

Заготовки

16+

тема номера

Ассорти с редисом

100
НОВЫХ
рецептов



Секреты домашних маринадов



стр. 5

Болгарский перчик

В медовом маринаде



стр. 12

Соленый лосось

Готовим за сутки!

стр. 23



Лакомство с сюрпризом

Удивите гостей

Дорогие друзья!

Кулинарное искусство многогранно. Всякий раз, открывая любимый журнал, мы все больше погружаемся в мир кулинарного волшебства, постигаем секреты мастеров традиционной славянской кухни. Месяц от месяца не перестаем удивляться маленьким хитростям, благодаря которым еда уловимые кулинарные нот-

ки могут существенно изменить симфонию вкусов. Иногда одного ингредиента достаточно, чтобы с детства знакомое блюдо представало в новом свете. Неспроста наш с вами журнал назван именно так: «ЛЮБИМЫЕ заготовки». Любовь здесь в каждом предложении, в каждом слове. В легких салатах, вкуснейших десертах и конфитюрах, в овощных

и ягодных заготовках! Откройте нам секреты своих фирменных лакомств? Письма с рецептами и фотографиями присылайте по адресу: 198035, г. Санкт-Петербург, а/я 23 «Дарья. Любимые заготовки», e-mail: zagotovki@p-c.ru

Не забудьте подписаться на журнал, чтобы не пропустить свою публикацию!

Подписной индекс: 24474.

Сладкие черри в пикантном маринаде

Маленькие помидорки черри в последнее время обретают всю большую популярность. Я тоже являюсь их большой поклонницей – они всегда вкусные, красивые и очень изящно смотрятся на столе. Поэтому несколько баночек этих симпатичных консервированных маляток всегда ждут своего часа в моей кладовой.

Томаты черри – 1 кг, зелень укропа – 4 веточки, зелень петрушки – 3 веточки, кинза – 3 веточки, семена горчицы – 1 ч. л., чеснок – 3 зубчика, корень хрена – долька размером с половину большого пальца, сахар – 2 ст. л, соль – 1 ст. л., уксус – 1 ст. л., вода – 1 л.

Банки промойте с содой, простерилизуйте, плотно заполните помидорками. На дно банок обязательно положите зелень, семена горчицы, чеснок и хрен, нарезанные дольками. В 1 л воды вскипятите соль, сахар и уксус, поварите 3 мин. и залейте будущую заготовку кипящим рассолом. Крышки нужно обязательно простерилизовать. Закрытые банки остудите, перевернув их донышком вверх. Приготовятся помидорки уже через 3-4 недели.

■ Татьяна МХОУСОВА, г. Самара



Ассорти «Звездный перец»

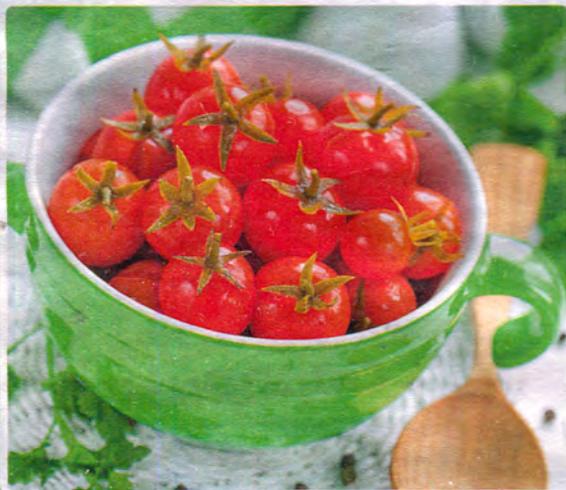
Есть у меня в запасе один оригинальный рецепт овощного ассорти. Секрет его богатого, нестандартного вкуса заключается в особом сорте болгарских перцев. Кто-то называет их «Колокольчиками», кто-то – «Коронами епископа». Но факт один – именно с этими перцами любое ассорти приобретет просто сумасшедший вкус.

Перец «Колокольчик» – 500 г, мелкие патиссоны – 100 г, томаты черри – 100 г, зонтики укропа – 5 веточек, зелень укропа – 1 пучок, лавровый лист – 3 шт., соль – 2 ст. л., сахар – 3 ст. л., яблочный уксус – 3 ст. л.

В 3-литровую банку уложить промытые перцы, патиссоны и черри, засыпать укропной зеленью,

добавить зонтики укропа, лавровый лист. Залить крутым кипятком. Спустя 5 мин. слить воду в кастрюлю, добавить соль, сахар и довести до кипения. Залить маринадом овощи, сверху влить уксус и закатать чистыми крышками. Остудить банки, перевернув «вверх ногами», под теплым одеялом.

■ Елизавета ДОРОНИНА, г. Шахунья



Зеленые помидоры без стерилизации

Уже не первый год готовлю аппетитные зеленые помидорки по рецепту соседки. Заготовка замечательна тем, что если плоды нарезать и поставить под гнет, то закуска готова к употреблению уже через сутки. На зиму я закатываю зеленые помидоры целиком, однако, сколько бы я их ни готовила, запасы иссякают очень быстро.

1,5 кг **зеленых помидоров** замочить на 2 ч. в холодной воде, затем помыть их, обсушить и сделать в кожице по 2-3 прокола зубочисткой.

Очистить 4 зубчика **чеснока**, разрезать пополам, промыть по 4 шт. **листьев смородины, вишни** и 2 шт. **лаврового листа**. В пропаренную сухую банку (3 л) положить чеснок, листья, по 5 горошин **черного и душистого перцев**, затем плотно уложить помидоры.

Для рассола закипятить 1,5 л **воды**, растворить ней 1 ст. л. **соли**, 1 ст. л. **сахара**, добавить 0,5 ч. л. **молотого кориандра**, 2 шт. **гвоздики** и все перемешать.

В банку с помидорами налить 1 ст. л. **уксуса** (9%) и сразу доверху налить в нее кипящий рассол. Закатать банку прокипяченной металлической крышкой. Затем банку нужно перевернуть, закутать в одеяло, оставить на ночь остывать при комнатной температуре. Хранить в прохладном месте, а лучше в подвале или погребе.

■ *Татьяна ВЕЧКАНОВА,*
г. Челябинск



Острые огурчики с эстрагоном

Дедушка научил меня еще в юности закатывать жгучие огурчики. По этому рецепту заготавливаю «семейные» огурцы каждое лето. Теперь их любят и мои внуки. Рецепт немного обновила, добавив ветку эстрагона для хруста огурчиков.

Огурцы – 1,5 кг, **острый перец** – 1 шт., **чеснок** – 5 зубчиков, **эстрагон** – 1 веточка, **черный перец горошком** – 20 шт., **соль** – 1 ст. л., **сахар** – 1 ст. л., **уксус** (9%) – 1 ст. л. на 1,5-литровую банку.

Огурцы вымыть, замочить в холодной воде на 3 ч. Промыть, срезать кончики. Чеснок почистить, нарезать пластинками, положить в стерильную банку. Туда же положить кольца

острого перца и горошины черного перца. В банку утрамбовать огурцы, добавить веточку эстрагона. Залить банку кипятком, оставить на 30 мин., слить воду, добавить сахар и соль. Перемешать, довести до кипения и залить рассол обратно в банку. В каждую банку добавить уксус, закатать горячими крышками. Убрать в прохладное место.

■ *Виктория БОНИНА,*
г. Севастополь

Ароматный маринованный лучок

Если какой-то овощ можно солить и мариновать – будьте уверены, я это сделаю! В моем арсенале море нестандартных рецептов. Одним весьма приятным открытием для меня стал маринованный лук. Мариновать его нужно целиком – так он сохранит свой приятный родной луковый вкус.

1 кг **репчатого лука** очистить от шелухи и отварить в кипятке 5-7 мин. Отдельно в кастрюле приготовить маринад: 2 ст. л. **сахара**, 1,5 ст. л. **соли**, 1/2 стакана **яблочного уксуса**, 7 горошин **душистого перца**, 2 бутончика **гвоздики**, 2 рубленых зубчика **чеснока**, 1/2 ч. л. **коры дуба** (для цвета).

Все эти составляющие кипятчу в 1 л **воды** и, чтобы не терять времени, укладываю горячий лучок в ошпаренную кипятком банку. Затем заливаю маринадом, закручиваю прокипяченной крышкой – и к зиме на столе будет восхитительный, нежный, ароматный лучок.

■ *Ирина КРАКОВА,* г. Омск





Овощное ассорти из перцев и патиссонов

Обожаю готовить ассорти! Мне кажется, с ними и жизнь ярче становится! Зайдешь в темную кладовую – а оттуда веселенькие баночки глядят! Ну как тут удержаться и не прихватить одну с собой?

Болгарский перец – 3 шт., патиссоны – 4 шт., лук – 2 головки, морковь – 2 шт.

Рассол на 1,5 л воды: соль – 2 ст. л., сахар – 3 ст. л., лавровый лист – 2 шт., душистый перец – 3 шт.

Овощи тщательно вымыть. Болгарский перец почистить от семян, нарезать дольками. Морковь вымыть, почистить, нарезать крупными кружками. Лук вымыть, очистить и нарезать кольцами. Патиссоны нарезать на несколько ча-

стей. Овощи положить в простерилизованную банку. Вскипятить воду и залить ею овощи на 15 мин. Слить воду, добавить соль, сахар, лавровый лист и душистый перец. Перемешать, дать закипеть. Залить овощи готовым рассолом, сверху прикрыть крышками.

Стерилизовать литровые банки 10 мин., 2-литровые – 20 мин., 3-литровые – 30 мин. Закатать банки, перевернуть вверх дном, дать остыть в тепле. Убрать в погреб.

■ Татьяна ХУДОРОЖКОВА,
г. Жуковский

Маринованный капустный салат с укропом

Рецептом со мной как-то поделилась подруга, и с тех самых пор я не готовлю привычную для всех соленую капусту – все внимание на себя забрала моя новая фаворитка. Готовлю, если честно, практически на глазок. Попробовав один раз, вы сами это поймете, но испортить блюдо невозможно – оно удаётся всегда!

На рынке выбираю среднего размера крепкий кочан капусты – 1,5 кг. Кочан промываю, шинкую на стандартные полоски, мну в тазу с 2-3 ч. л. соли. Спустя 2 ч. обдаю капусту кипятком и, пока она горячая, добавляю к ней 1 ст. л. сахара без горки, нарезанную зелень укропа, 0,5 стакана подсолнечного масла и 0,5 стакана уксуса. Перемешиваю салат, утрамбовываю в чистую банку, закрываю крышкой, храню в холодильнике. Подаю всегда с консервированным горошком – его сладость хорошо оттеняет остренькую капустку.

■ Марина ДОЛЕНТОВСКАЯ,
г. Боровичи



Капуста в маринаде по-испански

Буйство красок, острота, страсть, восторг – все это ждет вас, когда вы попробуете эту капустку! Ее секрет – в правильном маринаде и изюминке. В прямом смысле!

Капуста – 1 кг, свекла – 1 шт., чеснок – 1 головка, соль – 100 г, сахарный песок – 200 г, уксус – 3 ст. л., подсолнечное масло – 100 мл, перец горошком – 3 шт., изюм для подачи.

Капусту вымыть, снять верхние листочки, вырезать кочерыжку, нашинковать на мелкой терке. Свеклу вымыть, очистить и нарезать тонкими пластинками. Чеснок очистить, крупно порубить. В банку или миску плотно уложить капусту, чеснок и свеклу слоями.

В воду добавить сахарный песок, соль, хорошо перемешать. Добавить уксус, подсолнечное масло и перец горошком, все вскипятить, варить 3 мин. Залить маринадом капусту, сверху влить по лезвию ножа немного масла, чтобы на поверхности образовалась тонкая пленка. Оставить капусту при комнатной температуре на 8-12 ч. Капусту вынуть из маринада, отжать и переложить в чистую банку. При подаче в каждую порцию добавить несколько штук промытого изюма.

■ Лиляя ОСТЯПЕНКО, г. Липецк



Грибная закуска

Насчет моего громкого заявления о самой лучшей закуске хозяйки наверняка со мной поспорят. Но я сужу по своей семье, и у нас быстрее всего со стола улетают маринованные грибочки!

Опята – 1 кг, соль – 2 ч. л., сахар – 1 ст. л., уксус (9%) – 3 ст. л., гвоздика – 4 бутончика, чеснок – 5 зубчиков, душистый перец горошком – 5 шт., вода – 500 мл.

Грибы хорошо промыть, оставить отмокать в чистой воде. Приготовить маринад: вскипятить воду, добавить в нее соль, сахар, мелко рубленный чеснок, перец и гвоздику. Как только маринад закипит, добавить в него

грибы и постепенно, по одной ложке влить уксус. Поварить будущий деликатес 20 мин. на небольшом огне и разлить по стерилизованным банкам. Перевернуть вверх дном и оставить до полного остывания под одеялом, а хранить в темном прохладном месте. При подаче можно посыпать свежим укропом, лучком и полить подсолнечным маслом по вкусу.

■ *Александра СТАРКОВА,*
г. Смоленск



Болгарский перчик в меду

Этот перец не только сам по себе сладкий, но и потому, что маринован он по-особенному! Для его приготовления я брала мед – самый обычный. Рекомендую цветочный, липовый – такой не горчит и идеально подходит к перцам!

Болгарский перец – 1 кг, зубчики чеснока – по количеству перца, черный перец горошком – 10 шт.

Маринад на 1 л воды: соль – 1 ст. л., сахар – 2 ст. л., мед – 1 ст. л., подсолнечное масло – 100 мл.

Болгарский перец вымыть, срезать плодоножку «крышечкой». Вырезать семена с перегородками и еще раз промыть.

Вскипятить кастрюлю воды, опустить туда перец, варить 7-10 мин., снимая пенку. Вынуть перец из кастрюли, очистить чеснок и поло-

жить зубчик в каждый «бочонок». Простерилизовать банки 20 мин., положить на донышко горошины перца. Положить перец, следить, чтобы чеснок не выпадал. Соединить воду, сахар, соль, подсолнечное масло. Довести до кипения и варить, помешивая, еще 3 мин. В конце добавить мед, перемешать.

Маринадом залить болгарский перец, закрутить банки стерильными крышками. Перевернуть, «вверх дном» и укутать в одеяло. Дать остыть и убрать на хранение в прохладное место.

■ *Виктория КУРОЧКИНА,*
Свердловская обл.



Соленые огурцы с сахаром впрок

Этот простой рецепт засолки огурцов в нашей семье использует уже не одно поколение. Никакого уксуса, а огурчики вкусные и хрустящие!

