

Ника  
Белоцерковская



# В РОТ КРУГЛЫЙ ГОД

#КОНСЕРВИРУЙЭТО



18+







Ника  
Белоцерковская




**В рот  
круглый  
год**

#консервируйэто







Ника  
Белоцерковская

# В рот круглый год

#консервируйэто





# содержание

малосольные и соленые огурцы	10	тыквенное варенье	84
соленые помидорки черри	12	клубничный джем	86
соленые сливы	14	«неправильный» клубничный джем	88
маринованные абрикосы	16	правильное клубничное варенье	90
белый маринад	18	сливовый джем	92
оранжевый маринад	20	абрикосовый джем	94
красный маринад	22	абрикосовое варенье с ядрами косточек	96
мгновенные маринованные овощи	24	персиковый джем с амаретто	100
маринованные артишоки в масле	26	вишневое варенье	102
баклажаны и перцы гриль	28	черешневый джем	104
капоната	30	айвовое варенье	106
«икра» из черемши	32	конфитюр из айвы	108
вяленые томаты в масле	34	джем из киви с грецким орехом	110
томаты конфи	36	черничное варенье	112
конфи из помидорок черри	38	брусничное варенье	114
кетчуп провансаль	40	апельсиновый конфитюр	116
домашний кетчуп и картофель фри	42	цитрусовые цукаты	118
идеальная сальса	44	апельсиновый джем	120
томатный соус на манер сацебели	48	апельсиновый джем иным манером	122
типа ткемали	50	лимонный джем	124
яблочная мостарда	52	быстрый мандариновый джем	126
быстрый чатни из яблок и лука	54	быстрый конфитюр из инжира	130
пикантный конфитюр из груши	56	конфитюр из инжира с бальзамиком	132
острый конфитюр из перцев	58	варенье из сухофруктов	134
луковый мармелад с мускатом	60	ананасовый джем с розмарином	136
конфитюр из помидорок черри	64	джем из сладкого перца с майораном	138
варенье из зеленых помидоров	66	варенье из помидоров	140
джем из баклажанов с пеперончино	68	варенье из баклажанов	142
лимоны конфи и маринад для курицы	70	лимончелло	144
оливковое масло с белыми грибами	72	мандаринелло	146
масло с чесноком или зеленью	74	малиновый ликер	150
имбирь конфи	76	ореховая настойка	152
уксус с клубникой, малиной, эстрагоном	78	ягодные наливки	154
дыня в маринаде	80	компот из персиков	156
конфитюр из дыни с бадьяном	82		







## #дайтесказать

Когда я голодна, меня нельзя пускать в магазин, где хищно смотрят с полок продукты. Ладно бы я выбирала странные вещи, которые будут потом пугать в холодильнике постоянных его обитателей. Но я покупаю КОНСЕРВЫ, причем в масштабах промышленных. Тут можно, конечно, просто все объяснить — запасы и жадность. Короче, я превращаюсь в гигантскую белку и начинаю готовиться к тяжелой зиме. Заканчивается это печально: раз в год ящиками отправляются на свалку банки с малосимпатичными вкусами. Там много уксуса, тут просто непонятно, что изначально было замучено и закручено, это вообще не нравится никому.

Поэтому — вывод: готовить любимое самостоятельно. Плюс вкусы и обожаемая бабушка. Кто не вынимал вишневые косточки для варенья, у того не было детства! Про кабачковую и баклажанную икру на тостах горячего хлеба при внезапных гостях мне тоже не надо ничего объяснять.

Или едешь по тосканской деревне, остановился на запах ароматного кофе, маленький ресторанчик и итальянская Мама спрашивает: «А хотите попробовать нашу утреннюю рикотту с вареньем из помидоров и базилика»? И ты уезжаешь с драгоценным рецептом. Я много времени копила сокровища в эту книгу, лет пять или шесть. Тут самое лучшее: то, что может храниться месяцами и радовать вас долгими-зимними, но также высока вероятность того, что до банок оно не успеет добраться, проверено много раз. Мое дынное кавайонское варенье живет пару дней на плите и чудеснейшим образом исчезает прямо из медного таза. И преступников не поймаешь. Отвернешься и где, где оно?! Надеюсь вы будете строже. Итак: консервируем, прячем все в прохладное темное место, ключи никому не даём, а потом закрываем глаза и вспоминаем чудесное лето!

\* #вроткруглыйгод несколько прямолинейно, согласна, извините, если кого вдруг обидела!

*С любовью,  
Ваша Нюка!*  
♡











# Малосольные и соленые огурцы от Ники

Настоящие малосольные огурцы — это не «недозрелые» соленые. Для них нужен только холодный засол, это и проще всего, и они остаются малосольными в течение пары-тройки недель: важно не дать им начать бродить и сразу убрать на холод. Подойдут практически любые сорта, даже парниковые, но, конечно, лучше всего засолочные. Соленым же огурцам надо, наоборот, дать время закиснуть при комнатной температуре. В результате этого в рассоле разовьются бактерии, вырабатывающие молочную кислоту — природный консервант. Для соленых подходят только летние засолочные сорта, типа «Нежинский», пупырчатые, с тонкой темной кожицей, и их я люблю делать горячим способом, он дает очень предсказуемые результаты, и быстро. Воду я для малосольных использую минеральную газированную «Сан-Пелегрино» (простите), но и с другой получается очень хорошо, главное — не из-под крана с хлоркой. Количество соли отрегулируйте на свой вкус, кто-то кладет 1 ст. л. с большой горкой (около 30 г), кому-то 2 ст. л. без горки (около 36 г) кажется маловато, но чем огурцы крупнее, тем ее нужно больше. Хотите соленые огурцы хранить долго — используйте гнет.

## некрупные засолочные огурцы

для рассола на 1 л воды:

**нейодированная морская или каменная соль — 2 ст. л. (40-50 г)**

**стебли укропа, лучше с цветами — много**

**чеснок — 3-4 зубчика**

**листья хрена — 1-2 шт.**

**листья черной смородины — 3-5 шт.**

**листья вишни и дуба, если есть — по 2-3 шт.**

**черный перец — 5-6 горошин**

**острый красный перец, можно сухой, по вкусу**

- Положить огурцы в холодную воду, дать постоять хотя бы 2-3 часа, набрать потерянную с момента сбора воду и стать крепче.
- Отрезать «попки» с обеих сторон.
- На дно чистых банок выложить половину зелени, можно с сочной шелухой от молодого чеснока, если есть, черный перец, сверху плотно уложить огурцы с нарезанным чесноком и острым перцем. Накрывать оставшейся зеленью.
- Влить столько воды, чтобы покрыть зелень. Слить в мерную емкость, добавить нужное количество соли, размешать до полного растворения.

- Для **малосольных огурцов** влить в банки рассол, убрать на холод сразу, готовы будут через 2-3 дня. Если сначала оставить при комнатной температуре на ночь, будут готовы через сутки. Хранить в холодильнике.
- Для **быстрых соленых огурцов** рассол довести до кипения и сразу влить в банки. Оставить при комнатной температуре на 2-3 дня, чтобы рассол помутнел и в нем появились пузырьки. Переставить на холод. Готовы будут через несколько дней, пробуйте.
- PS. Если чеснок посинеет, значит, вам продали китайский. Ничего страшного в этом нет, просто он такой. Китайский и синееет.







## Соленые помидорки черри от Леси

Волшебные соленые помидорки, разбившие навсегда мое сердце, от красавицы украинки Леси! Смородиновые листья очень желательны (как и вишневые и дубовые), но это все-таки опция, без которой можно обойтись, если нету под рукой; все равно будет вкусно. В общей сложности зелени, в основном это укроп, должно быть примерно 1/5 часть объема тары. Банки лучше брать небольшие, 500-750 мл, то, что называется «на один раз», не надо потом думать, что делать с открытой, но недоеденной банкой, да и в случае прокисания или иной неожиданной порчи (такое бывает) куда обиднее выкинуть 3-литровую. Столовая ложка соли без горки — это примерно 18-20 г.

### сладкие крепкие помидорки черри

*для рассола на 1 л воды:*

**нейодированная морская или каменная соль — 2 ст. л. без горки**  
**стебли укропа, лучше с цветами — много**  
**чеснок — 4 зубчика**  
**петрушка — небольшой пучок**  
**листья черной смородины — 1-2 шт.**  
**лавровый лист**  
**черный перец — 5-6 горошин**

- На дно стерилизованных баночек выложить половину укропа, петрушку, лавровый лист, черный перец и очищенные зубчики чеснока, разрезанные вдоль.
- Сверху плотно уложить помидоры, оставшийся укроп и смородиновые листья.
- Вскипятить воду, растворить в ней соль.
- Залить помидоры соленым кипятком. Не закрывать банки герметично, просто при-

крыть крышкой и оставить при комнатной температуре на сутки.

- Рассол снова слить в кастрюлю, опять вскипятить и снова залить в банки, теперь уже плотно закрыть, дать остыть и переставить в холодильник.
- Начинать жадно уничтожать через пару недель!







## Соленые сливы от Ники

Очень просто, очень вкусно и очень не избито, хотя для многих народов это традиционная закуска.

Сливы подойдут самые разные, начиная от весенней зеленой алычи (это самое вкусное) и заканчивая осенними синими и желтыми. Они не должны быть слишком сладкими, иначе перекиснут, и мягкими — расплзутся, берите плотные и крепкие. Подойдут и недозрелые абрикосы.

### твердые сливы

*для рассола на 1 л воды:*

**нейодированная морская или каменная соль — 2 ст. л.**

**сахар — 1 ст. л.**

**стебли укропа, лучше с цветами — много**

**листья хрена — 1-2 шт.**

**листья черной смородины — 3-5 шт.**

**листья вишни и дуба, если есть — по 2-3 шт.**

- Вскипятить воду, растворить в ней соль и сахар, дать остыть.
- На дно стерилизованных банок выложить половину зелени.
- Сверху выложить промытые сливы без плодоножек, затем оставшуюся зелень. Желательно накрыть сверху листьями хрена — если впоследствии на поверхности появится плесень, ее будет очень легко убрать.

