

Леся Кравецька

ЦІКАВІ ЗАГОТОВКИ НА ВЕСЬ РІК

Як же приємно порадувати себе вітамінами, незважаючи на пору року! Відкрити баночку пікантного овочевого салату або потішити гостей ягідним джемом. Рецепти, зібрані в цій книжці, — не проста консервація, а справжні шедеври в цікавих інтерпретаціях від Лесі Кравецької. Ви навіть не уявляєте, наскільки вишуканим стане класичний джем із лісових суниць, якщо додати до нього білий шоколад! А як щодо маринованих огірків із чорною смородиною? Буденні помідори спробуйте замаринувати з калиною. Додавайте прянощі, трави, сухоцвіт, каву, цитрусові, шоколад та інші «родзинки». Незвично? Так і хочеться скуштувати ці традиційні заготовки з новим смаком!

Трояндовий конфітур
Кабачково-апельсиновий джем
Паштет із підберезників
Маринований кавун
Аджика із зелених помідорів
Цукати із кавунових кірок



www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-5937-9



9 786171 259379

Леся Кравецька

ЦІКАВІ ЗАГОТОВКИ НА ВЕСЬ РІК



Леся Кравецька

ЦІКАВІ ЗАГОТОВКИ НА ВЕСЬ РІК



Леся Кравецька

ЦІКАВІ ЗАГОТОВКИ НА ВЕСЬ РІК



ХАРКІВ **КЛУБ**
2019 **СІМЕЙНОГО**
ДОЗВІЛЛЯ

ВСТУП

Уже давно минули ті часи, коли варення, джеми, мариновані овочі й соуси готувались у гуртових кількостях заради економії домашнього бюджету та суттєвого урізноманітнення зимового меню сім'ї. На такі виснажливі заготовки господині витрачали величезну кількість свого часу і зусиль, адже щоразу доводилося переробляти купу овочів, фруктів, грибів, зелені. Нині такі заготовки — це радше захопливий і популярний домашній хендмейд, аніж нагальна потреба. Тепер господиня приємно проводить час за улюбленою справою, готуючи оригінальні та ексклюзивні заготовки в невеликих кількостях. І найголовніше тут — дібрати цікаві й смачні рецепти «з родзинкою», здатні здивувати, викликати захоплення у рідних, близьких чи знайомих, яких ви пригощатимете. Часто для цього не треба вимислювати чогось особливого. Адже навіть наші звичні й перевірені роками рецепти заграють новими барвами, якщо додати під час приготування ароматні спеції, трави, квіти, каву, цитрусові, шоколад. Ви здивуєтеся від того, наскільки вишуканішими стануть, наприклад, джем із лісових суниць, якщо присмачити його білим шоколадом, чи мариновані огірки, якщо приготувати їх зі смородиною. І якщо вам давно набридли звичні мариновані помідори, спробуйте замаринувати їх із калиною чи квітами чорнобривців. Ви побачите, як знайома заготовка розкриє свій смак по-новому. Або спробуйте кавуни з прянощами чи замаринуйте молоде листя винограду, щоб узимку поласувати долмою, — це не тільки цікаво, але й дуже смачно.

Раніше, готуючи варення, джеми, конфітур, господині мали довго та в кілька заходів їх уварювати, і процес подеколи розтягувався на 1—2 дні. При цьому дуже часто втрачався природний колір ягід та фруктів, різко погіршувалися їхні смак і аромат, знищувалися мало не всі вітаміни. До того ж, щоб такі заготовки не псувалися при тривалому зберіганні й мали достатню густину, у них доводилося додавати величезну кількість цукру. Тепер, завдяки тому, що в кожній великій крамниці є можливість придбати спеціальну суміш, до складу якої входять натуральна желювальна речовина, наприклад яблучний чи цитрусовий пектин, і лимонна кислота, можна створити чудові заготовки буквально за декілька хвилин. Назва у таких сумішей відповідна: «Желейка», «Желфікс», «Джемфікс», і розраховані вони на дуже швидке приготування смачної заготовки із 1 кг ягід чи фруктів. Вони потішать вас не лише консистенцією, але й чудовими пахощами, смаком та кольором, адже час варіння становить 3—5 хвилин. Якщо ви не любите пектин, зверніть свою увагу на сілт — чудове шведське варення, яке готується дуже швидко і з додаванням порівняно невеликої кількості цукру, а проте матиме добру густину.