Почистить 5 зубчиков чеснока и 3 см корня хрена, нарезать их на произвольные кусочки. На дно простерилизованной 3-литровой банки положить 1 ст. л. семян укропа или 1 зонтик, 4 чистых листа черной смородины, хрен и чеснок. Огурцы вымыть, заполнить ими банку. В банку насыпать 4 ст. л. сахара и 10 ч. л. соли, налить холодной очищенной воды по «плечики» банки, закрыть чистой капроновой крышкой, поставить в погреб. Через 2 месяца огурцы уже готовы.

■ *Мария ИСАЕВА,* Белгородская обл.



Ждем ваших писем!

500
рублей

А как вы делаете заготовки? Напишите нам! Поделитесь своим опытом, откройте свои секреты и получите 500 рублей за каждое опубликованное письмо с красочной фотографией. Наш адрес: 198035, г. Санкт-Петербург, а/я 23, «Любимые заготовки», e-mail: zagotovki@p-c.ru.

Жгучий соус из перца чили с чесноком

Если вы любите острое, то должны оценить этот вкус! Плюс этого продукта в том, что его можно использовать и как масло для жарки – при этом он становится еще острее, а блюдо насыщается вкусами специй. Если опасаетесь «сильного пожара» – семена из чили лучше вынуть.

Понадобится: красный перец чили – 3 шт., чеснок – 3 зубчика, петрушка – 1 пучок, подсолнечное масло – 0,5 стакана, хмели-сунели – 1 ч. л., соль – 0,5 ч. л.

Перец чили вымыть, просушить и, неочищенный от семян, растолочь в ступке или размельчить блендером. Так же поступить с чесноком и петрушкой, – должна получиться очень ароматная однородная масса. Масло подогреть, посолить, добавить хмели-сунели и взбитые специи. Хорошо все перемешать и убрать в банку с плотной крышкой. Хранить в холодильнике или погребе.

■ *Антонина ВЕЛЕСОВА, г. Вологда*



Салат из маринованных овощей

Когда мы собираемся за общим столом, меня просят прихватить баночку моего фирменного салата. Он давно стал одним из наших любимых, и я всегда стараюсь приготовить его побольше, чтобы чаще радовать друзей и родных.

Баклажаны – 3 кг, помидоры – 1 кг, болгарский перец (желтый и красный) – 2 кг, лук – 1 кг, морковь – 1 кг, чеснок – 2 головки, растительное масло – 0,5 литра, сахарный песок – 1 стакан, уксус (9%) – 1 стакан, соль – 2 ст. л., лавровый лист – 6 шт., перец черный горошком – 10 шт., петрушка – 1 пучок.

Все овощи тщательно вымыть. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Помидоры нарезать кусочками, удалить плодоножки. Поместить в кастрюлю морковь и помидоры, влить масло. Поставить на умеренный огонь, тушить

15 мин, постоянно помешивая. Лук очистить, нарезать кубиками. Баклажаны – небольшими кусочками. Из перца удалить семена, промыть, нарезать кусочками. Петрушку вымыть, отделить от стеблей зеленые листья, мелко их нашинковать. Чеснок очистить, пропустить через пресс.

Все овощи и петрушку отправить в кастрюлю, к моркови и помидорам. Помешивая, выдержать на огне 25 мин. Добавить соль, сахар, специи, тушить еще на небольшом огне. В подготовленные горячие банки разложить салат, закатать чистыми крышками.

■ *Марина САВИНА, г. Рязань*

Баклажаны в аджике

Первую порцию я сделала для пробы. Но она не дошла до закрутки – мои домочадцы ее смели в один присест. Пришлось в следующий раз делать в два раза больше.

Баклажаны – 3 кг, помидоры – 3 кг, перец сладкий – 1 кг, чеснок – 1 головка, перец горький – 1 шт., соль – 2,5 ст. л., сахар – 2,5 стакана, уксус 9%-ный – 3 ст. л., масло подсолнечное – 1 стакан, зелень (петрушка, укроп) – 1 пучок.

Все вымытые овощи перекрутить через мясорубку (кроме баклажан) и вылить смесь в кастрюлю с широким дном. Добавить подсолнечное масло,

соль, сахар, уксус и мелко нарезанную зелень. Массу перемешать и довести до кипения на среднем огне.

Баклажаны нарезать шириной 1,5–2 см, опустить в кипящую овощную смесь и варить 20 мин. на среднем огне. Готовые баклажаны разложить в простерилизованные банки, залить аджикой и закатать. Укутать и оставить до полного остывания. Убрать на хранение в темное прохладное место.

■ *Наталья ДУБРОВИНА, г. Волгоград*



Запеченная свекла в пряном маринаде

Во время приготовления заготовок многие незаслуженно обходят вниманием свеклу. А между тем консервировать ее очень просто, и зимой баночки с готовой свеклой здорово сэкономят время при приготовлении супов. Да что там супов, ее можно просто подать на стол, смешав с чесноком и грецкими орехами. Отличный салат всего за пару минут!

Понадобится: свекла – 1 кг, вода – 500 мл, лавровый лист – 2 шт., душистый перец – 8 шт., уксус 9% – 35 мл, сахар – 20 г, соль – 20 г.

Свеклу вымыть, очистить, завернуть в фольгу и запечь в духовке при 150° – 1 ч. будет достаточно. Готовую свеклу остудить и потереть на крупной терке. В заранее простерилизованные банки уложить свеклу. Залить кипящим маринадом, в котором смешать все специи: соль, сахар, лавровый лист, перец и уксус. Закрутить простерилизованными крышками. Заготовку остудить и хранить в прохладном темном месте.

■ *Ирина КРАСОВСКАЯ, г. Брянск*



Хумус в кедровых орешках

Обожаю нут и все, что из него можно сделать. Особенно хумус. Это универсальная закуска, которая легко готовится и быстро съедается. Традиционно его подают с кусочками лаваша, но мы намазываем хумус на хлеб или батон, кто как любит.

Горох нут – 400 г, кедровые орешки – 100 г, оливковое масло – 100 мл, молотая паприка – 0,5 ст. л., сода – 1 ч. л., чеснок – 3 зубчика.

Нут хорошо промыть в проточной воде, высыпать в глубокую чашку, залить холодной водой, оставить на ночь для размягчения. Жидкость слить, горох переложить в кастрюлю, залить чистой водой, добавить соду и поставить на плиту варить 2 ч. на умеренном огне до мягкости. После варки отвар слить.

Вареный нут остудить и измельчить блендером до состояния пюре. Орешки подсушить на раскаленной

сковороде без масла и мелко порубить. Чеснок очистить от шелухи, пропустить через пресс. Готовое нутное пюре соединить с паприкой, кедровыми орешками, оливковым маслом, чесноком и посолить.

Банки с крышками вымыть с содой, простерилизовать в духовке 15 мин. при 180°.

Готовый хумус разложить по горячим банкам, закатать простерилизованными горячими металлическими крышками.

После остывания хумус убрать на хранение в холодильник или погреб.

■ *Александра ЛЯЛУНОВА, г. Москва*



Полезно
Знать



В самом соку!

Когда хочется чего-нибудь новенького, вкусенького, интересного – рекомендуем попробовать не обычный маринад, а соковый! Да-да, овощи можно консервировать не только с помощью соли и уксуса!

● Лучше всего для консервации овощей подходит яблочный сок. Он отлично сочетается с кабачками, огурцами, помидорами. Важное дополнение: яблочный сок должен быть домашнего приготовления. В нем больше всего природных «антиокислительных» веществ. Но можно использовать и купленный сок. Сок должен быть изготовлен из настоящих яблок, а не из концентрированных соков и пюре. Найти такой напиток просто. На нем не будет надписи: «Для питания детей от 3-х лет».

● Яблочный сок – это природный уксус. При консервации в рассол не нужно дополнительно добавлять уксусную или лимонную кислоту.

● Такими же свойствами обладает и томатный сок. Но содержание кислоты в нем меньше, чем у яблочного, а значит, все же придется использовать дополнительные консерванты.

● Томатный сок придаст пикантный вкус огурцам, кабачкам и даже самим помидорам.

● Если вы готовите овощную рагу или лечо, можете добавить томатный сок. Вкус вас удивит!

● Плотность яблочного и томатного соков немного больше, чем у простой воды. А значит, пропорции сахара и соли в маринаде могут меняться. Ориентируйтесь на свой вкус.

● Сейчас можно встретить рецепты солений с соком свеклы. Но свекольный сок не обладает «консервирующими» свойствами. Его используют скорее как пищевую краситель.

● Кстати, попробуйте подкрасить овощную баночку свекольным соком! Иногда из-за химической реакции может появиться интересный и необычный цвет. И все это – абсолютно натурально и безопасно!

В томате, в рассоле или в маринаде?

Любая хозяйка не раз задавалась подобным вопросом, перед тем как приступить к заготовкам. Вы не прогадаете: домашняя консервация вкуснее, полезнее покупной, и она всегда выручает, когда на пороге гости.



Пряные помидоры с базиликом

Когда я была ребенком, помню, мама солила помидоры в кадке, отчего овощи приобретали пряный, «дубовый» вкус. Ох и вкусно было! У меня в квартире кадки, к сожалению, нет. Зато я нашла способ, как солить «бочковые» помидоры!

Помидоры – 1-1,5 кг, базилик – 1 пучок, зонтики укропа – 2 шт., чеснок – 5 зубчиков, черный перец горошком – 7 шт., сахарный песок – 2 ст. л., соль – 1 ст. л., вода – 1 л, лимонная кислота – 1 ч. л.

Помидоры и базилик вымыть. Чеснок очистить. Банки простерилизовать, положить на дно зубчики чеснока, перец горошком, зонтики укропа и базилик. Утрамбовать помидоры. Воду вскипятить и залить банку. Прикрыть

Для консервации подойдет любой сорт базилика. Маринованная зелень сохраняет свои полезные свойства. Из нее можно приготовить вкусную заправку для салата или соус к мясу.

крышкой, оставить на 15 мин. Отмерить, сколько воды вместилось в банку, и приготовить рассол, но уже из чистой воды.

Отдельно вскипятить воду, добавить соль и сахарный песок, перемешать. Снова вскипятить, добавить лимонную кислоту, хорошо перемешать и залить этим рассолом помидоры.

Закрутить чистыми крышками, перевернуть вверх дном и остудить под теплым одеялом.

■ Ирина КРУТИКОВА,
г. Чусово

Соленый перец

Если вы никогда не пробовали соленые домашние перчики, то срочно это упущение исправляйте! Многие привыкли, что перцы можно добавлять в салаты, лечо, но делать из них отдельную заготовку считается весьма смелым шагом. Но этот шаг на все 100% оправданный, ведь получается просто невероятная вещь!

Понадобится: болгарский перец – 1 кг, петрушка – 1 пучок, стебли сельдерея – 5 шт., чеснок – 1 головка.

Для рассола: на 1 л воды – 90 г соли, черный перец – 7 горошин, душистый перец – 7 горошин, лавровый лист – 2 шт.

Перчики промыть, наколоть зубочистками, чтобы внутрь проник рассол. В удобную банку плотно уложить плоды, добавить вымытую петрушку (можно вместе со стеблями), чеснок и вымытые стебли сельдерея – его обязательно, именно он отвечает за интересный привкус.

Залить перцы кипящим рассолом. Банку накрыть марлей, поставить сверху пресс и убрать в темное место на 5 дней. Спустя время перчики можно переложить в простерилизованные банки, залить их же рассолом и сохранить до зимы. Можно поддаться искушению и снять пробу сразу. Открытую банку хранить в холодильнике

■ Анна ТОРДЕЕВА, г. Выборг



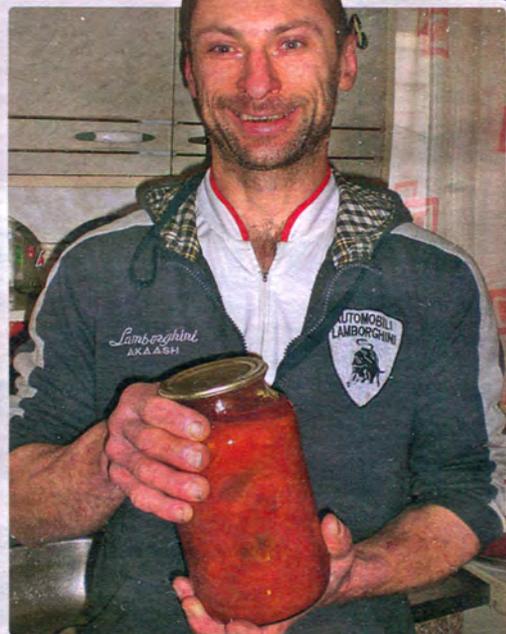
Лечо из цукини с морковью

Эту овощную заготовку у нас в семье едят как самостоятельную закуску, добавляют к любым гарнирам, а особенно она актуальна в пост. Лечо хорошо тем, что оно готово уже через месяц после консервации: за это время овощи успевают настояться.

1,5 кг молодых **цукини** вымыть, обрезать кончики и нарезать кружками толщиной 1-1,5 см. При приготовлении маринада придерживайтесь такой пропорции: на 300 мл **воды** – 60 мл **уксуса** (9%), 0,5 стакана **подсолнечного масла**, 1 ст. л. **соли**, 80 г **сахара**. Смешать все ингредиенты, довести маринад до кипения, проварить 5 мин. и залить им цукини, сложенные в кастрюлю. Перемешать, закипятить и варить 10 мин. (цукини должны пустить сок, поэтому не беда, если они покрыты маринадом не полностью).

Очистить 1 **морковь** и 2 головки **чеснока**. Морковь натереть на терке для моркови по-корейски, а чеснок – на мелкой терке. Промыть и мелко нарубить по 1/2 пучка **петрушки**, **укропа** и **сельдерея**. Добавить овощи с зеленью к цукини и проварить еще 10 мин. Наполнить лечо простерилизованные баночки, прикрыть их прокипяченными крышками, стерилизовать в горячей воде 10-15 мин., закатать. Оставить консервы остывать под покрывалом, перевернув банки вверх дном.

■ Игорь ПЕЛТРОВСКИЙ, г. Шебекино



Фасоль с овощами в томате на зиму

Консервированная фасоль в томате всегда была в магазинах еще в пору моего детства, поэтому популярную сытную закуску помнят и любят многие. Но заготовка, сделанная в домашних условиях, получается намного вкуснее и полезнее, а готовить ее просто.

1 кг **белой фасоли** промыть, замочить на ночь в холодной воде, затем слить воду. Вымыть 3 кг спелых **помидоров**, обдать кипятком, снять кожицу, протереть томаты через сито. 1 кг **сладкого болгарского перца** вымыть, очистить от семян, мякоть нарезать полосками. В большую кастрюлю с толстым дном налить 1 стакан **подсолнечного масла**, добавить овощи и обжаривать их 30 мин. Очистить 5 **луковиц** и нарезать кубиками. Очистить 1 кг **моркови** и натереть на крупной терке. Добавить в кастрюлю с овощами лук, морковь, фасоль, 1 ст. л. **сахара**, 2 ст. л. **соли**, перемешать и варить на среднем огне 20 мин. Очистить 1 головку **чеснока**, пропустить его через пресс, добавить к овощам, перемешать и тушить 5 мин. Горячую смесь разложить в стерилизованные банки, закатать чистыми крышками, перевернуть, укутать и оставить до полного остывания.