- Залить доверху рассолом, придавить гнетом, закрыть крышкой и поставить в холод на пару месяцев. Рассол постепенно будет мутнеть, это нормально.
- Время от времени поглядывайте, не появилась ли плесень, если надо — снимите верхние листья, промойте их хорошо и снова уложите под гнет.







## Маринованные абрикосы от Ники

Абрикосы — это не обязательно джем! Маринад — тут, наверное, лучше употребить слово «сироп» — получается очень ароматным. Его можно сделать на лимонном соке и потом использовать для приготовления холодных напитков. Если вынуть из абрикосов косточки, то в банку их поместится больше.

*на 700 г некрупных крепких абрикосов:*

**корица — 1-2 палочки**

**гвоздика — 2-3 бутона**

*для маринада:*

**вода — 250 мл**

**сахар — 100 г**

**лимонный сок, уксус яблочный или белый винный 6% — 50 мл**

- Уложить в банки промытые абрикосы с пряностями.

- Вскипятить воду для маринада, растворить в ней сахар, дать остыть до 60-70 °С.

- Залить абрикосы маринадом, стерилизовать, как написано на стр. 28, в течение 20 минут.







# Белый маринад от Арналя

Эти овощи хороши как гарнир для холодных блюд, терринов, паштетов. Помимо гарниров, эти овощи можно использовать в салатах, например, с морепродуктами.

В него идет меньше сахара, чем в красный или оранжевый (на следующих разворотах).

Используйте те овощи, что вы любите и какие есть по сезону. Зелень на ваш вкус — мята, Melissa, эстрагон, кинза и другая. Зеленый лук можно взять с перьями или только белую часть. Турнепс часто продается под названием «репа», но он не желтый, а белый, и у него лиловый верх (или почти весь корнеплод).

Указанного количества маринада хватит на 2-3 банки объемом 1 л и примерно на 1,5-2 кг овощей.

*для 1 л маринада:*

**вода — 600 мл**

**уксус яблочный или белый винный 6% — 200 мл**

**рисовый уксус 6% — 200 мл**

**мед — 2 ст. л.**

**семена горчицы — 1 ст. л.**

**мелисса, мята, кинза или эстрагон, по желанию**

**оливковое масло — 2 ст. л.**

*овощи:*

**кольраби**

**турнепс**

**фенхель**

**зеленый лук**

- Довести до кипения ингредиенты маринада, кроме масла, снять с огня, слегка остудить.
- Положить довольно крупно нарезанные овощи и несколько веточек зелени, довести до кипения, но не варить и не кипятить! Когда закипит, снять пенку и сразу убрать с огня.
- Откинуть овощи на дуршлаг, маринад перелить в кастрюлю и держать горячим при температуре не менее 80 °C, чтобы он остался стерильным. Добавить семена

горчицы.

- На дно стерилизованных банок положить зелень, сверху быстро неплотно выложить овощи.
- Залить овощи горячим маринадом.
- Влить оливковое масло, закрыть крышку, перевернуть банку вверх дном, поставить на полотенце, накрыть другим и дать так остыть.
- Готовность овощей — минимум через 2 недели!
- Храниться могут год и больше.







# Оранжевый маринад от Арналя

Оранжевый маринад прекрасно подходит ко всем рыбным блюдам и морепродуктам.

Тыкву желательно взять самую сладкую.

Указанного количества маринада хватит на 2-3 банки объемом 1 л и примерно на 1,5-2 кг овощей.

Маринад делается по системе «РАЗ-ДВА-ТРИ» — 1 весовая часть сахара, 2 части уксуса, 3 части воды. Например — 200:400:600. Взвешивайте! Важно — если ваш уксус слабее 6%, его нужно взять больше, а воды меньше, если уксус крепче — наоборот, пересчитайте пропорцию, иначе или будет слишком кисло, или маринад может испортиться!

*для 1 л маринада:*

**вода — 600 мл**

**яблочный или белый винный уксус 6% — 400 мл**

**сахар — 200 г**

**цельные семена кориандра — 1 ст. л.**

**лимонное сорго — 1 стебель**

**свежая мята или шалфей по желанию**

**оливковое масло — 2 ст. л.**

*овощи:*

**тыква**

**желтая и обычная морковь**

**сладкий желтый или оранжевый перец**

**шалот, лучше длинный**

- Тыкву почистить и нарезать ломтиками, морковь — длинными брусочками, не слишком тонко. Сладкие перцы очистить от семечек, разрезать вдоль, хвостики не отрезать, шалот порезать вдоль.

- Сорго отбить ножом и нарезать наискосок, положить в кастрюлю с водой, уксусом и сахаром. Маринад довести до кипения, убрать пенку, снять с огня и добавить мяту.

- Положить нарезанные овощи в маринад, довести до кипения, но не варить и не кипятить! Когда закипит, снять пенку и сразу снять с огня.

- Откинуть овощи на дуршлаг, маринад

перелить в кастрюлю и держать горячим при температуре не менее 80 °С, чтобы он остался стерильным.

- На дно стерилизованных банок можно положить несколько веточек зелени, сверху выложить неплотно овощи.

- Из маринада удалить сорго, залить овощи.

- Влить оливковое масло, закрыть крышку, перевернуть банку вверх дном, поставить на полотенце, накрыть другим и дать так остыть.

- Готовность овощей — минимум через 2 недели!

- Храниться могут год и больше.







## Красный маринад от Арналя

Красный маринад используется как сопровождение для дичи, хорошо идет в салаты. Уксус нужно взять «сладкий»: малиновый, клубничный (рецепт на стр. 78) или другой ягодный. Указанного количества маринада хватит на 2-3 банки объемом 1 л и примерно на 1,5-2 кг овощей.

Маринад делается по системе «РАЗ-ДВА-ТРИ» — 1 весовая часть сахара, 2 части уксуса, 3 части воды. Например — 200:400:600. Взвешивайте! Важно — если ваш уксус слабее 6%, его нужно взять больше, а воды меньше, если уксус крепче — наоборот, пересчитайте пропорцию, иначе или будет слишком кисло, или маринад может испортиться!

*для 1 л маринада:*

**вода — 600 мл**  
**яблочный или белый винный уксус 6% — 400 мл**  
**сахар — 200 г**  
**свежий имбирь — 2-3 ломтика**  
**эстрагон**  
**оливковое масло — 2 ст. л.**

*овощи:*

**молодая свекла**  
**красный лук**  
**красный турнепс или красный дайкон**

- Сделать маринад. Довести до кипения воду с уксусом и сахаром, сразу снять с огня. Добавить имбирь и дать чуть остыть.
- В это время почистить и порезать овощи: свеклу и репу — толстыми кружками, лук — четвертинками. Опустить в маринад, довести до кипения, но не варить и не кипятить! Когда закипит, снять пенку и сразу убрать с огня.
- Откинуть овощи на дуршлаг, маринад перелить в кастрюлю, снова довести до кипения и держать горячим при температуре не менее 80 °C, чтобы он остался стерильным.
- Положить на дно стерилизованных банок по несколько веточек эстрагона, красиво неплотно выложить овощи. Залить горячим маринадом.
- Влить оливковое масло, закрыть крышку, перевернуть банку вверх дном, поставить на полотенце, накрыть другим и дать так остыть.
- Готовность овощей — минимум через 2 недели!
- Храниться могут год и больше.
- Если есть возможность — попробуйте так замариновать цветы шнитт-лука.







# Мгновенные маринованные овощи от Ники

... или овощное рагу. Идею со скороваркой я подсмотрела в книге «Modernist Cuisine», они там ее используют и в хвост, и в гриву для приготовления всего на свете (в том числе джемов, попробуйте!). После нескольких экспериментов получилась вот такая закуска. Овощи в ней остаются абсолютно «живыми», хрустящими, плотными, с натуральным вкусом. Только баклажаны из фиолетовых становятся бурыми, остальные сохраняют свои яркие цвета. Все можно нарезать и крупно, как на фото, но тогда понадобится больше воды для маринада, примерно вдвое. Зелень, если хотите, берите на свой вкус — зеленый базилик, кинзу, петрушку, укроп, эстрагон. Можно использовать брокколи и цветную капусту. Самое важное тут — четкое соблюдение времени приготовления, от разваренных овощей их отделяет буквально 5-10 лишних минут варки.

на банку 0,7 л:

баклажан — 70 г  
кабачок — 70 г  
сладкий красный или желтый  
перец — 70 г  
молодая морковь — 70 г  
сладкий белый лук — 70 г  
помидорки черри — 2-3 шт.  
чеснок — 1 зубчик  
зелень — 2-3 веточки  
острый красный перец

- Овощи нарезать некрупными кусочками, размером примерно 1,5х1,5 см, лук крупными кубиками, чеснок пополам. Посолить кабачки, баклажаны, перец и морковь и дать постоять минут 10, пустить сок.
- Всыпать на дно банки сахар, пряности, положить помидорки. Смешать овощи (с соком) с луком и чесноком, уложить в банку, утрамбовать так, чтобы они были вровень с горлышком. Влить все ингредиенты маринада, он должен доходить где-то до 4/5 высоты банки.
- Закрывать крышками, поставить в скороварку с умеренно горячей водой. Закрывать

нейодированная соль — ½ ч. л.  
черный перец горошком — 1 ч. л.  
душистый перец — 2-3 горошины  
гвоздика — 1-2 бутона

для маринада:

оливковое масло — 4 ст. л.  
вода — 4 ст. л.  
уксус яблочный или белый  
винный 6% — 1,5 ст. л.  
сахар — 1,5 ст. л.

- скороварку, на сильном огне быстро довести до кипения.
- Когда скороварка начнет свистеть, убавить огонь до умеренного, готовить 8-10 минут. Выключить огонь и оставить еще на 5 минут.
- Поставить скороварку под струю холодной воды из под крана, остудить, открыть, вынуть банки на стол. Минут через 20 перевернуть крышками вниз и дать остыть полностью.
- Пусть постоят неделю и наберутся вкуса.
- Хранить можно год в прохладном месте.







# Маринованные артишоки в масле от Ники

Одна из моих любимых закусок, тут что-то сложно еще сказать — при всей своей приземленности, артишоки это очень очень вкусно. Консервированные — универсальны, с ними делают салаты, тапенады. Они идеальны и в пасте, ризотто или разнообразных овощных или мясных рагу.

