и месить, пока тесто не вберет в себя всю муку и не станет эластичным. Скатать в шар и обернуть пленкой. Дать полежать 30 минут.

2. Слоистый сыр разломать и дать стечь жидкости, пока он не подсохнет и не уменьшится в весе до 200 г.

3. Грибы (шампиньоны, вешенки, болетусы, шитаке) быстро вымыть, мелко нарезать и жарить в 2 ст. л. масла при сильном нагреве, непрерывно мешая, пока не высохнут.

4. Слоистый сыр и грибы превратить в однородный фарш: 2 порциями закладывать в миксер и измельчать. Эмментальский сыр натереть на мелкой терке. Вместе с грибным порошком вмешать в фарш, приправить солью и перцем.

5. Тесто раскатать на посыпанной мельчайшей мукой доске, как для лапши, придать ему форму прямоугольника. На половине теста при помощи линейки и палочки наметить поля величиной 4 см. Линии смочить водой при помощи кисточки.

6. Начинку в виде шарика с грецкий орех разложить в центре полей. Другую половину теста намотать на скалку и расстелить на занятые начинкой поля. Промежутки, разделяющие холмики, обжать краем ладони. Провести между ними зубчатым колесиком для теста или прорезать ножом. Собрать равиоли на салфетке.

7. Оставить полежать, пока не будут сухие на ощупь. Запаковать в плоские пачки, по 150 г на порцию. Закрыть и заморозить.

8. Позже вытряхивать в кипящую воду замороженными, довести до кипения и варить 5–7 минут, пока не всплывут. Дать стечь воде на сите, положить равиоли в горячее сливочное масло, сбрызнуть лимонным соком и посыпать свежей зеленью – базиликом или петрушкой. Подать с тертым сыром.

«МЕШОЧКИ» С КУРЯТИНОЙ

16 порций по 100 г
Замораживание: 6 месяцев
при температуре –18°С

400 г муки
1/2 ч. л. соли
7 ст. л. растительного масла
300 г свежезамороженного шпината (пюре)
100 г лука-шалота
600 г грудки бройлера
200 г свежего кокосового ореха
250 г крабового мяса (креветок)
1 ст. л. кунжутной соли «Гамасио»
6 ст. л. светлого соевого соуса
Неочищенный лимон
Соль и перец
Сахар

1. Муку высыпать в миску и сделать ямку. Всыпать соль и влить 4 ст. л. масла и 250 мл теплой воды и перемешать. Вместе с остальной мукой вымесить гладкое тесто. Накрыть нагретой миской и дать постоять. Шпинат положить в салфетку и разморозить на сите.

2. Лук-шалот очистить и нарезать тонкими ломтиками, как и цыпленка. Остальное масло нагреть до появления дымка. Мясо цыпленка обжарить, поворачивая, пока не побелеет. Откинуть на сито. Стекающий сок собрать и потушить в нем лук-шалот до прозрачности.

3. Кокосовый орех без коричневой оболочки натереть на мелкой терке. Смешать с мясом, луком-шалотом и креветками. Порциями по 150 г класть в миксер и превращать в однородное пюре.

4. Шпинат в салфетке выжать, выкручивая, и добавить к фаршу. Смешать с кунжутной солью, соевым соусом, 1 ст. л. мелко натертой лимонной цедры, солью и перцем и попробовать на вкус. Завершить приправу небольшим количеством лимонного сока и сахара – придать смеси пряный, а не кисловатый вкус.

5. Тесто раскатать до толщины 2 мм и вырезать кружки величиной с монету в 5 марок. Кружочки взять в руку и растянуть во все стороны до величины 10–12 см. Уложить в ряд около 80 штук.

6. Фарш разделить на 4 части и скатать валиками одинакового диаметра. Порции брать на глаз и класть на кружки теста. Вокруг фарша сбрызнуть тесто водой. Брать по одному кружку, тесто собирать и стягивать к центру начинки, сжимая пальцами. Положить на салфетку.

7. Через 1 час «мешочки» положить рядом в дырчатую вставку из металла или, лучше, из бамбука, вставить ее в кастрюлю с кипящей водой и держать «мешочки» 5 минут под крышкой, чтобы не выходил пар.

8. Готовые пельмени осторожно положить на салфетки и охладить. Сухие переложить на поднос и дать постоять в морозильнике, пока не затвердеют. После этого как можно быстрее разделить на порции, запаковать в виде плоских пачек, закрыть и заморозить.

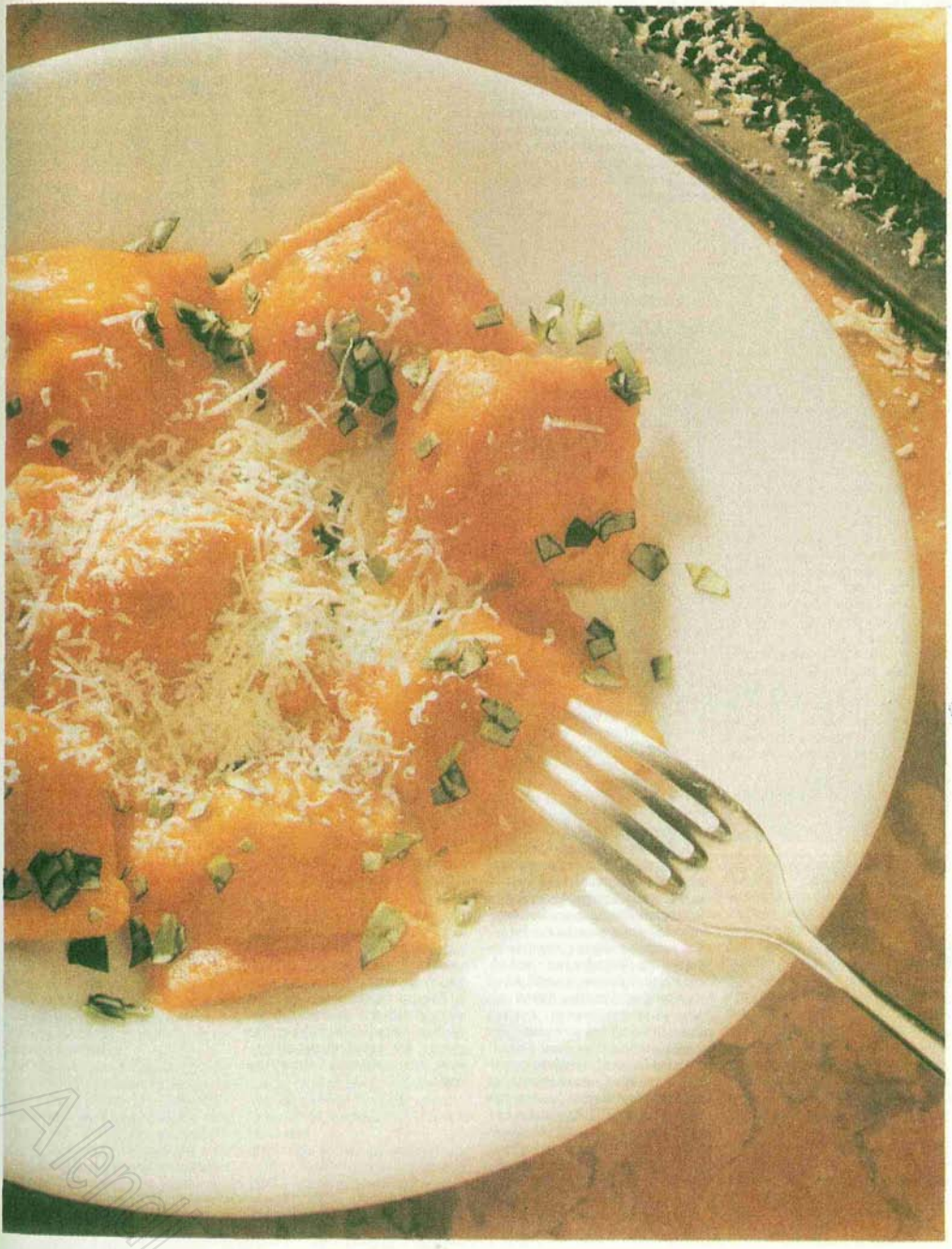
9. При удобном случае класть в воду в закрытых пачках и нагревать. Подавать, например, с китайским сливовым соусом (с. 40). Либо 200 мл куриного бульона приправить по вкусу 2–3 ст. л. соевого соуса, довести до кипения с 1 ст. л. разведенного пищевого крахмала и подать с пельменями.

ТЕСТО И НАЧИНКА

Сырые пельмени с любой начинкой можно заморозить. Позже, чтобы быстрее разогреть, замороженные или оттаявшие пельмени бросать в большое количество кипящей ключом воды. Варка начинается, когда вода образует пузырьки.

Готовые пельмени после варки вынимать шумовкой и раскладывать на салфетках. Дать выйти пару и, по возможности, переложить на свежие салфетки. Остывшие и подсохшие пельмени разделить на порции, положить в мешочки для замораживания и варки, закрыть и заморозить. Позже в закрытых мешочках класть в слабо кипящую воду и разогревать.

Для изготовления мясных пельменей 1 луковицу нарезать на кубики и потушить в масле. Перемешать с 300 г рубленого мяса, сухим шпинатом (см. «Мешочки с курятиной») и 4 ст. л. сливок. Приправить солью, перцем и тимьяном. Смешать 400 г муки, 0,5 ч. л. соли и 4 яйца, замесить тесто. Раскатать толщиной 2 мм и роликом разделить на поля по 12 см. Положить начинку, сложить треугольниками, по краю накалывая остриями вилки. Варить 10–15 минут. По одному класть в говяжий бульон со шнитт-луком. Либо для 4 порций сварить в 250 мл бульона 500 г репчатого лука, нарезанного кольцами, щедро поперчить, приправить ароматическим уксусом, полить все пельмени и есть с салатом из валерьяницы.



ХЛЕБ И ПИЦЦА

Неаполь – прародина пиццы, которая в 40-е годы совершила триумфальное шествие вокруг половины света и вернулась обратно. Повсюду она находила любящих друзей, которые были верны ей в ее простых формах или придавали ей совершенство изысканными начинками.
«Маргерита» – яркий образец из всех других пицц, которые мы полюбили и оценили за последние десятилетия. Когда захочется пиццы, вы можете вернуться к своим запасам анчоусного соуса и томатов в банках. С весны до зимы вы закладывали всевозможные запасы, которые, когда вы утомлены, потребуют небольших затрат времени и подарят многообразие начинок. Настоящий клад для пиццы и для ежедневного хлеба!

СЕМЕЧКОВЫЙ ХЛЕБ

2 кг; 100 ломтей
Хранение: в виде сухарей до 6 месяцев

350 г семян подсолнечника
1 кг пшеницы
По 2 ч. л. тмина, кориандра, аниса и кунжута
1 ч. л. засоленной зелени

1. Семечки, пшеницу и пряности грубо помолоть, смешать с засоленной зеленью и сделать в муке ямку. Вскипятить 550 мл воды. Теплую воду влить в муку и замесить крутое тесто. Перемешать с остальной мукой, работая мокрыми руками, пока тесто не станет гладким. Слепить «кирпичик» хлеба, положить на решетку и дать полежать при комнатной температуре.
2. Через 1–2 часа нарезать ломтями по 2–3 мм, уложить рядом на решетках и сушить в печи при температуре 50°C или на солнце, пока хлебцы не станут хрустящими. Охлажденные хлебцы складывать стопками в жестяные банки и герметично закрывать.

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ХЛЕБ

Заключенный в тесно прилегающую оболочку продукт, будучи помещен на лед, сохраняет почти все свои свойства. Булочки и белый хлеб нужно класть в морозильник только свежими, чтобы не высыхали. Черствый хлеб, прежде чем поместить в духовку для освежения, необходимо спрыснуть водой и дать ему постоять.
Булочки начинать размораживать не позже чем через 2 месяца. Хорошо также оттаявшие булочки запечь в духовке при температуре 180°C. Дневные порции хлеба заморозить при температуре –18°C для хранения до 12 месяцев; разморозить в ростере моментально.

БУЛОЧКИ С ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕНАМИ

Около 1,5 кг; 30 булочек
Замораживание: 2 месяца при температуре –18°C

450 г ржаной муки грубого помола
450 г муки (полбы или пшеничной муки)
2 ч. л. соли
2 кубика дрожжей (84 г)
4 ст. л. меда
150 г тыквенных семян (белых или зеленых)

1. Муку обоих видов смешать с солью и сделать в центре углубление. Дрожжи разломать на кусочки, влить 250 мл тепловатой воды, мед и всыпать немного муки, смешать в густую массу. Посыпать мукой и, накрыв, поставить подходить при комнатной температуре, пока через 20–30 минут на опаре не появятся трещины.
2. 500 мл теплой воды влить в опару и, начиная от центра, мешать опару с мукой до получения вязкого теста. Обвалять в остальной муке и месить, пока тесто не станет тягучим и неклейким, накрыть и дать постоять при комнатной температуре, пока объем не увеличится вдвое.
3. 100 г тыквенных семян насыпать в миксер, грубо помолоть и положить в тесто. Помесить на муке, скатать валик толщиной в руку и нарезать на 30 ломтей. Осыпанными мукой руками сформовать шарики.
4. 2 противня смазать жиром и посыпать мукой. Шарики из теста положить на противни и на 15 минут поставить на расстойку. Ножом надрезать крестообразно, смочить влажной кисточкой и осыпать 50 г тыквенных семян.
5. Через 15 минут поставить противень на вторую направляющую от низа духовки и печь булочки при температуре 200°C. При этом поставить на дно духовки чашку с водой. Печь около 15 минут, пока палочка, вколотая для пробы в тесто, не останется сухой. Булочки охладить на решетке, теплыми вложить в мешочки для замораживания, герметично закрыть и заморозить.



Для изготовления булочек тесту придать форму каравая, отрезать 50-г ломти. Скрутить шариками.



Шарики теста после подъема надрезать крест-накрест и посыпать тыквенными семенами.



Через 15 минут булочки запечь в духовке при температуре 200°C в течение 15 минут.

6. Когда потребуется, булочки разморозить или вынуть замороженные, положить на решетку и при температуре 200°C запечь до хрустящей корочки.
7. Вместо белых семян тыквы с твердой кожурой или более мягких зеленых семян можно взять другие семена или зерна, например кунжута, подсолнечника, тмина, или орехи.

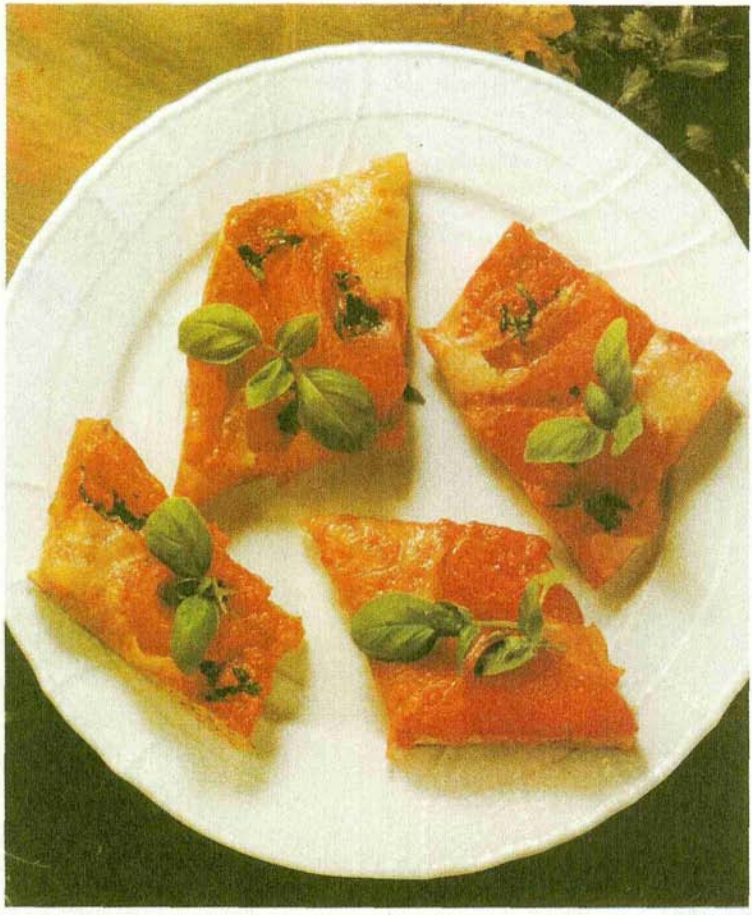
ПИЦЦА И НАЧИНКИ

Для пиццы «Красная Маргерита»: 500 мл томатов для пиццы, 16 свежих листиков базилика, 300 г сыра моццарелла, соль, перец и 4 ст. л. пармезана.
Для пиццы «Белая Маргерита»: 4 ст. л. пармезана, соль, перец, 6 свежих листиков базилика и 300 г сыра моццарелла.
Для простой пиццы: 450 г сыра моццарелла в небольших кубиках и 2 ст. л. пармезана. Либо 4 ст. л. анчоусного соуса, 300 г сыра моццарелла, 500 г свежих томатов и перец.
Для анчоусной пиццы: 500 мл томатов для пиццы, 12 свежих листьев базилика, 12 штук вымоченной соленой хамсы (см. «Анчоусная паста» с. 101), 200 г потушенных до желтого цвета колец репчатого лука, 300 г сыра моццарелла, соль и перец.
Для чесночной пиццы: мелкие кубики из 4–6 зубчиков чеснока, 1 ст. л. душицы, соль и перец. По желанию можно добавить томаты для пиццы.
Для луковой пиццы: 300 г кубиков репчатого лука, 100 г твердого сыра и черный перец.
Для морской пиццы: 200 г готовых даров моря (моллюсков, креветок, тунца или сардин в масле), 350 г томатного пюре (с. 76), 2 зубчика чеснока, соль, кайенский перец, 300 г сыра моццарелла, 2 ст. л. пармезана.
Для сливочной пиццы: 4 ст. л. анчоусного соуса, 200 мл густой сметаны, немного соли и перца.
Для грибной пиццы: 300 г шампиньонов, 1 зубчик чеснока, 4 ст. л. петрушки, соль и перец.
Составляющие части начинок нарезать мелкими кубиками или тонкими ломтями. Твердый сыр натереть. В порядке перечисления начинки класть на 300 г теста. Окропить начинку 70 мл оливкового масла – проще всего через лейку с небольшими отверстиями. Пиццу запекать при самой высокой температуре в течение 15–20 минут на противне, поставленном на первой направляющей от дна духовки, чтобы снизу образовалась хрустящая корочка.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Сушка и жарка зерна делает его вкуснее. Пример: зеленоватое зерно древней пшеницы – полбы. Те, кто выращивает в своем хозяйстве зерно, могут попробовать подсушить в своей печке при температуре 70°С также зерна других злаков: овса, ячменя, пшеницы и ржи, если зерно не мелется из-за высокой *влажности*.

У мельников-любителей при установке на крупный помол мельницы вырабатывают почти равные по размеру частицы. *Мельничные жернова* из камня дают муку грубого помола, не нагреваясь. Стальные жернова при установке на среднюю тонкость дают особенно пушистую муку грубого помола. Содержащиеся в цельном зерне вещества хорошо защищены. У смолотого зерна находящийся в зародыше жир может прогоркнуть и разрушить часть витаминов. Поэтому следует молоть зерно лишь порциями и употреблять муку как можно быстрее.



ДОНЫШКИ ДЛЯ МАЛОЙ И БОЛЬШОЙ ПИЦЦЫ

(к фотографии справа)

8 пластов для большой пиццы
Замораживание: 6 месяцев
при температуре –18°С

7 банок для консервирования
по 500 мл
Пастеризация: 30 минут
при температуре 98°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

900 г пшеничной муки
1 кубик дрожжей (42 г)
1 ст. л. соли
60 г сливочного масла
или 6 ст. л. оливкового масла

1. Муку любого помола просеять и сделать в ней углубление. Дрожжи раскрошить, смешать с 375 мл тепловатой воды и частью муки. Посыпать мукой и, накрыв, дать постоять 20–30 минут при комнатной температуре, пока на поверхности не появятся трещинки.

2. Положить соль и жидкий жир и замесить тесто, начиная от центра, до получения густого теста. Обвалять в остальной муке и вымешивать, пока тесто не будет гладким, эластичным, тянущимся и неклейким, либо обработать в кухонном комбайне насадками для теста, установив скорость 2, до тех пор, пока тесто не будет отставать от краев сосуда.

3. Тесто скатать в шар на столе, посыпанном мукой, положить в теплую миску, которую оно наполнит наполовину. Накрыть салфеткой и оставить при комнатной температуре для подъема. Обмять до первоначальной высоты и дать тесту подняться вторично, пока оно не займет вдвое больший объем. Так дать подниматься 2 раза по 15–30 минут.