■ Надежда СВЕТЛОВА, г. Запорожье

Соленые хрустящие огурчики с сохранением цвета

Всегда хотела, чтобы закрытые мною огурчики получались зелеными и хрустящими. Перепробовала много рецептов, но этот оказался самым удачным.

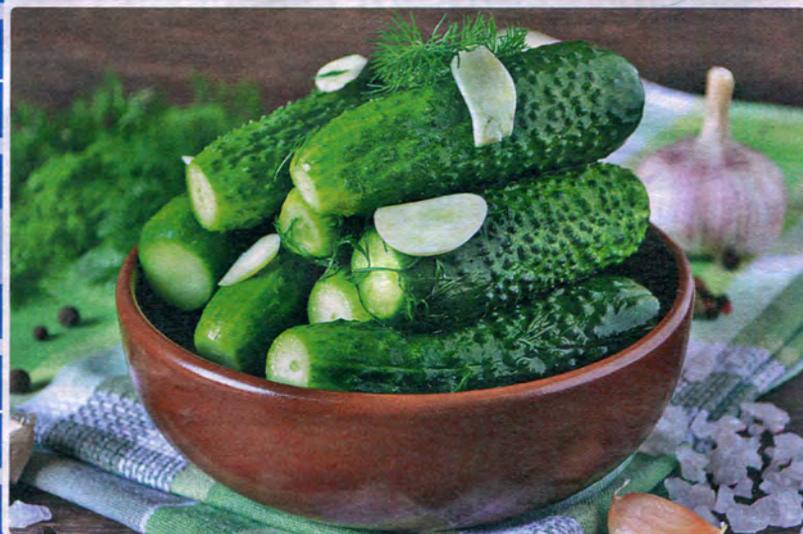
Огурцы – 2 кг, зонтики укропа – 2 шт., листья смородины – 5 шт., хрен (корень) – 20 г, чеснок – 2 зубчика, листья вишни – 5 шт., соль – 75 г, водка – 50 мл, вода – 1,5 л.

Небольшие молодые огурцы вымыть, обдать кипятком и положить на 30 мин. в холодную воду. Листья смородины и вишни, зонтики укропа вымыть. Кусочки хрена вымыть, очистить. 3-литровую банку помыть, плотно уложить в нее огурцы, пере-

кладывая их листьями вишни и смородины. Так же уложить в банку корень хрена, лавровый лист и зонтики укропа.

Чеснок очистить, нарезать пластинами и тоже отправить в банку. Воду поставить на огонь, закипятить, растворить в ней соль. Остудить рассол до комнатной температуры, добавить водку. Залить холодным рассолом огурцы, закрыть их полиэтиленовой крышкой и вынести для хранения в холодное место.

■ Ольга ТИТОВА, г. Калуга



Тотовим из заготовок

Приготовить быстро и легко настоящий кулинарный шедевр вам поможет домашний томатный соус или заготовки с ним. Это уникальная заправка для мясных, рыбных и овощных блюд.



Рыбка под шубой

Когда ты – жена рыбака, выбор невелик: волей-неволей научишься готовить тысячу и одно блюдо из рыбы. Мне очень повезло: я люблю и рыбку, и эксперименты на кухне.

Рыбу можно взять любую. Очистить, выпотрошить, сделав продольный надрез на брюшке. Острым ножом разрезать голову пополам, развернуть тушку, чтобы она стала плоской. Выложить рыбу на пергамент, сбрызнуть **маслом**. Заготовку смазать **соусом**: томатная паста, соль, паприка. Выложить слой нарезанного кольцами **лука**. Следующий слой – ба-

клажаны, их предварительно отварить 3 мин. Посыпать рубленым **чесноком**, уложить поверх кружки **помидоров**. Посыпать хорошо все **сыром**.

Запекать рыбу под овощной шубой 30 мин. при 180°. Подавать на стол, посыпав любой свежей, промытой зеленью.

■ *Инна ВАКУША,
п. Вознесенье*

Тушенная свинина с баклажанами

У меня в семье четверо мужчин – муж и трое сыновей. Моя задача – накормить их вкусно, сытно, а главное, чтобы потом услышать: «Ты у нас такая замечательная!» Я просто готовлю с любовью и по особым рецептам.

Понадобится: свинина (мякоть) – 500 г, баклажаны – 2 шт., сладкий болгарский перец – 2 шт., морковь – 2 шт., репчатый лук – 1 шт., соль – 1 ч. л., чеснок – 2 зубчика, томатный соус – 3 ст. л., черный молотый перец по вкусу, подсолнечное масло для жарки – 2 ст. л.

Баклажаны вымыть, нарезать кружками, посолить, оставить на 15 мин. Промыть, обсушить. Лук и морковь очистить. Морковь нарезать крупно, кружками, лук мелко порубить. Болгарский перец вымыть, удалить семена, плодоножку, нарезать кубиками. Мясо вымыть, обсушить, нарезать кусочками. Обжарить на масле до корочки. Добавить морковь, лук, баклажаны, жарить, помешивая, до золотистого цвета. Рагу посолить, поперчить, добавить томатный соус, перемешать, влить немного воды. Накрыть крышкой, тушить 7 мин. Очистить чеснок, пропустить через пресс, добавить в рагу, перемешать. Подавать горячим со сметаной и зеленью по вкусу.

■ *Маргарита ЛУКЬЯНОВА, Новгородская обл.*



Овощная икра «Закусочная»

Такую икру у меня дома едят и с мясом, и с макаронами, и просто с хлебом. Муж считает, что с ней любое блюдо в сто раз вкуснее. Он в еде знает толк.

Понадобится: помидоры – 1 кг, морковь – 1 кг, лук репчатый – 1 кг, чеснок – 1 головка, перец горький – 1 шт., имбирь – 30 г, подсолнечное масло – 200 мл, соль – 1 ст. л., сахар – 2 ст. л.

Приготовить соус: помидоры измельчить, добавить 3 зубчика чеснока, пропущенного через пресс, сахар, соль, 150 мл масла, поставить на медленный огонь, упаривать 30 мин. Морковь вымыть, очистить,

натереть на терке. Лук очистить, нарезать. Овощи смешать. Залить маслом, добавить соль, сахар. Чеснок очистить, размельчить. У острого перца удалить плодоножку, семена. Мелко нарезать. Чеснок, перец, имбирь добавить в овощи. Тушить все 30 мин. Взбить смесь блендером. Прокипятить на медленном огне 10 мин. Разложить в подготовленные банки. Стерилизовать 15 мин., закатать чистыми крышками.

■ *Юлия КАЛАНЕВА, Смоленская обл.*





Фаршированные перцы в томатном соусе

Без томатного соуса собственного приготовления мы никуда. Особенно если в планах фаршированные перчики. Именно с домашней томатной заливкой они получаются очень пикантными, сочными и ароматными. Разлетаются быстро.

Для соуса: помидоры – 1 кг, болгарский перец – 1 шт., морковь – 3 шт., чеснок – 1 зубчик, подсолнечное масло – 1/2 стакана, петрушка – 1 пучок, уксус – 1 ст. л., соль – 1 ст. л., сахар – 1/3 стакана.

Для перцев: мясной фарш – 500 г, болгарский перец – 1 кг, рис – 100 г, лук – 1 шт., соль и перец – по 1 ч. л.

Все овощи вымыть. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, нарезать дольками. Морковь измельчить. Перец очистить от плодоножки с семенами, порубить соломкой. Чеснок очистить, пропустить через пресс. Овощи соеди-

нить, измельчить блендером, переложить в кастрюлю, довести до кипения, варить 30 мин., ввести подсолнечное масло, зелень, сахар, соль, уксус, снова довести до кипения. Соус разложить по простерилизованным банкам, закатать чистыми крышками.

Рис залить водой, варить до полуготовности, остудить. Лук очистить, мелко порубить, соединить с рисом, мясным фаршем, посолить, поперчить, перемешать. У перцев срезать верхушки, очистить от плодоножки, вымыть, заполнить начинкой. В кастрюле залить перцы 1 стаканом воды и томатным соусом, тушить 30 мин.

■ Светлана ТОПИНА, г. Омск

Рагу по-охотничьи

Мой дед был охотником, частенько приносил то оленя, то кабанчика. Бабушка готовила из дичи разные блюда, но дед больше всего любил именно это рагу. Потому что бабушка делала его по-особенному! Я повторяю ее рецепт, но вместо дичи использую свинину.

Свинина (филе) – 300 г, картофель – 400 г, лечо – 1 банка, подсолнечное масло для обжарки – 2 ст. л., чеснок – 2 зубчика, соль – 1 ч. л., зелень по вкусу, молотый перец – 0,5 ч. л.

Свинину промыть, нарезать на крупные куски. Раскалить масло, обжарить мясо, помешивая, до золотистой корочки. Картофель почистить, вымыть, нарезать на 4-5 частей. Добавить к мясу, жарить, помешивая, 7 мин. Все посолить, поперчить и перемешать. Добавить банку лечо, перемешать, довести до кипения. Убавить огонь и тушить рагу под крышкой до готовности картофеля. В конце добавить нарезанный чеснок. При подаче посыпать рубленой зеленью.

■ Тамара ТУЛЯНКОВА, г. Таганрог



Щука под домашним томатным соусом

Наш сосед-рыбак часто делится с нами уловом, а мне в радость приготовить свежую щуку или карасиков для своей свекрови. Щука сама по себе рыба суховатая, поэтому тушу ее с овощами и домашним томатным соусом, который свекровь делает густым и очень вкусным.

Щуку очистить, выпотрошить, удалить голову, хвост, плавники, разрезать на куски, посолить, поперчить, сбрызнуть соком лимона, оставить на 15 мин. Очистить 2 луковицы, мелко нарезать, обжарить на подсолнечном масле. Почистить 1 морковь, натереть на терке, обжарить с луком. Добавить к овощам 100 мл томатного соуса, тушить овощи под крышкой 10 мин. Рыбу обвалить в муке, обжарить. Залить овощной зажаркой и тушить 10 мин.

Томатный соус: 3 кг нарезанных томатов уварить в кастрюле на 1/3 объема, добавить 150 г сахара, 25 г соли, варить еще 10 мин. Добавить 3 зубчика чеснока, 1 щепотку корицы и перца чили, всыпать по 15 шт. гвоздики, перца черного и душистого, варить 15 мин. Протереть через дуршлаг. Готовый соус довести до кипения, влить 50 г 9%-ного уксуса, перемешать. Разлить по простерилизованным банкам.

■ Варвара КОНЬКОВА, г. Трайворон



Гурманы оценят!

Ни для кого не секрет, что домашние колбасы и другие мясные деликатесы – фавориты праздничного стола. Подобные изыски подают в ресторанах. Но, помимо этого, они содержат только полезные компоненты, и самое главное – натуральное мясо.

Вяленая оленина

Мясо оленя экологически чистое и полезное. Вяленая оленина – настоящий деликатес, который не сложно приготовить в домашних условиях.

Промыть 2 кг **оленьей лопатки**, разрезать на полоски по 30 см, шириной 15 см. Смешать 2 ст. л. **соли**, 1 ст. л. **сахара**, специи для мяса (**острый красный перец, сладкая паприка, кориандр, семена горчицы, зира, тмин, ягоды можжевельника, сушеный чеснок, любые пряные травы**), натереть каждую полоску. Куски уложить в кастрюлю слоями, закрыть крышкой, убрать в холодильник на 7 дней. Несколько раз переворачивать мясо, чтобы оно хорошо пропиталось. Затем оленину подвесить в прохладном месте на 7 дней, обернув марлей. Мясо, завернутое в пергамент, можно хранить в холодильнике до 6 месяцев.

■ *Илья СОКОЛОВ, г. Хабаровск*



Нежный соленый лосось

Соленая рыбка не только вкусна, но и универсальна: подаю ее с тостами и зеленью как закуску и самостоятельное блюдо. Rezeptом поделилась подруга. У меня с первого же раза лосось получился на ура – нежный, сочный и в меру соленый.

Лосось – 1 кг, оливковое масло – 2 ст. л., соль крупного помола – 4 ст. л., сахар – 2 ст. л., смесь перцев – 2 ст. л., лимон – 1 шт.

Рыбу вымыть, выпотрошить, очистить от костей, снять кожу, разделить на порционные куски, ополоснуть водой, выложить на бумажное полотенце. Смесь перцев обжарить на раскаленной сковороде, растолочь в ступке, соединить с солью и сахаром. Лимон вымыть, выжать сок. Кусоч-

ки лосося обвалить в сухой смеси со всех сторон, выложить в пластиковый контейнер, сбрызнуть оливковым маслом и лимонным соком, сверху установить гнет, накрыть крышкой, убрать в холодильник на 24 ч.

Через сутки образовавшийся рассол слить, рыбу промыть, обсушить бумажным полотенцем, смазать оливковым маслом. Если засолить лосось в виде тонких пластов филе, то рыба будет готова уже через 8 ч.

■ *Раиса НИКИТИНА, г. Екатеринбург*

Сыровяленая колбаса с салом

Мой супруг – большой любитель мясных деликатесов. Специально для вас я упростила его поделиться рецептом домашней сыровяленой колбасы.

Понадобится: свинина (мякоть) – 1 кг, соль крупная – 40 г, коньяк – 1 ст. л., чеснок – 2 зубчика, водка – 1 ст. л., сахар – 1 ч. л., соленое сало – 500 г.

Свиную мякоть очистить от всех жил и пленок, перемолоть в мясорубке. В фарш вмешать соль, коньяк, давленный в прессе чеснок, водку, сахар и черный молотый перец по вкусу. Гурманы мо-

гут положить в фарш орешки – особенно вкусны фисташки. Любители острого могут добавить перец чили. Промариновав фарш в холодильнике сутки, добавить к нему перемолотое сало. Готовую массу с помощью специальной насадки для мясорубки выдавить в колбасную оболочку, обвязать кулинарной нитью и оставить сушить в прохладном месте 3 недели.

■ *Анна СОЙКИНА, г. Ржев*



Куриный рулет с сырной начинкой

Это блюдо понравится даже самому привередливому гурману. Очень экономичный, простой в приготовлении и наивкуснейший рулет. Разнообразит любой обед или ужин. Готовлю его для семьи очень часто.

Понадобится: куриное филе – 1 кг, сыр – 100 г, болгарский перец – 1 шт., соль – 1 ч. л., молотый перец – 0,5 ч. л.