Как их выбирать? Я всегда говорю, что то, что вы берете, должно быть в первую очередь красивым и выглядеть так, как будто еще пару часов назад оно росло на грядке. Я не шучу.

Следить, чтобы они были упругие, твердые и тяжелые — «мясистые», они наиболее ароматные, и от них меньше отходов. Лепестки не повреждены и без потемнений. Листья должны выглядеть сочно. Так как съедобной частью артишока является его донце, отогните листики, они должны плотно прилегать к головке, если они разваливаются — не берите, плод или очень перезрел, или долго хранился. Хранить их очень просто — как цветы. Надрежьте стебли и поставьте их в банку, так они проживут несколько дней. Или заверните в чуть влажную холщовую салфетку и положите в холодильник в отделение для овощей.

на банку 700 мл:

**крупные артишоки — 6 шт.  
сок 1 лимона**

для маринада:

**сок 1 лимона  
бальзамический уксус,  
лучше белый — 2 ст. л.**

- Заранее поставьте рядом миску с холодной водой и соком 1 лимона. Чищенный плод сразу кидаем в эту воду, иначе он потемнеет.
- Обрезать ножку на расстоянии 3-4 см, овощечисткой снять с нее верхний слой.
- Удалить внешние жесткие лепестки.
- Отрезать верхнюю половину соцветия, срез можно натереть разрезанным пополам лимоном.
- Удалить изнутри пушистую сердцевину, это удобно делать ложкой. Кинуть подготовленный артишок в миску с подкисленной водой.
- Отварить артишоки в этой же воде в течение 30-40 минут, время зависит от сорта и

**чеснок — 1 зубчик  
петрушка — 3 веточки  
оливковое масло  
нейодированная морская соль  
молотый черный перец**

кондиции, проверяйте. Они должны стать достаточно мягкими, но не развариться, а остаться упругими.

- Смешать все ингредиенты маринада. Вынуть артишоки, дать стечь воде, горячими разрезать пополам, перемешать с маринадом и дать постоять пару часов.
- Переложить в банку, залить доверху нейтральным оливковым или растительным маслом, хранить в холодильнике пару недель.
- Если хотите хранить долго и в тепле — стерилизуйте банки с артишоками, как написано на стр. 28, только не добавляйте зелень.







## Баклажаны и перцы от Ники

Подберите банки с не слишком узким горлом, лучшие такие, как на фото, в форме кувшина, так будет удобнее закладывать овощи и доставать.

Можно добавить нарезанный кольцами сладкий лук, целые зубчики чеснока, а если не лень, то и заморочиться с очисткой перца от шкурки (обжечь на углях или на газовой конфорке, дать остыть под крышкой), но не передержите, иначе он потеряет консистенцию. Тогда уже повторно обжаривать перец, конечно, не надо.

Количества для маринада приблизительные, все сильно зависит от размера овощей и банок.

*примерно на 4 банки по 500 мл:*

**плотные некрупные баклажаны — 8 шт.**

**сладкий красный перец — 6 шт.**

*для маринада:*

**винный или яблочный уксус — 120 мл**

**растительное масло — 200 мл**

**оливковое масло — 70 мл**

**сахар — 50 г**

**нейодированная морская соль — 1 ст. л.**

**сухой орегано — щепотка**

**молотый черный перец**

- Баклажаны нарезать вдоль ломтиками толщиной около 1 см, слегка присолить и дать постоять 10-15 минут. Перцы очистить от семян, разрезать на 3-4 полоски. Смазать овощи растительным маслом и обжарить на сковороде, а лучше на гриле, с двух сторон, до полуготовности.

- Смешать в миске все ингредиенты маринада, разогреть на среднем огне и растворить соль и сахар, помешивая.

- Стерилизовать банки, например, в микроволновке в течение 2-3 минут с небольшим количеством воды на полной мощности.

- Горячие овощи аккуратно выложить в го-

рячие банки «стоя». Залить доверху маринадом. Плотно закрыть крышками.

- Поставить горячие банки в большую кастрюлю на полотенце, чтобы не скакали и равномерно прогревались, залить горячей водой до уровня на 3 см ниже горлышек. Довести воду почти до кипения, убавить огонь до малого. Накрыть кастрюлю крышкой. Стерилизовать при температуре 90 °C банки объемом 500-700 мл 15 минут, 1 литровые — 20 минут. Вынуть, проверить, как закрыты крышки, перевернуть на полотенце, накрыть другим и дать остыть.

- Хранятся как минимум год.







## Капоната от Пино Куттайя

Это традиционное сицилийское блюдо, кисло-сладкие овощи, отлично подходящие в качестве гарнира ко всяким рыбам, белому мясу и баранине. Да и как закуска — в холодном виде — капоната тоже очень хороша.

*примерно на 500-600 мл:*

**баклажаны — 300 г**

**мед — 150 г**

**очищенные помидоры без кожи и семян, можно консервированные — 2-3 шт.**

**стеблевой сельдерей — 3 стебля**

**лук — ½ шт.**

**орешки пинии или кедровые — небольшая горсть**

**оливки — 50 г**

**уксус белый винный — 50 мл**

**каперсы — 20 г**

**пеперончино свежий по вкусу**

**оливковое масло — 50 мл**

**нейодированная морская соль**

- Лук, сельдерей, баклажаны нарезать достаточно мелкими кубиками.
- В холодную сковороду налить оливковое масло. Добавить все ингредиенты, кроме уксуса и соли. Начать готовить на среднем огне. Овощи не должны жариться! Если смесь станет слишком сухой до готовности баклажанов, можно добавить чуть-чуть воды.

- Когда вся влага уйдет, а овощи будут готовы, но не разварятся в кашу, добавить уксус, посолить по вкусу. Перемешать.
- Разложить кипящую смесь в небольшие стерилизованные банки. Закрыть крышками и хранить в холодильнике. Если хотите, банки с капонатой можно стерилизовать, как в рецепте на стр. 28, тогда они проживут и в тепле год или больше.







## «Икра» из черемши от Ники

Сезон черемши очень короткий, но его можно чуть-чуть продлить. Эта «икра» — прекрасный гарнир к мясу типа баранины или свинины или к рыбе. А также отличная начинка для пирогов и кишей.

Зелень не хранится очень долго, проследите, чтобы в ней не было много влаги и было достаточно масла.

*на банку 200 мл:*

**черемша — 3-4 больших пучка**  
**лимонный сок**  
**оливковое или растительное масло**  
**нейодированная морская соль**

- Пучки черемши разобрать и хорошо промыть.
- Мелко нарезать зелень, особенно белую часть, так как она довольно волокнистая.
- Разогреть широкую сковороду на умеренно сильном огне, влить в нее масло, положить зелень.
- Жарить, помешивая, минут 5, пока не выпарится лишняя влага, а зелень сильно

уменьшится в объеме.

- Приправить солью, лимонным соком, прогреть еще минуту, разложить в горячие простерилизованные банки, закрыть крышками.
- Можно хранить несколько недель в холодильнике или стерилизовать, как в рецепте на стр. 28.







## Вяленые томаты в масле от Магдалены Балло

Прекрасная закуска и отличный способ утилизации сушеных томатов, которые вы привезли в очередной раз из отпуска и опять не знаете, что с ними сделать. Помидоры, говорит Магдалена, тут нужны хорошие, качества сан марцано (San Marzano).

на 1 кг вяленых томатов:

**светлое легкое пиво — 0,5 л**  
**чеснок — 3-4 зубчика**  
**зеленый базилик — 2-3 веточки**  
**оливковое масло — много**  
**нейодированная морская соль**  
**молотый черный перец**

- Залить пивом томаты в контейнере. Помидоры не должны плавать в жидкости, но надо их как следует смочить.
- Поставить на 15 часов в холодильник.
- Томаты хорошо обсушить тканевым полотенцем, присолить, поперчить, если хотите. Выложить в банки с нарезанным пластин-

ками чесноком и листиками базилика.

- Залить доверху оливковым маслом, поставить в холодильник.
- Готовы будут через 7 дней. Хранятся на холоде несколько месяцев, следите, чтобы были покрыты маслом.







## Томаты конфи от Ники

Они более сочные, чем классические, сушеные на солнце, сладковатые, но с выраженной кислинкой, для «вкусового украшения» — идеально, и прекрасно ведут себя при длительном хранении. Даже не в сезон из сомнительных по своим вкусовым качествам парниковых помидоров этот конфи получается замечательно. А после запекания просто в заправленном виде это прекрасный самодостаточный салат.

*примерно на 300 мл:*

**помидоры — 6 шт.**

**чеснок — 4 зубчика**

**свежий розмарин — 2 веточки**

**свежий тимьян — 4 маленьких веточки**

**лавровый лист — 1 шт.**

**сахар — щепотка**

**оливковое масло**

**нейодированная морская соль**

**молотый черный перец**

- Помидоры надсечь крест-накрест, вырезать аккуратно основание плодоножки.
- Бланшировать в кипятке не более 30 секунд, чтобы помидоры не начали вариться. Переложить в очень холодную воду, в которую можно добавить лед, снять кожицу.
- Разрезать вдоль на 4 части, срезать мякоть с семенами, должны получиться плоские лепестки.
- В миске приправить их солью, щепоткой сахара и перцем, полить оливковым маслом, добавить раздавленный чеснок в шкурке и тимьян, аккуратно перемешать, стараясь не повредить.
- Выложить на противень, лучше застеленный бумагой для выпечки, добавить

розмарин и лавровый лист.

- Готовить можно двумя способами.

- **Первый** — поставить помидоры в разогретую до 100–120 °С духовку на 3–4 часа.

- **Второй** — разогреть духовку до максимума (250–270 °С или сколько может ваша), выключить, поставить помидоры, приоткрыть дверцу на 5 см и оставить так до полного остывания, можно на ночь. Обязательно убедитесь, что духовка не захлопнется.

- Готовый конфи разложить по чистым банкам без чеснока и трав, залить оливковым маслом, хранить в холодильнике. Универсальная вещь!







## Конфи из помидорок черри от Ники

Этот вариант идеален и как закуска, и как гарнир, и в горячем, и в холодном виде. Превосходно и с рыбой, и с мясом. И на столе смотрится живописнее не придумать.

И в отличие от предыдущего варианта гораздо проще в приготовлении.