4. Для большинства пицц тесто еще раз размять, разделить на 8 частей весом по 150 г. На муке скатать в шары, расплющить и растянуть по форме тарелки с краем шириной около 2 см, который не покрывают начинкой.

5. Противни смазать жиром, уложить лепешки и при температуре 250°С поставить в среднюю часть духовки. Через 10 минут постучать по лепешкам: если они издают глухой звук и имеют светлую корку, то можно вынуть из духовки. Горячими снимать с противней, класть на решетки и дать остыть. Теплые лепешки положить в мешки для замораживания, закрыть и заморозить.

6. Когда потребуется, дать оттаять, в это время духовка разогревается до последней ступени нагрева и свежие составляющие начинки находятся в работе. Еще не оттаявшие пласты заполнять начинкой, класть на противень, смазанный маслом, ставить в духовку и запекать, пока края теста не станут коричневыми и хрустящими.

7. Для небольших пластов смазать жиром широкогорлые стеклянные банки и обсыпать толчеными сухарями. Тестом заполнить банки на половину высоты и подождать, пока тесто не поднимется до верха.

8. С достаточными промежутками поставить банки на холодную решетку, поместить ее в горячую духовку и запекать при температуре 200°С, пока примерно через 30 минут палочка, воткнутая в пласт для пробы, не окажется сухой. Банки вынуть и остудить. Теплые банки закрыть, поставить в воду такой же температуры и пропастеризовать.

9. При необходимости пласт вынуть из банки, нарезать ломтями и поджарить в тостере для хлеба. Наполнить любой начинкой и запечь в гриле, пока не согреется и не начнет приятно пахнуть.



В сладком финале нас ждут желанные десерты, лед тающего мороженого и огонь фруктов с горчицей. Изображенные на фотографии конфеты с низким содержанием сахара приглашают полакомиться: карамель из плодов шиповника, желе из фруктового сока и финики с марципаном. Справа засахаренные орехи, которые еще будут измельчены для начинки пирогов и использования в кремах. Желтизной солнца сияет соус из ананасов в банке для консервирования. Пряности плавают вместе с цукатами в спирте, который должен стать бальзамом для желудка. В этой главе вы сможете проследить, как легко делается ликер из фруктов. На страницах раздела «Южные фрукты» вы прочтете о том, в каком виде они имеют наилучший вкус.

Остальные лакомства лучше изготовлять в соответствующем сезоне. Осенью это каштаны, которые вкусны в глазированном виде к жареной утке. Кокосовые орехи лучше всего в Рождество. Для их раскалывания нужна сильная и уверенная рука, если вы хотите извлечь из них молоко, которым так приятно приправлять соусы из карибской кухни. Тесту для струделя нужны теплые руки и мало времени, тогда как слоеное тесто делается холодными руками, при низкой температуре и требует много времени. Смелее пробуйте новые рецепты, которые казались вам до сих пор слишком трудными, и вас ждет удача.

Xenoji

СОУСЫ ИЗ ФРУКТОВ

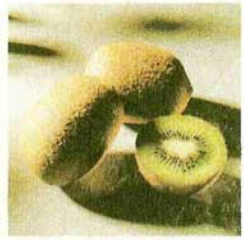
Вариации на эту тему почти неисчислимы. Большой выбор фруктов со всего мира позволяет творить соусы без всяких ограничений. Высокое качество и свежесть компонентов являются предпосылками успеха, так как каждый соус хорош настолько, насколько хороша самая незначительная из входящих в его состав приправ. Только в этом случае полностью проявляет себя аромат фруктов. Подаваемые с кремом, мороженым или холодным пудингом и украшенные с любовью, десерты становятся воплощением сладкого счастья.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОУС

7 банок для консервирования
Пастеризация: 20 минут
при температуре 80°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

6 необработанных апельсинов
(1,2 л сока)
500 г желирующего сахара
150 мл апельсинового ликера

1. Апельсины вымыть теплой водой, обсушить и снять очень тонкий слой цедры. Цедру вскипятить в воде, откинуть на сито и дать стечь воде, которую затем вылить.
2. Выжать сок из всех апельсинов и процедить через сито. Остатки вскипятить со 100 мл воды, процедить через салфетку и выжать.
3. Сваренную цедру нарезать тончайшей стружкой, собрать в пучок и нарезать мелкими кубиками.
4. Цедру, сок, апельсиновый отвар и сахар смешать и варить 5 минут. Смешать с ликером и попробовать. Налить в банки, поставить в горячую воду и пропастеризовать.
5. Пример использования: разогреть в соусе блины, подать с ванильным мороженым и фруктами из компота (персиками, яблоками и грушами). Крепкий кисло-сладкий соус подходит также к нежному рису со сливками и десертным блюдам, в которых почти нет сахара.



Плоды киви для соуса следует быстро измельчать: раздробленные зерна делают пюре горьким.



Обычные и кроваво-красные апельсины, у которых темно-красный сок, бывают в продаже только зимой.

СОУС ИЗ ХУРМЫ

1,1 л; по 60–100 мл на 1 порцию
Замораживание: 10 месяцев
при температуре –18°С

1 кг мягкой хурмы
125 г сахара
50 мл апельсинового ликера
Сок из 1–2 лимонов

1. Плоды хурмы вымыть, обсушить и разрезать пополам. Вынуть из кожуры мякоть и протереть, мешая, через сито. Перемешать с сахаром и апельсиновым ликером и приправить лимонным соком по вкусу.
2. Соус разделить на порции, запаковать и заморозить.
3. Употреблять, к примеру, с экзотическими фруктами в вазочках для мороженого, а также с местными мучными блюдами, например с очень мелкой лапшой.

СОУС ИЗ КИВИ

1,3 л; по 60–100 мл на 1 порцию
Замораживание: 10 месяцев
при температуре –18°С

1 кг спелых плодов киви
2 лайма (зеленых лимона)
150 мл кленового сиропа

1. Дать киви доспеть, если они еще твердые. Быстрее всего они спеют вблизи яблок или груш. Бурую кожицу отделить острым ножом и снять, как только фрукты станут немного поддаваться нажиму. Нарезать небольшими кусками и мелко порубить или же быстро измельчить в миксере, потому что раздробленные зернышки придают горечь. Пюре протереть через плоское сито.
2. Кожуру лаймов залить 100 мл воды и варить 20 минут. Положить в салфетку и отжать, выкручивая. Выжать сок.
3. Сок и отвар лаймов, пюре из киви и кленовый сироп смешать и попробовать. Наполнить соусом жестяные банки, закрыть и заморозить.
4. Сырой соус не смешивать с молочными продуктами и не добавлять к блюдам, которые должны застывать с помощью желатина, так как энзим киви придает горечь молочным продуктам и не дает желатину застывать.

СИРОП ДЛЯ СЛАДКИХ БЛЮД

2 бутылки по 500 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

2 необработанных лимона
1 необработанный апельсин
1,5 кг сахара

1. Лимоны и апельсины вымыть горячей водой и обсушить. Сахар насыпать в плоскую миску. Добавить к нему натертую лимонную и апельсиновую цедру, чтобы сахар стал ароматным.
2. Смешать сахар с 250 мл воды и сварить прозрачный сироп. По желанию приправить соком цитрусовых, ванилью, корицей, гвоздикой и другими пряностями. Сироп разлить по бутылкам и закрыть их.
3. Большое количество сахара делает сироп непортящимся, и он может после открывания бутылки стоять в кухне и быть под рукой для приправы ко всем блюдам, которые требуется быстро подсластить.

АБРИКОСОВЫЙ СОУС

1,1 л; по 60–100 мл на 1 порцию
Замораживание: 10 месяцев
при температуре –18°С

1 кг спелых абрикосов
2 лимона (80 мл сока)
75 мл абрикосового ликера
40 мл коньяка
Сахарная пудра по вкусу

1. Абрикосы вымыть, удалить косточки, разрезать на 4 части. Класть шумовкой в работающий миксер, добавляя при этом лимонный сок. Лопаткой с прямым и острым краем протереть пюре через плоское сито.
2. Фруктовое пюре смешать с ликером и коньяком, добавляя при этом сахарную пудру по вкусу. Затем разделить на порции, наполнить банки, закрыть их и заморозить.
3. У соуса будет достаточно времени для оттаивания в холодильнике, если к нему готовится пудинг из манной крупы или баварский крем. В случае спешки соус можно разморозить на теплой водяной бане.

АНАНАСНЫЙ СОУС

7 банок для консервирования
по 250 мл
Пастеризация: 20 минут
при температуре 80°С
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

2 крупных ананаса
(желтых и спелых)
2 стручка ванили
500 г цветочного меда

1. У ананасов срезать верхнюю и нижнюю часть плодов. Фрукты нарезать сегментами, срезать толстым слоем кожуру и вырезать ствол. Все части, кроме светлых и безупречных, вместе с обрезками сложить в 400 мл воды. Расщепить стручки ванили и добавить туда же. 20 минут варить при слабом кипении.
2. Слить отвар, остатки выжать, когда они немного остынут. В это время нарезать мякоть ананасов на куски. 2/3 кусков положить в работающий миксер. Подлить мед и приготовить тонко протертое пюре. 1/3 ананасов нарезать небольшими кусками.
3. Сок, пюре и фрукты смешать, попробовать, заполнить банки, закрыть и пропастеризовать.
4. Этот соус можно подать с пудингом, мороженым и кремами, использовать для приготовления салатов из южных фруктов.

Alendi



БРУСНИЧНЫЙ СОУС С КРАСНЫМ ВИНОМ

(к фотографии вверху)

3 бутылки с завинчивающимися крышками по 350 мл
Хранение: 6 месяцев при температуре 1–18°С

2 необработанных апельсина
250 мл красного вина
250 г сахара
1 палочка корицы
2 бутона гвоздики
500 г брусники

1. Снять очень тонкий слой корки с одного апельсина. Цедру с вином, сахаром, корицей и гвоздикой тушить при слабом нагреве 30 минут.
2. Бруснику перебрать и вымыть, переложить в сито. Дать стечь воде. Из апельсинов выжать сок: его должно быть 200 мл. Бруснику и сок добавить к вину, после чего вынуть пряности.
3. Соус, накрыв, варить 5 минут, превратить в пюре режущей насадкой миксера и протереть через сито. Вскипятить и попробовать. Кипящий соус налить в бутылки, насыпать немного сахара и закрыть бутылки.
4. Этот освежающий соус хорошо сочетается со сладкой запеканкой из макарон, со сладкими оладьями и мороженым. Он делает вкусными взбитые сливки, которыми наполняют шоколадно-коричневый бисквит, предназначаемый для тортов и рулетов. Но кроме того, соус является изысканной подливкой к жареному мясу и блюдам из дичи.

ФРУКТОВЫЕ СОУСЫ

Созревая, фрукты теряют кислоту и накапливают больше сахара. Естественные различия между неспелыми и спелыми фруктами слишком велики, чтобы обходиться без добавки приправ по вкусу. Просто и практично приправлять соусы, используя «Сироп для сладких блюд», который в то же время загущает соус, делает его окраску ярче и усиливает фруктовый запах.
Для замораживаемых соусов мякоть фруктов превратить в пюре, помешивая, протереть через плоское сито, чтобы удалить семена. Следуя своей прихоти и фантазии, довести соус до совершенства. Для этого особенно подходят следующие фрукты: малина, земляника, черника, спелый крыжовник, абрикосы, персики и сливы, инжир, гуаява, манго индийское, мангостан и пассифлора съедобная.
Для приготовления пастеризованных соусов можно использовать упомянутые фрукты, а также ягоды бузины, смородину, зеленый крыжовник и вишню. В состав фруктовых соусов входят жидкие приправы: вино, фруктовые соки, ликер из фруктов и орехов. Они также делают соус жиже. Равным образом легко разжижает соус солоноватая минеральная вода, которая придает ему приятный вкус. Другие соусы для сладких блюд: «Соус из ревеня» с. 28, "Пюре из земляники" стр. 30, «Айвовое пюре» с. 45, «Брусничноапельсиновое пюре» с. 46, «Пюре из шиповника» с. 49.

ОСТРЫЕ ФРУКТЫ С ГОРЧИЦЕЙ

На юге Ломбардии, где она граничит с рекой По, вы встретите город Кремону, который славится двумя вещами: первая связана с именем Страдивари, а вторая называется «Мостарда» (горчица).
Последняя грехам сластолюбия и чревоугодия: всеми цветами сверкают фрукты в сиропе с горчицей – адски-острые или огненно-сладкие.
Фрукты в виде кусков прекрасно подходят к чаю, а нарезанные тонкими ломтями – хороши на бутербродах с мясом или сыром. В трапезах с горячими блюдами они хороши с отварной говядиной, вместе с макаронами и овощами – сельдереем, фенхелем и цуккини.

ОСТРО-ПРЯНЫЕ ФРУКТЫ

6 банок по 500 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

3 ст. л. белого перца в зернах
1 ст. л. гвоздики
1 ст. л. кориандра в зернах
1 ст. л. коробочек кардамона
3 палочки корицы
1,25 кг домашней сливы
1,25 кг нектаринов
1 л красного винного уксуса
250 г желирующего сахара 2+1
50 г хрена
75 г порошка светлой горчицы

1. Пряности обжарить при среднем нагреве до усиления аромата. Подлить немного воды и под крышкой дать постоять 30 минут при слабом нагреве.
2. Сливы и нектарины вымыть, разрезать пополам и вынуть косточки. Нектарины нарезать сегментами по 1 см.
3. Пряности откинуть на сито. Отвар перемешать с 900 мл уксуса и сахаром и вскипятить при среднем нагреве. Фрукты закладывать в отвар двумя порциями и доводить до кипения. Они должны свариться, но остаться крепкими. Отставить в сторону.
4. Корень хрена очистить, вымыть и натругать тонкой стружкой. Готовые фрукты вынуть шумовкой, собрать на сите и дать стечь отвару. Еще горячие фрукты вместе с хреном уложить слоями в банки так, чтобы их кожица была обращена наружу.
5. Сироп уварить до 900 мл. Порошок горчицы развести 100 мл уксуса, постепенно добавляя и размешивая горячий сироп. Попробовать и залить фрукты сиропом. Банки закрыть.
6. Фрукты подавать, к примеру, с отварной говяжьей грудинкой, для контраста с нежной белокочанной капустой в сливках и с картофельными лепешками.

ОСТРО-СЛАДКИЕ ГРУШИ

4 банки по 750 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

500 мл белого вина
500 мл белого винного уксуса
450 г сахара
2,5 кг мелких груш
100–200 г порошка светлой горчицы

1. Влить в кастрюлю вино, уксус и всыпать сахар. При среднем нагреве довести до кипения.
2. Груши вымыть, снять тонкий слой кожуры и разрезать пополам. Грейпфрутовой ложкой вынуть сердцевину с семенами.
3. Очищенные груши сразу же опустить в кипящий сироп и варить около 10 минут при слабом кипении, пока не станут прозрачными. Собрать в дуршлаг и дать стечь соку.
4. Собранный сок влить в сироп и 10 минут варить при сильном нагреве. Отмерить 100 мл, охладить, затем постепенно вмешивать в горчичный порошок. Как только получится гладкий крем, добавить его к остальному сиропу, перемешать веничком и попробовать.
5. Груши класть в банки выпуклостью наружу, залить сиропом. Банки закрыть.
6. Пример сервировки: дополнить груши сочными зернышками граната, подать к жаркому из косули со шпетцлями и брюссельской капустой.



Фрукты держать в подсоленной воде, чтобы не потемнели. Абрикосы ошпарить и снять кожицу.



Куски толщиной до 3 см варить в сиропе до прозрачности. Шумовкой класть фрукты всегда только одного сорта.

ОСТРЫЕ ФРУКТЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

(к фотографии на с. 139)

8 банок по 370 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

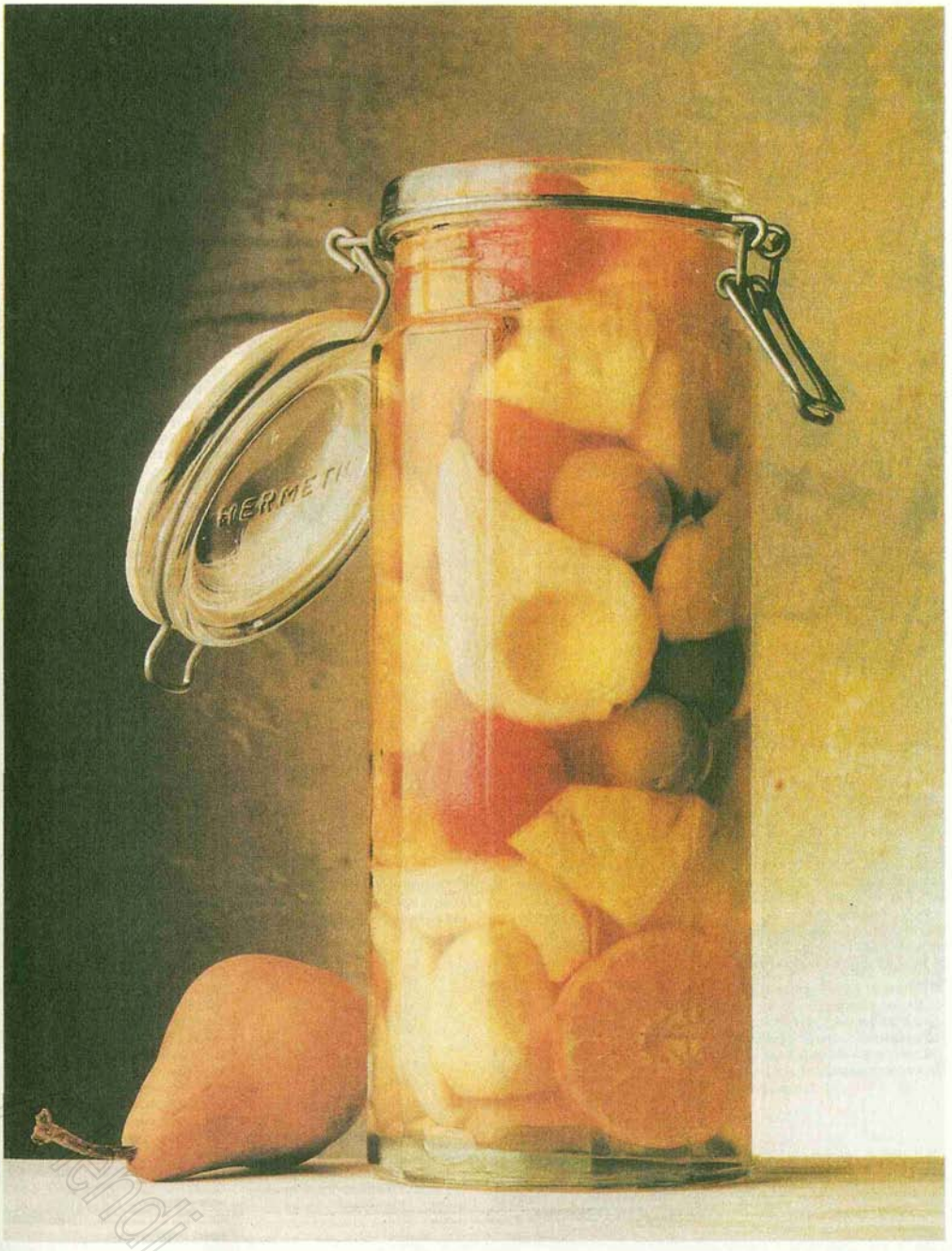
600 г яблок («Жоногольд»)
Соль
600 г груш («Вильям Христ»)
600 г абрикосов
600 г персиков
1,5 кг сахара
250 мл белого винного уксуса
200 г порошка светлой горчицы

1. Яблоки и груши очистить от кожуры и семян, положить в подсоленную воду, чтобы не потемнели. Абрикосы и персики ненадолго опустить в кипяток, быстро охладить и снять кожицу, разрезать пополам и удалить косточки.
2. Все фрукты нарезать кусками одинаковой толщины, не более 3 см. Так же подготовить и другие фрукты с твердой светлой мякотью: тыкву, ренклоды, желтые и красные сливы, айву, ананас, дыню и экзотические плоды. В общей сложности – около 2 кг очищенных фруктов.
3. 250 мл воды с уксусом и сахаром довести до кипения при среднем нагреве. Класть фрукты отдельно по сортам и варить до прозрачности.
4. Готовые фрукты вынимать шумовкой и класть в сито для стекания сока. Затем класть в банки послойно: один сорт на другой. Либо смешать и распределить смесь по банкам. Заполнять банки горячими фруктами.
5. Стекший сок подлить к сиропу. Варить сироп 10 минут при сильном нагреве с бурным кипением. Дать остыть.
6. Горчичный порошок смешать с небольшим количеством сиропа, получив гладкую пасту. Постепенно добавлять остальной сироп и перемешивать веничком. Так устраняется опасность образования комков. Попробовать. Добавить горчицы, если желательно получить более острый сироп. Затем поступать, как описано выше, и принять во внимание, что фрукты поглощают бóльшую часть остроты.
7. Фрукты покрыть сиропом. Банки закрыть и поставить в темное место, чтобы свежая окраска фруктов не потускнела.
8. Можно приготовить фрукты без уксуса, взяв вместо него на 500 г сахара больше.
9. Позже подавать к фондю и нарезанному жареному мясу.