Куриное филе промыть, снять кожу. Разрезать книжкой. Застелить пищевой пленкой, отбить молотком, чтобы получился тонкий пласт. Разделить на 2-3 части – будущие рулеты. Мясо посолить, поперчить. Болгарский перец вымыть, убрать семена и нарезать тонки-

ми дольками. Сыр нарезать пластинками. Выложить перец на один пласт мяса, сыр – на другой, можно все вместе. Скрутить рулетами, замотать в фольгу и запекать при 180° 35-40 мин. Также рулеты можно прокоптить, но только нельзя это делать с рулетом с начинкой из сыра. При подаче на стол нарезать рулеты порционными кусочками и подавать с любым соусом по вкусу.

■ Александр ВЕЧЕРОВСКИЙ,
Львовская обл.



Вяленая говядина

Однажды друг угостил меня вяленным мясом домашнего приготовления, я долго нахваливал этот деликатес. А недавно сам научился его готовить. Родные оценили – им тоже очень понравилось.

Говядина (огузок) – 1200 г, чеснок – 10 зубчиков, паприка молотая – 3 ст. л., перец черный молотый – 2 ст. л., перец красный молотый – 1 ч. л., сахар – 1 ч. л., соевый соус – 1 ст. л., соль крупная – 1 кг, мята молотая – 2 щепотки, гарам масала (смесь приправ) – 3 щепотки.

Говядину промыть. Разрезать вдоль на 2 куска. Соль смешать с черным молотым перцем. Обвалить мясо в смеси, уложить в посуду, еще раз присыпать соленой смесью, закрыть пленкой, убрать в холодильник на 3 дня. Каждый день мясо переворачивать.

Достать мясо, промыть. Положить отмачиваться на 3 ч., каждый час меняя воду. Промокнуть мясо бумагой. Куски уложить на дно,

сверху накрыть и поставить груз. Оставить на 2 ч. Чеснок очистить, пропустить через пресс. Смешать в емкости специи, сахар, влить соевый соус, перемешать. Мясо достать, натереть чесночной массой и смесью приправ. Завернуть в марлю, отправить в холодильник. Первые 3 дня марлю ежедневно менять. Через 10 дней мясо готово.

■ Егор СИНАЕВ,
г. Липецк



Цыпленок, начиненный овощами

Любая хозяйка любит украшать стол своим коронным блюдом. Это может быть богато украшенный салат, шикарный кусок запеченного мяса или даже домашний торт. Я же при любом застолье делаю своего фирменного цыпленка.

Весь мой секрет – правильно подобранные специи и достаточное количество сливочного масла. Цыпленка на 1,5 кг я промываю проточной холодной водой, помещаю ему под кожу кусочки замороженного масла, на это уходит 150 г, иногда меньше. Внутри цыпленка отправляются овощи: тонко нашинкованный картофель, обваленный в соли и тимьяне, томаты черри. Сверху кожу курочки я натираю смесью из соли, черного перца и пропущенного через пресс чеснока. Эта благоухающая заготовка отправляется в разогретую до 170° духовку на 1,5 ч., причем обязательно 3-4 раза открываю духовой шкаф и поливаю кожу соком со дна формы. Корочка будет хрустящая, умопомрачительная, а ароматы, которые будут разноситься по дому, дадут понять вашим гостям, что их ждет незабываемый ужин.

■ Любовь ОРЛИЦКАЯ,
г. Саратов



Компоты, соки, морсы

Сладкие компоты, соки и кисели порой напоминают нам о детстве... Мамин абрикосовый компот или бабушкин черничный сок стали уже семейной традицией? Продолжайте дарить своим родным ягодный букет вкуса для новых воспоминаний.

Груши в сладком сиропе

Мама говорит, что у меня получается не компот, а просто груши в сиропе. Ну, я с ней не согласна. А что вы скажете, когда попробуете? Чью сторону займете?

Груши – 2 кг, вода – 2 л, сахар – 500 г, лимонная кислота на кончике ножа.

Груши выбрать цельные, без поврежденных. Вымыть, срезать хвостики, аккуратно вырезать плодоножку. Проткнуть груши зубочисткой. Банки простерилизовать в духовке или на пару. Уложить в них груши. вскипятить воду, залить банки и оставить на 5 мин. Слить воду обратно в кастрюлю, добавить сахар. Помешивая, дать песку полностью раствориться, а воде закипеть. Влить сироп к грушам, оставить на 10 мин. снова перелить сироп в кастрюлю, закипятить, добавить лимонную кислоту и залить сиропом груши. Стерильными крышками закатать банки и перевернуть вверх дном. укутать, оставить до полного остывания. Убрать в кладовку.

■ *Любовь ТИХОМИРЕНКО, г. Дмитров*



Гранатовый напиток

Однажды, ломая голову над тем, какой напиток подать к столу, решила, что сделаю его из граната. Получилось неожиданно!

Гранат – 2 шт., вода (фильтрованная) – 2 л, сахар – 300 г.

Тщательно вымыть плоды граната и снять с них кожуру.

Зерна очистить от остатков кожуры и пленок. Сложить в глубокую кастрюлю. Залить фильтрованной водой, засыпать сахаром. Поставить на

умеренный огонь, довести до кипения и выдержать еще 10 мин. на медленном огне.

Выключить огонь, остудить напиток до комнатной температуры. Перелить в подготовленный кувшин и поставить в холодильник на 20 мин.

■ *Диана ТЮКАРЕВА, Краснодарский край*



Сок яблочно-ежевичный

Раньше я готовила отдельно фруктовые и ягодные соки, а прошлым летом решила поэкспериментировать и смешать яблоки с ежевикой. Получился не сок, а божественный нектар: ароматный, с приятной кислинкой и красивым гранатовым цветом!

5 кг **яблок** вымыть, удалить сердцевину, мякоть разрезать, отжать сок, пропустив через соковыжималку. Получается около 2,5 л чистого сока. Отжим не выбрасывать, переложить в кастрюлю. Перебрать 2,5 кг **ежеввики**, ополоснуть ее холодной водой в дуршлаге, сложить в кастрюлю, пересыпать 1 кг **сахара**. Пропустить через соковыжималку, добавить в кастрюлю

к яблочному выжиму, залить их 3 л **воды**, подогреть до пузырьков и процедить отвар через сито. Смешать оба сока, отвар, и, помешивая, подогреть до появления пузырьков (не кипятить!). Разлить сок в заранее простерилизованные бутылки или банки. Закатать. Перевернуть вверх дном, укрыть одеялом до остывания, убрать в погреб.

■ *Тамара БОРОДИНА, п. Таврово*



Вишневый компот с лимоном на зиму

Из вишен получается отличный компот на зиму, он никогда не взрывается, а если ягоды сладкие, вместе с сахаром я добавляю немного лимона – нотка цитрусовых придает напитку свежесть и необыкновенный аромат. Мои домашние любят не только пить такой компот, но и есть консервированные вишни.

Понадобится: вишня – 400 г, лимон – 1 шт., вода – 1 стакан, сахар – 1 стакан.

Ингредиенты в рецепте рассчитаны на одну 3-литровую банку. Спелую вишню перебрать, промыть холодной водой, оборвать хвостики. Лимон вымыть горячей водой, отрезать 3 кружочка вместе с цедрой и разрезать их пополам. Вишни сложить в банку, уже

прокаленную в духовке, сверху положить полукольца лимона и налить фильтрованную воду доверху банки.

Слить воду в кастрюлю, добавить сахар, на слабом огне, помешивая, довести до кипения. Кипящим сиропом залить фрукты, закатать банку прокипяченной крышкой, перевернуть вверх дном, укутать в покрывало и оставить остывать на 1 сутки.

■ Анжелика КРАСАВИЦА, г. Тверь



Компот из домашней клубники

Мои внуки обожают клубнику! А я, как заботливая бабушка, делаю все, чтобы детки наслаждались свежей ягодкой. Поэтому до поздней осени выращиваю клубнику в теплице, а зимой – на балконе. Поэтому у меня весь погребок в клубничных заготовках!

Понадобится: свежая клубника – 1 кг, вода – 500 мл, сахарный песок – 3 стакана.

Ягоды промыть под холодной проточной водой, удалить чашелистики, выложить обсушить на бумажное полотенце и переложить в чистую подготовленную емкость.

Сахарный песок смешать с водой, довести до кипения. Чуть-чуть остудить и залить сладким сиропом ягоды. Оставить при комнатной темпе-

ратуре на 5 ч. Сироп слить, ягоды переложить в подготовленные простерилизованные стеклянные банки. Залить сиропом, прикрыть металлическими крышками. Поставить банки в воду по плечики и стерилизовать в зависимости от размера банок от 10 до 25 мин.

Горячие банки закатать, перевернуть вверх дном, укутать в одеяло и убрать до полного остывания.

■ Любовь ЛЕБЕДЕНКО,
Московская обл.



Клубничный кисель

Клубничному киселю всегда рады в моей семье. Для него я заготавливаю банки с клубничным компотом, поэтому наслаждаться киселем мы можем круглый год.

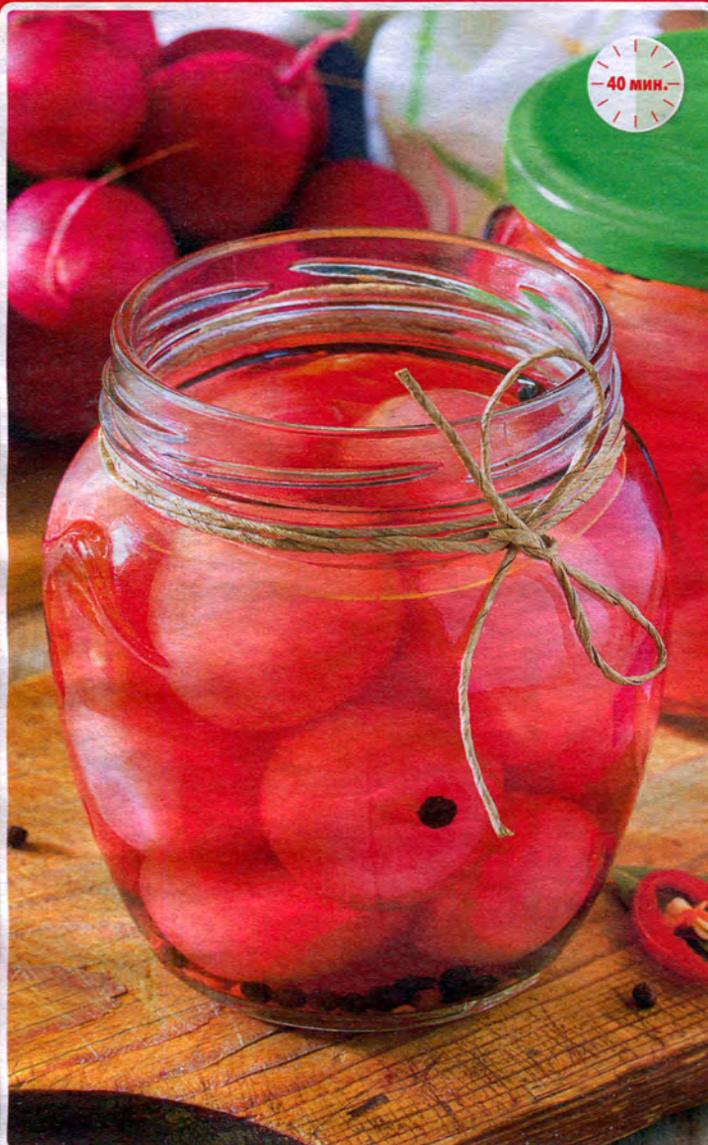
Делаю компот стандартно: промытые ягоды засыпаю в простерилизованные банки, заливаю кипящим сиропом: 1 стакан сахара на 2 стакана воды. Закручиваю банки прокипяченными крышками. Храню в погребе.

Когда настает время варить кисель, достаю баночку компота, содержимое взбиваю блендером, разогреваю в кастрюле и добавляю 4-5 ложек разбавленного водой крахмала. Жду, когда загустеет, и вот уже вся семья на кухне, привлеченная любимым запахом, пьет обжигающий душистый кисель.

Небольшой совет: добавив в горячий кисель немного лимона, вы превратите его в отличное средство от простуды!

■ Александра МИТНОВА,
г. Волоколамск





Быстрая закуска

Редис – 400 г, острый перец – 1/2 стручка, черный перец горошком – 5 шт., соль – 1 ч. л., сахар – 1 ст. л., уксус (9%) – 50 мл, вода – 1 стакан.

Редис тщательно вымыть, срезать ботву, хвостики и плодоножки. Шкурку очистить, редис проткнуть зубочисткой в нескольких местах. Банки и крышки простерилизовать на пару 5-7 мин. Острый перец вымыть, нарезать колечками и поместить в банку. Сверху положить горошины перца. Выложить редис. Воду вскипятить, добавить соль и сахар. Аккуратно перемешать и варить на сла-

бом огне 2 мин. Снять с плиты и залить редис рассолом так, чтобы он был полностью покрыт. В банку влить уксус. Банки закрутить подготовленными горячими крышками, перевернуть вверх дном, укутать в одеяло и дать остыть при комнатной температуре. Остывшие банки убрать в холодильник. Через сутки редис можно есть.

Если редис нарезать 슬라이сами, то он будет готов к употреблению уже через 2 ч. Хранить закуску рекомендуется в холодильнике или погребе, тогда она простоит долго.

■ *Евгения ДОБРОВА,*
г. Великий Оскел



Маринованный редис

Редис – 1 кг, чеснок – 3-4 зубчика, зелень укропа и петрушки – по 2-3 веточки, соль, сахар – по 2 ст. л., уксус (9%) – 100 г, черный перец горошком – 10 шт., лавровый лист – 2 шт., вода – 1 л.

Простерилизовать банки. Вымытый редис очистить от хвостиков и ботвы, ополоснуть, разрезать пополам, зелень порвать на небольшие кусочки, чеснок мелко покрошить. На дно банок выложить зелень, затем положить редис и чеснок.

Приготовить маринад: в кипятке положить соль, сахар, лавровый лист и перец

горошком. Довести до кипения, влить уксус и сразу же залить подготовленные баночки с редисом. Банки закатать, укрыть и оставить на сутки. Хранить в прохладном месте. Использовать для приготовления различных салатов или окрошки (на фото).

Свежий редис я храню так: обрезаю ботву, оставляя 1 см стебельков, промываю проточной водой, немного обсушиваю и складываю в полиэтиленовые мешочки. Завязанные мешочки с редисом храню в подвале или в холодильнике. Хранятся 2-3 месяца.

■ *Людила РВАНЦЕВА,*
г. Киров



Консервированный салат

Редис – 1 кг, римский салат ромен – 5-6 листьев, петрушка – 1 небольшой пучок, подсолнечное масло – 10 ст. л., лавровый лист – 4 шт., душистый перец – 10 шт., вода – 800 мл, соль – 3 ч. л., уксус (9%) – 70 мл.