Пропорции стогого на глаз. Не жадничайте с маслом, потом оно пойдет в заправку салатов, в тушеные мясные и рыбные блюда, а еще, если в него макнуть свежим хлебом...

Совсем уж породистое масло брать не надо, его уйдет много, но и невкусному тут делать тоже нечего.

**помидорки черри**  
**чеснок**  
**розмарин свежий**  
**тимьян свежий**  
**сахар**  
**оливковое масло**  
**нейодированная морская соль**  
**молотый черный перец**

- Разогреть духовку до 120 °С.
- Черри выложить в один слой в форму для запекания, щедро полить оливковым маслом.
- Добавить слегка раздавленный в кожице чеснок. Посолить, поперчить, а если помидоры недостаточно сладкие, добавить чуть сахара.
- Положить веточки розмарина и тимьяна и

все отправить в духовку часа на 2-3.

- Посматривайте!
- Горячими выложить в стерилизованные банки, залить доверху маслом из формы, если надо, добавить еще.
- Закрыть крышкой, дать остыть. Если все сделать правильно, хранится в холодильнике до полугода запросто.







## Кетчуп провансаль от Ги Жедда

Очень домашний, пряный и нежный, как и все, что делает волшебный дедушка Ги. Отлично с отварным мясом, свининой, птицей или картофельными запеканками.

Постарайтесь не переборщить только с количеством тимьяна и пряностей, указанных количеств вполне достаточно — этот кетчуп не должен быть навязчивым.

*примерно на 1 л:*

спелые помидоры — 1,5 кг  
сладкий белый лук — 1 кг  
красный винный уксус — 125 мл  
сахар — 100 г  
острая горчица — 1 ст. л.  
тертый мускатный орех — ½ ч. л.  
сладкая паприка — ½ ч. л.  
острый красный перец — ½ ч. л.  
сухой тимьян — ½ ч. л.  
молотый имбирь — ½ ч. л.  
оливковое масло — 4 ст. л.  
нейодированная морская соль — 1 ч. л.

- Крупно порезать помидоры, лук порубить полукольцами.
- В сотейнике разогреть оливковое масло, положить лук, помидоры, слегка присолить, перемешать и готовить, помешивая, на среднем огне минут 35-40, пока овощи хорошо не уварятся.
- Протереть овощи через сито или протирачной машинкой.
- Перелить овощное пюре обратно в сотей-

ник, добавить остальные ингредиенты, тушить еще минут 15, пока соус не загустеет до нужной консистенции (когда он остынет, он станет немного гуще).

- Проверить на соль-перец-уксус-сахар.
- Перелить в горячие стерилизованные бутылки, закрыть крышками, накрыть полотенцем и дать остыть.
- Может храниться больше года.







# Домашний кетчуп от Кармело Кьярамонте

Это просто АААААААААА! Дико просто, очень ярко по вкусу — помните болгарский кетчуп из советского детства? Он получается очень похожим, только с прекрасно выраженным вкусом помидоров и красивым цветом. Идеально подходит для птицы, свинины, и для картофеля фри. Я даже не стала добавлять в него ни паприку, ни острый перец, вообще никаких пряностей — настолько он хорош сам по себе.

Если нет пассаты, возьмите для этого рецепта 1,5 кг спелых помидоров-сливок, нарежьте крупно, потушите минут 30-40, затем протрите через сито или протирачную машинку.

*примерно на 300 мл кетчупа:*

**пассата — 500 мл**

**уксус — 150 мл**

**мед — 150 г**

**сладкая паприка, острый красный перец — по желанию**  
**нейодированная морская соль**

- Влить пассату, мед и уксус в сотейник, уварить на медленном огне, регулярно помешивая, до консистенции кетчупа.
- Если хотите, добавьте паприку или острый перец по вкусу.
- Посолить, перемешать.
- Перелить в горячие стерилизованные бутылки или банки, закрыть крышками, накрыть полотенцем и дать остыть.
- Может храниться больше года.

## Картофель фри

*на 4-6 порций:*

**картофель для жарки — 1 кг**

**чеснок — 1 зубчик**

**рафинированное масло для фритюра — 1 л**

**морская соль**

- Картофель нарезать длинными брусками.
- Вскипятить 2 л воды, добавить дольку чеснока в рубашке.
- Картофель сварить 5-6 порциями в кипящей воде по 4 минуты после повторного закипания.
- Отбросить на дуршлаг, дать хорошо стечь воде и подсушить.
- Зажарить во фритюре до готовности, по 3-4 минуты на порцию. Выложить на бумажную салфетку и дать впитаться излишкам масла.
- Посолить. По желанию в процессе жарки можно добавить немного бальзамического уксуса, затем вместе с солью приправить копченой паприкой.







## Идеальная сальса от Дмитрия

Яркая по вкусу, кисловато-сладкая, довольно острая, с хрустящими кусочками овощей — все, что нужно для жареного мяса или птицы или к кукурузным чипсам и футболу.

Сладкий и острый перец нужен мясистый, толстый. Для красоты берите его разноцветным.

Банки тут лучше среднего размера, 400-500 мл, формата «открыл и съел».

Если не хотите возиться с увариванием помидоров, возьмите примерно 2,5 л пассаты и для текстуры добавьте 0,5 л консервированных резаных томатов.

Количество кислоты и сахара зависит от качества ваших помидоров, пробуйте!

*примерно на 10 банок по 0,45 л:*

**спелые сливовидные помидоры — 10 кг**

**сладкий белый лук — 0,7 кг**

**сладкий перец — 0,7 кг**

**острый зеленый и красный перец — по вкусу**

**яблочный или винный уксус 6% — 0,25 л**

**сахар — 0,25 кг**

**зеленый базилик, кинза — по большому пучку**

**чеснок — 1 головка**

**нейодированная морская соль — 3-4 ст. л. (60 г)**

- Помидоры разрезать на 2-4 части, положить в большую широкую кастрюлю или казан, уваривать на среднем огне, помешивая, пока объем не уменьшится примерно до  $\frac{1}{2}$ . Если в кастрюлю не помещаются все помидоры сразу, можно добавлять свежие по мере уваривания. Чем сильнее загустела помидорная масса, тем чаще нужно мешать, особенно на дне, иначе пригорит.

- Протереть все через сито или протирачную машинку.

- Нарезать лук и сладкий перец кусочками примерно 1х1 см. Острый перец нарезать толстыми колечками. Если нужно, можно удалить семена или оставить их для боль-

шей остроты.

- У базилика удалить стебли, кинзу хорошо промыть. Зелень и чеснок мелко порубить.

- Довести пюре до кипения, приправить солью, уксусом и сахаром.

- Усилить огонь до сильного, всыпать подготовленные лук и перец, помешивая, довести быстро до кипения. Овощи должны остаться максимально хрустящими.

- Добавить зелень и чеснок, перемешать, дать прогреться еще пару минут.

- Перелить в горячие стерилизованные банки, закрыть крышками, накрыть полотенцем и дать остыть.

- Может храниться больше года.















## Томатный соус на манер сацебели от Ники

Идеально к шашлыкам, жареной баранине, птице, приготовленных на «кавказский» манер. Если делаете из свежих помидоров, их надо взять где-то около 3 кг, лучше сливовидных, уварить, как в предыдущем рецепте, примерно до 1 л, затем протереть от шкурок и семян через сито. Если лень, можно взять, 2 банки резаных томатов и 200 мл пассаты, или наоборот, 600 мл пассаты и 1 банку резаных томатов. Обратите внимание: томатное пюре — это не томатная паста!

на 1 л:

томатное пюре или пассата — 1 л  
винный уксус 6% — 3-5 ст. л.

сахар — 3-4 ст. л.

кинза, базилик (лучше фиолетовый), укроп — по 1 пучку

свежая мята — небольшой пучок

острый красный перец по вкусу

чеснок — 3-4 зубчика

молотый кориандр — 1 ст. л.

нейодированная соль — 2 ч. л.

молотый черный перец

- У базилика и укропа удалить стебли, кинзу хорошо промыть. Зелень, острый перец и чеснок мелко порубить.
- Довести пюре до кипения, приправить кориандром, черным перцем, солью, уксусом и сахаром.
- Всыпать острый перец, зелень и чес-

нок, перемешать, дать прогреться еще пару минут.

- Перелить в горячие стерилизованные бутылки, закрыть крышками, накрыть полотенцем и дать остыть.
- Может храниться больше года.







## Типа ткемали от Ники

Слива подойдет практически любая — алыча, ткемали, красная, желтая, синяя, терновка. Из каждого вида можно сделать вкусный соус, важно не брать слишком сладкую, иначе получится странный джем с чесноком и травами, в кислую же всегда можно добавить сахара. В любом случае количество сахара (и кислоты, если нужно) очень сильно зависит от сливы, пробуйте и добавляйте на свой вкус.

С мелкими, особенно недозрелыми сливами возни больше: косточку из них удалить заранее не получится, их надо отварить целиком, а затем протереть через дуршлаг — занятие для терпеливых, но именно такой ткемали — из зеленой алычи, например — самый вкусный. В «настоящий» ткемали добавляют еще и специфическую зелень — омбало, или блошиную мяту, купить ее не везде можно, но и с обычной будет чудесно.

*примерно на 850 мл:*

**слива — 800 г**

**сахар — 2-3 ст. л.**

**лимонный сок или винный уксус, если надо — 2-3 ст. л.**

**чеснок — 2-3 зубчика**

**зелень — по пучку кинзы, базилика (лучше фиолетового),**

**укропа, если есть — тархун (эстрагон), немного мяты**

**острый красный или зеленый перец — по вкусу**

**нейодированная соль — 2-3 ч. л.**

- Крупные сливы разрезать пополам, удалить косточки, положить в кастрюлю и влить воды примерно на  $\frac{1}{2}$  высоты ягод
- Довести до кипения, варить минут 5-10, пока кожица не лопнет, в слива не станет совсем мягкой, но еще не начнет развариваться в кашу.
- В это время удалить стебли у базилика, тархуна, мяты и укропа. Мелко порубить чеснок, перец и зелень.
- Пюрировать сливу блендером. Переложить в кастрюлю, развести отваром так, чтобы пюре было не слишком густым.
- Снова довести до кипения, приправить солью, сахаром и лимонным соком или уксу-

сом (если надо) до желаемого баланса кислого и сладкого.