СИРОП И ПРЯНОСТИ

Сироп с горчицей – изысканная приправа для салатов. Например, из таких овощей, как фенхель, огурцы, кольраби, морковь, сельдерей, квашеная капуста, белокочанная капуста и цуккини, которые используются свежими.
Он придает остроту фруктовому салату и совершенствует вкус соусов, например Кумберленд (Cumberlend) и укропного, которые подаются к лососю.

Trend


HERMETI

КАШТАНЫ И ОРЕХИ

Когда дни становятся короче, каждый год происходит один и тот же спектакль: лопается зеленовато-коричневая потрескавшаяся скорлупа каштанов и высвобождает глянцевитые плоды. Перед нами предстают округлые и сплющенные с одной стороны благородные каштаны. К сожалению, только для того, чтобы быть поджаренными и съеденными горячими из кулька. Покинув скорлупу, они уже готовы к кулинарным приключениям.

Осень – время, когда поспевают орехи. От природы они хорошо защищены скорлупой, поэтому, чтобы получить доступ к питательным ядрам, ее необходимо сначала расколоть. Ореховые деликатесы домашнего изготовления особенно высоко ценятся.

ЗЕЛЕНЫЕ ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ

8 банок с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

1 кг зеленых грецких орехов
375 мл белого винного уксуса
1 кг сахара
5 палочек корицы
1 ст. л. гвоздики
Цедра с 1 необработанного лимона

1. В июне взять мягкие и не имеющие пятен грецкие орехи, которые еще можно проколоть иглой. Залить водой и варить при среднем нагреве.
2. Через 5 минут откинуть на сито, полить водой, дать ей стечь и уложить все орехи в один сосуд.
3. 125 мл воды, уксус, сахар, корицу, гвоздику и цедру с лимона перемешать и довести до кипения. Вылить на орехи, положить груз и отставить в сторону.
4. Через 4 дня настой слить и вскипятить. Положить в него орехи, довести отвар до кипения и при слабом нагреве дать постоять. Орехи должны стать мягкими, но остаться целыми.
5. Примерно через 45 минут проверить, откинуть на сито и дать стечь отвару. Разложить по банкам, вынимая пряности. Стекший сок подлить к отвару, все вскипятить и попробовать. Ложкой залить орехи кипящим отваром. Банки закрыть.
6. Орехи нарезать кружками и в качестве гарнира положить к холодному мясу, на поднос с сыром и на печенье.

КАШТАНЫ СУХИЕ И СЛАДКИЕ

(к фотографии на с. 141)

7 банок для консервирования по 500 мл
Пастеризация: 30 минут при температуре 98°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

3 кг каштанов (благородных)
Около 500 г коричневого кристаллического сахара

1. На каштанах сделать надрезы на округлой стороне при помощи острого ножа.
2. 1 л воды нагреть и дать слабо покипеть. Класть по 8 каштанов и варить 3 минуты. Вынуть шумовкой.
3. Так можно очистить горячие плоды: брать салфеткой и выжимать из кожуры. Остатки тонкой кожицы тоже оторвать и стянуть из разреза – она может горчить. (Для очистки можно обжарить каштаны в духовке при температуре 175°C 8–10 минут, но при этом расходуется больше электроэнергии и есть риск пережарить каштаны.)
4. Чтобы получить сухие каштаны, их кладут в банки и ничего не добавляют. Банки закрыть, поставить в холодную воду и пропастеризовать.
5. Пример использования: чтобы получить однородное пюре, измельчить каштаны в миксере, вскипятить с 80 мл молока и сердцевиной ванильного стручка. Протереть через сито, сварить до образования густого пюре, перемешать с 80 г сахара и 80 г сливок, вскипятить и дать остыть. С 2 ст. л. рома, подмешивая 150 мл взбитых сливок, сделать крем. Использовать в виде гарнира к десерту, с украшениями из сливок и «пьяными» вишнями (с. 38).
6. Чтобы получить сладкие каштаны, очищенные влажные плоды обваливают в сахаре и кладут в банки. Закрыть, поставить в холодную воду и пропастеризовать.
7. Когда потребуется, каштаны подогреть в сливочном масле, потряхивая, чтобы они согрелись и заблестели. С таким гарниром попробовать брюссельскую или краснокочанную капусту к гусю и утке.



На каштанах сделать надрезы. До 10 минут обжаривать в духовке или 3 минуты варить – не более 8 штук сразу.



Каштаны чистить горячими, потому что так легче всего. Взять салфеткой и выдавить из скорлупы.



Остатки тонкой и горькой кожицы стянуть кухонным ножом, не оставляя ее в надрезах.

КОКОСОВОЕ МОЛОКО И СТРУЖКА

По 50–100 мл молока
По 150 г стружки
Замораживание: 3 месяца или 4 недели при температуре –18°C

1 кокосовый орех (желательно свежий)

1. Использовать орех, который содержит много кокосового молока: при потряхивании отчетливо слышится бульканье. Просверлить штопором отверстие и слить молоко через сито.
2. Для очистки от скорлупы орех поместить в духовку и печь при температуре 200°C около 15 минут, пока коричневая оболочка не разорвется. Затем сорвать корку, постукивая по ней молотком.
3. Белую мякоть плода взвесить – ее вес будет 300–400 г. Вскипятить такое же количество воды. Ореховую мякоть, молоко и горячую воду постепенно подавать в работающий миксер и так быстро, как только возможно, превращать в пюре. После этого положить пюре в салфетку и отжать остаток, пока не будет сухим. Выжимки выбросить.
4. Более высоким требованиям отвечает кокосовое молоко, приготовленное таким способом: мякоть ореха натереть на мелкой терке и сварить, опустив в 150–200 мл кипящей воды. Через 20–30 минут смешать с кокосовым молоком и процедить молоко через салфетку. Остаток крепко выжать, выжимки выбросить.
5. Кокосовое молоко разделить на порции по желанию и согласно рецепту – по 50–100 мл на 1 персону. Запаковать и заморозить.
6. Употреблять для блюд азиатской и карибской кухни, которые приправляют кокосовым молоком. Они приобретают такой полный и приятно-острый вкус, что он привлекателен и для европейских желудков. Пример: кружки одной луковицы и 1/4 ч. л. куркумы при среднем нагреве хорошо поджарить в 2 ст. л. кокосового масла. Через 1 минуту добавить 500 г сырой очищенной хамсы и 200 мл кокосового молока. Часто покачивая, дать тихо кипеть при температуре ниже точки кипения, пока рыба не будет готова и соус не станет густым. Не варить!
7. Для получения стружки из расчета по 150 г на 1 персону кокосовый орех запаковать целиком и только через 4 недели заморозить. Разморозить, экономным овощным ножом настругать ломтями, небольшими порциями при среднем нагреве, постоянно поворачивая, подрумянить до светло-коричневого цвета и немного посолить. Утиную грудку гарнировать с ананасом – очень изысканно и празднично.

Alendi

СЛАДОСТИ ИЗ ОРЕХОВ

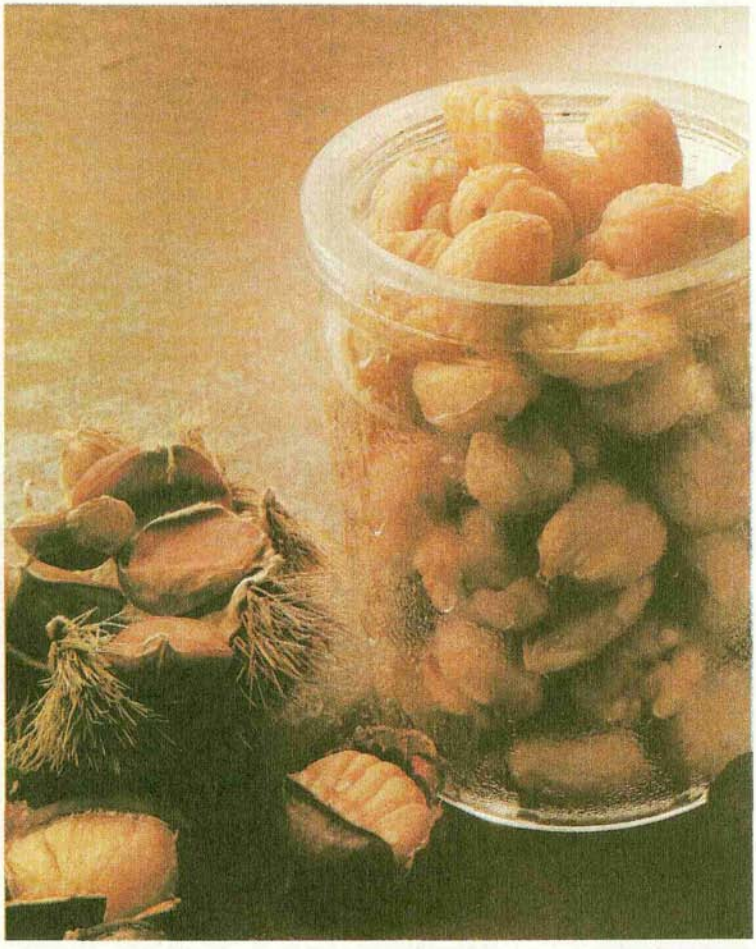
Орехи в сахаре можно приготовить из миндаля, орехов кешью и семян пинии, которые нежнее грецких и лесных орехов. Годятся овсяные хлопья, если они подрумянены в жженом сахаре и приобрели аромат, напоминающий запах орехов.

Для изготовления великолепного торта 4 яичных желтка взбить с сердцевиной одного ванильного стручка и 4 ст. л. рома. Положить на пену из 4 белков, щепотки соли и 50 г сахара. Смесь из 200 г засахаренных орехов и 100 г толченых сухарей подмешать снизу. По пекарской бумаге размазать 3 круглых пласта диаметром 26 см и печь их 7 минут при температуре 225°С на первой от низа направляющей духовки. 2 пласта покрыть замороженными ягодами малины и сверху положить глазурь из 200 мл малинового сиропа (с. 32) и 4 листиков желатина. 4 яичных желтка и 100 г сахара взбить на горячей водяной бане при температуре 70°С, растворить в смеси 6 листиков замоченного желатина. Вмешать 50 мл малиновой настойки. После охлаждения подмешать 500 г взбитых сливок и 200 г засахаренных орехов. Положить на малину. Один пласт положить на другой, накрыть третьим, сверху нанести 250 г взбитых сливок. Украсить красивыми ягодами малины, наструганным шоколадом и грецкими орехами.

Масса из засахаренных орехов годится для изготовления изящного печенья. Для этого разгладить массу по пекарской бумаге, расстеленной на противне. 5 минут запекать в духовке при температуре 225°С. Горячую массу *нарезать полосками*, треугольниками или прямоугольниками и допечь до готовности. Охладив, печеньем наполнить жестяные банки, хранить на холоде и употребить в ближайшие 4 недели.

Пример: шарики мороженого и сливок вложить в клин, составленный из 2 ореховых треугольников. Прямоугольные ломти наполнить сливками, ароматизированными фруктовым соусом. Полоски покрыть растопленным шоколадом и украсить волнистыми линиями, которые провести гарнировочным гребнем.

Повод для приготовления орехов в сахаре дают миндальные пирожные, конфеты и пралине, которые предназначаются для того, чтобы полакомиться, или для подарков.



ЗАСАХАРЕННЫЕ ОРЕХИ

6 порций по 150 г
Хранение: 6 месяцев

200 г лесных орехов (ядер)
200 г грецких орехов (ядер)
Растительное масло для смазывания
500 г сахара

1. Использовать только мягкие и свежие орехи. Лесные орехи обжарить, часто встряхивая, при среднем нагреве, откинуть на большое сито и немного потереть, чтобы бóльшая часть кожуры просыпалась через ячейки. Грецкие орехи крупно порубить. Смазать маслом противень.

2. Сахар медленно нагреть и помешать только тогда, когда начнет плавиться. Довести до светло-коричневого цвета.

3. Либо смешать сахар с 80 мл воды и при умеренном нагреве сварить золотистый сироп: он очень горячий и его нужно своевременно снять с плиты; причем чем тяжелее сковорода, тем раньше.

4. *Как только* карамель или, соответственно, сироп получили нужную окраску, сковородку отодвинуть в сторону и сильно и быстро вмешать орехи, пока масса не сделалась густой и не затвердела. Выложить на жестяной лист, ловко разравнивая и приглаживая массу. Дать затвердеть и остыть.

5. Засахаренные орехи наломать на порции, запаковать и хранить свежими в герметичной упаковке.

6. Только когда потребуется, грубо порубить и раскатать потоньше. Мелкие и крупные крошки использовать как вкусное украшение. Посыпать пирожные, края тортов и сладкие блюда: персики с ванильным мороженым и земляничное пюре (с. 30), груши с шоколадным соусом или яблочное пюре (с. 43).

Alendi

СЛАДОСТИ ИЗ ФРУКТОВ

Кто может устоять перед видом желейного мармелада, завернутого в целлофан, изящных кубиков из имбиря в цветных бумажных манжетках? Самодельные конфеты всегда несут на себе отпечаток личности, ее любящей руки. Маленькие сладкие произведения искусства задумываются только для того, чтобы побаловать и полакомить.



Желатин размочить в холодной воде, выжать и растворить в горячем сиропе из апельсинового сока и сахара.



Конфеты отделять и округлять чайной ложкой. Обвалять в ванильном сахаре.



К сиропу прибавить пюре из ягод шиповника, налить на тарелку и дать застыть.



Нарезанные из целлофана квадратики 10 х 10 см обмакнуть в коньяк. Завернуть в них подсушенные конфеты.

КОНФЕТЫ ИЗ ШИПОВНИКА

40 конфет по 15 г
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°С

500 г шиповника
(или пюре из ягод шиповника)
4 ст. л. апельсинового сока
250 г сахара
6 листиков желатина
70 г ванильного сахара
Немного коньяка

1. Шиповник вымыть. Надеть перчатки из пленки, разрезать ягоды пополам, удалить семена. Вместе с ними удалить плодоножки и чашелистики.

2. Мякоть ягод попарить в 4 ст. л. воды при слабом нагреве. При помощи миксера измельчить в пюре. Затем протереть через сито. (Можно купить готовое пюре, например, в аптеке.)

3. Апельсиновый сок смешать с сахаром и сварить прозрачный сироп. Желатин замочить в холодной воде, выжать, добавить к сиропу и мешать, пока не растворится. Положить пюре из шиповника и перемешать. Теплую массу положить в тарелку и дать остыть.

4. Как только желе остынет и станет густым, брать и формовать его чайной ложкой. Конфеты обвалять в ванильном сахаре, пока не покроются тонким слоем. Положить на решетку и оставить сохнуть при комнатной температуре, пока не станут крепкими, как резина, и не перестанут быть клейкими на ощупь.

5. Целлофан макать в коньяк, заворачивать конфеты и держать в обертках до того времени, когда начнутся простудные заболевания – ведь в шиповнике содержится много витамина С!

ЖЕЛЕЙНЫЙ МАРМЕЛАД

65 шт. по 20 г
Хранение: 8 месяцев
при температуре 1–18°С

500 мл неподслащенного фруктового сока
1 кг желирующего сахара 1+1
Цветной мелкий сахар для обваливания

1. Для получения сока, например из яблок, брусники или зеленого крыжовника, пропустить фрукты через электрическую соковыжималку. Красную и черную смородину, а также вишню без косточек превратить в пюре при помощи миксера. Таким образом изготовить соки различного цвета и процедить их через сито.

2. Желирующий сахар смешать с соком и подождать, когда кристаллы растворятся. Потом медленно нагреть, часто перемешивая, и варить при умеренном нагреве 10 минут. Сгущенный сок перелить в плоскую посуду, охладить, накрыть и поставить в холодное место.

3. Через 2 дня твердое желе нарезать кубиками, ромбами или треугольниками величиной 2–3 см. Обвалять в цветном сахаре до получения равномерного слоя. Выложить и оставить для подсушки при комнатной температуре.

4. Готовые конфеты положить в стеклянные банки, перекладывая целлофаном. В Рождественский праздник можно использовать их в виде елочных украшений и в качестве соблазнительных лакомств. Чтобы подвесить, достаточно просто проколоть конфеты иголкой с ниткой.

АЙВОВЫЕ БАТОНЧИКИ

75 шт. по 20 г
Хранение: 8 месяцев
при температуре –18°С

1,5 кг айвы
Около 1 кг желирующего сахара 1+1
2 стручка ванили
250 г сахара для приготовления ванильного сахара

1. Айву положить на решетку, поставить в среднюю часть духовки и при температуре 175°С в течение 60 минут печь до мягкости. Обдать холодной водой и разложить на салфетке для охлаждения и сушки. Еще горячие фрукты надрезать и тупым ножом освободить от кожуры и сердцевины.

2. Мякоть размять вилкой, смешать с таким же количеством желирующего сахара и на плите при умеренном нагреве часто помешивать. Стручки ванили разделить на части. Вынуть мякоть и добавить к айве. Стручки сохранить.

3. Пюре варить 4 минуты, поставить на холодную баню и продолжать мешать, пока это не станет труднее. Пластичную пасту положить на пленку и придать форму кирпича. Теплый «кирпич» накрыть пленкой и раскатать в виде пласта толщиной 2 см. Открытой пасте дать остыть.

4. На следующий день застывшую пасту нарезать на маленькие батончики, на поверхность обратной стороной ножа нанести косые полоски с промежутками около 3 мм.

5. Стручки ванили нарезать мелкими кусочками и вместе с сахаром измельчить в миксере. Айвовые батончики обвалять в ванильном сахаре, пока не покроются равномерным слоем. Сушить на решетках, плотно уложить в герметично закрываемый сосуд и закрыть.

6. Остаток ванильного сахара просеять через сито, заполнить небольшие бутылочки и хранить закрытыми.

ИМБИРНЫЕ КУБИКИ

70 шт. по 20 г
Хранение: 8 месяцев
при температуре 1–18°С

500 г яблок
500 г свежего имбиря
2 необработанных лимона
900 г желирующего сахара 1+1

1. Яблоки и имбирь вымыть и мелко нарезать. Смешать с цедрой одного лимона, соком обоих лимонов и 400 г желирующего сахара. Дать постоять и временами помешивать, чтобы растворились кристаллы.

2. На следующий день при умеренном нагреве мешать и варить до разваривания яблок. Протереть через сито, а сухой остаток выбросить.

3. Пюре смешать с 500 г желирующего сахара, при умеренном нагреве мешать и дать слабо кипеть, пока через 15 минут не загустеет. Отставить в сторону и промешивать ложкой до тех пор, пока паста не станет годной для намазывания. Раскатать между пленками пласт толщиной 2 см и оставить открытым.

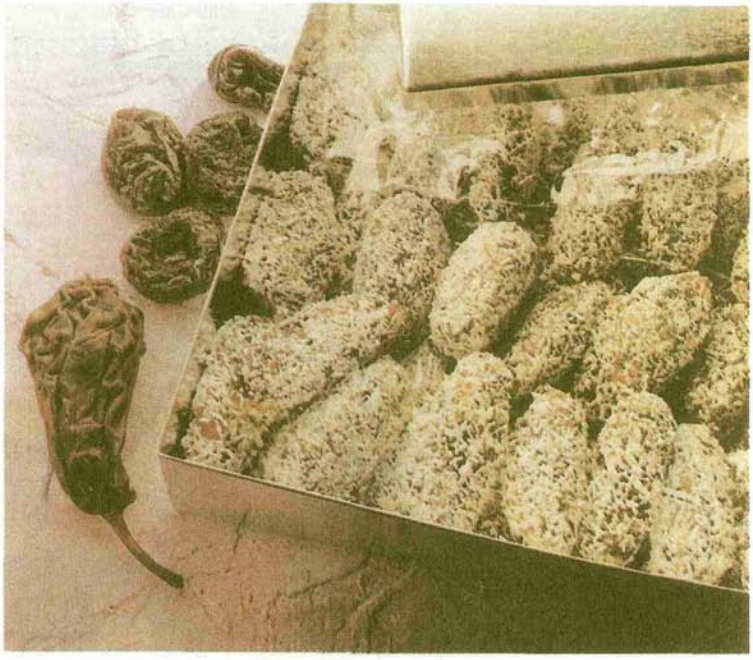
4. Через 2 дня паста затвердеет. Нарезать кубиками, по желанию обсыпать сахаром, положить на решетки и подсушить. Хранить в герметично закрываемых сосудах.