Свежий редис хорошо промыть, отрезать черенки и хвостики. Нарезать на относительно толстые кольца. Римский салат сполоснуть под холодной проточной водой, произвольно порвать руками. Выложить в подготовленные простерилизованные банки слоями: салат, редис, небольшое количество промытой зелени пе-

трушки. В кастрюле вскипятить воду, добавить соль, перец, лавровый лист и уксус. Кипятить не менее 7 мин.

В отдельной емкости (можно в сковороде) нагреть подсолнечное масло до кипения.

Залить салат в банках кипящим маринадом, затем равномерно распределить по банкам кипящее подсолнечное масло. Сразу же закатать простерилизованными горячими крышками. Перевернуть банки, укутать в теплое покрывало, дать полностью остыть.

Хранить в прохладном месте.

■ *Зоя МЕРЕНЦЕВА,*
г. Выборг



Овощное ассорти

Редис – 25 шт., пекинская капуста – 1 небольшой кочан, зеленый лук – 5 перышек, болгарский перец – 1 шт., морковь – 1 шт., лавровый лист – 3 шт., чеснок – 4 зубчика, уксус – 1 ст. л., соль – 2 ст. л., сахар – 2 ст. л., подсолнечное масло – 0,5 стакана.

Все овощи промыть и аккуратно нарезать: редис и морковь кружками, лук мелко порубить, капусту и перец можно нашинковать произвольно.

Сварить маринад: все специи и масло вскипятить в двух стаканах воды, варить 10 мин., чтобы буль-

он напитался вкусами. Пока кипит маринад, овощи смешать и плотно утрамбовать в небольшие удобные банки. Залить их кипящим маринадом, закрыть прокипяченными крышками, остудить и убрать в холодильник. Есть этот салат можно уже через 6-8 ч. после полного остывания. Если его нужно сохранить на более долгое время, то банки перед укладыванием в них овощей нужно простерилизовать любым удобным способом и закатать прокипяченными металлическими крышками. Хранить в любом прохладном месте.

■ *Валентина ТИШИНОВА,*
г. Ставрополь

Варенья, джемы, конфитюры

Из чего только сейчас не варят варенье! Наши читатели присылают креативные и неожиданные рецепты. Но многие хозяйки остаются верны классике. А давайте и классику сделаем необычной? В этом вам поможет всего одна щепотка корицы!



Конфитюр из яблок

Нет такой хозяйки, которая хотя бы раз не сварила яблочное варенье. А конфитюр готовить еще проще. Сладкая заготовка всегда выручает, если нужна начинка для выпечки, добавка к творогу или оладушкам.

Яблоки – 1 кг, сахар – 0,5 кг, желатин – 2 ст. л., корица – 1 ч. л.

Яблоки лучше взять сорта Антоновка. Хорошо вымыть, очистить от кожуры, вынуть сердцевину, мякоть пюрировать блендером или прокрутить через мясорубку. Добавить сахар. Выложить яблочную массу в чашу мультиварки и установить режим «Выпечка» на 40 мин. В конце варки добавить разбух-

ший желатин, корицу и хорошо перемешать. Оставить конфитюр под закрытой крышкой, включив режим «Подогрев» на 20 мин. Дать конфитюру полностью остыть. Затем разлить его в предварительно простерилизованные стеклянные банки и плотно закрыть прокипяченными крышками.

Хранить заготовку в прохладном месте или в холодильнике.

■ Ульяна СКОРОВОДАТОВА, г. Тисков

Классическое вишневое варенье

Чудесное воспоминание из детства: мы с сестрой ворует баночку душистой сладости... На запах приходит бабушка и застаёт нас, по брови вымазанных сиропом. Она смеется и мы вместе идем пить чай.

Понадобится: вишня – 1 кг, вода – 1 стакан, сахар – 1 кг.

Косточки мне помогают вынимать дети, все остальное делаю сама. Вишню варю в толстостенной кастрюле. Засыпаю сахар в ягоды постепенно, в 3-4 этапа, вливаю также воду. Варю варенье в общей сложности 50 мин. Чем больше ягод – тем дольше варю.

Готовую сладость разливаю по сухим простерилизованным горячим банкам, закрываю прокипяченными крышками, переворачиваю вверх дном и оставляю остывать. Затем убираю в прохладное место. А зимой предаюсь воспоминаниям о бабушке.

■ Екатерина МОИСЕЕВА,
г. Старый Оскол



Желе для сладкоежки

Этот десерт вкусный, полезный и совсем не вредит фигуре, так как сахара в нем совсем чуть-чуть! Какая еще сладость может похвастаться таким набором преимуществ?

Понадобится: свежая клубника – 1 кг, вода – 1 стакан, сахар – 200 г, лимонная цедра – 1 ст. л., желатин – 70 г.

Желатин залить теплой водой и оставить для набухания. Клубнику нарезать крупными кусочками, залить кипящей водой и вместе с сахаром потомить на

медленном огне 10 мин. В готовый компот засыпать цедру, влить подготовленный желатин и варить на слабом огне, пока все крупинки не растворятся (3 мин., не больше). Будущее желе разлить в удобные низкие формы и убрать для застывания в холодильник. Примерно через 4 ч. желе готово.

■ Талина ВИКТОРОВА, г. Волгоград

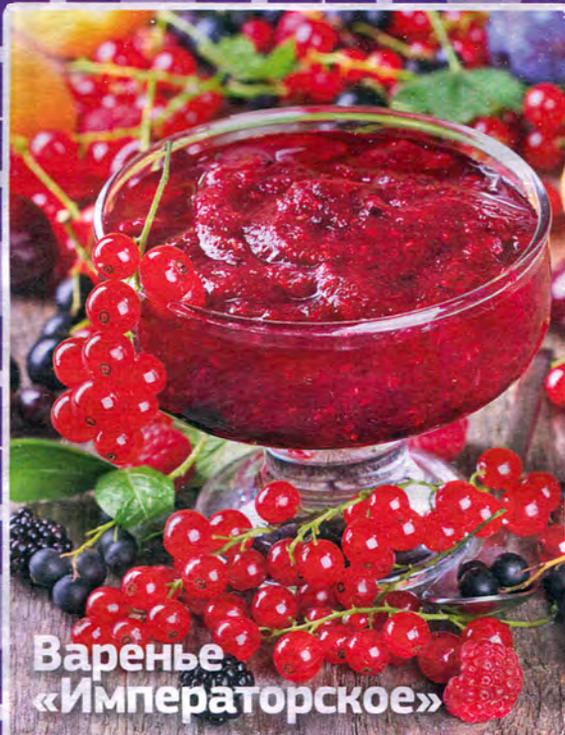


Ягодка к ягоде: вишня в сиропе

У меня часто спрашивают, как мои вишни в сиропе получаются целыми и такими аппетитными? Поделюсь секретом.

Вишню промываю и перебираю. Главное, чтобы не было мятых ягод. Хвостики удаляю, косточки оставляю. Каждую вишенку прокалываю: ягоды не сморщатся, а сироп окрасится в рубиновый цвет. Вишню раскладываю по простерилизованным банкам на 2/3. Кипячу воду, аккуратно заливаю в банки. Сверху накрываю крышкой и даю вишням постоять 25 мин. Сливаю воду, на ее основе готовлю сироп. На 0,5 л воды добавляю 1 стакан сахара. Сироп довожу до кипения, помешивая, пока сахар не растворится. Сироп должен прокипеть еще 5 мин. на сильном огне. Заливаю вишню, закатываю, переворачиваю банки.

■ *Людмила БЕХТЕРЕВА, г. Владимир*



Варенье
«Императорское»

Ходят слухи, что это варенье очень любила императрица Екатерина. Говорят, что особо важных гостей она угощала именно им!

Красная смородина – 500 г, малина – 300 г, черная смородина – 100 г, сахар – 1 кг, ванилин – 1 пакетик.

Ягоды вымыть, перебрать и убрать хвостики. Пропустить через мясорубку. Массу вместе с соком переложить в эмалированный таз, засыпать сахаром и хорошенько перемешать. Поставить таз на медленный огонь, постоянно помешивая деревянной лопаткой до полного растворения сахара. Подогреть почти до кипения, но ни в коем случае не кипятить. В конце добавить ванилин и перемешать. Банки для варенья наполнить водой на 2/3 и поставить в микроволновую печь на полную мощность на 5 мин. Крышки прокипятить в воде 3 мин. Разложить варенье по банкам, закрутить и остудить. Хранить лучше всего в холодильнике или погребе, так как варенье сильно не подвергалось тепловой обработке.

■ *Ольга ТУРСКАЯ, г. Петрозаводск*

Сливовое варенье для глинтвейна

В саду у родителей растет целый лес из сливовых деревьев. Поэтому неудивительно, что большая часть нашей консервации содержит сливы в том или ином виде. При этом больше всего мы любим сливовое варенье с корицей – нежное и пряное. Обычно мы добавляем его в глинтвейн вместо фруктов.

Понадобится: слива – 1 кг, сахар – 1 кг, молотая корица – 2 ч. л.

Сливу перебрать, вымыть и освободить от косточек. Засыпать сахаром и оставить на ночь при комнатной температуре. Давшую сок сливу утром поставить на медленный огонь, довести до кипения и варить еще 35 мин. на неболь-

шом огне. Всыпать корицу, аккуратно перемешать, чтобы не превратить половинки сливы в кашу, проварить еще 15 мин., разлить по простерилизованным банкам и закатать прокипяченными горячими крышками. Перевернуть банки, оставить остужаться под теплым одеялом. Хранить варенье в прохладном месте или погребе.

■ *Ольга РОТОВА, г. Элиста*



Ждем ваших писем!



Пусть все узнают о том, что вы заготавливаете самые вкусные джемы и варенья! Для этого напишите рецепт, приложите яркую красочную фотографию и отправьте в редакцию по адресу:
198035, г. Санкт-Петербург, а/я 23, «Любимые заготовки», e-mail: zagotovki@p-c.ru.

Варенье из айвы

Я всегда считала айву безвкусной и даже кислой. Однажды подруга угостила меня изумительным лакомством. Я удивилась, когда узнала, что оно приготовлено именно из айвы!

Айва – 2 кг, сахар – 2 кг, корица – 1 ст. л., ванильный сахар – 1 пакетик.

Айву вымыть, нарезать тонкими ломтиками и вырезать сердцевинку. Всыпать сахар, ванильный сахар, корицу, перемешать и оставить примерно на 8 ч., пока не выделится сок. Поставить варенье на небольшой огонь, довести до кипения, постоянно помешивая. Затем убавить огонь до минимума, варить 20 мин., постоянно помешивая. Снять варенье с плиты, полностью остудить и повторить так еще 3 раза. После третьего раза разлить варенье в простерилизованные горячие банки и закатать чистыми металлическими крышками. Перевернуть, остудить. Хранить в погребе.

■ Татьяна ГОРЕЛОВА,
г. Санкт-Петербург



Арбузный джем с лимоном

Это лакомство мы едим круглый год: с блинчиками, сырниками и тостами. Аромат сочного арбуза вызывает аппетит у моих домочадцев. Подобное лакомство не найти в магазине, и это отличный подарок, когда идешь в гости к друзьям на чай.

Красная мякоть арбуза – 2 кг, сахар – 2 кг, лимон – 1/2 шт., ванильный сахар – 10 г.

Арбузную мякоть освободить от семечек, нарезать небольшими кусочками, переложить в таз и засыпать сахаром (1 кг). Оставить на 3 ч. Получившийся арбузный сок слить в кастрюлю и высыпать оставшийся сахар. Сироп варить, постоянно помешивая, пока он не загустеет. Добавить в него мякоть арбуза и про-

варить 20 мин. на среднем огне, регулярно снимая пенку. Джем оставить охлаждаться на 8-10 ч. Остывшую массу поставить на слабый огонь, добавить сок 1/2 лимона, ванильный сахар и варить до готовности в течение 1 ч.

Готовый джем разлить в простерилизованные стеклянные баночки и закатать прокипяченными металлическими крышками. Остудить и убрать на хранение в холодильник.

■ Юлия ПОДИНА, г. Саров



Арбузный джем можно готовить с различными ягодами, например с малиной, клубникой, красной смородиной. А с добавлением лимонной кислоты джем получается, как мармелад.



Джем из комнатного цитруса

Вы удивились, прочитав название? Я вам больше скажу – этот джем еще из цитрофортунеллы! Не бойтесь, это обычный гибрид мандарина, который можно выращивать дома. Так я и сделала. Урожай получился огромный, вот я и решила приготовить из богатства джем!

Плоды комнатного цитруса – 1 кг, сахар – 1 кг, вода – 750 мл.

Плоды вымыть, кожуру не счищать. Наколоть в нескольких местах зубочисткой. Залить водой, бланшировать 10 мин., но следить, чтобы вода не кипела. Затем быстро переложить плоды в холодную воду и оставить на 3-4 ч., чтобы ушла горечь. В воду, в которой бланшировались плоды, добавить са-

хар, перемешать и довести до кипения. Из воды вынуть цитрусы и опустить в кипящий сироп. Варить, постоянно помешивая, 5 мин. после закипания. Остудить варенье. Повторить так еще 3 раза. В последний раз измельчить массу блендером, снова вскипятить и разложить джем по горячим простерилизованным банкам, закатать, перевернуть и оставить до полного остывания.

■ Талина ЯЦУК, г. Кемерово



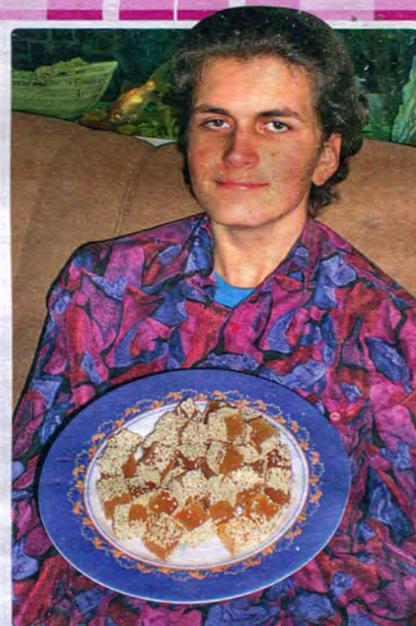
Лукум из яблок с кунжутом

Наша мама любит баловать нас разными восточными сладостями, а особенно вкусным у нее получается яблочный лукум. Готовит она его из наших яблок сорта Антоновка, яство получается с легкой кислинкой.