- Если нужно, добавить немного отвара, если остался, или кипятка — когда соус остынет, он немного загустеет. Если слишком жидко — немного уварить.
- Всыпать зелень, чеснок, перец, быстро прогреть до кипения, помешивая, еще раз проверить на вкус. Долго не варить!
- Перелить в стерилизованные бутылки и закрыть. Накрыть полотенцем и дать остыть.
- Может храниться больше года, но лучше всего употребить соус в течение полугода, потом он заметно теряет свежесть вкуса трав.







## Яблочная мостарда от Ники

Мостарда — традиционный итальянский фруктовый соус с горчичными нотами. Это не горчица в нашем представлении, это нечто совсем другое, скорее — варенье с пикантным вкусом. Мостарда прекрасна с сырами и отварным или запеченным мясом. Есть несколько видов — в виде фруктового пюре и такое, как на фото, очень красивое, из яблок или груш, айвы, вишни, инжира, винограда, тыквы, по отдельности или в смеси, в виде долек или цельных плодов. Можно использовать и овощи типа баклажанов или перца и даже помидоры. Основой характерного вкуса служит горчичная эссенция в «парадном» варианте или горчица в порошке, особенно в случае с фруктовым пюре. И того и того надо совсем немного: эссенции — 8-12 капель на 1 кг фруктов или по 1 ст. л. порошка и семян белой горчицы. Эссенцию купить не очень просто, но ее можно найти в интернет-магазинах, если нет — семена разотрите в ступке, смешайте с порошком, залейте 200 мл белого вина, доведите до кипения и проварите пару минут на медленном огне. Правда, тогда мостарда не будет такой красивой. Лучше чистить, резать и поливать лимонным соком фрукты по очереди, чтобы они не темнели, а не все сразу. Предупреждаю: это очень сладко, не жалейте лимонного сока. И это, кстати, отличный способ сварить просто очень красивое варенье.

**плотные яблоки, груши или айва — 1 кг**  
**сахар — 500 г**  
**сок 2 лимонов**  
**горчичная эссенция — 10 капель или горчичный порошок и семена — по 1 ст. л.**

- Из фруктов удалить сердцевину, очистить от кожуры, нарезать довольно тонкими ломтиками, сразу полить лимонным соком, посыпать сахаром, перемешать. Накрыть миску крышкой или пленкой, дать постоять сутки в холодильнике, а лучше двое, пустить сок.
- Слить сок в кастрюлю, довести его до кипения, проварить 5 минут на медленном огне, вылить обратно в фрукты, дать остыть, снова убрать на сутки в холодильник.
- Повторить процесс еще раз.
- На третий день сироп с фруктами довести до кипения. Варить на очень малом огне минут 20-30, очень аккуратно помешивая, чтобы ломтики не развалились, но равно-

мерно пропитывались сиропом. Жидкость не должна кипеть, иначе она начнет карамелизоваться и мостарда сильно потемнеет.

- Дать остыть, влить эссенцию (или горчичный отвар), убрать в холодильник. Через пару дней попробовать на количество горчичной эссенции, если надо, добавить.
- Через 10 дней мостарда будет готова. Ее можно осторожно разогреть, разлить по банкам, закрыть крышками и стерилизовать в горячей воде, как в рецепте на стр. 28, если собираетесь хранить не в холодильнике.
- В случае с горчичным порошком пробу снять дней через 20, готовность наступает примерно через месяц.







## Быстрый чатни из яблок и лука от Ивана Жиларди

Стремительный соус-гарнир к любому террину или к пресному белому мясу. Если количество уксуса кажется вам пугающим, возьмите половину, попробуйте на кислоту в середине приготовления и долейте, сколько сочтете нужным на ваш вкус. Количество перца, конечно, регулируйте сами в зависимости от его остроты и вашей толерантности. Мне неострый чатни не нравится совсем.

Если лень — возьмите вашу любимую готовую смесь карри, если хотите — обжарьте на сухой сковороде по чайной ложке зиры, молотого кориандра, молотой куркумы, паприки, немного гвоздики, кардамона и т.д. на ваш вкус, а затем разотрите в порошок в ступке.

**яблоки Голден — 6 шт.**

**лук — 3 шт.**

**сахар тростниковый — 10 ст. л.**

**белый винный или яблочный уксус 9% — 8-9 ст. л.**

**карри — 2 ст. л.**

**острый красный перец — 2 ст. л.**

**нейодированная морская соль — 1 ч. л.**

- Очистить лук и яблоки. Лук нарезать полукольцами, яблоки — кубиками. Засыпать все тростниковым сахаром и перемешать. Добавить остальные ингредиенты.

- Положить все в форму для микроволновки, накрыть крышкой. Готовить в СВЧ на максимуме 10 минут, достать, перемешать и поставить еще на 10 минут. Время зависит от мощности печи.

- Если печи нет, можно сделать в сотейнике. Разогреть растительное масло без запаха. Всыпать все ингредиенты и тушить до готовности минут 20-30, часто помешивая, чтобы не пригорело.

- Разложить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.







# Пикантный конфитюр из груши от Маддалены Балло

Идеально к любому мясу. Особенно к буженине! Да и само по себе чудесно. Смесь из трех перцев вы наверняка тоже встречали в готовом виде. Именно в таком сочетании — розовый — белый — черный. Если нет — приготовьте ее сами. Перец лучше не молоть, а растолочь в ступке достаточно крупно. Если ступки у вас нет — заверните в салфетку и разбейте молотком для мяса, скалкой или рукояткой большого ножа. Или быстро в блендере. Если заменить перец корицей (15 г), можно сделать прекрасный десерт. Груша и корица — волшебное сочетание.

груша — 1 кг  
сахар — 500 г  
сок  $\frac{1}{2}$  лимона  
пектин — 10 г  
розовый перец — 5 г  
черный перец горошком — 5 г  
белый перец горошком — 5 г

- Очистить груши от кожицы и сердцевины, нарезать небольшими кусочками.
- Тщательно смешать сахар с пектином.
- Положить в кастрюлю с широким дном (или тазик для варенья) груши, засыпать сахаром, добавить лимонный сок.
- Постоянно помешивая, довести до кипения

на сильном огне и варить 5 минут.

- Снять с огня, добавить перец и еще раз хорошо перемешать.
- Разложить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.







## Острый конфитюр из перцев от Арналя

Редко что так дружит одновременно и с рыбой, и с мясом, и с сырами, и со всякими терринами, паштетами и рийеттами. Абсолютно универсальный.

Хорошее базовое сочетание сладкого и острого перца — 10:1, ну или на ваш вкус, но этот конфитюр не должен быть ощутимо острым. Перец берите красный, в него можно добавить желтый, а вот зеленый при готовке потеряет свой цвет, будет некрасиво.

*примерно на 2,5 л:*

**сладкий красный перец — 3 кг**

**острый красный перец — 300 г**

**сахар или мед — 1 кг**

**белый винный или рисовый уксус — 1 л**

**чеснок — 50 г**

**свежий имбирь — 50 г**

**томатная паста — 50 г**

- Перцы нарезать крупными кусками, удалив семена.
- Чеснок мелко порубить, затем растереть плоскостью ножа о доску в пюре.
- Нагреть в кастрюле с толстым дном сахар, слегка растопить его. Добавить чеснок, натертый имбирь, томатную пасту. Дать за-

кипеть, постоянно мешая. Влить уксус. Положить перцы, уменьшить огонь и варить примерно 1 час до загустения.

- Разложить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.







# Луковый мармелад с мускатом от Ивана Жиларди

К самым разным паштетам, буженине, терринам, уткам или скучному мясу и даже просто так, само по себе, это сказочно хорошо. Не ленитесь, это необходимо попробовать. Можно сделать и с красным луком, но с белым он получается еще и бесподобного янтарного цвета. Мускат можно заменить белым сухим вином, но вот именно эта прекрасная характерная мускатная сладость слышится в готовом продукте волшебнно. В любом случае не берите совсем уж дешевое вино. Сахар можно заменить 170 г жидкого меда, мармелад тогда у вас получится не закусочный, а очень десертный. Мед лучше брать, если у вас нет муската и вы делаете с простым белым вином. В букет гарни пойдут и сухие травы, если нет свежих. Из 1 кг лука получается совсем немного мармелада!

**сладкий белый лук — 1 кг**

**сладкий белый мускат — 500 мл**

**сахар — 250 г**

**букет гарни — розмарин, тимьян, порей, сельдерей, лавровый лист  
оливковое масло**

**нейодированная морская соль — 2 ч. л.**

**молотый черный перец**

**молотый острый красный перец, по вкусу**

• Вино налить в кастрюлю, хорошо нагреть и фламбировать (поджечь). Если боитесь поджигать, просто дайте ему покипеть минут 10, чтобы алкоголь испарился.

• Лук очистить, разрезать пополам и нарезать тонкими перьями, обязательно вдоль.

• Налить оливковое масло в отдельную кастрюлю и потушить в нем лук, помешивая, пока не станет совсем мягким и прозрачным, но ни в коем случае его не зажаривать!

• Когда лук окончательно «распустится», добавить соль, сахар и перец.

• Сделать букет гарни, чтобы веточки-листочки не попали в готовый продукт, завернуть травы в марлю. Положить к луку.

• Влить мускат и тушить с открытой крыш-

кой, регулярно помешивая, на медленном огне пару часов или больше — зависит от сочности вашего лука, его количества и даже ширины кастрюли — пока он не загустеет как надо и не превратится в мармелад. Можно поставить в духовку при 130 °C и помешивать время от времени.

• Когда он будет готов — поймете по «медовой» консистенции, откинуть на дуршлаг, пусть чуть стечет лишний сироп и мармелад окончательно загустеет. Хранить в холодильнике.

• Если решите делать сразу много впрок, разогреть, разложить очень горячим по стерилизованным банкам. Закрывать крышками. Накрывать полотенцем и дать остыть.