ФИНИКИ С МАРЦИПАНОМ

Около 50 фиников
Хранение: 6 месяцев при температуре 1–18°С

400 г миндаля
16 ст. л. твердого меда
4 ст. л. сока из лепестков розы (см. с. 49)
1 кг свежих фиников
Сахарная пудра
Ванильный сахар

1. Миндаль вскипятить в воде, дать стечь, ополоснуть холодной водой и извлечь ядра из скорлупы. Собрать на салфетке и обсушить.
2. Белые зерна провернуть в мельничке или быстро измельчить в миксере с небольшими интервалами 4 порции одну за другой.
3. По 50 г молотых орехов, по 2 ст. л. меда и небольшое количество розового сока положить в большую ступку и растереть до образования марципанового теста. Слепить гладкий шар и обтянуть пленкой. Можно поместить в пластиковый пакет и временно положить в холодильник.
4. Финики освободить от плодоножек, надрезать вдоль, вынуть косточки и снять пергаментную кожицу. Марципан в пленке скатать валиком, положить на сахарную пудру и покатать, делая валик тоньше. Нарезать кусками одинаковой величины, по одному для каждого финика.
5. Кусочки марципана сначала катать рукой на пудре в виде шариков, затем сформировать продолговатые валики.
6. Финики начинить марципаном и осторожно обжать, чтобы заполнить все пустоты. Финики становятся толще, чем были прежде, надрезанные части не смыкаются и щель заполняет марципан.
7. Начиненные финики обвалять в ванильном сахаре, упаковать между листами прозрачной пленки и пачки закрыть.
8. Для начинки годятся также лесные и грецкие орехи. Добавив к ним равное по весу количество сахара, помешивать при слабом нагреве до тех пор, пока масса не перестанет липнуть к рукам. Прибавить немного сахара, замесить мягкое тесто. Прибавить кофе, какао и цедру цитрусовых в таком количестве, чтобы не перебить аромат орехов.



ПРАЛИНЕ ИЗ СУХОФРУКТОВ

(к фотографии вверху)

60 пралине по 20 г
Хранение: 8 месяцев при температуре 1–18°С

200 г сушеных груш
200 г чернослива
200 г сушеных абрикосов
200 г темного изюма
1 стручок ванили
275 г тертого миндаля
8–10 ст. л. миндального ликера Амаретто
100 г кокосовых хлопьев

1. Груши, чернослив, абрикосы и изюм нарезать мельчайшими кусочками. Стручок ванили раскрыть и вынуть сердцевину. Фрукты, миндаль и ваниль основательно смешать с ликером, накрыть и отставить.
2. Через 1–2 часа при помощи двух чайных ложек из пралиновой массы сделать овальные конфеты. Затем обвалять их в кокосовых хлопьях, разложить рядами на кухонной бумаге для просушки.
3. Пралине уложить в жестяные коробки между слоями целлофана и на несколько недель оставить для созревания.



Для пралине сухие фрукты нарезать мелкими кубиками. Хорошо смешать с ванилью, миндалем и ликером.



Массу брать 2 ч. ложками и придавать овальную форму, обвалять в кокосовых хлопьях. Подсушить.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Фруктовые кубики для сушки клать на решетки, поставленные вблизи отопления, и оставить, пока они не станут мягкими, как резина. Тогда кубики готовы и будут хорошо храниться. Если при нажиме выступит капля сока, то необходимо продолжать сушку. Для упаковки отдельных кусков целлофан нарезать прямоугольными листами 5 х 10 см. Смочить в коньяке, положить в центре конфету и завернуть в целлофан. С обеих сторон схватить кончики и закрутить так, чтобы конфета была плотно завернута. Оставить лежать до высыхания бумаги.

Alendi

ЛИКЕР И БАЛЬЗАМ

Лейб-медик папы римского Арнольдус Вилланванос располагал временем, и иной раз ему в голову приходили неплохие идеи. Его беспокоило, что утоляющие боль микстуры неприятны на вкус. Поэтому он объединил горькое лекарство со спиртом и фруктовым соком. Его идея вызвала целую волну экспериментов во многих монастырях. Горькие ликеры встали на страже здоровья, содержа лекарственные вещества из различных частей растений. Профессионально приготовляемым ликерам любят присваивать названия в честь монастырей, хотя не все напитки происходят из монастырских кухонь и готовятся по строго оберегаемым рецептам с незапамятных времен. Размышления о святом происхождении могли бы стать поводом, достаточным для открытия собственной кухни горьких и сладких ликеров.

ЛИКЕР С ДЕСЯТЬЮ ПРЯНОСТЯМИ

(к фотографии на с. 145)

2 бутылки по 500 мл
Хранение: почти неограниченное при температуре 18°C

Цедра с 2 необработанных апельсинов
По 5 г кардамона и иллициума
По 5 г мускатного цвета и солодки
По 5 г корицы и кориандра
По 5 г мускатного ореха и гвоздики
По 5 г фенхеля и имбиря
750 мл сухого вермута
150 г елового меда

1. *С апельсиновой корки снять тонкий слой цедры.* Повесить на свежем воздухе до полного высыхания. Затем положить в миксер и измельчить. Таким же образом измельчить пряности, если они не размолоты в порошок. Все пряности, цедру и 250 мл вермута смешать. В стеклянной банке поставить на солнечном подоконнике и закрыть крышкой.
2. Временами банку встряхивать. Через 14 дней пропустить через бумажный фильтр для чая. Смешать с медом и поставить на водяную баню при температуре 50°C и мешать, пока мед не растворится.
3. Экстракт разбавить 500 мл вермута, разлить по бутылкам, закрыть и при температуре 18°C дать настаиваться 4 недели или дольше. Получился полугорький ликер, который после обильной еды действует благотворно на желудок.



Пряности и высушенную апельсиновую цедру для изготовления ликера измельчить в миксере или мясорубке.



Смесь пряностей положить в банку, подлить вермут. Закрыть, потрясти и 14 дней держать в солнечном месте.

ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР

3–4 бутылки по 500 мл
Хранение: 4 месяца при температуре 15–18°C

500 г сладкой вишни
500 г морели; 250 г малины
200 г мелкокристаллического сахара
Палочка корицы 3 см
2 розетки иллициума (аниса звездчатого)
1 л вишневой наливки (42% спирта)

1. Вишню и малину вымыть. У вишни удалить плодоножки и косточки. 20 косточек разбить. Фрукты и косточки положить в банку объемом 2 л. Подмешать сахар, корицу и анис. Накрыть и поставить в холодное место.
2. Через 24 часа подлить вишневую наливку. Накрыть и хранить в светлом, но не солнечном месте.
3. Через 4 недели вылить в салфетку и дать ликеру медленно стечь по каплям. Перелить в бутылки, закрыть и настаивать не менее 4 недель.

ПРЯНЫЕ ЛИКЕРЫ

Для анисового ликера раздробить 50 г аниса, смешать с 1 л двойной хлебной водки, бутылки закрыть и поставить в темное место. Ежедневно встряхивать, через 7 дней пропустить через фильтр, смешать с сиропом из 400 г сахара и 100 мл воды.
Для ликера «Медвежья западня» (Bärenfang) палочку корицы и корку одного лимона настаивать в 500 мл водки, смешать с 250 г меда.
Для пряного ликера по 12 г кардамона, гвоздики, белого перца и корицы раздробить, смешать с 250 г сахара и 700 мл крепкого красного вина и 20 минут продержать при температуре, близкой к 100°C. Выжать в салфетке и смешать горячую смесь с 700 мл коньяка.
Для тминного ликера растолочь мелко 45 г тмина с 3 г иллициума и насыпать в банку для консервирования емкостью 1 л. Налить 750 мл двойной хлебной водки, банку закрыть и на водяной бане нагревать, пока не начнут подниматься пузырьки. 30 минут держать при таком нагреве, процедить остывшую жидкость. Смешать с сиропом из 500 г сахара и 500 мл воды.
Для мятного ликера 250 г листьев мяты перечной вместе с 1 ч. л. мускатного цвета, 10 пряными гвоздиками и коркой одного апельсина поместить в бутылку, залить 500 мл винного спирта (90%), бутылку закрыть и поставить в темное место. Через 2 недели профильтровать. 150–200 г сахара нагреть с 375 мл воды, охладить и смешать со спиртом.

ЛИМОННО-ЯИЧНЫЙ ЛИКЕР

7 бутылок по 330 мл
Хранение: 6 месяцев при температуре 1–18°C

750 г яиц (12–17 шт.)
15–20 необработанных лимонов
500 г сахара
700 мл рома (54%)

1. Некрупные яйца (40–70 г) вымыть, обсушить и вместе со скорлупой положить горкой в кувшин.
2. Снять желтую корку с 2 лимонов и выжать сок из всех лимонов. Корки положить в кувшин и подлить столько сока, чтобы все яйца были полностью покрыты. Накрыть и хранить при температуре 10–15°C.
3. Дать постоять 8–10 дней. В последние дни время от времени перемешивать, чтобы корки растворились.
4. Сахар положить в смесительную чашу кухонной машины. Постепенно добавлять яйца и смешивать с сахаром при средней скорости миксера, пока не образуется очень светлый крем, в котором находятся только мелкие воздушные пузырьки. Вручную взбить крем легче всего в полукруглой миске при помощи венчика, который имеет густо расположенные проволочки и поэтому взбивает с большой силой.
5. Ром вылить в крем и перемешать. Чистую полотняную салфетку прокипятить в уксусной воде, горячую выжать, выкручивая, и положить в сито. Вылить в нее ликер и дать свободно стечь: он должен быть жидким, как сливки, и не содержать воздушных пузырьков, так как они могут вызвать преждевременную порчу.
6. Ликером наполнить бутылки до краев, закрыть их и хранить в темном месте.
7. Это старый домашний рецепт бальзама для выздоравливающих. Действительно, этот ликер содержит все витамины, кроме B_{12}, очень много кальция и все минеральные элементы, так что можно считать, что употребление по одной рюмочке в день подействует укрепляюще.

Alendi

СЛАДКИЕ ЛИКЕРЫ ИЗ ФРУКТОВ

Для всех видов фруктов используется рецепт вишневого ликера. Можно добавлять кориандр, гвоздику, перец, иллициум, ваниль или корицу для придания ликеру индивидуальной ноты, но не следует злоупотреблять пряностями. Настаивать фрукты нужно на спирте крепостью не менее 38%.

Для абрикосового ликера: 250 г сушеных фруктов, 125 мл воды и 125 г коричневого кристаллического сахара, а также 500 мл коньяка.

Для ежевичного ликера: 500 г ягод и 250 г коричневого кристаллического сахара, а также 1 л обычной или хлебной водки.

Для кюрасао: 50 г цельных желтых корок от 4–5 апельсинов и 100 г белого или коричневого кристаллического сахара, а также 1 л коньяка или джина.

Для земляничного ликера: 500 г спелых ягод, желтая корка и мякоть одного апельсина, 50 г нарезанного миндаля, по 125 г белого и коричневого кристаллического сахара, а также 1 л коньяка.

Для розового ликера: 500 г плодов шиповника, 250 г ароматных розовых лепестков и 200 г кристаллического сахара, а также 1 л выдержанной фруктовой водки.

Для малинового ликера: 300 г ягод, 125 г белого кристаллического сахара, а также 500 мл малиновой настойки или джина.

Для ликера из бузины: ягоды с 1 кг соплодий, разваренные с 125 г сахара, а также 700 мл коньяка.

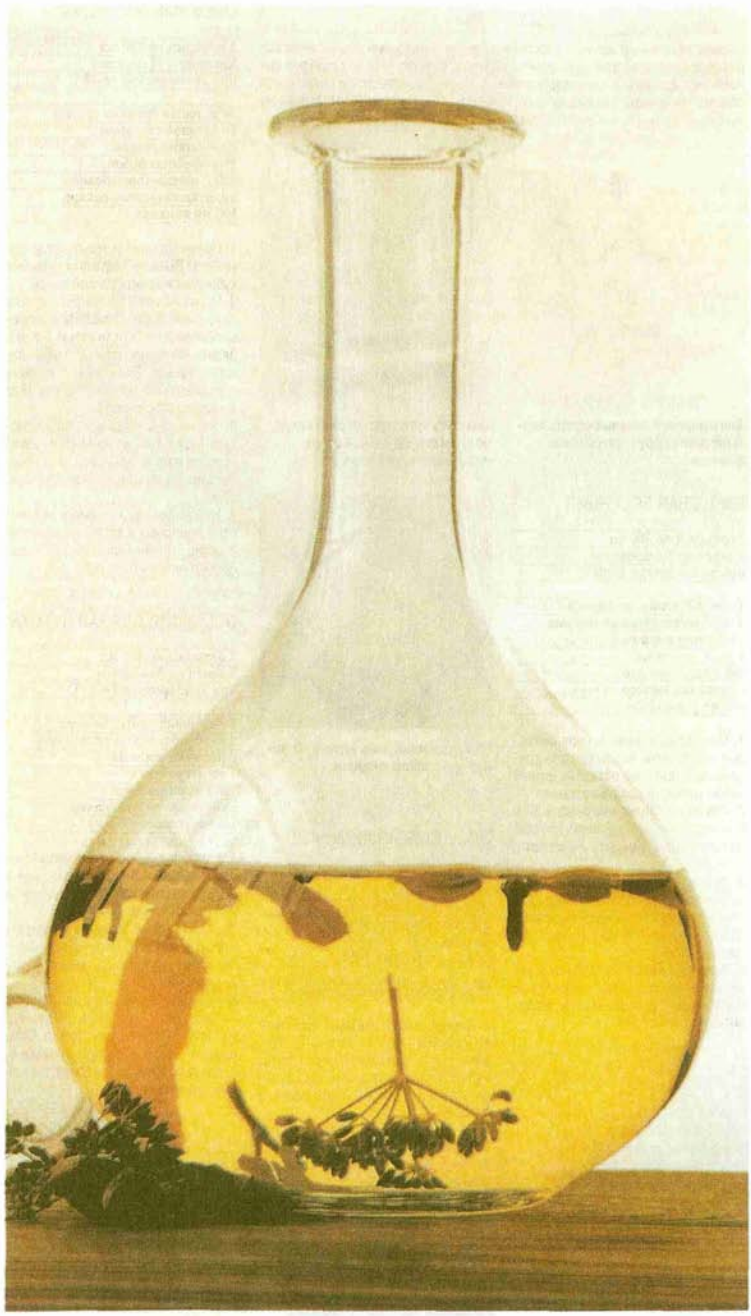
Для смородинового ликера: 500 г черных ягод, 275 г белого кристаллического сахара и 2 шт. сухого имбиря, а также 700 мл выдержанной фруктовой водки.

Для апельсинового ликера: 30 г неочищенной желтой апельсиновой корки, 500 г сока и 125 г белого кристаллического сахара, а также 700 мл коньяка и 250 мл белого вермута.

Для имбирного ликера: 50 г белой смородины, 200 г свежего имбиря и 500 г сахара, а также 700 мл рома.

Для брусничного ликера: 300 г перебранной брусники, 150 г коричневого кристаллического сахара, 1 шт. корицы, а также 500 мл водки и 250 мл хлебной водки.

Для айвового ликера: 1 л айвового сока (из 2 кг фруктов), 400 г белого кристаллического сахара, 2 шт. горького миндаля, 20 г кориандра в зернах, а также 1 л хлебной водки.



Alendi

ЭССЕНЦИИ

Совсем особенный запах, излюбленный вкус – как хотели бы мы иной раз удержать эти свойства! Для ароматных трав, пряностей и цветков это выполнимо: ароматы в концентрированном виде сохраняются в сиропе или спирте. На случай, если кому-нибудь внезапно и совсем безотлагательно захочется вдохнуть любимый аромат.



Для пуншевой эссенции снять овощерезкой цедру с цитрусовых фруктов.



Смешать кристаллический сахар, цедру и сок фруктов, корицу и гвоздику и дать настояться.

ПУНШЕВАЯ ЭССЕНЦИЯ

2 бутылки по 500 мл
Хранение: 6 месяцев
при температуре 18–20°C

2 необработанных лимона
2 необработанных апельсина
2 палочки корицы
1 ст. л. гвоздики
700 г коричневого кристаллического сахара
700 мл рома (54%)

1. Цитрусовые вымыть горячей водой и обсушить. Корки срезать тончайшим слоем, не оставляя на них белой корки. Нарезать кусками.
2. Лимоны и апельсины выжать. Сок смешать с цедрой, корицей, гвоздикой и сахаром. Накрыть и отставить в сторону.
3. На следующий день варить 10 минут при слабом нагреве. Процедить через сито с очень частой сеткой. Смешать с ромом, наполнить и закрыть бутылки.
4. Когда потребуется, добавить капельку эссенции в чай, горячий сок бузины или в красное вино и разбавить кипятком.



На следующий день варить 10 минут при слабом кипении.

ЭССЕНЦИЯ ИЗ ЛИМОНОВ

5 бутылок для консервирования по 300 мл
Пастеризация: 20 минут при температуре 90°C
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

20 необработанных лимонов

1. Лимоны щеткой вымыть под струей горячей воды и обсушить. Выжать сок и процедить через сито. Остатки и корки набить в сосуд, залить водой, накрыть и отставить в сторону.
2. На следующий день настой слить, смешать с лимонным соком, через воронку налить в бутылки, закрыть и пропастеризовать.
3. Лимонная эссенция заменяет свежий сок и более эффективна. Использовать взамен лимонов и других цитрусовых, а также ананаса.

ОРЕХОВАЯ ЭССЕНЦИЯ

2 бутылки по 350 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 18–20°C

30 зеленых грецких орехов
30 бутонов гвоздики
4 палочки корицы
20 кофейных бобов
400 г светло-коричневого кристаллического сахара
500 мл коньяка

1. Орехи собирать в июне, когда они мягкие. Вымыть, нарезать мелкими кубиками и залить теплой водой.
2. Через 30 минут откинуть в сито и дать стечь воде. Положить в широкогорлую бутылку емкостью 1 л, добавить гвоздику, корицу, кофе, сахар и коньяк. Закрыть и поставить в освещенное солнцем место. Раз в неделю встряхивать.
3. Через 6–8 недель профильтровать через тонкую салфетку, через воронку налить в бутылки, закрыть и настаивать при комнатной температуре.
4. Использовать, к примеру, в качестве приправы к взбитым сливкам, с кофе, горячим шоколадом и для приготовления глазурей.

ЭССЕНЦИЯ ДЛЯ ЧАЯ И ГРОГА

2 бутылки по 500 мл
Хранение: 6 месяцев при температуре 18–20°C

2 необработанных лимона
2 необработанных апельсина
2 палочки корицы
1 ст. л. гвоздики
700 г коричневого кристаллического сахара
700 мл рома

1. Цитрусовые вымыть горячей водой и обсушить на салфетке. Снять цедру овощечисткой, не оставляя на ней белой корки.
2. Лимоны и апельсины разрезать пополам и выжать. Сок, цедру, корицу, гвоздику и сахар смешать. Накрыть.
3. На следующий день при слабом нагреве дать покипеть 10 минут. Пролить через чайное ситечко. Смешать с ромом, налить в бутылки и, когда потребуется, подливать в чай или горячую воду.

МИНДАЛЬНЫЙ СИРОП

2 бутылки с завинчивающимися пробками по 375 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°C

250 г миндаля
800 г сахара
1 необработанный лимон

1. Миндаль быстро прокипятить в воде, откинуть на сито и обдать холодной водой. Затем высыпать в свежую воду. Выдавить из оболочек и сушить на салфетке.
2. В миксере миндаль тонко измельчить и смешать со 100 мл воды, сахаром, желтой лимонной коркой и соком лимона. Накрыть и охладить.
3. На следующий день вытряхнуть в частое сито. Мягкие остатки измельчить в миксере в однородное пюре. Смешать с миндальным сиропом и при слабом нагреве уварить до густоты сливок. Вылить в салфетку и дать стечь жидкости. Остаток выжать.
5. Для приготовления миндального желе сироп разбавить молоком, для загустения прибавить размоченный белый желатин (6 листиков на 0,5 л жидкости). Дать застыть и есть с компотом.

ШОКОЛАДНЫЙ СИРОП

2 бутылки с завинчивающимися пробками по 500 мл
Хранение: 6 месяцев при температуре 8–12°C

300 г приятно горького шоколада
250 г какао
1 ч. л. соли
300 г и больше сахара

1. Шоколад разломать. 300 мл воды поставить на плиту при слабом нагреве. Какао, соль и сахар смешать, насыпать в воду и, мешая, довести ее до кипения.
2. Всыпать шоколад и перемешивать, пока не растворится. Добавить сахар по вкусу, вскипятить, разлить в широкогорлые бутылки и закрыть.
3. Употреблять, смешивая с холодным или горячим молоком, либо наслаждаться с ванильным мороженым.