Около 1 кг спелых **яблок** вымыть, удалить сердцевину, а мякоть вместе с кожцей произвольно нарезать. К кусочкам яблок добавить 200 г **сахара**, 0,5 стакана **воды** и тушить в кастрюле под крышкой на небольшом огне, пока яблоки не станут совсем мягкими. Полученную массу протереть через сито. 2 ст. л. **рисового** (не картофельного) **крахмала** развести в 0,5 стакана прокипяченной холодной воды. Сварить сироп из 1,5 стакана воды и 800 г сахара, смешать его с яблочным пюре, ввести крахмал и, периодически помешивая, уварить массу до нужной

густоты. Выключить огонь и попробовать яблочную смесь: если не хватает кислоты, то можно добавить 1-2 ст. л. **лимонного сока** и перемешать. Полученную массу выложить на противень, смазанный 1 ч. л. **сливочного масла**, сформовать равномерный пласт толщиной 2 см и убрать на 3 ч. в холодильник. Достать застывший лукум, нарезать кубиками, обвалить в 0,5 стакана **кунжутного семени** и можно подавать к чаю. Хранить яблочный лукум рекомендуется в герметично закрытой сухой стеклянной таре.

■ *Иван ФРОЛОВ, г. Воронеж*



Мандариновое варенье

Такое варенье можно готовить в течение года, так как мандарины сейчас продаются в магазинах. Люблю экспериментировать и делать оригинальные закатки на радость семье.

Понадобится: мандарины мелкоплодные без косточек – 1 кг, сахар – 1,5 кг, вода – 1,5 л.

Вымытые мандарины проколоть деревянной зубочисткой насквозь вдоль долек. Залить горячей (85°) водой на 15 мин., переложить в миску с холодной водой и оставить на 18 ч., регулярно меняя воду. Воду слить, мандаринки обсушить бумажным полотенцем.

Сварить сироп из сахара и воды, залить им плоды. Довести до кипения и варить 5 мин. на небольшом огне. Убрать кастрюлю

с плиты и оставить на 3 ч. Так сделать дважды. На третий раз вскипятить варенье и слить сироп в отдельную посуду. Мандарины разложить по сухим простерилизованным баночкам. Сироп уварить 10-15 мин. и кипящим залить мандарины в банках. Баночки с заготовкой, прикрыв чистыми металлическими крышками, простерилизовать 30 мин. на небольшом огне. Закатать, перевернуть банки и оставить остывать. Убрать в темное прохладное место, но лучше хранить в холодильнике.

■ *Анастасия ТУСЕВА, п. Возьicka*

Лакомство из инжира

Сестра мужа живет на юге и частенько присылает нам инжир целыми коробками. А фрукт долго хранить нельзя, вот я и придумала, куда его девать, – варю шикарное лакомство!

Инжир – 1 кг, **сахар** – 500 г, **лимон** – 2 шт., **корица** – на кончике ножа.

Инжир промыть, срезать хвостики и подпорченные места. Разрезать на четвертинки и добавить сахар. Перемешать и оставить до выделения сока. Лимоны вымыть, натереть цедру на мелкой терке (без белой части), выжать сок. Следить, чтобы не попали косточки. Добавить цедру и сок лимона к инжиру.

Поставить инжир на медленный огонь, помешивая, довести до кипения. Пенку время от времени снимать. Варить джем 30 мин. Затем измельчить массу толкушкой или блендером. Опять довести массу до кипения, добавить корицу, перемешать. Разлить готовый продукт в подготовленные простерилизованные банки. Хранить только в холодильнике или холодном погребе.

■ *Диана ЮМАТУЛОВА, г. Кострома*



Варенья, джемы, конфитюры

Вы любите эксперименты и сюрпризы?

Мы для вас их подготовили. Неожиданное вкусовое сочетание в каждой баночке! И если ваши дети не любят творог, не беда – предложите им творожно-ореховый десерт с яблочным вареньем. Сладкожки не смогут устоять. Помните наш девиз: вместе ищем новое в привычном. Или создаем его своими руками!



Творожный десерт с яблочным вареньем и орехами

Мои дети охотнее едят творог, если я им готовлю десерт по этому рецепту. Домашнее варенье из яблок у меня всегда есть в запасе, а грецкие орешки сделают десерт аппетитным и полезным.

Растереть 200 г 9%-ного или домашнего **творога** с 5 ст. л. 20%-ной **сметаны** до получения однородной массы. 100 г **ядер грецких орехов** крупно порубить ножом и обжарить на сухой сковороде 3 мин. В прозрачные стаканы или крем-манки положить по 2 ст. л. **яблочного варенья**, сверху – слой творожной массы и еще по 1 ч. л. варенья. Посыпать десерт орешками и украсить **листочками мяты**.

Для ароматного варенья помыть 1 кг **яблока**, удалить сердцевину и нарезать мякоть мелкими кусочками. Вымыть и очистить 1 **апельсин** и 1 **лимон**, мякоть

измельчить с помощью мясорубки или блендера. Цитрусовую массу смешать с 1 кг **сахара** и подогреть на слабом огне, чтобы сахар полностью растворился. Добавить яблоки, довести массу до кипения и варить, помешивая и снимая пену, 45–60 мин. на среднем огне. Готовое варенье горячим разложить в простерилизованные баночки, плотно закупорить чистыми подготовленными крышками, перевернуть вверх дном, укутать и дать полностью остыть. Хранить в погребе или холодильнике.

■ Анастасия КРЫЛОВА, г. Самара

Для разнообразия творожный десерт можно приготовить с любым вареньем, посыпав по вкусу шоколадом, тертым печеньем, очищенными орехами: фисташками или кешью.

Малиновое варенье с сюрпризом

Вряд ли кого-то удивит варенье из малины и смородины. А вот если добавить в него шоколад с коньяком? Интересное сочетание получается!

Малина – 2 кг, черная смородина – 1 кг, сахар – 2,5 кг, какао-порошок – 125 г, шоколад натуральный, без наполнителей – 200 г, коньяк – 2 ст. л.

Малину засыпать сахаром, перемешать и оставить на 3–4 ч., пока ягоды не пустят сок. Смородину переложить в кастрюлю и нагреть на слабом огне, пока она не полопается.

В малину добавить смородину и поставить на средний огонь. Варить 15 мин. после закипания. Оставить остужаться. Повторить процедуру 3 раза. При последней варке в варенье положить какао и шоколад, тщательно перемешать и снова проварить, пока какао и шоколад полностью не растворятся. В конце добавить коньяк (можно заменить ромом), перемешать и разлить в простерилизованные баночки. Закатать подготовленными металлическими крышками. Убрать на хранение в холодильник.

■ Людмила МАТИНА, г. Киров





**Полезно
знать**

В кладовой – экзотические гости!

Груши, яблоки, вишня... Из всего этого мы и так уже много варенья приготовили. Настало время братья за что-то новенькое! Например, за угощения из... экзотических и тропических фруктов: манго, авокадо, помело!

● Конечно, экзотического варенья, в силу его особенностей (ценовых – имеется в виду), много не сваришь. Однако пара баночек, чтобы себя любимых побаловать, в кладовке должны быть обязательно!

● Перед тем как готовить необычное варенье, изучите все характеристики ингредиентов. Например, из инжира лучше готовить джем, потому что у него плотная мякоть. А из авокадо отлично получается пюре.

● Можно поиграть со вкусами и готовить не «моноваренье», скажем, из манго, а «разбавить» лакомство фруктом из яблок, слив, груш и т.д. Особые вкусовые нотки по-новому раскроют привычные нам всем фрукты.

● Если обычные варенья можно приправлять корицей, шоколадом и другими добавками, то с экзотическими фруктами этого делать не стоит, даже с бананами.

● Варенье из инжира и помело – кладезь витаминов и полезных веществ.

● Узнайте заранее, нет ли у вас или членов вашей семьи аллергии на заморские фрукты, чтобы потом не было неприятных сюрпризов.

● Экзотические фрукты, как правило, сами по себе сладкие. Поэтому рассчитывайте количество сахара, учитывая этот факт, на свой вкус.

● Единственный недостаток фруктовых «гостей» – это маленький срок годности. После покупки фруктов варенье стоит приготовить сразу. Конечно, и баночки с таким лакомством необходимо хранить только в холодильнике. Но мы же и не собираемся откладывать необычное чаепитие надолго, правда?



«Взрослое» варенье с сюрпризом

Спорим, такого десерта вы еще не пробовали! Я говорю о своем фирменном сладком блюде – варенье с шоколадом и коньяком. Не совсем детская вкуснятина, но идет на ура у всех наших друзей и знакомых, кого мы угощали! Всегда за один раз уходит целая банка.

Понадобится: вишня – 1 кг, сахар – 380 г, темный шоколад без добавок – 100 г, хороший коньяк – 130 мл, желатин – 30 г.

Вишню хорошо промыть, окатить кипятком и вынуть косточки. Залить желатин теплой кипяченой водой. Засыпать вишню сахаром, перемешать и поставить на небольшой огонь. После закипания ва-

рить ровно 10 мин. Шоколад поломать на мелкие кусочки, добавить в варенье и томить, пока не растопится полностью.

Добавить желатин, варить еще 5 мин. В последнюю очередь влить в десерт коньяк. Еще горячее варенье разлить по стерильным банкам, закрыть и остудить. Первую пробу можно снять уже спустя 3-4 дня. Хранить в холодильнике.

■ *Валентина ШБИЛЬЯ, г. Саратов*

Грушевое варенье с шоколадом

Несмотря на сладость главных ингредиентов – груши и шоколада, варенье получается гармоничным по вкусу и совсем не приторным. Подаю его с фруктами, блинчиками и мороженым.

Груши – 6 шт., апельсин – 1 шт., лимон – 1 шт., темный шоколад – 250 г, сахар – 500 г, корица – 2 палочки.

Груши вымыть, очистить от кожуры и семенных коробочек, мякоть нарезать кубиками. Выжать сок из апельсина и лимона, соединить с сахаром в кастрюле, довести до кипения. Шоколад разломать, ввести в сироп, перемешать до однородной массы, добавить кусочки груши, на слабом огне довести до кипения, выключить и оставить на ночь. На следующий день поставить на слабый огонь, добавить корицу, варить 30 мин. Варенье разложить по простерилизованным банкам, закатать.

■ *Алла ТЮЛКОВА, г. Екатеринбург*



Печем, выпекаем

Осваивайте искусство приготовления вкусной выпечки вместе с нами. А в выходной день, когда все дома, побалуйте близких фруктовым ароматным пирогом.



Пирог с яблочным джемом

Не думала, что меня можно удивить яблочным пирогом, но, попробовав это чудо, была крайне удивлена и восхищена. Очень вкусный!

Для джема: яблоки – 1 кг, сахар – 500 г, вода – 5 ст. л.

Для теста: мука – 2 стакана, яблоки – 5 шт., сахар – 2 ст. л., сливочное масло – 250 г.

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевин, нарезать дольками, засыпать сахаром, убрать в сторону. Яблочные очистки залить водой, довести до кипения, проварить 10 мин., слегка остудить, процедить, отваром залить яблочные дольки. Кастрюльку с яблоками поставить на плиту, на среднем огне варить 30 мин., до размягчения, убавить огонь, варить еще

1 ч. Джем разложить в простерилизованные банки, закатать прокипяченными горячими крышками.

1/2 куска масла мелко порубить, растереть с мукой, добавить 3 ст. л. холодной воды, замесить тесто, обернуть пленкой, убрать в холодильник на 1 ч. Затем тесто раскатать в круглый пласт, выложить в форму. Яблоки вымыть, нарезать тонкими ломтиками, уложить на дно формы, посыпать сахаром, сливочным маслом, сверху распределить джем и оставшиеся дольки. Пирог отправить в разогретую до 180° духовку на 1 ч.

■ Елена ДУДИНА, г. Тверь

Ватрушки с повидлом

Не знаю, с чем пекла плюшки Френкен Бок, но если бы она узнала про мой рецепт, обязательно взяла бы его на заметку!

Пшеничная мука – 250 г, сухие дрожжи – 1 пакетик, молоко – 3 ст. л., любая жирная сметана – 2 ст. л., сахар – 50 г, соль на кончике ножа, повидло – 6-7 ст. л., куриное яйцо – 1 шт.

Пшеничную муку просеять с солью 2 раза. Смешать теплое молоко, дрожжи, сахар и сметану. Добавить в муку, замесить тесто. Накрыть влажным полотенцем и поставить в теплое место для поднятия. Тесто должно подняться 2 раза. Тесто разделить на кусочки, сформовать лепешки, сделать в центре углубление. Переложить на противень, застеленный бумагой для выпечки. В центр выложить густое повидло и разровнять начинку. Взбить желток куриного яйца и смазать им ватрушки. Духовку разогреть заранее на 180° и выпекать 20-25 мин., до готовности.

■ Алина ЗАРУБЬИНА, г. Тьжма



Маково-абрикосовый бисквит

Абрикосы из домашнего компота, заготовленного на зиму, – готовая начинка для сладких пирогов. Предлагаю рецепт вкуснейшей выпечки, в которую я еще добавляю мак. Оригинально и очень просто!

Удалить косточки из абрикосов, красивые половинки отложить для украшения. Взбить 4 куриных яйца с 1,5 стакана сахара, добавить 1 стакан сметаны, перемешать. Ввести 2 стакана просеянной пшеничной муки, добавить 2 ст. л. мака, по 1 пакету разрыхлителя и ванилина, взбить миксером. Форму для выпечки смазать подсолнечным маслом, присыпать 1 ч. л. панировочных сухарей, вылить в нее 1/3 теста, выложить

абрикосы, залить начинку оставшимся тестом. Выпекать 40 мин. в предварительно разогретой духовке при 180°.

Для компота: абрикосы промыть, поместить в простерилизованные банки на 3 л 1/3 объема. Для сиропа: 1 стакан сахара растворить в 2,5 л воды. Довести до кипения, кипящим сиропом залить плоды, закатать банки прокипяченными крышками. Хранить в холодильнике или погребе.

■ Ольга СТАРОСЕЛЬЦЕВА, г. Белгород



«Двадцать лет из-за артрита я испытывала сильные боли. В один прекрасный день я сделала потрясающее открытие, и моя боль исчезла...»

...без специального лечения и без хирургического вмешательства».

Эксклюзив: история Екатерины Сидоренко (58 лет), домохозяйки и матери двоих детей.

«То, что я испытала, настолько невероятно, что я сначала боялась говорить об этом людям, которые, как и я, испытывали постоянную боль из-за артрита (ревматические боли в конечностях). Я ждала до тех пор, пока сама не убедилась в том, что боль не возвращается.

Прошло уже больше года с тех пор, как я живу без боли. Поэтому для меня очень важно рассказать всем, как я это сделала, – к моему удивлению, это самый простой способ в мире.

С двадцати лет я страдала от ревматических болей. У меня утром были такие опухшие руки и ноги, что я не могла одеться самостоятельно. Мне нужна была помощь даже для того, чтобы просто встать с кровати.