# Конфитюр из помидорок черри с базиликом от Ники

Идеально для мяса. Совершеннейший хит у всех, кто его попробовал! Неожиданный и прекрасный! С терринами, фуа-гра, жареным мясом, да просто отварной телятиной — смертельно. Не слишком сладкий, не десертный, что ли, он получился вполне «мясной». И это тот случай, когда можно давать пробовать и просить угадать, из чего сделано. По желанию, если хотите его более пикантным, добавьте пеперончино на свой вкус.

Пробуйте черри, иногда они бывают очень сладкими, тогда или уменьшите количество сахара, или, чтобы сделать джем кислее, добавьте еще уксуса — с фруктовыми тоже очень интересно.

*базовые пропорции:*

**помидорки черри — 3 кг**

**сахар — 1,5 кг**

**сладкие яблоки — 8 шт.**

**яблочный или хересный уксус — 100 мл**

**зеленый базилик — большой пучок**

**пектин — 15 г**

- Помидорки вымыть, обсушить, разрезать пополам.
- В большую кастрюлю с толстым дном положить черри, засыпать сахаром и на сильном огне дать ему растаять.
- Мешать очень аккуратно, чтобы томаты не превратились совсем в пюре.
- Варить минут 10, не больше.
- В это время очистить яблоки, сделать из них пюре в блендере или натереть на терке и сразу добавить к помидоркам.
- Влить уксус, дать закипеть, проварить еще 5 минут и выключить.
- Мелко порубить базилик, положить в кастрюлю, перемешать и оставить все до утра на плите.
- Утром попробовать, если надо, добавить еще уксус или пеперончино.
- Довести до кипения и проварить на среднем огне минут 15.
- Разложить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.
- Храните в темном, прохладном месте. Жалко, что проживет он у вас недолго.







## Варенье из зеленых помидоров от Ричарда Тити

Новая жизнь зеленых помидоров на вашей кухне. Вообще из них получаются не только соленые, но и прекрасные джемы и варенья, хоть сладкие, хоть острые.

*примерно на 600 мл:*

**зеленые помидоры — 1 кг**

**сахар — 500 г**

**лук — 1 шт.**

**чеснок — 2 зубчика**

**свежие травы — базилик, шалфей, розмарин, тимьян**  
**оливковое масло**

- Помидоры разрезать вдоль пополам, удалить сердцевину с семенами и соком. Мякоть нарезать тонкими полосками, затем порубить средними кусочками.
- Лук, чеснок и травы мелко нарезать. Слегка обжарить чеснок на оливковом масле, добавить лук и спассеровать его до прозрачности, не зажаривать!
- Положить помидоры, сахар, зелень, перемешать, дать пустить сок, убавить огонь до умеренного и варить до загустения, помешивая.
- Разложить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.







## Джем из баклажанов с пеперончино от Маддалены Балло

Если очистить баклажаны от шкурки, будет совершенно невозможно по вкусу определить, из чего это приготовлено (хотя можно и не чистить).

Только не кладите много острого перца, его тут нужно совсем «цут-цут», как говорит Маддалена. Баклажаны выбирайте молодые некрупные, лучше круглые, твердые, с самыми мелкими семечками, а еще лучше совсем без них.

*примерно на 700 мл:*

**баклажаны — 1,2 кг**

**сахар — 300 г**

**сок 1 лимона**

**яблоко — 1 шт.**

**белый винный или яблочный уксус — 4 ст. л.**

**пектин — 20 г**

**молотый или свежий острый красный перец — по вкусу**

- Срезать кожицу с баклажана овощечисткой, мякоть нарезать мелкими кубиками, полить лимонным соком, чтобы не темнела.
- Тщательно смешать сахар с пектином.
- Яблоко очистить от кожуры, удалить сердцевину, натереть на терке.
- Положить баклажаны, яблоко, сахар, уксус, щепотку пеперончино в широкую кастрюлю, помешивая, довести до кипения.
- Варить минут 5, постоянно помешивая.
- Попробовать. Если нужно, добавить еще лимонного сока по вкусу.
- Разложить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.
- Если баночки не стерилизовать, то можно хранить в холодильнике до месяца. Если простерилизовать — то вне холодильника до 2 лет.







## Лимоны конфи от Ники

Незаменимая вещь. С совершенно отдельным вкусом. Но как они украшают даже самые скучные блюда! Готовы они будут месяца через 3. Долго? Да. Но и хранятся они потом почти бесконечно. А как они хороши в салатных заправках! Моя любимая — мелко порубленные лимоны конфи, бальзамический уксус, оливковое масло, чуть сахара и соли. Перемешать и дать настояться. Абсолютный восторг. И украсят любой соус!

Пропорции смеси сахара и соли можно варьировать по вашему вкусу, но наиболее осмысленные — где-то от 2 частей соли на 1 часть сахара до 1:1.

### лимоны, желательно био морская соль и сахар

- Срезать оба кончика каждого лимона до мякоти, если лимоны с толстой кожурой, или наколоть 10–15 раз тонким ножом. Плотно уложить в банки, обильно пересыпая сахаром и солью.

- «Холодный» засол: поставить банку на 10 дней на солнце.

- «Горячий» засол: поставить банки в подходящую по размеру кастрюлю с водой, довести до кипения и стерилизовать в течение 20–30 минут, в зависимости от размера банок.

- Поставить банку в холодное темное место на 2–3 месяца.

## Маринад для курицы из лимонов конфи

Замечательный пример использования лимонов конфи. Обычная курица превращается в деликатес с очень тонким вкусом. Чаще всего в дело идет только цедра, тут — лимон целиком. В форму перед запеканием можно положить нарезанные дольками свежие лимоны или апельсины.

на 1 курицу:

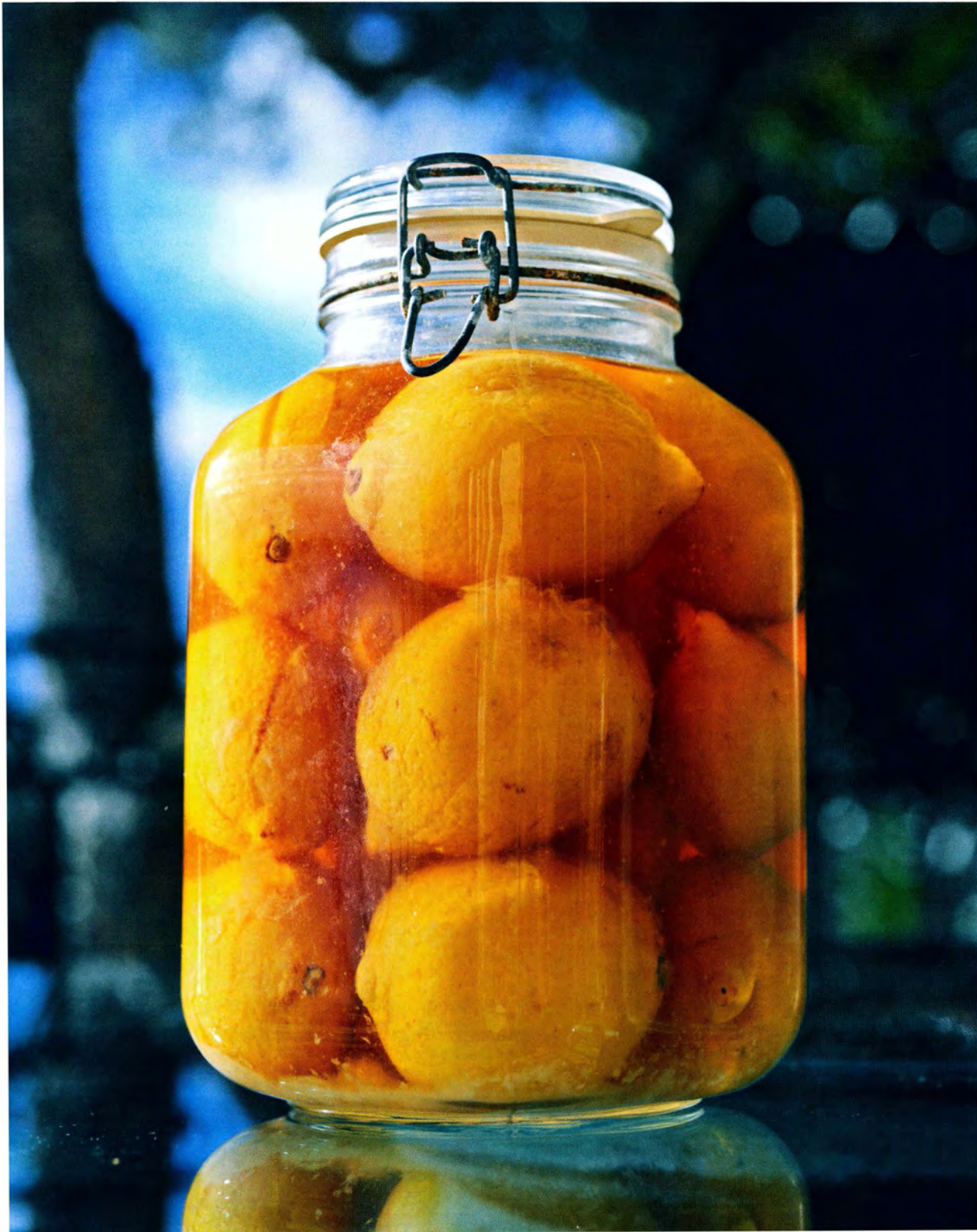
лимон конфи — 1 шт.  
свежий лимон — 1 шт.  
мед — 2 ст. л.  
чеснок — 3 зубчика

- Лимон конфи и тимьян мелко порубить.
- Со свежего лимона снять цедру и выдавить сок из половины. Смешать все ингредиенты в форме для запекания.

тимьян — небольшой пучок  
молотый кориандр — 1 ч. л.  
острый красный перец  
морская соль

- Птицу разделить на части и мариновать 2–3 часа в холодильнике.
- Запекать вместе с маринадом в разогретой до 180 °С духовке до готовности.







## Оливковое масло с белыми грибами от Бернара Шаттона

Пахнет оно совершенно необыкновенно. Насыщенное, яркое и очень-очень «грибное». Для салатов, ризотто и паст — идеально, да и просто со свежим багетом... Делается оно неприлично просто.