Alenoi

ЦУКАТЫ И КОНЦЕНТРАТЫ

Засахаренные фрукты не сохнут, цветы – не вянут – вот сильный аргумент в пользу засахаривания. Цукаты из фруктов, лепестков цветов, каштанов и даже овощей будут сладким, восхитительным украшением для конфет, печенья и тортов. Благодаря сахару цукаты прекрасно сохраняют цвет и форму, и позже вкус нескольких цукатов может доставить истинное наслаждение.

ЦУКАТЫ ИЗ АПЕЛЬСИНОВЫХ КОРОК

3 банки по 200 мл
Хранение: 12 месяцев

500 г апельсиновых корок (10–12 плодов)
375 г сахара

1. Тонкую корку необработанных апельсинов сварить в большом количестве воды. Через 30 минут вынуть и положить в холодную воду.
2. Через 1 час воду слить, корки обсушить на сите и закатать в салфетку для просушки. После этого нарезать полосками по 5 мм.
3. 4 ст. л. воды смешать с сахаром, медленно нагреть и варить до прозрачности. Положить в сироп корки, перевернуть и прижать грузом, чтобы были погружены в сироп.
4. На следующий день сироп слить и около 10 минут уваривать до загустения. Снова смешать с корками, придавить их и оставить. Эту операцию повторять ежедневно до тех пор, пока апельсиновые корки не впитают весь сироп.
5. Корки положить на решетки и сушить при комнатной температуре, пока не исчезнет клейкость. Цукатами наполнить банки, закрыть и хранить в сухом месте.
6. Доставать всегда, когда эти цукаты понадобятся для украшения. Использовать целиком или посыпать нарезанными мелкими кубиками десерт или печенье.
7. По этому рецепту вы сможете приготовить цукаты и из других фруктов, как, например, ананасы, абрикосы, груши, вишни, персик и ренклод. Нарезать кусками по 2 см и во время первой рабочей операции варить до прозрачности в растворе сахара в одинаковом количестве воды.

ЗАСАХАРЕННЫЕ ФРУКТЫ

3 банки по 400 мл
Хранение: 12 месяцев

1 кг фруктов
100 мл белого уксуса
1 кг сахарной пудры

1. Фрукты вымыть, почистить, фруктовую мякоть нарезать красивыми кусками: до 2 см толщиной. Годятся ананасы, абрикосы, груши, кислые вишни, персики и ренклоды. Либо необработанные и вымытые горячей водой цитрусовые, нарезанные кружками толщиной 1 см.
2. Уксус и 300 мл воды налить в нижнюю кастрюлю, на нее поставить дырчатую миску. Положить в нее фрукты (очищенные от косточек вишни – отверстиями кверху). Кастрюлю накрыть крышкой и при сильном нагреве довести до кипения. Нагрев уменьшить и фрукты 5 минут варить на пару. Они сварятся, оставаясь твердыми и сохраняя форму.
3. Фрукты уложить рядами на плоской поверхности. Сверху посыпать через сито сахарной пудрой. Дать впитаться сахару, затем повернуть и посыпать пудрой другую сторону.
4. Посыпать и переворачивать фрукты до тех пор, пока они не перестанут впитывать сахар. Через несколько дней фрукты готовы. Это узнается по тонкой глазури, которой они теперь покрыты.
5. Наполнить банки, закрыть и хранить в сухом месте.
6. Глазированными фруктами можно лакомиться с чаем и нарезать их изящными кусочками для украшений.



Цитрусовые нарезать кружками толщиной 1 см и варить на пару в дырчатой вставке над уксусным раствором.



Сваренные, но крепкие фрукты разложить рядами на ровной доске. Посыпать сахарной пудрой.



Посыпать сахаром и переворачивать до тех пор, пока фрукты не перестанут впитывать сахар.



Цукаты, покрытые тонкой сахарной глазурью, – вкусное украшение для сладких блюд.

ВАНИЛЬНЫЙ САХАР

5 банок с завинчивающимися крышками по 50 мл
Хранение: 12 месяцев

2 ванильных стручка
250 г сахара

1. Стручки нарезать маленькими кусками, насыпать в миксер и засыпать сахаром. Молоть при помощи лопастного ножа в несколько приемов до тех пор, пока ваниль не превратится в крошечные крупинки.
2. Смешать порошок с остальным сахаром, наполнить банки и хранить закрытыми. Употреблять, как и покупной ванильный сахар.

ЛИМОННЫЙ АРОМАТ

4 банки с завинчивающимися крышками по 50 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–20°C

100 г необработанной лимонной корки
4 ст. л. лимонного сока
200 г сахара

1. Корку мелко натереть, смешать с соком и сахаром и при слабом нагреве мешать, пока сахар не растворится.
2. Горячую массу положить в банки, завинтить крышки. Использовать, когда желателен аромат лимона.

Alendi



ЮЖНЫЕ ФРУКТЫ

В то время как фрукты наших широт пребывают в зимних убежищах, в более южных регионах сезон фруктов в самом разгаре. Свежие и полные аромата, южные фрукты различными способами скрашивают нам время, остающееся до первого весеннего ревеня. Экзотические фрукты побуждают к открытиям на кухне. Появляется желание сочинить и опробовать совершенно новые рецепты.

СОК И СИДР ИЗ АНАНАСОВ

8 или 10 бутылок по 500 мл
Хранение:
сока – 12 месяцев
при температуре 1–18 °С
сидра – 6 месяцев
при температуре 1–12°С

3 ананаса
Около 750 г сахара
Сок одного лимона
12 бутонов гвоздики

1. Чтобы приготовить сок, 150 мл воды и 600 г сахара сварить в широкой кастрюле до образования сиропа.

2. Ананасы разрезать на 4 части, срезать корку и деревянистую сердцевину. Мякоть нарезать мелко и сделать пюре при помощи миксера. Смешать с сиропом и лимонным соком.

3. Через 2 часа процедить через салфетку и остаток выжать. Наполнить соком 6 бутылок, закрыть и 20 минут пастеризовать при температуре 75°С. Позже использовать в качестве соуса к блинам и приправы к фруктовым салатам. Для питья сок нужно разбавлять.

4. Для приготовления сидра все остатки, ствол и кожуру трех ананасов залить 1,8 л теплой воды и накрыть воздухопроницаемой тканью. Оставить стоять при комнатной температуре несколько дней, пока не появится легкая пена. Тогда профильтровать, подсластить сок сахаром или медом, разлить в 4 бутылки и закрыть.

5. Либо все остатки, обрезки и корку медленно нагревать с 900 мл воды, 150 г сахара и 12 бутонами гвоздики, варить 10 минут, вылить в салфетку и остаток выжать. Горячим налить сидр в 2 бутылки и закрыть. Этот напиток очень чистый и, разбавляемый водой, хорошо утоляет жажду.

КРАСНЫЙ СОК ИЗ ГРАНАТОВ

(к фотографии вверху)

4 бутылки для консервирования по 500 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–20°С

3 кг гранатов
1 кг красных апельсинов
200 г сахара

1. Гранаты положить в чугунную жаровню, накрыть крышкой и задвинуть в среднюю часть духовки. При температуре 150°С запекать в течение одного часа. Плоды должны превратиться в кашу и лежать в собственном соку.

2. Сбросить гранаты в салфетку и оставить на ночь для стекания сока. Не выжимать.

3. Апельсины выжать, сок процедить через салфетку, а остаток отжать.

4. Оба сока смешать. Сахар сварить с 50 мл сока до прозрачности. Подлить к нему остальной сок, нагреть до температуры 90°С, разлить по бутылкам и закрыть. Либо варить при температуре 90°С в течение 10 минут.

5. Красный сок необыкновенно подходит для смешивания и для коктейлей, которые должны привлекать внимание свежим красным цветом. Капля сказочно вкусного сока возбудит аппетит перед едой.

ГРЕЙПФРУТ В ЧЕТЫРЕХ ВИДАХ

10 банок с завинчивающимися крышками по 500 мл
Хранение: 12 месяцев
при температуре 1–18°С

2 грейпфрута (1,4 кг; 600 г корка)
Сок 4 лимонов
Около 3,5 кг желирующего сахара 1+1
400 г неподслащенного вишневого сока

1. Имеющие грушевидную форму тяжелые плоды разрезать на 8 частей. Счистить мякоть. Корки крупно нарезать, залить не менее 1 л воды, поварить 30 минут и дать остыть.

2. Для желе: смешать 1 л отвара, сок 2 лимонов и 1,2 кг сахара, при среднем нагреве мешать и дать прокипеть ключом 4 минуты.

3. Для желтого мармелада: 300 г корок нарезать тонкими полосками. 400 г мякоти мелко порезать. То и другое смешать с 700 г сахара и соком 2 лимонов. На следующий день при среднем нагреве, мешая, довести до кипения и дать прокипеть ключом 4 минуты.

4. Для красного мармелада: 300 г корок нарезать кубиками. Смешать с неразбавленным, неподслащенным вишневым соком и 700 г сахара, при умеренном нагреве довести до кипения и дать бурно прокипеть 4 минуты.

5. Для светлого мармелада: оставшуюся мякоть грейпфрутов (около 1 кг) взвесить, мелко нарезать и смешать с равным количеством желирующего сахара. На следующий день нагреть, мешая, и при среднем нагреве варить 4 минуты.

6. Желе и мармелад трех видов горячим разложить по банкам, наполняя до краев, и банки сразу закрыть.

7. Сваренные корки тоже заморозить и летом добавлять к ежевике, землянике, бруснике или сливам при варке мармелада.

ФРУКТЫ ЮГА

Ананасы замораживать сырыми: нарезать на куски, уложить плотными слоями, залить холодным сиропом, закрыть и заморозить. Сироп из 100 г сахара и 250 мл воды за несколько минут сварить до прозрачности. Рекомендуется употреблять с пищей, богатой белком: мясом и морскими продуктами.

Авокадо употреблять для изготовления ликера, как и другие фрукты, используя белый ром. Либо превратить в пюре и, положив в ванильный крем с кофе или какао, заморозить для парфе.

Плоды томатного дерева годятся для конфитюров и фруктовых соусов, которые можно пропастеризовать или заморозить.

Клементины* разделить на дольки и 10 минут настаивать в кипящем сиропе. (На 500 г фруктов сироп из 250 мл воды с ароматом корки и 200 г сахара.) Сухие клементины уложить в банки с завинчивающимися крышками и заполнить кипящим отваром, который был сварен до прозрачности с 50 г желирующего сахара. Сразу завинтить крышки и хранить в запасе для блинов, салатов и десерта, для которых требуется аромат апельсинов.

Финики и инжир консервировать в конце года, когда они крепкие и блестящие. Обварить кипятком и консервировать в роме: 500 г фиников без кожицы и косточек, немного апельсиновой корки, 100 г сахара, 1 палочка корицы, 1 щепотка кардамона и 500 мл белого рома. Фаршировать нежным кремом из свежего сыра или марципаном. Либо приготовить консервы из 500 г ягод инжира с 6 бутонами гвоздики, 1 палочки корицы, по 1 связке лимонных и апельсиновых корок в 500 мл коньяка и использовать для салата из яблок с соусом, сваренным из белого вина.

Плоды гуаявы рекомендуется использовать для пюре, которое можно пропастеризовать или заморозить, чтобы позже смешивать с мороженым, или превратить в соус, который хорош с кремом из светлого шоколада.

Из хурмы и киви сделать соусы и заморозить, как указано на с. 136. Капский крыжовник ошпарить, надрезать и пропастеризовать с легким сиропом из Гевюрцтраминера. Подавать как компот или класть в виде начинки на пирог и покрывать желе из отвара.

Карамболы вымыть, обсушить и нарезать тонкими звездами. Залить сиропом, как ананас, заморозить или, подобно фруктам в роме, настоять в коньяке.

Личи китайское вынуть из его хрупкой кожуры. Ошпарить, как финики, надрезать и удалить косточки. 100 г сахара и 150 мл белого вермута вскипятить и смешать с 150 мл белого рома и 150 мл джина. Положить в смесь личи. Позже охлажденные фрукты подавать к коктейлю или добавлять во фруктовый салат из красных ягод.

Плоды манго и папайи, как ананас, залить холодным сиропом и заморозить для того, чтобы подавать отдельно к кремам и холодным пудингам. Либо сделать пюре, приправить по вкусу сахаром и заморозить или пропастеризовать для напитков, соусов и мороженого.

Мангостаны вкуснее и лучше хранятся в виде шербета. Они подходят к холодному ванильному пудингу в форме холодного, как лед, пюре.

Гранадиллы (плоды пассифлоры съедобной) – из этих фруктов приготовлен ликер маракуйя и концентрированный сок хорошего качества. Плоды тамариллов и опунции попробовать на вкус и переработать – они годятся для компота и конфитюра.

Карликовые апельсины (кумкваты) ошпарить и в сиропе из 250 мл воды и 600 г сахара варить при слабом кипении 20 минут до прозрачности – 2 х 500 г. Сухие фрукты положить в банки, залить кипящим сиропом и закрыть завинчивающимися крышками. Кружки апельсинов с целой коркой тоже сварить и использовать для гарниров. Отвар годится для всех блюд, которым нужен аромат и сладость.

Ананас, киви и папайя делают мясо мягким и помогают пищеварению. В сыром виде эти фрукты препятствуют затвердеванию желатина, в вареном – не мешают.

* *Клементин – гибрид сладкого и кислого апельсина.* – Прим. пер.

КРАСНОЕ ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

5 банок с завинчивающимися крышками по 350 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°C

10–12 красных апельсинов
Около 1,5 кг желирующего сахара 1+1
100 мл рисовой водки или вишневой наливки

1. Апельсины разрезать пополам и выжать. Сок процедить через сито. Мягкие выжимки без косточек протереть через сито. Добавить к соку и измерить.

2. Полученное количество умножить на 1,5 (на 1 л сока – 1,5 кг желирующего сахара). Смешать сок с сахаром при среднем нагреве и проварить 4 минуты при бурном кипении. Вмешать водку и один раз дать закипеть. Горячее желе разлить по банкам, завинтить крышки и поставить банки вверх дном для охлаждения.

АНАНАС С ПРЯНОСТЯМИ

4 банки с завинчивающимися крышками по 370 мл
Хранение: 12 месяцев при температуре 1–18°C

1,2 кг ананаса (нетто 700 г)
250 мл красного винного уксуса
250 г сахара
1/2 ч. л. соли
1 палочка корицы
3 бутона гвоздики
4 мускатных цвета
Необработанная корка лимона

1. Зеленый ананас подвесить за хохолок и дождаться, пока не пожелтеет и один-единственный лист не даст себя легко выдернуть. Тогда разрезать плод вдоль на 4 части, сочную мякоть срезать с кожуры и удалить твердую сердцевину. Разделить на клинья.

2. Уксус и другие приправы вместе с небольшим количеством тонкой лимонной корки варить 5 минут.

3. Куски ананаса положить в маринад, вскипятить, дать остыть и слить. Повторить 2 раза.

4. После второго кипячения откинуть фрукты на сито и горячими уложить в банки. Залить горячим маринадом и завинтить крышки.

5. Использовать в качестве гарнира к жареной свиной ножке и свинине по-кассельски с кислой капустой.

АНГЛИЙСКИЙ ФРУКТОВЫЙ КРЕМ

2 банки с завинчивающимися крышками по 250 мл
Хранение: 3 месяца при температуре 1–8°C

2 необработанных лимона
250 г сахара
60 г сливочного масла
3 яйца

1. Лимоны вымыть горячей водой, обсушить и мелко натереть цедру. Фрукты разрезать и выжать.

2. Цедру, сок, сахар, масло и яйца взбить в миске из нержавеющей стали. Поставить на водяную баню с температурой воды 80°C. Медленно и непрерывно мешать, уделяя одинаковое внимание всему крему. Не стремиться к образованию пены.

3. Когда сахар растворился, окраска стала интенсивнее и крем имеет слегка прозрачный вид, он готов. Горячим разлить по банкам, закрыть, хранить в холодном месте и после открывания банки быстро употребить в пищу.

4. Для более долгого хранения положить крем в банки для консервирования, закрыть, поставить в холодную воду, медленно нагреть до 75°C, отставить в сторону и оставить для охлаждения на водяной бане.

5. Крем употребляют для намазывания на хлеб вместо сливочного масла. Его готовят также из многих других фруктов: например, из 350 г ежевики, 125 г яблок, 1 лимона, 125 г сливочного масла, 500 г сахара и 4 яиц. Либо из 1 кг крыжовника, 60 г масла, 500 г сахара и 3 яиц.

ХОЛОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ

История холодных сладких блюд началась с прохладительного напитка – это был толченый лед или просто снег с добавкой крепкого фруктового сока. В Персии, на его родине, напиток называли «Sharbate» (Шарбат). То есть он был прадедом теперешнего шербета. В наше время известно много более совершенных способов приготовления шербета – но никогда не обходятся без фруктов. Мороженое, как легкий десерт, имеет много названий и еще больше вариантов. А электрические мороженицы без устали сделают мороженое из нежной кремообразной смеси.



Для приготовления шербета с кампари мелко нарезанную апельсиновую корку, 100 г сахара и 200 мл вина варить 5 минут.



Яичный белок с 50 г сахара взбить в пену на горячей бане. Продолжить взбивание на холодной бане, *пока пена не охладится.*

РЕВЕНЬ НА ЛЬДУ

1 кг ревеня, нарезанного небольшими кусками, сварить в смеси из 850 мл воды и 750 мл белого вина. Сделать пюре, протереть через сито и с 850 г сахара сварить сироп. Сразу разлить по бутылкам, закрыть и хранить при температуре 1–18°С. Для употребления сиропом полить мелко растолченный лед, который можно смешать с фруктами. Либо разбавить минеральной водой и пить.

КАМПАРИ-ШЕРБЕТ

Около 850 г; 10–12 порций
Замораживание: 4 месяца при температуре –18°С

3 севильских апельсина (400 мл сока)
150 г сахара
200 мл белого вина
1 лайм (зеленый лимон)
2 яичных белка
90 мл кампари горького

1. Срезать тонкие полоски цедры с 1 необработанного апельсина. Варить 5 минут со 100 г сахара и вином. Апельсины и лайм выжать. Сок влить в отвар и довести до кипения. Дать остыть.
2. Яичный белок взбить вместе с оставшимся сахаром, поставить на горячую (80°С) водяную баню и взбить до образования пены. Поставить на холодную баню и продолжать взбивать, пока пена не охладится.
3. Апельсиновый отвар процедить через сито. Смешать с кампари, полить на охлажденную пену и дать впитаться. Разделить на порции и заморозить.
4. Когда понадобится, переложить в миску и поставить на несколько часов в отделение для изготовления кубиков льда.
Взбить в пену веничком или поставить в мороженицу, которая имеет вращающиеся лопасти и захватывает больший объем. Положить в охлажденный кондитерский мешок и через фасонную трубочку выдавить шербет по кругу в холодные, как лед, стаканы.



Гранаты и лимоны разрезать поперек и выжать сок на соковыжималке для цитрусовых. Вам требуется 875 мл сока.



Сахар смешать с соком и вином и быстро довести до кипения. Сок процедить через сито, разделить на порции и заморозить.

ГРАНИТЕ* ИЗ ГРАНАТОВ

1,5 л; 16–18 порций
Замораживание: 12 месяцев при температуре –18°С

10–12 гранатов (825 мл сока)
3 лимона (50 мл сока)
500 мл красного вина (бургундского позднего сбора)
250 г сахара

1. Гранаты и лимоны разрезать поперек и выжать. Сок смешать с красным вином и сахаром и вскипятить.
2. Сок процедить через сито, попробовать, разлить на порции, упаковать в плоские пачки и заморозить.
3. Когда потребуется, положить в плоский сосуд и поставить в отделение для кубиков льда. Оставить там на время из расчета 1 час на 1 см толщины слоя.
4. Уже не такой жесткий лед измельчить миксером или раздавить при помощи вилки, пока не станет совсем мелким и состоящим из блестящих кристалликов. Положить гранite в холодные, как лед, стаканы и, к примеру, украсить светлыми верхушками лимонной мелиссы.

* *Гранулированное малосладкое мороженое.* – Прим. пер.