Домашні заготовки зможуть здивувати ваших рідних не лише чудовим смаком, але й оригінальним виглядом. Приготуйте смугасте яблучне повидло, абрикоси половинками з мигдалем у желе чи маринований гарбуз у вигляді зірочок. Розфасуйте свої цікаві витвори у невеликі фігурні баночки, гарно підпишіть і подаруйте близьким, знайомим, сусідам, співробітникам. Такий подарунок, зроблений своїми руками, особливо цінний і напевне їм сподобається.

ТРОЯНДОВИЙ КОНФІТЮР

Вихід — 2 баночки об'ємом 0,5 л

ПРОДУКТИ:

1 банка (об'ємом 1 л) пелюсток садової шипшини (троянди Ругози); 750 мл води; 500 г цукру; 20 мл лимонного соку; 20 г желювальної суміші

ПРИГОТУВАННЯ:

Пелюстки троянди перебрати, обрізати білі кінчики, ретельно промити. Залити пелюстки водою і проварити 15 хвилин. Подрібнити блендером до однорідної маси. 100 г цукру ретельно перемішати з желювальною речовиною і, постійно помішуючи, додати в масу. Проварити 1 хвилину.

Увести решту цукру й лимонний сік, перемішати, довести до кипіння і проварити 2—3 хвилини.

Розлити конфітюр у стерилізовані баночки, закрити кришками й залишити дороти дном на 5 хвилин. Перевернути у звичне положення, вистудити до кімнатної температури.

Зберігати у темному прохолодному місці.



МАЛИНОВО-ОЖИНОВИЙ СІЛТ

Вихід — 2 баночки об'ємом 0,5 л

ПРОДУКТИ: 900 г малини; 300 г ожини; 800 г цукру; 20 г ванільного цукру

ПРИГОТУВАННЯ:

Ягоди малини та ожини перебрати, промити, просушити й викласти в товстостінну каструлю. Довести суміш до кипіння й готувати на середньому вогні, періодично помішуючи, 15—20 хвилин. Якщо сік із ягід не буде одразу виділятися, можна їх трішки пом'яти (вони все одно розваряться).

Зняти каструлю з вогню й одразу вмішати в ягідну масу цукор та ванільний цукор. Перемішати до їх розчинення (при цьому суміш додатково не нагрівати).

Гарячу масу одразу ж розфасувати в сухі стерилізовані баночки й закатати. Зберігати у темному прохолодному місці.



ПЕРСИКОВО-ЛИМОННИЙ КОНФІТЮР З МЕЛІСОЮ

Вихід — 2 баночки об'ємом 0,5 л

ПРОДУКТИ: 1 кг персиків; 1 кг цукру; 100 мл води; ½ лимона; 5 г меліси; 20 г желювальної суміші

ПРИГОТУВАННЯ:

Персики промити. У каструлі закип'ятити велику кількість води, зняти з вогню, одразу покласти в неї персики на 2 хвилини. Потім перекласти плоди у крижану воду на 5 хвилин. Гострим ножом зняти з персиків шкірку. Видалити кісточку, а м'якоть нарізати шматочками.

Зняти цедру з лимона й вичавити сік. 100 мл води з'єднати з промитим листям меліси, лимонною цедрою, довести до кипіння та проварити 2—3 хвилини. Залишити під кришкою до повного вистигання, процідити.

Сполучити персики, лимонний сік та лимонно-мелісовий відвар. Подрібнити все блендером до однорідної маси.

Желювальну суміш сполучити зі 100 г цукру і вмішати в персикову масу. Постійно перемішуючи, довести до кипіння і проварити 1 хвилину. Додати решту цукру і проварити ще 3 хвилини. Зняти піну й одразу ж розфасувати у стерилізовані баночки. Закрити банки кришками й залишити їх догори дном на 15 хвилин, а далі перевернути у звичне положення.

Зберігати в темному прохолодному місці.



АБРИКОСОВИЙ ДЖЕМ З КАВОЮ

Вихід — 2 баночки об'ємом 0,5 л

ПРОДУКТИ: 1 кг абрикосів; 500 г цукру; 50 мл лимонного соку; 50 мл дуже міцного еспресо; 12 г яблучного пектину

ПРИГОТУВАННЯ:

Абрикоси вимити. Видалити кісточки, а м'якоть нарізати пластинками. Приблизно $\frac{2}{3}$ пластинок подрібнити блендером до однорідної маси.