**оливковое масло нейтрального вкуса — 1 л**  
**белые грибы — 300 г**  
**розовый перец — 10 горошин**  
**черный перец горошком — 10 горошин**  
**зеленый кардамон — 5 цельных стручков**

- Грибы для этого масла надо взять совсем маленькие. Каждый гриб хорошо очистить ножом от земли и грязи, протереть салфеткой — ни в коем случае не мыть. Разрезать на восемь частей.

- Грибы и специи положить в бутылку с маслом, плотно-плотно закрыть пробкой и поставить на солнце на 40 дней!

- В крайнем случае, если у вас мало солнца, масло с грибами и специями можно влить в сотейник, накрыть крышкой и «варить» 2 часа на водяной бане при 90 °С.

Не кипятите его! Перелить в стерилизованные бутылки. Единственное, стоит немного убавить количество пряностей, иначе они будут звучать слишком сильно, особенно кардамон.

- Конечно же, я спросила Бернара про страшный ботулизм. Он посмотрел на меня с жалостью и недоумением, как будто я уже им заболела, и очень важно сказал, что это масло он делает уже много лет и никаких таких предметов моих буйных фантазий не наблюдал. Я ему верю.







## Масло с чесноком или зеленью от Ники

У меня, например, такое масло всегда под рукой — очень удобно: чеснок не горит на сковороде (ужасно, когда он горчит), и аромат чудесный.

В чесночном масле замечательно обжаривать гребешки, просто по 1 минуте с каждой стороны, и всякие морепродукты, креветки например, или мариновать мясо или рыбу перед жаркой на гриле.

Масло с травами очень хорошо для салатных заправок, соусов и маринадов.

*для масла с чесноком и перцем:*

**оливковое масло — 1 л  
очищенный чеснок — 300 г  
мелкий сухой острый перец**

- Залить чеснок или травы оливковым маслом в бутылке. Хотите острое — добавьте жгучего перца.
- Дайте хорошо настояться — несколько не-

*для масла с травами:*

**оливковое масло  
свежие или сухие травы —  
розмарин, тимьян, душица,  
лавровый лист  
лимонная цедра**

- дель на солнце или в теплом месте на кухне.
- Еще один хороший вариант — запеченый в «рубашке» чеснок и зеленый базилик.







## Имбирь конфи от Арналя

Выглядит он неважно, но это извиняется вкусом. И я навсегда забыла про полки с маринованным имбирем в магазинах. Зачем? Этот вкуснее.

Чем моложе имбирь, тем мягче он потом будет. Зрелый — и волокнистый, и грубый.

Хотите, чтобы имбирь был привычно розовым? Подкрасьте свекольным соком.

Нужное количество ингредиентов для маринада рассчитывается исходя из пропорции:

1 часть сахара, 2 части уксуса и 3 части воды.

**свежий имбирь**  
**вода**  
**яблочный уксус**  
**сахар**

- Имбирь очистить и нарезать очень тонкими ломтиками.
- Бланшировать 3 раза, начиная с холодной воды: залить водой, довести до кипения, слить, и так еще 2 раза.
- Приготовить столько маринада, чтобы покрыть имбирь.
- Тушить имбирь в маринаде около 1 часа на очень слабом огне.
- Если маринада получилось слишком много, слить лишнюю жидкость в емкость, горячий имбирь разложить достаточно плотно по стерилизованным банкам, залить в нужном количестве горячим же маринадом.
- Плотно закрыть и дать остыть. Хранить в холодильнике.







## Уксус с клубникой, малиной или эстрагоном от Ники

Проще не бывает, делается на счет «раз», а какой он ароматный! Идеально для салатных заправок или для маринадов.

Можно, конечно, сделать фруктовый уксус более сложным, традиционным путем: дать перебродить соку в вино, затем, с сожалением, позволить ему превратиться постепенно в уксус. Это история не на один месяц, а тут — прекрасный результат уже через день-другой. Ягоды со временем начнут терять свой красивый цвет, и вы их тогда со спокойной совестью сможете отцедить, а так пусть пока радуют глаз. Кстати, тут подойдут и мятые, но не прокисшие.

Точные пропорции тут давать бессмысленно: чем больше ягод и чем темнее и ароматнее они будут — тем лучше и красивее будет и уксус.

*на 750 мл готового уксуса:*

**хороший яблочный уксус 6-9% — 750 мл  
спелые ягоды — 250-500 г или эстрагон — пучок**

- Для ягодного уксуса нужна емкость объемом от 1 л, для этого отлично подходят стеклянные бутылки от пассаты или хороших соков с широким горлом.
- По одной закинуть ягоды без плодоножек в бутылку с уксусом. Если делать наоборот, сначала ягоды, потом уксус, они могут помяться друг о друга. Качество уксуса от этого не пострадает, но бутылка будет выглядеть не так нарядно. Крупную клубнику можно разрезать на 2 или 4 части.
- Эстрагоновый можно делать прямо в той бутылке, в которой продается уксус, и потом выкинуть ее вместе с травой, когда он закончится, а не вынимать из красивой по-

темневшую ботву.

- Укоротить, если надо, стебли эстрагона снизу, чтобы они целиком проваливались в бутылку, а не застревали в горлышке. По одной ветке заполнить бутылку.
- Оставить на солнечном окне или в теплом месте на пару дней.
- Уксус можно использовать и белый винный, но он мне кажется более грубым, яблочный подходит идеально.
- Смотрите, чтобы уксус был натуральным, а не с ароматическими добавками «яблоко», или что там еще придумали.
- Сохраняет цвет и аромат примерно 8-10 месяцев.







## Дыня в маринаде от Ники

Это рецепт «два в одном». Это необычная закуска, если вы любите такого типа маринады — и к холодным мясным блюдам, и к горячим, как пот-о-фе. У меня как-то друзья даже употребляли ее в качестве закуски к титульному русскому напитку — сказали, что абсолютно безупречно! И это отличный ароматный уксус для заправки салатов, маринования мяса и рыбы и так далее, что вам подскажет фантазия.

Дыня нужна спелая, но с плотной мякотью, лучше канталупа, она не развалится во время стерилизации.

*на 3 кг мякоти дыни:*

**вода — 2 л**

**сахар — 400 г**

**белый винный уксус 6% — 75 мл**

**розовый перец горошком — 40 г**

**эстрагон — 6 веточек**

**нейодированная морская соль — 40 г**

- Дыню разрезать пополам, очистить от семечек, нарезать дольками.
- Вскипятить воду, осторожно добавить дынные дольки, дать закипеть, вынуть шумовкой и переложить в миску с холодной водой со льдом. Дать подсохнуть полдня на сите, прикрыв полотенцем.
- Вскипятить 2 л воды с сахаром и солью, до-  
бавить винный уксус, розовый перец, эстра-

гон, прогреть на слабом огне 15 минут.

- Разложить дыню по банкам, добавить розовый перец и эстрагон. Залить маринадом, покрыв полностью дыню.
- Стерилизовать в кастрюле с водой, для небольших банок, 0,5 л, — 25 минут, для тех, что больше, — около часа; дать полностью остыть в этой воде, хранить в прохладном темном месте.







## Конфитюр из дыни с бадьяном от Ники

Медовый, душистый, прекрасной консистенции, невероятного янтарного цвета. Рецепт был навеян случайно купленным дынным конфитюром с анисом. Притом, что анис я не переношу ни в каком виде, это оказалось неожиданно одним из самых гармоничных сочетаний, что я пробовала. Особенно он хорош к сырам. Гости, уходя, всегда просят хотя бы небольшую баночку с собой. Я редко отказываю.

Дыню я использую местную, канталупу, но подойдет любая плотная, но душистая.

Если используете желирующий сахар, читайте на упаковке инструкцию по употреблению.

*на 800 г дынной мякоти:*

**сахар — 600 г**

**сок 2 лимонов**

**пектин — 25 г**

**бадьян на ваш вкус — 2-4 звездочки**

- Очистить дыню от кожуры и семян, нарезать небольшими кусочками.
- Положить в тазик для варенья, засыпать сахаром, смешанным с пектином, добавить целые звездочки бадьяна, сок лимона, аккуратно перемешать и дать закипеть на медленном огне. Дать сахару полностью раствориться и через пару минут выключить. Не перемешивать очень активно. Оставить на плите до завтра.
- В течение следующих 2-3 дней, в зависимости от консистенции и степени зрелости

дыни, повторить — довести до кипения и выключить. Не разварите дыню!

- Разлить горячим по стерилизованным банкам, удалив бадьян, если конфитюр предполагается хранить, иначе вкус его со временем станет слишком сильным. Закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.
- Пусть несколько дней настоится.
- Просто невозможно ничего лучше придумать как аккомпанемент к сырам!







## Тыквенное варенье от Жана Люка Рабанеля

Безупречное сочетание апельсина и тыквы.

Я вообще обожаю Рабанеля за совершенную гармонию и отсутствие избыточности во вкусе. Никаких какофоний. Все легкое, воздушное, лаконичное, и вкус изумительный.

Для всяких паштетов, терринов, буженины, запеченной птицы — безупречно. Очень празднично в варианте аперитива или в качестве начинки для печенья и т.д. Я как-то использовала его как гарнир к паровой рыбе — было великолепно.

Если будете делать с другим количеством тыквы, рассчитывайте количество сахара исходя из пропорции 4:1, коричневый или белый — не принципиально.

*примерно на 750 мл:*

**тыква — 1,2 кг**

**апельсины — 2 шт.**

**сахар коричневый — 300 г**

**бадьян — 10 звездочек**

- Тыкву очистить и нарезать средними кубиками.
- Положить в кастрюлю с толстым дном, засыпать сахаром, добавить бадьян.
- Срезать цедру с 1 апельсина, достаточно толсто: белая часть даст легкую горчинку, которая тут очень кстати. Нарезать соломкой, добавить к тыкве. Выжать туда же сок апельсинов.
- Накрыть крышкой и на слабом огне, периодически помешивая, томить, пока мякоть не станет совсем мягкой. Тыквы все разные,

смотрите сами, но точно не меньше 1 часа.

- Дать остыть, вынуть бадьян. Растереть тыкву толкушкой, вилкой или, если хотите совсем в пюре, отправить в блендер.
- Подавать, как тут, с фуа-гра, или паштетом, или просто с сухариками, или как хотите.
- Хранить в холодильнике, но недолго, тут не так много сахара. Если хотите хранить в тепле и дольше, доведите до кипения, разложите по банкам и стерилизуйте, как в рецепте на стр. 28.