Я испытывала неопишуемые боли в позвоночнике, коленях, ногах и руках. Я уже представляла себя в инвалидной коляске.

Пока однажды передо мной не встал страшный выбор: операция или инвалидная коляска...

Каждый день мне приходилось принимать сильные препараты, анальгетики и болеутоляющие. И это в течение двадцати лет.

Однажды я случайно услышала об экстракте мидии (в журналах все пишут об этом). Это на 100% натуральный продукт, который просто необходим всем страдающим от ревматизма и артроза. Он действительно приносит облегчение.

В тот же день я позвонила моей лучшей подруге Наде, чтобы поговорить с ней об этом. Мы давние подруги, и она очень хорошо зна-



Это интересно!
Ученые подсчитали, что суставы пальцев рук в среднем в течение жизни сгибаются 25 миллионов раз.

ет мои ежедневные мучения. Поэтому я не удивилась, когда она перезвонила на следующий день. Она сказала, что говорила об этом еще с одной своей подругой детства, она фармацевт, и сказала, чтобы я зашла к ней в аптеку и узнала больше об этом. Она даже предложила мне продукт «Остеофрост».

Моя боль исчезла

В течение этих пяти дней я чувствовала, что ревматизм уходит из моего тела. В организме происходит реальная детоксикация. И через пять дней боль просто исчезла! У меня не осталось никаких проблем утром: Я могу сама подняться, одеться, и я чувствую себя в форме. Благодаря «Остеофросту» я впервые после двадцати лет не принимала анальгетики. Я была взволнована и полна надежды.

Это произошло очень быстро, и вся моя жизнь изменилась

Он эффективен на 100%. Не только мои суставы, но и все мое состояние неуклонно улучшается. У меня опять появился вкус к жизни, и я радуюсь домашним делам. Жизнь прекрасна и удивительна.

Историю Е. Сидоренко записал диетолог Марк Ушкин.

Как это работает

С возрастом хрящевая ткань, находящаяся в наших суставах, утрачивает способность удерживать воду, ослабевают прочность соединительной ткани в суставе. Особенностью хондритина является его

способность сохранять воду в толще хряща в виде водных полостей, создающих хорошую амортизацию и поглощающих удары, что в итоге повышает прочность соединительной ткани.

Здоровый суставной хрящ

Уже миллионы людей – среди них врачи и диетологи – принимают «Остеофрост».

«Остеофрост» доступен эксклюзивно в России

«Остеофрост» содержит экстракт мидии и зверобоя, которые имеют такие уникальные преимущества:

- ✓ экстракт мидии – чистая вытяжка из мидии зеленогубой, стимулирующая образование коллагена и питающая хрящевую ткань;
- ✓ экстракт зверобоя – натуральное вещество, эффективно ослабляющее боли.

НЕ СОДЕРЖИТ ДИКЛОФЕНАК

Телефон для заказов:
8 (495) 781-42-14

ОТПРАВЬТЕ СМС* С ЗАКАЗОМ НА НОМЕР
+7 (917) 563-99-90

Заказ по СМС и электронной почте rusbetaprotect@gmail.com просим высылать на указанный номер в следующей форме: код продукта, цена, фамилия, имя, почтовый индекс, область, район, город, улица, номер дома, квартира. *Стоимость СМС и звонков согласно тарифам вашего оператора связи.

КУПОН ЗАКАЗА «ОСТЕОФРОСТА» БЕЗ РИСКА

Вышлите купон по адресу: 115088, г. Москва, а/я №88, ООО «Лаборатория клинической иммунологии»

- Да, я действительно хочу воспользоваться вашим уникальным предложением о начальном курсе, который поможет мне избавиться от боли и позволит поддерживать себя в форме. Если по какой-либо причине я не буду доволен (а) результатом, я верну «Остеофрост», и мне будут возвращены деньги без каких-либо условий с вашей стороны**.

«Остеофрост» продается эксклюзивно в России. Уникальное предложение: специальная скидка 40% для постоянных читателей журнала.

Отметьте квадратик рядом с курсом, который вы выбираете.

- «Остеофрост», курс Экстрасильный, 4 упаковки (60 дней) + 1 банка «Формавит» в подарок. Цена: 3699 руб. Код продукта: 660 03 137.
- «Остеофрост», курс Интенсивный, 3 упаковки (45 дней) + 1 упаковка «Спирулина» в подарок. Цена: 3199 руб. Код продукта: 660 03 138.
- «Остеофрост», курс Усиленный, 2 упаковки (30 дней). Цена: 2299 руб. Код продукта: 660 03 135.

ФИО: Область:
Индекс:
Район: Город:
Улица: Номер дома: Квартира:
Моб. тел.: E-mail:

Закажите «Остеофрост» на сайте: www.ru.betaprotect.com

ОСТЕОФРОСТ

ДЕЙСТВИТЕЛЬНО РЕГЕНЕРИРУЕТ ВАШИ СУСТАВЫ



С возрастом в организме происходит износ хряща. Это приводит к его повреждению с последующим воспалением и боли. И это происходит все чаще и чаще.

Элементы «Остеофроста» встраиваются в хрящевую ткань и восстанавливают хрящ. Боль естественно уменьшается вплоть до полного исчезновения.

Терпите такую боль?

- Ревматическая боль
- Артритическая боль
- Подагра Другое

Ваша боль чаще всего ощущается в суставах и таких частях тела:

- в руках в ногах
- в спине

Пока вы испытываете одну или несколько болей, прием «Остеофроста» – специально для вас.

Перед применением проконсультируйтесь со специалистом. Юр. адрес: 115088, г. Москва, ул. 2-я Машиностроения, д. 17, стр. 1. ОГРН 1127746143425. *Стоимость СМС согласно тарифам вашего оператора связи. **Гарантия. Если вы не будете удовлетворены результатом, верните нам препарат вместе с заявлением на возврат денег, мы вернем вам сумму, которую вы потратили на препарат (за вычетом почтовых расходов). Заказывая продукт, я, согласно Закону РФ «О защите персональных данных», соглашусь предоставить свои персональные данные ООО «Лаборатория клинической иммунологии», а также предоставляю разрешение на обработку моих персональных данных и доступ к ним третьих лиц в границах и с целью выполнения моего заказа. Реклама. Не является БАД и лекарственным средством.

К чаю для любимых и родных!

В доме пахнет пирогами, и на душе тепло. Или вы предпочитаете печь торты? Умеете выпекать нежнейший фруктовый бисквит, чизкейк или хрустящую слоенку? Знаете секреты воздушной выпечки на скорую руку? Поделитесь своими фирменными рецептами с любимым журналом.

Булочки «Улитки»

Для этих булочек подойдет любое тесто – ведь вкус и аромат ему придает персиково-яблочный джем.

Тесто слоеное дрожжевое – 1 кг, джем персиково-яблочный – 1,5 стакана, крахмал картофельный – 1 ст. л., масло подсолнечное (для смазки противня) – 50 г.

Для джема: персики перезрелые – 1,5 кг, яблоки – 0,5 кг, сахар – 2 кг, лимон – 1 шт., корица молотая – 1 ч. л.

В джем высыпать крахмал и тщательно перемешать. Тесто раскатать тонким слоем. Равномерно намазать джемом тонким слоем и свернуть рулетом.

Рулет разрезать на кружочки, толщиной 2 см и разложить их на смазанный маслом противень.

Выпекать в разогретой до 180-200° духовке до готовности. При подаче

можно полить помадкой или посыпать сахарной пудрой.

Для приготовления джема фрукты вымыть, очистить от кожицы, нарезать кусочками и переложить в кастрюлю с толстым дном. Высыпать сахар, полить лимонным соком, перемешать и оставить на 6-7 ч. Подготовленную массу поставить на плиту и довести до кипения, постоянно перемешивая и снимая пенку. Уменьшить огонь до минимального и варить 15-20 мин. Когда масса загустеет, готовый джем разлить по чистым банкам, закатать.

■ Татьяна
КУЗНЕЦОВА,
г. Асбихань



Чтобы начинка в выпечке не растекалась, кроме крахмала, можно использовать пшеничную муку, молотое печенье. Или на 1 стакан варенья добавить 1 стакан манки.



Банановое пирожное

Мой муж – любитель банановых десертов, поэтому такое пирожное на нашем столе – не редкость. Легкое, сладкое и воздушное. Готовлю его по праздникам и просто так, без повода, чтобы любимого порадовать.

Для джема: бананы – 1 кг, апельсины – 4 шт., лимоны – 2 шт., сахар – 250 г.

Для пирожного: мука – 1 стакан, сахар – 1 стакан, яйца – 4 шт., ванилин – 1 пакетик, шоколад – 50 г, кокосовая стружка – 100 г.

Фрукты вымыть. Из апельсина и лимона выжать сок. Бананы очистить от кожуры, нарезать кружочками, выложить в кастрюльку, залить апельсиновым и лимонным соком, засыпать сахаром, поставить на огонь, довести до кипения, варить 40 мин. Банки с крышками простерилизовать в духовке 15 мин. при 180°. Джем разложить по банкам, закатать крышками.

Яичные желтки отделить от белков, по отдельности взбить, добавить сахар, ввести муку, перемешать лопаткой. Тесто выложить в устланную пергаментом форму для выпекания, отправить в нагретую до 180° духовку на 30 мин. Бисквит остудить, разрезать на 4 коржа.

1 стакан джема соединить с кокосовой стружкой. Шоколад измельчить с помощью терки. Каждый корж смазать бананово-кокосовой начинкой, посыпать шоколадной крошкой, собрать в торт. Верхушку обильно смазать банановым джемом, посыпать кокосовой стружкой, убрать в холодильник на 1 ч.

■ Анна ТИРОТОВА, г. Самара

Оладушки «с сюрпризом»

Идея приготовить оладушки с начинкой пришла ко мне спонтанно. Как-то я жарила оладушки на завтрак и одновременно ела варенье прямо с ложки. Капелька упала на готовящийся «блинчик» и тут меня осенило!

Понадобится: кефир – 700 мл, куриные яйца – 2 шт., мука – 300 г, сахар – 2 ч. л., сода – 1 ч. л., соль на кончике ножа, любое варенье для начинки.

Яйца взбить миксером в пышную пену. Добавить кефир, сахар, соду и соль, перемешать до растворения сахара. Просеять муку и добавить в тесто, чтобы оно поучилось таким, как негустая сметана. На сковороду выложить тесто столовой ложкой, чтобы получились мини-блинчики. Выложить варенье – 1-2 ст. л. Сверху вылить еще столько же теста. Жарить оладушки по 2 мин. с каждой стороны до румяности. Подавать со сметаной или вареньем.

■ Людмила ПУКМАРЕВА, г. Электросталь



Рулет с персиковым джемом

Дети попросили чего-нибудь вкусенького или пришел незваный гость? Этот рулет с вареньем меня выручал не раз.

Для теста: яйца куриные – 3 шт., сахар – 5 ст. л., мука пшеничная – 5 ст. л., сухое молоко натуральное – 5 ст. л., сода питьевая – на кончике ножа, масло сливочное – 50 г.

Для джема: персики перезрелые – 1,5 кг, яблоки – 0,5 кг, сахар – 2 кг, лимон – 1 шт., корица молотая – 1 ч. л.

В джем высыпать крахмал и тщательно размешать. Тесто раскатать тонким слоем. Равномерно намазать джемом тонким слоем и свернуть рулетом. Рулет разрезать на кружочки, толщиной 2 см и разложить их на смазанный маслом противень. Выпекать в разогретой до 180-200° духовке до готовности. При подаче можно полить помад-

кой или посыпать сахарной пудрой и украсить по желанию.

Для приготовления джема фрукты вымыть, очистить от кожицы, нарезать кусочками и переложить в кастрюлю с толстым дном. Высыпать сахар, полить лимонным соком, перемешать и оставить на 6-7 ч. Подготовленную массу поставить на плиту и довести до кипения, постоянно помешивая и снимая пену. Уменьшить огонь до минимального и варить 15-20 мин. Когда загустеет, готовый джем разлить по подготовленным простерилизованным банкам. Закатать прокипяченными крышками. Перевернуть банки вверх дном, укутать одеялом, дать остыть, убрать на хранение в холодильник.

■ Татьяна СМЕРНОВА, г. Пермь



Клубничный чизкейк

Чизкейк стал очень популярен. Его подают в кафе, можно купить в магазине, но ведь вкуснее, когда для семьи приготовишь его сама.

Понадобится: печенье (простое, песочное) – 300 г, сливочное масло – 1 упаковка, творог – 500 г, сахар – 1 стакан, молоко или сливки – 500 мл, желатин – 1 пакетик, клубничное варенье – 3 ст. л.

Печенье пропустить через мясорубку. Сливочное масло растопить в микроволновке и добавить к печенью. Перемешать, чтобы получилось тесто. Выложить его в форму по дну, хорошо утрамбовывая. Убрать в холодильник

на 30 мин. Творог залить сливками или молоком, добавить сахар и тщательно измельчить блендером до пастообразной массы.

Желатин залить водой, распустить на водяной бане и вылить в творожную массу, перемешать. Залить начинку в форму с печеньем, убрать в холодильник до застывания. Смазать верх чизкейка клубничным вареньем, украсить по вкусу.

■ Кристина ПОДЫТРАЕВА, г. Магнитогорск



За долготлетие!

Только домашние спиртные напитки способны передать организму человека природный чистый набор полезных элементов и яркую палитру вкусовых оттенков.



Яблочный сидр

С приятным долгим яблочным послевкусием и в меру газированный, сидр в нашем доме практически всегда на столе. Мы его обожаем. Делаем только из своих яблок. Порадуйте и вы своих родных этим напитком.

Понадобится: яблоки 10 кг, сахар 2 кг, воды 500 мл.

Яблоки вымыть, очистить от семечек и семенной коробки. Измельчить в блендере, переложить в банку, добавить сахар. Пюре перемешать, закрыть банку сложенной в несколько слоев марлей и поставить в темное теплое место на 3 дня. Ежедневно пюре нужно перемешивать деревянной лопаткой. Через

3 дня процедить яблочный сок сквозь сложенную в несколько слоев марлю в чистую банку, закрыть ее резиновой перчаткой с проколотым пальцем и поставить в темное теплое место на 2 месяца. Когда перчатка сдуется, вино процедить сквозь сложенную в несколько слоев марлю в бутылки и прочно закрыть крышками. Настаивать яблочный сидр в темном прохладном месте 3-4 месяца.