ДРУГИЕ ШЕРБЕТЫ

Грейпфрутовый шербет: сироп из 180 г сахара, по 200 мл воды и розового сока грейпфрута. С 500 мл траминера позднего сбора и 80 мл кампари горького.
Тамариллоый шербет: по 250 г сырого пюре из персиков и плодов тамариллов. С соком лимона и апельсина и сиропом из 175 г сахара, 300 мл воды, с 1 бутоном гвоздики и коркой 1 апельсина.
Киви-шербет: 450 г пюре из сырых фруктов без косточек с сиропом из 250 мл сухого вина и 250 мл воды, 100 г сахара и соком 1 лимона.
Мангостановый шербет: 250 г пюре из сырых фруктов с 250 мл сухого шампанского. Со взбитыми на горячей и на холодной бане белками 2 яиц и 100 г сахара.
Манго-шербет: сироп из 150 г сахара, 1/4 ч. л. корицы, 4 ст. л. лимонного сока и 250 мл минеральной воды. С 500 мл сырого пюре манго.
Дынный шербет: сироп из 100 г сахара, 50 мл меда, 20 мл лимонного сока и 400 мл минеральной воды. С 300 г сырого пюре из сладкой дыни («Оген» или «Канталупы»).
Смородиновый шербет: пюре из 1 кг красной смородины с 250 мл сладкого токайского и взбитыми на горячей и холодной бане 4 белками и 200 г сахара.
Кокосовый шербет: 300 мл кокосового молока (с. 140), 50 мл лимонного сока и 1 ст. л. белого рома. Со взбитыми на горячей и на холодной бане 2 белками и 100 г сахара.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Соки и вино замораживать в виде *цветных кубиков и для охлаждения* класть в подходящие напитки, не делая их водянистыми.
Для украшений замораживать изящные детали: кисти красной смородины и небольшие кисти кишмиша, покрытые сахарной пудрой. Розетки из взбитых сливок, которые остались после украшения других блюд. Трубочки из разогретого, а затем охлажденного до температуры 20°С шоколада, наструганного при помощи лопатки с прямым краем. Все украшения замораживать открытыми, затем упаковывать и продолжать замораживание.

Alendi

ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ

15 порций по 100 мл
Замораживание: 4 месяца при температуре –18°С

2 стручка ванили
250 мл молока
7 яичных желтков
200 г сахара
350 г сливок

1. Ваниль расщепить и вынуть мякоть из стручков. Положить стручки и мякоть ванили в молоко и довести до кипения при умеренном нагреве. Стручки вынуть, выжать и выжимки выбросить.

2. Желтки и сахар медленно растирать, пока они не примут вид крема, но не пенистого. Подлить ванильное молоко, постоянно помешивая. Перелить и при умеренном нагреве мешать, пока не нагреется до температуры 70°С и не загустеет – тогда крем обтянет деревянную ложку. Профессионалы называют это состоянием «розы».

3. Крем поставить на холодную баню и дать остыть. Помешивать, чтобы не образовалась корочка. Охладить. То же сделать с формой, имеющей вид ящика и вмещающей 1,5 л, которую выложить пленкой.

4. Сливки налить в холодную, как лед, миску миксера и, включив миксер на максимальную скорость, взбить в густой крем. Продолжить взбивание на средней скорости и напоследок взбивать ручным веничком до образования пены, чтобы исключить зернистость крема. При таком способе достигается самое большое увеличение объема.

5. Охлажденный до той же температуры загущенный ванильный крем соединить со взбитыми белками и подмешать под них, взбивая веничком. Положить в форму, заровнять, закрыть и заморозить.

6. За 6–7 часов до подачи на стол переставить крем в отделение для кубиков из льда, чтобы он стал мягче. Затем нарезать ломтями – это блюдо называется «парфе».

7. Для замораживания в электрической мороженице ванильный крем из 750 мл молока, 375 мл сливок, 2 ванильных стручков, 10 желтков и 300 г сахара взбить до состояния «розы». Холодный крем крутить до получения мороженого, запаковать и заморозить.



Для ванильного мороженого смешать желтки с сахаром, не взбивая в пену.



Ванильное молоко подлить горячим и перемешать. Перелить в кастрюлю и мешать при умеренном нагреве.



Крем готов, если он обтягивает обратную сторону деревянной ложки и при сдувании образует на ней легкие волны.

ШАРИКИ ШОКОЛАДНОГО МОРОЖЕНОГО

18 порций по 100 мл
Замораживание: 4 месяца при температуре –18°С

100 г нежно-горького шоколада
500 мл молока
1 щепотка соли
200 г сахара
2 ч. л. корицы
8 желтков
200 г засахаренного миндаля (с. 141)
750 г сливок

1. Шоколад наломать небольшими кусками, сложить в мисочку и поставить на баню с температурой воды 50°С.

2. Молоко, соль, сахар, корицу и желтки смешать и, мешая, нагревать на водяной бане, пока крем не достигнет температуры 70°С и не загустеет. Прибавить мягкий шоколад и все перемешать. Переставить на холодную баню и при охлаждении крем помешивать.

3. Засахаренные орехи измельчить при помощи скалки для раскатывания теста. Сливки взбить в густую пену. Добавить крем и орехи и медленно подмешать книзу. Наполнить до краев полукруглые формы для шариков мороженого, закрыть и заморозить.

4. Когда потребуется, дать мороженому подтаять в отделении для кубиков льда и выдавить его из форм. Украсить засахаренными орехами, взбитыми сливками и миндальными крошками.

ЛЕДЯНЫЕ ДОПОЛНЕНИЯ

Авокадо-парфе: смешать 400 г сырого пюре, 4 ст. л. лимонного сока, 200 г сахара и 1,5 л ванильного крема, приготовленного с апельсиновой цедрой и ананасовым соком вместо молока. Подать с соусом из хурмы (с. 136) и клюквенным соусом (с. 46).

Парфе «Фёрст Пюклер»: взбить в крепкую пену 3 порции по 250 г сливок с 20 г сахара. Первую часть смешать со 100 г сладкого жидкого шоколада (20°С). Вторую – со 125 г земляничного или малинового пюре (с. 30) и последнюю смешать с 4 ст. л. мараскина и 2 ст. л. сахарной пудры. Уложить слоями: коричневый, розовый и белый. В форме круга – для торта безе, в виде «кирпичей» – для пирожных.

Маковое парфе: 125 г молотого мака вместе с раскрытым стручком ванили размачивать 10 минут в 250 мл горячего молока. Замешать крем из 2 яиц и 150 г цветочного меда, быстро довести до появления пузырей, охладить, помешивая. Подать к ванильным яблокам или компоту (с. 42–43).

ВАРИАНТЫ МОРОЖЕНОГО

250–350 г фруктового или ягодного пюре подсластить, сильно охладить и после сливок добавить в холодный ванильный крем, прежде чем его заморозить. Для этого использовать красивые экземпляры фруктов из замороженных резервов.

Для ледяных рождественских кексов сахар жечь, мешая, при умеренном нагреве до золотисто-коричневого цвета. Обварить молоком. Готовить по основному рецепту. По 50 г засахаренных лимонных и апельсиновых корочек, чернослива и темных сушеных абрикосов нарезать мелкими кубиками. Смешать с 50 г темного изюма и 50 г нарубленного миндаля, 1/2 ч. л. пряностей для коврижек и 1 ст. л. какао. Холодной массой заполнить охлажденную форму для кекса. Подавая на стол, опрокинуть, кекс посыпать сахарной пудрой. К нему подходит соус из шиповниковой пасты (с. 49) с яблочным соком.

Изготовить 500 г засахаренных орехов (с. 141), мелко размолоть и подмешать к готовому ванильному крему. Можно пропитать готовый бисквит смесью из кофе пополам с коньяком и миндальным ликером. Переложить слой терпкого бисквита сладким кремом и заморозить. 40 г кофе залить горячим молоком, через 5 минут процедить через сито, готовить крем по основному рецепту и приправить коньяком. Позже гарнировать сладкими сливками и зернами кофе мокко. К этому пойдет абрикосовое пюре (с. 36).

25 г листового чая бросить в кипящее молоко, дать настояться 4 минуты и процедить через сито. Готовить крем аналогично ванильному. При желании гарнировать острыми фруктами в форме изящных палочек по рецепту на с. 138.

5 палочек корицы 10 минут настаивать в молоке, прежде чем его использовать по основному рецепту крема. Коричное мороженое употреблять со сливами в вине (с. 40) или с соусом из хурмы (с. 136).

Alendi

ТЕСТО И ПИРОГИ ПРО ЗАПАС

Чем было бы воскресенье без пирога? Для многих это предположение немыслимо. Само собой разумеется, он должен быть испечен собственноручно, ведь это же дело чести хозяйки. А что делать, если что-то произойдет среди недели? Нет проблем для тех, у кого в запасе есть пирог, консервированный или замороженный. Благодаря этому самый внезапный визит не может застать вас врасплох – приятное чувство.

ОРЕХОВЫЕ И ВАНИЛЬНЫЕ ЛОМТИКИ

7 банок для консервирования по 750 мл
Уваривание: 90 минут при температуре 175°C
Хранение: 6 месяцев при температуре 1–18°C

10 яиц
1/2 ч. л. соли
525 г сахара
750 г муки
2 стручка ванили
30 г миндаля в кожице
250 г ядер лесных орехов
Масло сливочное и толченые сухари

1. Яйца, соль и сахар взбить до светлой пены, с еще крошечными воздушными пузырьками. Ваниль расщепить, мякоть выскрести и прибавить к пене.
2. Муку просеять, добавить к пене и ложкой подмешивать книзу, чтобы тесто стало гладким: оно становится очень крутым, и его не следует месить дольше, чем нужно.
3. Банки обмазать маслом, обсыпать сухарями и охладить, чтобы слой масла затвердел и держался. Духовку включить на 175°C.
4. Тесто разделить на 2 равные части. Миндаль и орехи смешать с первой частью теста и наполнить им 4 банки. Тестом с ванилью наполнить 3 банки. Банки закрыть.
5. Глубокий противень наполнить водой и поставить на дно духовки. Банки поставить над противнем на решетку с некоторым промежутком. Расстелить поверх влажную салфетку, чтобы защитить резиновые кольца банок. 90 минут длится одновременный процесс выпекания и уваривания теста.
6. Когда понадобится, банку опрокинуть, содержимое нарезать очень тонкими (не толще 2 мм) ломтиками. Поставить в духовку при температуре 200°C и поджаривать, пока ломтики не изогнутся, не покроются коричневыми пятнами и не начнут хрустеть.



Муку просеять на пену из яиц, соли и сахара и перемешать.



Миндаль и орехи вмешать в половину теста. Банки помазать маслом и посыпать сухарями.



Когда потребуется печенье, тесто вынуть из банки, нарезать тонкими кружками и печь до поджаристости.

НАСТОЯЩЕЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

25 порций по 100 г
Замораживание: 8 месяцев при температуре –18°C

1,1 кг муки (и более)
20 г соли
1 кг масла сливочного

1. Для изготовления настоящего слоеного теста вам потребуется время и терпение. 1 кг муки и соль смешать и, начиная от центра к краям, с холодной водой замесить крутое гладкое тесто: чем лучше набухает мука, тем больше пойдет воды (до 400 мл).
2. Масло перемесить со 100 г муки, оформить бруском квадратной формы и раскатать до толщины в 2 см.
3. На посыпанной мукой доске тесто раскатать в лепешку, по площади вдвое превосходящую брусок масла. Положить масло наискось и прикрыть уголками теста. Слегка прижав, прокатать скалкой, двигая спереди назад и под прямым углом справа налево, и повторить снова, пока лепешка не достигнет первоначальной величины. Повторять складывание 3 раза и охлаждать не менее 20 минут.
4. Раскатывание, складывание и охлаждение повторять 3 раза, причем добавлять как можно меньше муки или не добавлять вовсе. После этого тесто раскатать до толщины 5 мм, нарезать прямоугольниками, посыпать мукой, упаковать в виде привычных порций и заморозить.
5. Когда потребуется, разложить их рядами и разморозить за 30 минут, накрыв салфеткой, чтобы тесто оставалось сухим. Использовать этот рецепт для сладкого и соленого печенья. Получится печенье, которое сплошь состоит из слоев и при выпечке поднимается.

СЫТНЫЙ ФРУКТОВЫЙ ХЛЕБ

350 г семян подсолнечника, 200 г лесных и 50 г грецких орехов смолоть с 1 кг ржи в муку среднего помола. 1 ст. л. аниса, 1 ст. л. кориандра, 1/2 ч. л. гвоздики, 200 г темного изюма и 200 г фиников без косточек смешать с небольшим количеством муки и мелко порубить. Смешать с остальной мукой, добавить 400 мл теплой воды, замесить гладкое, крутое тесто. Оформить два каравая, положить на продуваемую холодным воздухом решетку и сушить на легком ветерке, пока фруктовый хлеб не будет легко резаться. Хранить в течение мясяцев в холодном месте, при комнатной температуре, при хранении защищать от засыхания в металлических коробках.

КУЛИЧ «ПОД ХМЕЛЬКОМ»

7 банок для консервирования по 1 л
Пастеризация: 30 минут при температуре 98°C
Хранение: 6 месяцев при температуре 1–18°C

1 кг муки
2 кубика дрожжей по 42 г
Около 350 г сахара
500 мл теплого молока
12 яиц
1 ст. л. соли
200 г мягкого сливочного масла
6 ст. л. толченых сухарей
Корка 2 необработанных лимонов
250 мл рома
700 г абрикосового конфитюра

1. Муку насыпать в миску для замешивания и сделать в муке ямку. Дрожжи смешать с 2 ст. л. сахара. Взбить с молоком, вылить в муку и с небольшим количеством муки замесить вязкое тесто. Посыпать мукой и дать подойти, пока на опаре не появятся трещины.
2. Яйца с солью взбить в пену. Положить в опару и замесить мягкое тесто. Добавить масло и продолжать месить, пока тесто не станет блестеть и отделяться от миски. Не тратя собственных сил, доверьте эту работу тестомесильным насадкам кухонного комбайна, работающего сначала с небольшой, а затем с увеличенной скоростью.
3. Банки смазать внутри маслом и посыпать сухарями. Наполнить каждую тестом на половину высоты. Дать тесту постоять при комнатной температуре и подняться до края банки. Поставить банки рядом на решетку – они не должны соприкасаться. Вставить решетку на вторую направляющую от низа духовки и запечь тесто при температуре 200°C в течение 75 минут.
4. 500 мл воды, 300 г сахара и лимонную корку варить 10 минут. Корку выжать и выбросить. В сироп влить ром и быстро вскипятить. Постепенно пропитать куличи ромом. Охладить.
5. Абрикосовый мармелад протереть через сито и разложить на куличах. Банки закрыть, поставить в холодной воде на плиту, медленно нагреть и пропастеризовать.
6. Банки с ромовыми бабами перед сервировкой стола поставить в горячую воду, нагреть и выложить. Нарезать, как торт, ломтями. Подать со взбитыми сливками и фруктами из компота.

Alendi

ТЕСТО ДЛЯ СТРУДЕЛЯ

(к фотографии справа)

1,8 кг; 9 струделей по 40 см
Замораживание: 8 месяцев при температуре –18°С

1,2 кг муки
40 г соли
200 мл растительного масла

1. Муку просеять и сделать в ней ямку. Влить масло и 480 мл теплой воды с солью и от центра ямки замешивать кругами крутое тесто. Теплыми руками вымешивать снаружи вовнутрь до гладкости. Возможно, потребуется добавить немного воды.

2. Тесто скатать в шар и на посыпанной мукой доске энергично вымешивать, пока не станет блестящим и пластичным. Закутать в прозрачную пленку и оставить полежать. Брать по 300 г и придать форму кирпичей, запаковать и заморозить.

3. Либо раскатать на просеянной муке в форме прямоугольника и, положив на салфетку, растянуть руками пласт теста настолько, насколько это возможно. Утолщенные края срезать. Тесто покрыть прозрачной пленкой и *скатать в плотный рулон*. Запаковать в мешки и заморозить.

4. Впоследствии тесто своевременно разморозить, наполнить любой начинкой и свернуть рулетом. Струдель смазать сливочным маслом и при 200°С печь в духовке 35–45 минут до подрумянивания.

5. Для яблочного струделя 2/3 поверхности пласта смазать 30 г растопленного масла, 1/3 – посыпать 80 г толченых сухарей, поджаренных в 20 г масла. Поверх разложить 1 кг кислых яблок («Боскоп» и «Кокс»), нарезанных тонкими кружками, 50 г изюма, посыпать 1 ст. л. корицы и 50 г рубленого миндаля. Испечь и подавать теплым с ванильным соусом. Либо незадолго до окончания выпечки полить струдель сливками и посыпать сахаром.

6. Струдель с начинкой или без нее, сырой или испеченный, можно заморозить на срок до 3 месяцев.



ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

6 лепешек для торта по 300 г
Замораживание: 4 или 8 месяцев при температуре –18°С

1 кг муки
500 г охлажденного масла
250 г сахара
1 ст. л. соли
4 яичных желтка

1. Муку просеять на доску и сделать в ней ямку. Нарезанное кусочками масло положить с края, а сахар, соль и желтки – в середину муки. Начиная с края, рубить длинным ножом, пока не образуются крошки теста. Руками быстро слепить гладкое тесто, разделить на порции, придать им форму плоских кирпичей, *запаковать и заморозить на срок до* 8 месяцев. Когда понадобится, размораживать (1 см толщины за 1 час) и употреблять тесто в соответствии с рецептом.

2. Для хранения запеченного продукта тесто покрыть прозрачной пленкой и оставить полежать при температуре 12–15°С. Через 1 час тесто раскатать на просеянной муке в виде круга диаметром 26 см. Вырезать выемкой для торта и при температуре 200°С за 10 минут испечь со светлой корочкой. Заморозить до 4 месяцев. Когда потребуется, запечь и подрумянить.

ВАЖНО И ПОЛЕЗНО

Если были использованы только желтки яиц, то всегда пекут безе. 8 холодных яичных белков с 250 г сахарной пудры взбить в крепкую пену. Просеять 200 г сахарной пудры с 30 г крахмала и подмешать в белки, возможно, добавив немного какао, молотого кофе или толченых орехов. В виде лепешки любой величины выдавить из шприца на пекарскую бумагу. При температуре 120°С поставить в духовку, переключить нагрев на 50°С и при открытой дверце оставить на ночь для подсушивания. Запаковать в металлические банки: в них безе остаются сухими и не впитывают чужие запахи. Они хранятся долго. Бисквиты печь скорее на противне, чем в круглой форме, чтобы при замораживании они занимали меньше места. Нарезать полосками по 8 см, запаковать и заморозить на срок до 6 месяцев. Впоследствии дать оттаять, пока готовится начинка. По рецептам тортов начинять, укладывать *стопой*, украшать и резать кусками по 4 см. Изделия из песочного теста хорошо хранятся в металлических банках до 4 недель, а переложенные пленкой – могут находиться в морозильнике до 4 месяцев.

Испеченные рождественские кексы положить на 2 дня в проветриваемое холодное место, затем завернуть в пленку и для созревания оставить в холодном помещении. Так хранить до 12 недель.

Медовую коврижку держать под крышкой вместе с яблоком и выдержать несколько дней, пока она не созреет. Употребить в пищу в ближайшие недели или заморозить на срок до 4 месяцев.

Лучше замораживать дрожжи, чем дрожжевое тесто. В жидкости, температура которой равна температуре тела (более высокая температура *была бы для них смертельна*), дрожжи быстро размораживаются. Остальные части смеси имеют комнатную температуру и способствуют быстрому подъему теста.

Торты со сливками заморозить под колпаком, плотно упаковать и хранить в морозильнике до 2 месяцев.

Нельзя замораживать продукты с желатиновыми или крахмальными загустителями.