Пектин ретельно перемішати зі 100 г цукру. Сполучити абрикосове пюре й решту абрикосових пластинок, лимонний сік, каву та пектинову суміш. Перемішати, довести до кипіння і проварити, помішуючи, 1 хвилину.

Додати решту цукру, перемішати й проварити ще 3 хвилини. Зняти піну.

Гарячий джем розфасувати у стерилізовані баночки, закрити їх кришками й залишити догори дном на 10 хвилин. Далі перевернути у звичне положення і дати повністю вистигнути.



ГАРБУЗОВИЙ ДЖЕМ З КУРАГОЮ

Вихід — 2 баночки об'ємом 0,5 л

ПРОДУКТИ: 1 кг гарбуза мускатних сортів; 150 г кураги; 700 г цукру; ½ лимона;
½ апельсина

ПРИГОТУВАННЯ:

Гарбуз почистити від шкірки, видалити насіння, а м'якоть нарізати середніми шматочками. Курагу промити. Апельсин та лимон помити в гарячій воді, витерти й за допомоги дрібної тертки зняти цедрю. Розтерти цедрю зі 100 г цукру.

Із лимона вичавити сік, в апельсина видалити білі плівки й нарізати його невеликими шматочками.

Пропустити крізь м'ясорубку гарбуз та курагу. Сполучити отриману масу з рештою цукру (600 г), довести до кипіння й проварити на середньому вогні 10 хвилин. Зняти з вогню й залишити на 5 годин.

Повторити процедуру проварювання й настоювання ще раз.

На третій раз докласти у джем цукор, перетертий з цедрою, лимонний сік і м'якоть апельсина. Довести до кипіння, проварити 5 хвилин, розкласти у стерилізовані баночки й одразу закатати.



ПОЛУНИЧНЕ ВАРЕННЯ З РОЗМАРИНОМ

Вихід — 2 баночки об'ємом 0,5 л

ПРОДУКТИ: 1 кг невеликих тугих полуниць; 500 г цукру; 100 мл води; 2—3 невеличкі гілочки розмарину; 15 г яблучного пектину; 15 мл лимонного соку

ПРИГОТУВАННЯ:

Полуниці промити, просушити, видалити плодоніжки й розрізати навпіл.

Пектин з'єднати зі 100 г цукру, ретельно перемішати.

У товстостінній каструлі сполучити полуниці, воду, лимонний сік, розмарин, пектин із цукром. Помішуючи, довести до кипіння та проварити 2 хвилини.

Вибрати гілочки розмарину. Вмішати решту цукру. Помішуючи, довести до кипіння і проварити 3 хвилини. Зняти піну.

Розлити варення в сухі стерилізовані баночки.



ПОЛУНИЧНО-БАНАНОВИЙ ДЖЕМ

Вихід — 2 баночки об'ємом 0,5 л

ПРОДУКТИ: 1 кг полуниць; 350 г бананів; 500 г цукру; 15 г яблучного пектину; 25 мл лимонного соку

ПРИГОТУВАННЯ:

Полуниці перебрати, промити, просушити. Видалити плодоніжки.

Банани почистити від шкірки, нарізати кружальцями.

Сполучити полуницю, банани, лимонний сік і подрібнити блендером до однорідної маси.

Пектин поєднати зі 100 г цукру і вмішати в полунично-бананову масу. У товстостінній каструлі довести суміш до кипіння. Проварити, помішуючи, 1 хвилину. Потім додати решту цукру й готувати ще 3—4 хвилини. Зняти піну.

Розлити джем у стерилізовані баночки й закатати.