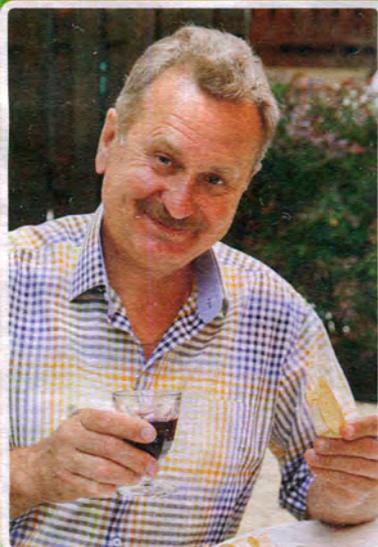
■ Василий ВОЛОСОВ, г. Кострома

Вино из черноплодной рябины

Возьмите: 10 кг черноплодной рябины, 2,5 кг сахара, 1 л воды.

Рябину переберите. Разомните в тазу толкушкой. Добавьте 2 кг сахара. Поместите в банку, закройте тройным слоем марли, уберите на 5-7 дней. Сок процедите, выжмите мезгу. Банку закройте резиновой перчаткой, проткните ее палец, уберите в теплое место. Мезгу переложите в отдельную тару, добавьте сахар, воду. Закройте крышкой, оставьте на 3 дня. Через 5 дней сок мезги процедите к остальному соку, снова закройте перчаткой. Настаивайте в темном теплом помещении около 2 месяцев. Брожение завершено, когда перчатка сдуется. Аккуратно, через трубочку, не задев осадка, слейте вино. Уберите в холодный погреб на 3-6 месяцев.

■ Олег ЛАРЧЕНОВ, г. Можайск



Виноградное вино «Божественное»

Уже много лет я готовлю вкуснейшее вино, используя не только свой садовый виноград, но и другие сорта. Не у всех моих знакомых хватает сил и времени, чтобы собрать свой урожай винограда, тогда они охотно приглашают меня, а взамен я дарю им пару бутылок ароматного эксклюзивного вина.

Виноград с веточками поместить в таз и, не промывая ягоды, раздавить их руками. Мезгу смешать с сахаром (2 кг на 10 л смеси), оставить до начала брожения, помешивая смесь. Через 2 дня активного брожения через дуршлаг перелить сок в стеклянные бутылки на 2/3 объема, т.к. при брожении объем увеличится. Бутылки закрыть крышками с гидрозатвором, укутать, убрать в темное место на 40 дней, иногда перемешивая смесь и подливая воду в крышки. Жом

(косточки, кожица ягод, веточки) смешать с сахарным сиропом (воды столько, сколько было слито сока, а сахара в 2 раза больше). Смесь оставить в тазу до брожения, перелить в бутылки, хранить 40 дней под крышками с гидрозатвором. Когда брожение прекратится, с помощью резинового шланга слить вино в бутылки из темного стекла. Через 1 месяц вино разлить в винные бутылки и хранить их в темном месте еще 2-3 месяца.

■ Валерий ФРОЛОВ, г. Белгород



Лимонный ликер

Все готовлю сама. Даже настойки и домашние ликеры. Ведь они полезны еще и тем, что не содержат искусственных добавок. Постоянно открываю для себя что-то новенькое из рецептов, чем радую и удивляю свою семью.

Понадобится: 0,5 л водки, 500 г лимонов, 300 г сахарного песка, 200 мл воды.

Лимоны хорошенько вымойте. Аккуратно снимите и мелко нарежьте цедру. Переложите ее в чистую банку, из лимонов выжмите сок, перелейте в ту же банку, добавьте водку и закройте банку крышкой. Поставьте настаиваться в темное холодное место на 15 дней. Из воды и сахарного песка сварите сироп, остудите и добавьте к настойке, закройте крышкой, настаивайте 10 дней.

■ Марина ФРОЛОВА, г. Калининград

Ароматная сангрия

Как я люблю этот удивительный напиток! Когда собираемся с подругами, все просят меня приготовить сангрию по моему рецепту.

Возьмите: 1 л вина, 200 мл тоника, 200 г вишни, 100 мл коньяка, 100 г сахарного песка, 2 апельсина, 1 лимон, 1 палочка корицы.

Все ягоды и фрукты вымойте и обсушите. Из лимона выжмите сок, апельсины нарежьте кружочками, а из вишен выньте косточки. В чистый графин налейте вино, добавьте сахарный песок, корицу и фрукты. Аккуратно перемешайте до полного растворения сахарного песка. Затем добавьте тоник и коньяк, еще раз перемешайте и отправьте в холодильник на 2 ч. Сангрию подавайте к столу охлажденной.

■ Ольга ШАРОВА, г. Пенза



Красное домашнее вино

С каждым годом, оттачивая свое мастерство, мой муж удивляет всех нас вкуснейшими напитками.

Возьмите: 10 кг красного винограда, 3 л воды, 500 г сахара.

Виноград перебрать, сложить в таз, размять. Поместить в банку, закрыть марлей, убрать в темное место на 3 дня. Содержимое банки нужно перемешивать. Сок процедить сквозь марлю, отжав мезгу, перелить в банку. Закрывать ее резиновой перчаткой с проколотым пальцем, убрать в теплое место. Через 5 дней внести сахар, разделив его на 3 части, добавлять каждые 5 дней. Брожение заканчивается, когда перчатка сдуется. Не задев осадка, перелить вино в чистую банку. Убрать банку в темное место на 3-4 месяца.

■ Ольга ПОПОВА, г. Суздаль

**Полезно
знать**



«Зеленые» коктейли

Пряная зелень, добавленная в алкогольный коктейль, придаст напитку свежесть и приятное послевкусие. Но и здесь есть свои нюансы.

● Практически все пряные травы подходят для приготовления коктейлей. Их же можно добавлять в основу, например, настаивать водку или ликер, предназначенные для коктейлей.

● Прежде чем добавить травы в коктейль, запомните одно правило. Чем крепче алкоголь, тем сильнее должна пахнуть трава. Например, джин отлично сочетается с розмарином, ром – с эстрагоном. Ликерная основа, водка – с мятой, базиликом.

● Еще одно важное правило при приготовлении коктейля. Положите травы в стакан, размните вилкой или толкушкой до появления сока. И только потом наливайте алкогольную основу.

● Кинзу еще называют нейтрализатором вкуса. Ее нужно добавлять, если запах или вкус алкоголя вам не нравится. Добавьте пару нарезанных листочков и наслаждайтесь напитком!

● Пряные травы можно добавлять и в пиво, даже безалкогольное. Лучше всего подойдет нефilterованное или светлое.

● Если вы добавляете эстрагон, базилик или розмарин, то старайтесь выпить коктейль за короткое время. Иначе травы отдадут весь свой вкус, и напиток станет горчить. То же самое сделайте, если вы подаете коктейль в кувшине. Лучше удалите траву через 20 мин. после подачи на стол.

● Мята – универсальная добавка ко всем коктейлям. Она придаст любому напитку необходимую нотку свежести! То же самое можно сказать про мелиссу.

● Если вы любите экстравагантные сочетания, советуем попробовать крепкие коктейли с укропом и петрушкой. Выбирайте растения, которые уже созрели. Эти травы хороши в сочетании с крепким алкоголем.





Смоква из малины

Как правильно готовить смокву из малины? У меня она плесневеет. Я использую для хранения тонкие пластиковые банки с крышками. Или причина в том, что я плохо просушиваю пластиы из смеси?

■ Лариса КРАТКОВИНА, г. Москва

Для смоквы берем 1 кг **малины**, 600 г **сахара**, 100-200 г **ядер грецких орехов**. Ягоды нужно отобрать. Кладем в таз, пересыпая малину сахаром, даем постоять 4 ч. Когда ягоды выделят сок, ставим на слабый огонь, варим, пока смесь не будет легко отделяться от дна и стенок таза.

Сливаем сок. Массу выкладываем на плоское блюдо, смоченное водой, просушиваем. Добавляем измельченные ядра грецких орехов. Когда смоква просохнет, разрезаем на полоски, обсыпаем сахаром и перекладываем в стеклянные банки.

■ Ольга БАЕВА, г. Липецк

Дорогие друзья!

Благодаря вашим письмам в адрес редакции наш любимый журнал становится помощником: он раскрывает секреты приготовления блюд любой сложности, пополняется интересными новыми рецептами и расширяет знания в кулинарии.

Давайте продолжим эту замечательную традицию. Теперь-то вы точно знаете, куда обратиться за советом! Ждем писем!

Маринованный крыжовник

Хочу сказать спасибо вашему журналу за такое количество полезных рецептов. Особенно я благодарна Елене Михайличенко из Саратовской обл. за рецепт настойки из молодых шишек сосны.

Я же с радостью поделюсь рецептом маринованного крыжовника. Необычный и удивительный вкус! Заливку для маринада готовлю так: 500 мл воды, 400 г сахара, 100 мл 9%-ного уксуса. Воду и сахар со специями в ней (6 горошин душистого перца, 6 бутонов гвоздики, 50 г корицы) остужаю, процеживаю, добавляю уксус. Крыжовник накалываю, наполняю им банки до «плечиков», заливаю остывшим маринадом, накрываю крышками, пастеризую 10 мин. Банки закатываю крышками, переворачиваю до полного остывания.

■ Марина ЛАХИНА, Воронежская обл.

ОТВЕТ НА СКАНВОРД ИЗ №3



Тыква по-нормандски

Знаю, что тыкву готовят в пряном маринаде, но не могу найти верные пропорции. Готовила маринад так: 1 стакан сахара, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. яблочного уксуса, смесь перцев. Тыкву раскладывала по банкам, заливала маринадом. Закатывала. Но получилась она невкусной.

■ Ольга РЯБИЦКАЯ, г. Череповец

Я использую 2 л кислого **яблочного сока**, добавляю 1 стакан **сахара**, 1 ст. л. **соли**, довожу до кипения. Опускаю мякоть **тыквы** (1 кг), нарезанную кубиками, выдерживаю 5 мин. Тыкву достаю, раскладываю в банки, на дно которых кладу 0,5 ч. л. **корицы**. К маринаду добавляю **смесь перцев**, опять довожу до кипения, заливаю банки, закатываю и убираю.

■ Вячеслав КУЧЕРЕНКО, г. Ростов-на-Дону



© «Дарья. Любимые заготовки» №4(50). 16+
Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор).
Регистрационный номер ПИ № ФС77-63151 от 01.10.2015
Учредитель и издатель – ООО «ИД «Пресс-Курьер».
Главный редактор Е.В. Никитина.
Выпускающий редактор И.А. Старовойтова

Адрес редакции и издателя:
198035, Санкт-Петербург, Промышленная ул., 42.
Адрес для писем: 198035, г. Санкт-Петербург, а/я 23,
«Дарья. Любимые заготовки», e-mail: zagotovki@p-c.ru
Рекламный отдел: reklama@p-c.ru.
Отдел распространения: commerce@p-c.ru.
Отпечатано в типографии SEVEROTISK s.r.o.,
Чешская республика, 400 11 Усти над Лабем,
ул. Мезни, 3312/7.

Подписано к печати 16.05.2019.
Время подписания номера:
по графику 23.00, фактически 23.00.
Выход в свет 3 июня.
Установочный тираж 80 000 экз.
Цена свободная.
Перепечатка материалов допускается только
с письменного разрешения редакции.

Литературная обработка писем
осуществляется редакционным коллективом.
Рукописи не возвращаются и не рецензируются.
Все права защищены.
При подготовке номера
использованы фотографии агентств
ТАСС, «РИА», «Лори», «PhotoXPress»,
«Persona Stars», Shutterstock.



Варенье из красной смородины

Каждый год покупаю на рынке 2-3 кг красной смородины и варю варенье. Сахара беру тоже 2 кг. Но добиться эффекта сохранения ягод целыми не получается. Они лопаются, а кожуру в варенье потом есть неприятно. Как же варить?

■ Надежда ЧЕРВИЧЕНКО, г. Белая Церковь

Для приготовления я беру **ягоды смородины** – 400 г, **лимонный сок** – 2 ст. л., **воду** – 600 мл, **сахар** – 250 г. Ветки заранее отрывать нельзя. Делаю это перед самым началом приготовления варенья. Ягоды перебираю, мою от грязи. Если некоторые ягоды оказались мягкими, их не выбрасываю. Такая смородина отдаст свой цвет сиропу. Ягоды должны быть все целыми в общей массе перед варкой. Смородину заливаю холодной водой. Кла-

ду сахар, добавляю сок лимона. Варю на среднем огне. После закипания варю 5 мин. Остужаю 2 ч. Повторно ставлю на огонь, вновь кипячу 5 мин., снимаю, снова 2 ч. остужаю. В третий раз кипячу варенье 5 мин. и горячим разливаю в стерилизованные банки, закатываю. Такая долгая обработка оправдана тем, что все ягоды сохраняются целыми.

■ Валентина ПЕЛЕРОВА, г. Нижний Новгород

Домашний пащтет из печени индейки

Подскажите, как правильно приготовить пащтет из печени индейки, чтобы он не был слишком рассыпчатым? Беру 1 кг печени индейки, отвариваю, перемалываю в мясорубке вместе с обжаренными в подсолнечном масле морковью (1 шт.) и репчатым луком (1 шт.), добавляю растопленное сливочное масло, перемешиваю, солю, перчу. Что я делаю не так?

■ Ольга ШЕВЦОВА, г. Астрахань

Есть два основных секрета: печень обязательно вымачивать в молоке и не отваривать ее. Процесс таков: **печень** промыть, замочить в **молоке** на 30 мин. **Лук** (2 шт.) и **морковь** (2 шт.) почистить, вымыть, нарезать, поджарить на **топленом масле** с добавлением **сахара** (1 ч. л.). Добавить печень (промытую в холодной воде уже без молока), **соль** (0,5 ст. л.), **перец** (1 ч. л.), немного обжарить. На небольшом огне оставить печень под крышкой на 30 мин. За 5 мин. до готовности добавить 1 ст. л. **коньяка**, **мягкое сливочное масло**, перемешать, измельчить печень в пюре.

■ Марина СЕДОВА, г. Костомукша



Шоколадный ганаш

Коллега угостила домашней вытечкой с шоколадным кремом, назвав его «ганаш». Секрет приготовления так и не раскрыла. Я попробовала приготовить сама. Использовала целую плитку черного шоколада, 2 ст. л. молока, 2 ст. л. сахара и 50 г сливочного масла. Крем получился очень жидким. Как его правильно готовить?

■ Светлана КРИВКО, г. Воронеж

Шоколад можно использовать любой. Важно соблюдать пропорции, чтобы добиться нужной жирности и консистенции. Для крема беру 250 г жирных сливок и 250 г (1 плитку) черного шоколада. Плитку ломаю, помещаю в сотейник. В отдельной посуде разогреваю сливки. Их

надо довести до появления пузырьков, но не кипятить. К шоколадувливаю сливки. На небольшом огне варю массу 10 мин. Снимаю, переливаю в чистую баночку. Закрываю крышкой. Остужаю. Крем хранить в холодильнике можно только 2 дня.

■ Инга ИВАНОВА, п. Мга