Alendi

СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ

- Сезон консервирования
- Импорт цены нестабильны
- Выбор невелик
- Редки и дороги

СПОСОБЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

- ● Рекомендуется
- ○ Возможно

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ БЛАНШИРОВАНИЯ

1–10 минут при бурном кипении

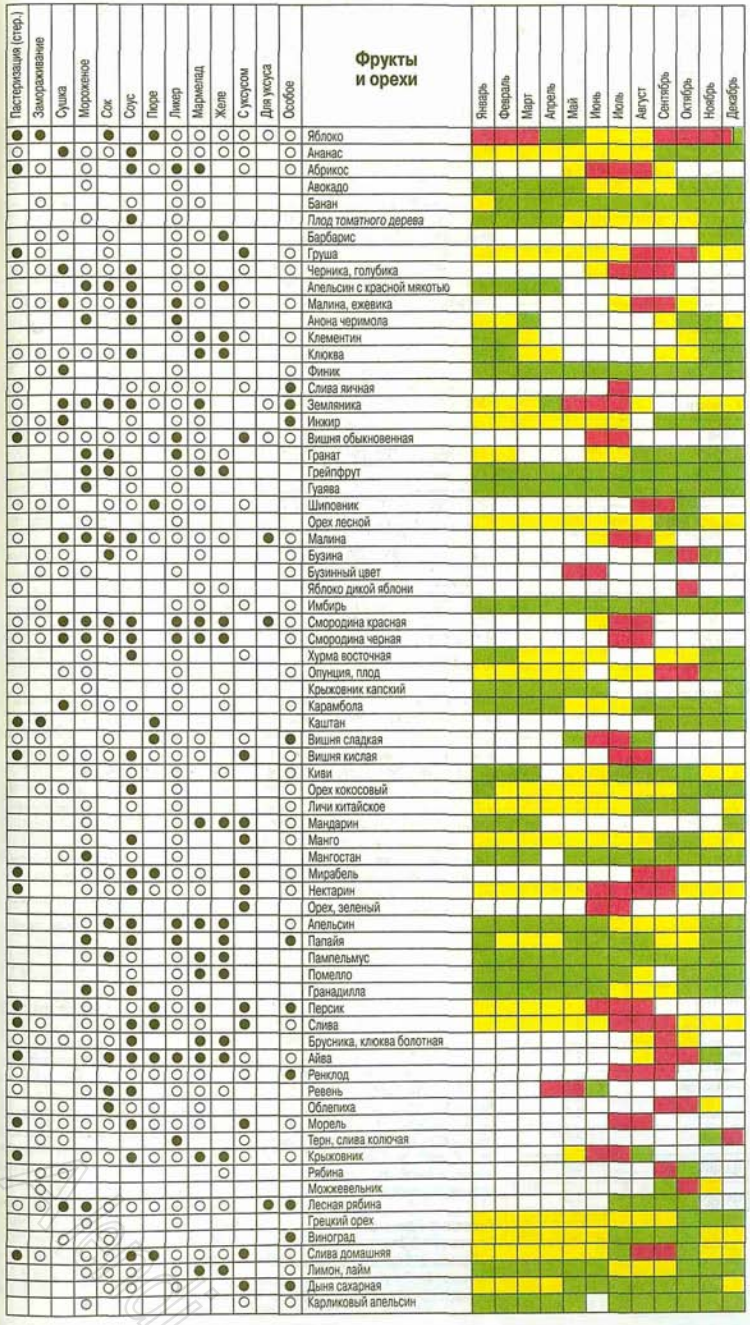
- ● необходимо
- ○ рекомендуется

СПЕЦИАЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ

См. советы к рецептам

Ароматные травы	Замораживание	В уксусе	В масле	Сушка
Базилик	●	○	●	○
Полынь				●
Чабер садовый	●			●
Огуречник	●	●	●	
Укроп	●	●	○	
Эстрагон	●	●	○	○
Кервель	●	○		○
Клоповник	○			
Лаванда				○
Любисток	○		○	○
Майоран				●
Хрен	●			
Душица				●
Петрушка	●		●	○
Мята перечная	○	●		●
Бедренец	●	●	○	
Розмарин		○	●	●
Шалфей		○	●	●
Щавель кислый	●	○	○	
Шнитт-лук		○	○	
Тимьян	○	○	●	●
Очиток отогнутый		●		
Иссоп				○
Мелисса лимонная	○	○	○	○

Бланширование/минуты	Пастеризация (стерилиз.)	Замораживание	Сушка	Квашение	Сок	Маринование	Особые способы	Овощи и грибы	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
5●	●	●				○		Артишок												
2●	○	●				●	○	Баклажан												
2●	○	●		○		●		Капуста цветная												
2●	●	●						Бобы конские												
2○	○	●		●		○		Фасоль овощная												
2●	●	●		○		○		Фасоль зерновая												
2●	○	●		○		○		Брокколи												
1●	●		○		○			Капуста китайская												
2○	○			●	○	●		Огурец для консервирования												
2○	○	●					○	Горох												
2●	○	●		○	○	●		Фенхель												
0●		●				○		Лук репчатый ранний												
5●	●	●					○	Грюнколь												
10●	●				○		○	Картофель												
		○			●			Томат мелкоплодный												
2●	●		○		○	○	●	Чеснок												
2●	○	●		○	○	○		Кольраби												
4○	○	○			○	●	●	Тыква												
5●	○	●		○	○	○		Свекла столовая майская												
1○					○			Кукуруза сахарная, мелкозерная												
5●	○	○						Кукуруза сахарная, крупнозерная												
2○	○	●		○				Мангольд												
	○						○	Хрен												
5●	○	●	○	○	●	●	●	Морковь												
2○	○	●		○		○	●	Перец овощной												
			○				●	Перец стручковый												
3○	●	●	○	○	○	○		Петрушка корневая												
2○	○	●	○	○	○	●		Лук-порей												
3●	○	●						Капуста брюссельская												
4●	●	●		●	●	●		Свекла столовая красная												
5○	●	●		●		●		Капуста краснокочанная												
○				○	○			Огурец салатный												
10○	●	●				○		Скорцонер												
2●	○	●	○	○	○	●		Сельдерей корневой												
3○	●	●			○	○	○	Спаржа												
2●	○	●	○	○	○	●		Сельдерей черешковый												
5●	●	●		○				Брюква												
1●		●			○			Шпинат												
5●	○	●				○		Тельтовская репка												
	○		●		●		●	Томат												
3●	●	●		●	●	●		Капуста белокочанная												
1●		●			●			Капуста савойская												
1○	○	●		○	○	●		Кабачок, цуккини												
1○	○	●						Горох сахарный												
1○	○				○	●		Лук репчатый												
3○	○	●	○			○	○	Вешенка обыкновенная												
2○	○	○	●					Подберезовик												
2●	●	●	●			○	○	Шампиньон												
			●					Еж ovик пестрый												
2○	●	○				○		Опенок осенний												
2○	○	●	○					Грибная капуста												
2○	○	○	●					Болетус												
	●	●	●					Сморчок												
2○	○	●						Лисичка												
2○	●	○	○					Колпак кольчатый												
2○	●	●	●					Подосиновик												
2○	○	●	●			○		Моховик												
	○	●	●					Шитаке												
	○	●	●					Навозник												
		●	●					Белый гриб, боровик												
	○	●	●					Опенок летний												
	○	●	○					Сыроежка коричневая												



МАССА И ОБЪЕМ ПРОДУКТОВ		
1000 мл	1000 см³	1 литр=л
500 мл	500 см³	1/2 л
250 мл	250 см³	1/4 л
237 мл	237 см³	1 стакан
150 мл	150 см³	1 чашка
125 мл	125 см³	1/8 л
100 мл	100 см³	1 дл
50 мл	50 см³	5 сл
20 мл	20 см³	2 сл
1 мерная ложка для баров	1/2 сл	2,5 мл
1 ст. л. (столовая ложка)	3 ч. л. (чайных ложек)	15 мл
г = грамм • кг = килограмм		
фунт = 500 г • англ. фунт = 454 г		
унция = 28,35 г		

ИЗВЛЕЧЕНИЕ СОКА ПАРОМ: САХАР, ВРЕМЯ И ВЫХОД СОКА

Фрукты, г	Сахар, г/кг	Минуты	л/5 кг
Яблоки	20–50	90	2,1–3,1
Груши	50	90	2,7–3
Черника	100	60	3,1–3,4
Малина	100	45	3,3–3,6
Земляника	50	45	3,3–3,7
Малина	50	45	3,3–3,4
Бузина	80	45	2,7–3,3
Смородина красная	100	60	3,7–4,1
Смородина черная	150	60	3,7–4,2
Вишня сладкая	50	60	2,6–2,8
Вишня кислая	100	60	2,7–2,9
Слива	80–100	75	2,6–3,6
Персик	50	75	2,8–3
Брусника	100	75	3,5–3,7
Айва	100	90	2,2–2,3
Ревень	100	90	3,9–4
Крыжовник	100	60	3,6–3,8
Виноград	50	60	2,9–3,3

КОЛИЧЕСТВО САХАРА

Для уваривания с раствором сахара использовать его в большем или меньшем количестве в зависимости от степени спелости фруктов и руководствуясь собственным вкусом.

Сахар, кг	на 1 л жидкости	на 1 кг фруктов
Яблоки	150–400	20–150
Абрикосы	280–460	70–160
Груши	125–375	20–100
Черника	300–450	60–120
Ежевика	300–475	90–140
Земляника	200–450	90–150
Малина	300–500	150–200
Смородина красная	350–600	135–265
Смородина черная	450–600	240–290
Вишня сладкая	300–475	90–180
Вишня кислая	200–350	30–80
Мирабель	275–375	30–80
Персик	200–375	40–90
Слива	200–575	75–255
Брусника	300–500	140–190
Ренклод	275–375	20–70
Ревень	350–450	95–145
Айва	350–450	55–105
Крыжовник	250–500	65–195

При подслащении фруктозой приведенное в таблице количество уменьшать на 10–50%, ориентируясь по вкусу.
На 1 л отвара достаточно 2–4 ч. л. жидкого подсластителя (напр., Натреен), 1 ч. л. твердого подсластителя для диабетиков (напр., Лин) = 100 г сахара, 75 мл жидкого (Лин) = 100 г сахара, 4 ч. л. подсластителя (напр., Суприн)=250 г сахара.

МАССА БРУТТО И НЕТТО

Отходы, не превышающие 10% от веса сырых продуктов, можно оценить на глаз, поэтому такие продукты здесь не указаны. Ниже помещены названия продуктов, массу отходов от которых трудно определить заранее. Брутто-коэффициент нужно умножить на массу, которую требуется получить. Пример: чтобы получить 1 кг гороха, требуется 2,5 кг гороха в стручках (1 х 2,5=2,5 кг).

Сырой продукт	Брутто-коэффициент
Ананас	2
Артишок	2
Банан	1,5
Листовые овощи	1–1,5
Цветная капуста	1,6
Брокколи	1,4
Бобы конские	2–3
Утка	1,3
Горошек зеленый	2,5
Арахис	1,5
Рыба	1,5–2,5
Гусь	1,6
Креветки	2,4
Гранаты	2,8
Огурцы, тыква	1,4
Лесной орех	2,4
Сердце, легкое, почки	1,3
Курица, индейка	1,3
Омар	2,8
Плоды опунции	1,8
Каштаны	1,3
Косточковые плоды	1,3
Капуста, корнеплоды	1,3
Кокосовый орех	1,4
Раки	3
Личи	1,6
Миндаль	2
Кукуруза майская в початках	2,7
Манго, папайя	1,4
Дыня	1,3
Мидии	5,5
Перец овощной	1,3
Лук-порей	1,3
Южный орех	2
Улитки	2,5
Скорцонер	1,7
Сельдерей	1,4
Спаржа	1,3
Грецкий орех	2,3
Цитрусовые	1,5

НАГРЕВ В ДУХОВКЕ

Температура, устанавливаемая регулятором, может отличаться от действительной. У электроплит допускается отклонение температуры до 15°С, у газовых плит – до 10°С. Контроль с помощью термометра вносит ясность, специалист может регулировать температуру. У плит с циркуляцией воздуха тепло действует более агрессивно, и температуру нагрева следует устанавливать примерно на 10% ниже указанной.

Верхний и нижний нагрев, °С	Циркуляция, °С	Ступень газовой плиты
50–60	50	1 и много
60–80	60–70	воздуха
80–100	70–80	1 с вен-
100–120	80–100	тиляцией
120–140	100–120	
140–160	120–140	1 или 2
160–180	160–180	2 или 3
200–220	170–190	3 или 4
220–240	190–210	4 или 5
240–260	210–230	5 или 6
260–280	230–250	6 или 7
280–300	250–270	7 или 8

ЖЕЛИРУЮЩИЕ СВОЙСТВА ФРУКТОВ

Фрукты и соки на 80–92% состоят из воды. Они образуют желе благодаря наличию в них кислоты, пектина, сахара, сухого вещества, содержание которого вместе с сахаром должно достигать 60%. Сорт, почва, погода и степень зрелости оказывают влияние на желирующие свойства, которые непостоянны и нуждаются в усиливании. Таблица поможет вам решить, необходима ли добавка желирующих веществ или можно обойтись без нее при реализации ваших фантазий и составлении собственных смесей. Для вкуса, желирования и сохраняемости фруктовой продукции наиболее благоприятно значение pH = 2,8–3,1. При меньшем значении фрукты могут становиться суше, а при большем, чем 3,3, могут утрачивать желирующие свойства; как правило, это характерно для некислых фруктов. Об этом свидетельствует таблица, и вы это почувствуете на вкус. Недостаток кислоты компенсируется добавкой лимонного сока, кристаллов винной или лимонной кислоты после варки.

Условные единицы:
Пектин (1 = 0,2 г)
1–5 мало; 6–8 средне; 9– много
Кислота (1 = 0,1 г)
1–7 мало; 8–14 средне; 15 – много

Фрукты	Пектин	Кислота
Ананас	1	6–17
Яблоки	1–16	2–27
Абрикосы	4–13	5–27
Бананы	2–6	3–14
Груши	0,5–6	1–9
Черника	средне*	15
Ежевика	3–12	1–28
Клюква	много*	39
Рябина	4	16–25
Земляника	1–14	5–21
Грейпфрут с цедрой	16–45	8–26
Шиповник	мало*	26–40
Голубика	средне*	15
Малина	1–9	7–33
Бузина	мало*	4–14
Смородина красная	3–15	18–32
Смородина черная	6–18	8–42
Смородина белая	средне*	3–6
Хурма	5	2–3
Опунция	мало*	11
Вишня сладкая	1–8	0,5–14
Вишня кислая	1–11	5–22
Киви	7	25
Тыква	0	0,2
Мирабель	средне*	11
Манго	мало*	6
Дыня	2–4	0–2
Нектарин	мало*	мало*
Апельсин с цедрой	2–38	13
Папайя	мало*	6
Гранадилла	мало*	4
Персик	3–11	8
Слива	3–15	2–35
Брусника	12	20
Айва	6	9
Ревень	мало*	22
Облепиха	мало*	15–29
Крыжовник	3–12	11–19
Виноград	3	9–14
Лимон с цедрой	30–40	31–86

Опытные данные

ЗАМОРАЖИВАНИЕ И ОТТАИВАНИЕ

Все продукты замораживать при самой низкой температуре, предварительно охлажденными в холодильнике. Не более 5 кг при вместимости 100 л. Бóльшее количество заморозить на следующий день. Хранить при температуре от –18 до –20°С. Указанные сроки хранения являются крайними, короткие относятся к хранению продуктов, к качеству которых предъявляются самые высокие требования, и жирных продуктов питания. Хранение сверхуказанного крайнего срока связано не с моментальной порчей, а с постепенным ухудшением качества продукта и появлением прогорклости жира. Оттаивание в холодильнике – наилучший способ, сохраняющий высокое качество, и самый экономичный для энергетического баланса. Такое оттаивание длится, как правило, при скорости 1 см за 3 часа, в кухне при температуре 20°С еще 1 час. При температуре 50°С продукт тает за 30 минут. Размораживание в микроволновой печи происходит еще быстрее и при меньшей мощности, если вес продукта менее 1 кг. Вот несколько примеров оттаивания при мощности 150–190 Вт: 600 г овощей 11–13 минут, 500 г сухих пирогов 2 минуты, 250 г сыра 10 минут, 200 г антрекота 7 минут, 100 г ягод 2–3 минуты, 1 булочка 30 секунд. Оттаивать продукты нужно в небольших количествах, поворачивая или помешивая. Накрывать те продукты, что могут высохнуть. Вслед за оттаиванием наступает равное по времени ожидание, когда тепло проникает извне к центру и равномерно распределяется в продукте. Основное правило: двойное количество – удвоенное время, половинное количество – половина времени.

Продукты питания	Срок хранения, месяцы
Ананас, свежий	1–2
Ягоды и сок	10–12
Бисквит	4–6
Изделия из слоеного теста	2–4
Листовые овощи	10–12
Фасоль и горох	6–12
Булочки	2–4
Хлеб	4–6
Масло сливочное	6–8
Слоеное тесто	6–8
Финики, свежие	8–10
Яйцо, сырое	8–10
Мороженое	4–7
Утка, гусь, индейка	4–6
Готовые блюда	2–3
Рыба	1–8
Плодовые овощи	6–8
Креветки с панцирем	3–6
Рубленое мясо	2–4
Сыр твердый	2–4
Курица	8–10
Субпродукты	2–3
Телятина	6–9
Кости	6-8
Огородные овощи	6–10
Компот	12
Пряная зелень	6–8
Баранина	2–10
Грибы	3–12
Картофель фри	6–8
Творог	10–12
Говядина, нежирная	9–12
Изделия из сдобного теста	4–6
Сливки	2–3
Свинина	4–7
Шпик, сырой	1–3
Шпик, копченый	2–3
Суповые овощи	6–8
Косточковые фрукты	8–12
Торты	1–3
Сыр мягкий	4–6
Дичь	8–10
Дикие птицы	6–8
Колбаса	1–2
Корневые овощи	6–10

ТЕМПЕРАТУРА НАГРЕВА И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

Быстро стерилизуются в банках продукты, которые имеют температуру 75°С или выше. Готовые, богатые белком овощи и мясо следует отставить на 24 часа, если избран быстрый способ стерилизации. Долгая стерилизация применяется для продуктов питания, которые закладываются в стеклянную банку в свежем виде и холодными. Водяная баня должна иметь температуру, равную температуре продукта в банке, чтобы тепло равномерно проникало в середину: стерилизация при более низкой температуре не может гарантировать сохранность продуктов.

Продукты питания	Продол-житель-ность	Темпе-ратура, °С
Яблоки, компот	5–10	75–90
Яблоки, половинки	15–30	82–90
Ананас, кружки	15–30	75–90
Груши	15–30	75–90
Груши, целые	50–60	88–90
Желе и мармелады	10	75–90
Фруктовое пюре	5–30	75–90
Каштаны	30	98–100
Компот	5–30	75–90
Орехи, зеленые	30	90
Фрукты без отвара	30	75–90
Айва	30	88–90
Ревень	5–30	75–90
Сок и сироп	10–25	90
Косточковые фрукты	10–30	82–90
Листовые овощи	90	98–100
Фасоль и горох	60–120	98–100
Плодовые овощи	20–45	90–98
Кукуруза майская	60	98–100
Картофель	90	98–100
Огородные овощи	90–120	98–100
Паприка, стручки	60	98–100
Грибы	75–90	98–100
Квашеные овощи	15–90	85–100
Суповые овощи	90	98–100
Спаржа	30	98–100
Томаты	30	90–98
Корневые овощи	90–120	98–100
Запеканка и пудинг	120	98–100
Овощное пюре	20–90	98–100
Отвар и крепкий бульон	30	98–100
Мясо, сырое	120–180	98–100
Мясо, готовое	60–75	98–100
Зерно	60	98–100
Пряная зелень	15	98–100
Соусы, кисло-сладкие	5–30	75–98
Мясо в маринаде	60	98–100
Супы	60–90	98–100
Тесто для пирогов	90–120	175–190
Печенье, выпечка	30	98–100
Томатное пюре	20	90
Колбаса и паштеты	60–120	80–100

Абрикосовое пюре 36
Абрикосовый соус 36, 136
Абрикосовый ликер 145
Абрикосы для начинки 37
Абрикосы, нектарины и персики 36
Авокадо 149
Авокадо-парфе 151
Айва 45
Айва, красная 45
Айва с ванилью 45
Айвовое желе 45
Айвовое пюре 54
Айвовые батончики 142
Ананас 149
Ананас с пряностями 149
Ананасный соус 136
Английский фруктовый крем 149
Анисовый ликер 144
Антипасти из лука 89
Анчоусная паста 101
Анчоусная пицца (совет) 132
Анчоусное масло (совет) 97
Анчоусный соус 102
Ароматический уксус 98
Апельсиновое желе 149
Апельсиновые корки, засахаренные 147
Апельсиновый ликер 145
Апельсиновый мармелад 15
Апельсиновый соус 136
«Аперитив» из спаржи 55
Артишоки 56
Артишоки с овощным фаршем 56
Артишоки, консервированные 56

Базиликовая паста 103
Баклажаны 74
Баклажаны, замораживание 74
Баклажаны в пряном масле 74
Баклажаны в томатном соусе 74
Бальзам 144
Безе (совет) 153
Белая и зеленая спаржа 54
Белокочанная и савойская капуста 78
Бисквит (совет) 153
Бланширование 9
Блины и флёдли 128
Бобы конские 66
Болито мисто (совет) 111
Брокколи и романеско в винном отваре 62
Брокколи целиком и пюре 62
Брусника и клюква 46
Брусника с яблоками 46
Бруснично-апельсиновое пюре 46
Брусничный ликер 145
Брусничный лимонад 46
Брусничный соус с красным вином 137
Брутто и нетто (таблица) 156
Брюква, замораживание (совет) 87
Брюква, стерилизация 87
Брюссельская капуста 82
Брюссельская капуста, стерилизация (совет) 82
Брюссельская капуста целиком и в пюре 82
Бузина и другие дикорастущие фрукты 48
Булочки с семенами тыквы 132
Бульон из раков 120
Бульон, коричневый 108
Бульоны 108