ЗМІСТ

Вступ.	2
Трояндовий конфітур	3
Малиново-ожиновий сілт	4
Персиково-лимонний конфітур з мелісою	5
Абрикосовий джем з кавою.	6
Гарбузовий джем з курагою	7
Полуничне варення з розмарином.	8
Полунично-банановий джем	9
Конфітур із аг'русу з червоним вином.	10
Кабачково-цитрусовий джем	11
Липовий джем	12
Черешневе варення-п'ятихвилинка з корицею й коньяком	13
Шоколадно-вишневий джем із м'ятою	14
Пюре із запечених яблук	15
Яблучно-айвовое пюре.	16
Яблучна стружка для млинців, пирогів і рулетів	17
Полуниці в желе з власного соку з мелісою	18
Апельсиновий джем із коньяком	19
Яблучне пюре зі згущеними вершками й корицею	20
Карамельні яблучні скибочки з лимоном	21
Грушеве згущене молоко	22
Варення із груш і бананів зі смаженим маком	23
Джем із черешень, суниць та чаю каркаде	24
Желе із черешень та смородини з вином	25
Малиновий сілт із кокосовою стружкою	26
Варення із білих черешень із ромом.	27
Джем із абрикосів із чорницями й базиліком	28
Слинове варення з горіхами й бодяном.	29
Яблучна стружка з вишнями	30
Сухе трояндове варення.	31
Смугасте яблучне повидло	32
Ожиновий сілт із лимоном	33
Карамелізовані апельсини	34
Джем із лісових суниць із білим шоколадом	35
Джем із червоних порічок і смородини з горіхами	36
Яблучна начинка для пирогів на зиму	37
Варення із зеленого аг'русу з вишнями та родзинками.	38
Абрикоси з мигдалем у ванільному желе	39
Печені сливові скибочки	40
Паштет із лісових грибів (підберезників)	41
Мариновані підберезники з цибулею і гвоздикою	42
Мариновані білі гриби «Делікатесні».	43
Білі гриби, мариновані з цибулею і ялівцем	44

Моховики мариновані з корицею	45
Ароматний порошок із лісових грибів на зиму	46
Кабачки мариновані з гірчицею	47
Кабачкова ікра з борошном	48
Кабачки як гриби на зиму	49
Салат із кабачків «Соломка».	50
Кабачки з приправою до курки гриль.	51
Кабачки в гострій заливці	52
Кабачки, консервовані з рибою	53
Огірки з гірчицею й насінням кропу.	54
Огірки з кетчупом чілі.	55
Огірки «Політ» у власному соку з часником	56
Огірки, консервовані з горілкою	57
Пікулі з огірків для бутербродів (гострі)	58
Удосконалений салат «Ніжинський»	59
Салат із огірків-переростків із морквою та цибулею	60
Мариновані огірки зі смородиною й базиліком.	61
Мариновані огірки з цибулею.	62
Салат «Смугастий»	63
Помідори мариновані з селерою.	64
Помідори мариновані з листям смородини і вишень	65
Чері мариновані з чорнобривцями.	66
Помідори мариновані з калиною.	67
Мариновані помідори з часником (без стерилізації)	68
Смажені зелені помідори в перцевій заливці	69
Маринована цвітна капуста.	70
Маринована алича.	71
Маринований кавун	72
Маринований гарбуз.	73
Мариноване виноградне листя для долми й голубців	74
Аджика із зелених помідорів.	75
Свіжа аджика із червоного перцю	76
Лечо «Пальчики оближеш»	77
Овочева суміш для супів.	78
Соус песто з лісовими горіхами на зиму	79
Пряні мариновані вишні до м'яса	80
Джем із терну до сиру	81
Гострий джем із черешень до сиру чи м'яса.	82
Джем із білих черешень із ревенем до сиру	84
Соус до м'яса із червоних порічок і смородини	85
Гострий соус зі шматочками слив	86
Пряний яблучний компот	87
Соус із вишень	88
Абрикоси половинками в мелісовому сиропі	89
Абрикосовий компот «Зимова фанта».	90
Компот із айви з лимоном	91
Цукати із кавунових кірок	92

УДК 641/642
К78

Жодну з частин цього видання не можна копіювати
або відтворювати в будь-якій формі
без письмового дозволу видавництва

Дизайнер обкладинки *Аліна Белякова*

Видання для організації дозволя

КРАВЕЦЬКА Леся

Цікаві заготовки на весь рік

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *А. В. Альошичева*
Редактор *Т. М. Вакуленко*
Художній редактор *А. В. Белякова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Підписано до друку 04.04.2019.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Pragmatica ExtraLight». Ум. друк. арк. 7,74.
Наклад 9500 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано у ПРАТ «Харківська книжкова фабрика «Глобус»»
61052, м. Харків, вул. Різдяна, 11.
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

ISBN 978-617-12-5937-9

© DepositPhotos.com / sarsmis,
обкладинка, 2019
© Книжковий Клуб «Клуб Сі-
мейного Дозвілля», видання
українською мовою, 2019
© Книжковий Клуб «Клуб Сі-
мейного Дозвілля», худож-
не оформлення, 2019