Ванильное мороженое 151
Ванильный сахар 147
Варенье 32
Варианты мороженого 151
Весенние овощи, тонкие 85
Вишневое пюре см. Сливовое пюре 40
Вишневый конфитюр (совет) 38
Вишневый ликер 144
Вишневый сок (совет) 38
Вишни, сладкие и кислые 38
Вишня, заливная 38
Вишня в мараскино 38
Вишня в маринаде см. Пряная вишня 38
Вишня, отборная 38
Влажный засол мяса 24
Воловья грудинка 110

Гарцские шкварки 109
Говяжий бульон 110
Говяжий язык в желе из мадеры 112
Говяжьи колбаски для жаренья 114
Голубцы 53, 78
Горох для быстрых супов 58
Горох и зеленый горошек 58
Горошек со спаржей и кервелем 58
Горох, стерилизация (совет) 58
Гороховый суп с мятой 59
Горошек с овощами 59
Горчица, французская 101
Гранадиллы 149
Гранатовый сок 148
Гранате из гранатов 150
Грейпфрут в четырех видах 148
Грейпфрутовый шербет 150
Грецкие орехи, зеленые 140
Грибная приправа, жидкая 100
Грибной порошок 16
Грибной фарш 92
Грибное масло 97
Грибы 92
Грибы, замораживание (совет) 92
Грибы, стерилизация (совет) 92
Грушевое пюре 44
Груши 44
Груши, остро-сладкие 138
Грюнколь для супов 82
Грюнколь и брюссельская капуста 82
Грюнколь по-гольштейнски 82
Грюнколь, стерилизация (совет) 82
Гуаява 149
Гусь во всех видах 118

Дары моря 120
Деликатесы про запас 122
Дикорастущие фрукты 48
Дитмаршенская колбаса, вареная 113
Дичь 119
Донышки артишоков в винном отваре 56
Донышки для пиццы 133
Дынный шербет 150

Ежевика 32
Ежевика, кисло-сладкая 33
Ежевичный ликер 145
Ежевичный сок (совет) 33
Ежевичный соус (совет) 33

Желе без сахара или с малым количеством 15
Желе из барбариса 48
Желе из белых ягод 35
Желе из крабов по-бюзумски 121
Желе из перца 75
Желе из ревеня с апельсинами 28
Желе из рябины 48
Желе из яблок лесной яблони (совет) 49
Желе «килограмм на килограмм» 14
Желе, основной рецепт 14
Желе с желирующим сахаром 14
Желейный мармелад 142
Желирующие свойства фруктов (таблица) 156
Желтая и зеленая фасоль 64
Жидкая грибная приправа 100

Закуска из лука 89
Заливное мясо с ароматическим уксусом 112
Замораживание 18
Замораживание дрожжей (совет) 153
Замораживание и оттаивание (таблица) 157
Замороженная зелень 96
Замороженный хлеб 132
Засахаренные орехи 141
Засахаренные фрукты 147
Зеленое масло 105
Зеленый соус 52
Зелень 96
Зелень в масле 96
Зелень для салата с маслом 97
Зелень для салата с уксусом 96
Зелень и пряности 94
Зелень с солью 96
Зелень из сельдерея в масле (совет) 91
Зеленая спаржа 54
Зеленая спаржа в травяном отваре 55
Зеленые грецкие орехи 140
Земляника 30
Земляничное желе с цветками бузины 30
Земляничное пюре 30
Земляничный ликер 30, 145
Зерна 126
Зерна в банке 126
Зерна кукурузы, замороженные (совет) 67
Зерна кукурузы, стерилизованные (совет) 67
Зерно, сушка и жарка (совет) 133
Зимняя капуста, стерилизация (совет) 79

Извлечение сока паром (таблица) 155
Изделия из песочного теста (совет) 153
Икорное масло (совет) 105
Икра по-балкански 104
Икра по-померански 104
Имбирные кубики 142
Имбирный ликер 145
Инвентарь для консервирования 8
Инжир 149

Кабачки, см. Цуккини 72
Кампари-шербет 150
Капский крыжовник 149
Капуста для блюд китайской кухни 79
Капустные листья и голубцы 78
Карамболы 149
Карликовые апельсины 149
Картофельные клецки 126
Каштаны и орехи 140
Каштаны сухие и сладкие 140
Квашеная капуста и другие 23
Квашеная краснокочанная капуста 80
Квашеные листья 53
Квашеные овощи 23
Кетчуп 76,103
Киви 149
Киви-шербет 150
Кислая вишня 38
Кислая капуста с вином см. Овощи в кувшине 23
Клементины 149
Клецка в салфетке 126
Клецки и зерна 126
Клецки и кнели 124
Клецки из манной крупы 124
Клецки мучные 124
Клецки обычные 124
Клецки с цельными зернами 126
Клецки по-швабски 128
Клюква 46
Клюквенный соус 46
Кнели из мозгов 124
Кокосовый орех, молоко и стружка 140
Кокосовый шербет 150
Колбаса и студень 112
Колбаски с паприкой (совет) 114
Количество сахара (таблица) 156
Кольраби 60
Кольраби для салата 60
Кольраби для шницелей 60
Кольраби, нарезанная кружками 60
Компот из груш 44
Компот из ежевики 33
Компот из ревеня с земляникой 28
Компот из сладкой вишни 38
Компот из слив (совет) 41
Компот из яблок 43
Конские бобы 66
Конфеты из шиповника 142
Конфитюр из айвы 45
Конфитюр из земляники 30
Конфитюр из крыжовника с абрикосами 29
Конфитюр из моркови 85
Конфитюр из ренклода 41
Конфитюр из тыквы 71
Конфитюр из черники 34
Конфитюры (советы) 14
Концентраты 147
Консервирование 8
Консервирование в банках 10
Копченая колбаса с картофелем 113
Копченая рыба 121
Коричневый бульон 108

Коричневый томатный соус 76
Корнишоны 68
Котлеты из брюквы (совет) 87
Кокидо мадрилено (совет) 111
Крабовое масло 104
Красная айва 45
Красное желе из апельсинов 149
Краснокочанная капуста 80
Краснокочанная капуста, замораживание (совет) 80
Краснокочанная капуста, квашеная 80
Краснокочанная капуста с красным вином 80
Красный гранатовый сок 148
Красный крыжовниковый сок 29
Крестьянская колбаса с окороком и легкими 115
Кровяная колбаса 114
Крыжовник 29
Крыжовник для начинки 29
Кубики и лапша из брюквы 87
Кукуруза 67
Кулич «под хмельком» 152
Кумберленд 35
Кумкваты 149
Курятина в «мешочках» 130

Лавровый уксус 98
Лапша из цельнозерной муки 129
Лапша и флёдли 128
Лапша с анчоусным соусом (совет) 129
Лапша с грибами (совет) 129
Лапша с пюре из спаржи (совет) 129
Лапша, сушка (совет) 129
Лесные и луговые грибы 92
Листовые овощи 52
Ливерная колбаса с зеленью 114
Ликер из плодов шиповника 145
Листья мангольда и голубцы 53
Листья мангольда, квашеные 53
Ликер и бальзам 144
Ликеры из фруктов, сладкие 145
Ликеры пряные 144
Ликер с десятью пряностями 144
Лимонное масло (совет) 105
Лимонный аромат 147
Лимонный уксус (совет) 98
Лимонно-яичный ликер 144
Личи 149
Лосось 24
Лососевое масло (совет) 105
Лук для всех блюд 89
Лук репчатый 89
Лук репчатый, замораживание (совет) 89
Лук в томатном соусе 89
Луковая пицца (совет) 132
Луковая приправа 100
Лук-шалот в красном вине 89
Лук-порей 88
Лук-порей маринованный (совет) 88
Лук-порей в томатном соусе, белый 88
Лук-порей, замораживание, зеленый 88
Лук-порей, стерилизация (совет) 88

Малина и ежевика 32
Малина, пламенная 32
Малиновый ликер 145
Малиновый сироп 32
Малиновый сок (совет) 32
Малиновый соус 32
Малиновый уксус 98
Малиновый холодный суп (совет) 32
Манго 149
Мангостановый шербет 150
Мангостаны 149
Манго-шербет 150
Мангольд и овощи с крупными листьями 53
Маринованная капуста с морковью 84
Марь 52
Масло для блюд из дичи (совет) 97
Масло к антрекоту 105
Масло, смалец и другие 104
Масло с грибами 97
Масло с перцем 97
Масло с чесноком 97
Маринад из красного вина 119
Маринование 20
Мармелад без варки 15
Мармелад без сахара или с небольшой добавкой 15
Мармелад из тыквы по-испански 71
Мармелад из кабачков 73
Мармелад с желирующим сахаром 14
Мармелад с жидким желирующим средством (совет) 14
Мармелад «килограмм на килограмм» 14
Мармелады, основные рецепты 14
«Медвежья западня», ликер 144
Медовые коврижки (совет) 153
Масса и объем продуктов (таблица) 155
«Мешочки» с курятиной 130
Миндальный сироп 146
Минсемит, начинка из фруктов 22
Мирабель в джине 41
Можжевеловый уксус 98
Молодая сельдь и лосось 24
Морковно-сельдерейный сок (совет) 13
Морковный сок (совет) 84
Морковь 84
Морковь кисло-сладкая 84
Морковь со стручковой фасолью 84
Морковь, стерилизация (совет) 84
Мортаделла с фисташками 114
Мучные клецки 124
Мясо в смальце 118
Мясо в собственном соку 108
Мясо замороженное 109
Мясо и бульоны 108
Мясо с соей по-китайски 109
Мясо, пастеризованное 109
Мясной паштет двух видов 117
Мясной фарш 116
Мясные блюда (совет) 111
Мясо для гриля, обезжиренное 110
Мятный ликер (совет) 144

Нарезанные листья 53
Начинка из слив 41
Начинка из мелко нарубленных фруктов 22
Начинки и соус для шестнадцати голубцов 78
Нектар из облепихи 48
Нектарины 36
Нектариновый конфитюр 37
Нетто, брутто (таблица) 156

Обезжиренное мясо для гриля 110
Овощи 50
Овощи, замораживание, основной рецепт 19
Овощи, маринование 20
Овощи, остро-сладкие 63
Овощи в керамическом кувшине, квашеные 23
Овощи в стеклянной банке, квашеные 23
Овощи для супа минестра 91
Овощи для приправы 17
Овощной маринад ассорти (пикули) 63
Огурцы 68
Огурцы в горчице 68
Огурцы, маринованные 20
Огурцы, свежие 68
Огурцы с имбирем 68
Орехи 140
Ореховая эссенция 146
Ореховые и ванильные ломтики 152
Основной бульон из дичи (совет) 119
Основной рецепт замораживания ягод 19
Основной рецепт стерилизации (пастеризации) 10
Основной рецепт засола 24
Основной рецепт замораживания овощей 19
Основной рецепт маринования 20
Основной рецепт консервирования фруктов в алкоголе 22
Основные рецепты желе 14
Основные рецепты мармеладов 14
Основные рецепты квашеных овощей 23
Основные рецепты засола мяса и рыбы 24
Основные рецепты соков 12
Основные рецепты сушки 16
Острая луковая приправа 89
Остро-пряные фрукты 138
Острый гарнир из восковой фасоли 64
Острая приправа из цуккини 72
Острый гарнир из капусты и моркови 84
Острый фасолевый салат 65
Острые фрукты с горчицей 138
Отбеленный порей в томатном соусе 88
Отборная вишня 38
Открытые банки 11
Оттаивание (таблица) 157

Папайя 149
Парфе, маковое 151
Парфе «Фёрст-пюквер» 151
Паста для рулетов 103
Паста карри 103
Пастеризация для диабетиков (совет) 11
Паштеты 116
Пельмени (совет) 130
Перечная паста 100
Персики 36
Персики в нектариновом пюре 36
Песочное тесто 153
Песто 52
Печенье из засахаренных орехов (совет) 141
Пироги про запас 152
Пицца 132
Пицца с грибами (совет) 132
Пицца «Маргерита» (совет) 132
Плоды опунции 149
Плоды томатного дерева 149
Полента 125
Полента с сыром и без 125
Порошок из пряно-ароматических трав 16
Пот о фе (Pot au feu) (совет) 111
Початки кукурузы, замороженные 67
Початки кукурузы в маринаде 67
Правила консервирования 25
Пралине из сухофруктов 143
Приправа «Гремолата» (совет) 101
Приправы и соусы, острые 100
Проба на желирование 15
Продолжительность и температура нагрева при стерилизации (таблица) 157
Пряный ананас 149
Пряная груша 44
Пряная вишня 38
Пряная соль (совет) 117
Пряности для фарша (совет) 117
Пряные травы в зеленом соку 96
Пудинг из печенки 116
Пуншевая эссенция 146
«Пьяная» вишня 21
Пюре для песто и зеленого соуса 52
Пюре из баклажанов 74
Пюре из земляники 30
Пюре из спаржи 54
Пюре из турнепса (совет) 86
Пюре из плодов шиповника 49

Равиоли и другие пельмени 130
Равиоли с грибами 130
Рагу из оленины 119
Рагу из сердца 110
Рагу из телятины 110
Раки и рыбы, замораживание 121
Растительное масло 97
Рататуй 72
Ревень 28
Ревень на льду 150
Репа 86
«Ржавая» паста, см. Паста для рулетов 103
Рождественские кексы (совет) 153
Розмариновое масло 97
Романеско 62
Романеско и брокколи в винном отваре 62
Рыба и дары моря 120
Рыбный бульон для ухи и соусов 120
Русское варенье 32

Савойская капуста 78
Салат из белокочанной капусты 79
Салат из краснокочанной капусты 80
Салат из кукурузы 67

Салат из огурцов 68
Салат из свеклы 87
Салат из фенхеля 57
Салат из разноцветных овощей 78
Салат, летний 20
Салатное масло (совет) 105
Салка верде, зеленое пюре (совет) 111
Салями с можжевеловыми ягодами 113
Сахарный горошек с ароматным маслом 58
Свежие конфитюры из земляники 30
Свежие огурцы 68
Свекла, замораживание (совет) 87
Свекла с хреном 87
Свекольно-яблочный сок (совет) 13
Свекольный сок (совет) 87
Свинина с перцем 109
Сезонный календарь фруктов и овощей 154, 155
Сельдерей для пюре 90
Сельдерей для салата 90
Сельдерей и суповые овощи 90
Сельдерей в винном отваре, черешковый 90
Сельдерей для шницеля 90
Сельдь в винном соусе 121
Сельдь с укропом 121
Сироп для сладких блюд 136
Скорцонер, замораживание 86
Скорцонер, пастеризация 86
Скорцонер (козелец) и другие корнеплоды 86
Сладкий финал 134
Сладости из фруктов 142
Сладости из орехов 141
Сливовое пюре 40
Сливовый соус, китайский 40
Сливовый соус, кисло-сладкий (совет) 40
Сливочная пицца (совет) 132
Сливы 40
Сливы в белом вине 40
Сливы, кисло-сладкие 40
Слоеное тесто, настоящее 152
Смалец 104
Смородина 35
Смородиновый ликер 145
Смородиновое пюре (совет) 35
Смородиновый сок 35
Смородиновый шербет 150
Смеси трав (совет) 96
Сок из ревеня 28
Соки всех видов 12
Сок, вываренный 12
Сок из ананасов 148
Сок из красного крыжовника 29
Сок из плодов шиповника 49
Сок из лепестков розы (совет) 49
Сок, основные рецепты 12
Сок, холодный способ извлечения 12
Сокровища простой еды 106
Соление мяса и рыбы 24
Соломка из овощей для супов и соусов 91
Соломка из перца 75
Соль с сельдереем 100
Соус из ревеня 28
Соусы 100
Соус из киви 136
Соусы из фруктов 136
Соус из хурмы 136
Спаржа, белая и зеленая 54
Спаржа, замороженная 54
Спаржа, в отваре трав, зеленая 55
Спаржа в банках 54
Спаржа для супа и пюре 54
Спаржевый сок 55
Спаржа по-особому (совет) 55
Стерилизация в духовке 11
Стерилизация в скороварке 11
Стерилизация в микроволновой печи 11
Стручковый перец, сладкий 75
Стручки перца в масле 75
Стручки перца по-венгерски 75
Студень по-домашнему 112
Суп-гуляш 108
Суп из дичи 119
Суповые овощи 90
Суповая приправа (совет) 101
Сухой засол мяса 24
Сушка 16
Сушеные грибы и порошок из грибов 16

Таблицы для планов и справок 154
Тамариллы 149
Тамарилловый шербет 150
Телятина, ломтики 115
Телячий паштет 117
Тельтовские репки 86
Температура в духовке (таблица) 156
Тесто и пироги про запас 152
Терн в меду 49
Тесто для струделя 153
Тминный ликер (совет) 144
«Толстая фасоль» 66
Тонкие весенние овощи 85
Томатная паста 103
Томатное пюре 76
Томатный сок (совет) 76
Томатный соус, коричневый 76
Томатный соус, холодный 76
Томаты 76
Томаты в собственном соку 76
Томаты для пиццы 103
Томаты салатные 76
Торт с малиной и засахаренными орехами (совет) 141
Торт со сливками, замораживание (советы) 153
Тунец в масле 120
Тыква 70
Тыква с абрикосами 70
Тыква с апельсинами 70
Тыква с горчицей 70
Тыква с имбирем 70
Тыквенная паста 71
Тыквенная горчица 70

Украшения из земляники 30
Украшения из смородины 21
Укропное масло (совет) 105
Уксус 98
Уксус для салатов 98
Утонченный ликер из земляники 30

Фасоль, белая 66
Фасоль, желтая и зеленая 64
Фасоль зерновая 66
Фасоль с зеленью 64
Фасоль с морковью 64
Фасоль Пиккалили (Piccalilli) 65
Фасоль, консервирование (совет) 64
Фарши и паштеты 116
Фенхель 57
Фенхель с перно 57
Финики 149
Финики с марципаном 143
Флёдли 128
Французская горчица 101
Фрикадельки из печенки 116
Фрикадельки трех видов 116
Фрикасе из телятины 110
Фруктовая горчица 101
Фруктовый крем, английский 149
Фруктовый пудинг 35
Фруктовый хлеб 152
Фруктовые конфеты 17
Фруктовые кубики для сушки (совет) 143
Фруктовые соусы 137
Фрукты в вине для начинки 22
Фрукты в роме на классический лад 22
Фрукты, засахаренные 147
Фрукты и алкоголь 22
Фрукты и овощи, маринованные 20
Фрукты, кисло-сладкие 21
Фрукты по-итальянски, острые 138
Фрукты с горчицей, острые 138
Фрукты, сушка 17
Фрукты, экзотические 148

Херес-уксус (совет) 98
Хлеб и пицца 132
Хлеб, семечковый 132
Холодные десерты 150
Хрен 100
Хурма 149

Цветная капуста, брокколи и романеско 62
Цветная капуста для супа-пюре 62
Цукаты 147
Цукаты и концентраты 147
Цукаты из апельсиновых корок 147
Цуккини, кабачки 72
Цуккини в вине 72
Цуккини для супов-пюре 72
Цуккини, жареные 73

Чатни из моркови с абрикосами 85
Чатни из ревеня 28
Черешки мангольда 53
Черника 34
Черника для начинки 34
Черничное желе 34
«Черное рагу» 114
Чеснок, засоленный 101
Чеснок в масле, неострый 101
Чесночная колбаса (совет) 114
Чесночное масло (совет) 105
Чесночная пицца (совет) 132
Чилийский перец (совет) 75
Чистота и верные помощники 8

Шампиньоны с чесноком 92
«Шампанское» из бузины 49
Шарики шоколадного мороженого 151
Шербеты 150
Шоколадный сироп 146
Шпетцли 128
Шпинат, замороженный 52
Шпинат, марь и другие 52

Экзотические фрукты 148
Экзотические фрукты, консервированные (совет) 22
Эссенции 146
Эссенция для чая и грога 146
Эссенция из лимонов 146

Южные фрукты 148

Яблоки 42
Яблоки в кальвадосе 43
Яблоки с ванилью 42
Яблоки с хреном 102
Яблочное желе 42
Яблочное масло 43
Яблочное пюре 43
Яблочный ликер 42
Яблочный сидр 42
Яблочный смалец 104
Яблочный сок, сырой, без сахара (совет) 43
Яблочный уксус 42, 98 (совет)
Яблочный соус чатни 43, 102
Ягоды бузины в яблочном соке 49
Ягоды, замораживание, основной рецепт 19
Ягоды по-английски 21
Ягодное желе 35
Ягодный коктейль 33
Яичная лапша 128