## Клубничный джем от Маддалены Балло

Это одно из самых невыразимо вкусных клубничных варений, которые мне попадались. Точнее всего его охарактеризовать можно как «очень живое». Аромат, вкус, цвет и текстура — почти как у свежей клубники с сахаром.

*примерно на 1 л:*

**клубника — 1 кг**

**сахар — 500 г**

**сок 1 лимона**

**пектин — 25 г**

- Помыть и очистить клубнику, разрезать пополам — если мелкая, и на 4 части — если крупная.
- Тщательно смешать пектин с сахаром.
- Положить ягоды в таз для варенья, засыпать сахаром, влить сок лимона.
- На среднем огне довести до кипения, постоянно аккуратно помешивая. Когда закипит, проварить всего 4 минуты!
- Разложить в стерилизованные банки по 400-500 мл, закрыть крышками.
- На дно кастрюли положить полотенце, на него поставить банки, залить холодной водой на  $\frac{3}{4}$ , дать закипеть, кипятить на очень малом огне 15 минут, выключить, дать остыть в этой воде.
- Хранить в прохладном сухом месте. Красивый цвет сохраняется несколько месяцев.







## «Неправильный» клубничный джем от Сильвии Баракки

Вот кажется, что все как-то не так в этом рецепте и ягоды должны потерять свой цвет и аромат от долгой варки, но это один из лучших клубничных джемов, что я пробовала.

Имбирь и его количество по желанию.

Еще один рецепт Сильвии, подходящий для клубники, есть на стр. 112.

*примерно на 1,5 л:*

**клубника — 2 кг**

**сахар — 1 кг**

**сладкое вишневое вино или вин санто — 150 мл**

**натертый свежий имбирь — 1-2 ст. л.**

**ванильный сахар — 1 пакетик**

- Удалить у ягод плодоножки.
- Положить в кастрюлю, влить вино, добавить имбирь и ванильный сахар и готовить на умеренном огне минут 40. Ягоды должны хорошо пустить сок и увариться.
- Тщательно смешать пектин с сахаром, всы-

пать в кастрюлю, аккуратно, но тщательно размешать, дать разойтись и загустеть.

- Разложить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.







## Правильное клубничное варенье от Ники

Чем быстрее варится варенье, тем оно живее и вкуснее, и нам очень в этом помогает пектин, когда нужно. В клубнике его очень мало, и традиционное «бабушкино» варенье — на кило ягод кило сахара, варить до загустения — всегда сплошное разочарование: от ароматной и яркой клубники там мало что остается, да еще и дико сладко.

Но можно сварить абсолютно правильное по вкусу, аромату и консистенции клубничное варенье довольно быстро, да еще и без грамма пектина. Выбирайте только клубнику некрупную, большие ягоды ведут себя не совсем так, как надо.

*примерно на 900 г:*

**некрупная ароматная клубника — 1,5 кг**

**сахар — 250 мл**

**вода — 250 мл**

- Удалить у ягод плодоножки, промыть.
- В широкой кастрюле сделать сироп из равных объемов воды и сахара.
- Всыпать 500 г ягод, на сильном огне дать закипеть и варить 1 минуту.
- Шумовкой аккуратно переложить ягоды в дуршлаг и дать соку стечь в миску. Клубника уменьшится в объеме, «завянет» и станет блеклой.
- Перелить сок в кастрюлю и осторожно (будет пытаться убежать) уварить сироп до первоначального объема. Опять прибавить

огонь, положить следующие 500 г ягод и все повторить еще два раза.

- После третьей порции слить весь сок из миски под дуршлагом в кастрюлю и еще раз уварить до начального объема.
- Опять усилить огонь, положить ягоды в кастрюлю и варить еще минут 5, пока они не впитают в себя почти весь сироп и снова не станут насыщенного яркого цвета.
- Разложить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.







## Сливовый джем от Маддалены Балло

Если сливы сладкие, сахара может понадобиться меньше, до 300 г, сделайте маленькую пробную партию и определите нужное количество. Попробуйте сделать джем не только из синих слив, а из красных или желтых!

*примерно на 1 л:*

**спелая слива — 1 кг**

**сахар — 350 г**

**сок 1 лимона**

**пектин — 25 г**

- Сливы разрезать пополам, удалить косточку.
- Тщательно смешать пектин с сахаром.
- Всыпать в кастрюлю со сливами сахар, влить лимонный сок и, помешивая, довести до кипения на среднем огне.
- Блендером, лучше погружным, превратить

все в пюре приятной вам консистенции.

- Варить еще минут 5, помешивая.
- Разложить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.
- Хранится год и больше в темном прохладном месте.







## Абрикосовый джем от Маддалены Балло

Еще один очень простой рецепт от Маддалены. Она часто добавляет в свои джемы яблоко как дополнительный источник пектина и для более интересного вкуса. Если абрикосы сладкие, сахара может понадобиться меньше, до 300 г, пробуйте.

*примерно на 1 л:*

**абрикосы — 1 кг**

**сахар — 500 г**

**яблоко — 1 шт.**

**сок 1 лимона**

**пектин — 20 г**

- Абрикосы разрезать пополам, удалить косточку.
- Яблоко очистить от кожуры и семечек и мелко нарезать.
- Тщательно смешать пектин с сахаром.
- Всыпать в кастрюлю с абрикосами яблоки, сахар, влить лимонный сок и, помешивая,

довести до кипения на среднем огне.

- Блендером, лучше погружным, превратить все в пюре приятной вам консистенции.
- Варить еще минут 5, помешивая.
- Разложить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.







## Абрикосовое варенье с ядрами косточек от Ники

Это несколько «замороженное» варенье, но, во-первых, оно очень красивое, празднично-подарочное, во-вторых, позволяет утилизировать большое количество косточек, которые остаются от варки обычного абрикосового джема. Не ленитесь, обязательно удалите кожицу с ягод — она тут абсолютно лишняя!

*примерно на 1 л:*

**крепкие абрикосы — 1 кг**  
**сахар — 350 г**  
**абрикосовые косточки**  
**сок 1 лимона**  
**пектин — 25 г**

- Абрикосы надрезать крест-накрест с одной стороны, опустить порциями в кипящую воду на 30-40 секунд, затем переложить шумовкой в очень холодную воду.
- Дать остыть и аккуратно снять кожицу с помощью острого ножа.
- Разрезать абрикосы пополам, вынуть косточки.
- Косточки аккуратно раздробить, вынуть ядра.
- Тщательно смешать пектин с  $\frac{1}{2}$  сахара.
- Всыпать в абрикосы сахар с пектином, перемешать.
- Оставшийся сахар развести примерно

100 мл воды в кастрюле, влить лимонный сок и на среднем огне сварить сироп.

- Добавить абрикосы с ядрами, осторожно помешивая, довести до кипения на среднем огне.
- Варить минут 5-10, следите, чтобы половинки абрикосов остались достаточно плотными и не расплзлись в пюре, но не были бы твердыми.
- Сразу разложить абрикосы по горячим стерилизованным банкам, залить кипящим сиропом.
- Закрывать крышками. Накрывать полотенцем и дать остыть.















## Персиковый джем с амаретто от Маддалены Балло

Амаретто, или любой другой миндальный ликер, усиливает натуральный вкус и аромат персиков, прекрасное сочетание. Если есть возможность купить персики разных сортов, это делает джем красивее, в банке кусочки разных цветов смотрятся очень симпатично.

«Кожа как у персика» — это, конечно, очень приятный комплимент, но не поленитесь их бланшировать и ее снять, тут она совершенно лишняя, а хлопот не так много.

на 500 мл:

**персики — 700 г**  
**сахар — 250 г**  
**амаретто — 25 мл**  
**сок ½ лимона**  
**пектин — 15 г**

- Персики надрезать крест-накрест с одной стороны, опустить порциями в кипящую воду на 30-40 секунд, затем переложить шумовкой в очень холодную воду.
- Дать остыть и аккуратно снять кожицу с помощью острого ножа.
- Разрезать персики пополам, удалить косточки, мякоть нарезать некрупными кусочками.
- Тщательно смешать пектин с сахаром.
- Всыпать в кастрюлю с персиками сахар, влить лимонный сок, амаретто и, помешивая, довести до кипения на среднем огне.
- Если хотите совсем джем-джем, можно блендером, лучше погружным, превратить все в пюре.
- Варить еще минут 5, помешивая.
- Разложить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.







## Вишневое варенье от Ники

Есть две школы варки вишневого варенья. Одна требует обязательного удаления косточек — так и есть проще, и некоторые боятся синильной кислоты, которая постепенно образуется в процессе хранения. Другая утверждает, что вкус варенья с косточками куда интереснее и насыщеннее.

Решайте сами, мне больше нравится с косточкой, с ним еще и хлопот гораздо меньше, хотя само варенье приходится делать в несколько несложных этапов.

В вишне очень мало пектина, поэтому обязательно надо добавить или его, или, как тут, агар, который дает очень симпатичную желеобразную консистенцию. В зависимости от кислотности вишни и количества сока, который она отдаст в сироп, сахара, пектина или агара может потребоваться больше, если, наоборот, кислоты будет мало, добавьте лимонного сока.

*примерно на 1 л:*

**вишня — 1 кг**

**сахар — 400 г**

**вода — 150 мл**

**пектин — 20 г или агар — 2 г**

- Вишню перебрать, промыть.
- В кастрюле сварить сироп из 300 г сахара и 150 мл воды, довести до кипения.
- Всыпать вишню, снова довести до кипения. Ягоды дадут много сока, сироп станет жидким. Снять с огня, оставить под крышкой на сутки.
- Снова довести до кипения, опять оставить на сутки.
- Тщательно смешать пектин (или агар) с оставшимся сахаром. Влить, при постоянном помешивании, 100 мл холодного сиропа из кастрюли.
- Вылить сахар с пектином обратно в ка-

стрюлю, хорошо размешать, довести до кипения, помешивая. Снять с огня, проверить на сахар и кислоту.

- Влить 1-2 ст. л. сиропа в плошку, поставить ее на несколько минут в холодильник. Проверить, достаточно ли загустевает варенье, когда остывает. Если надо, смешать еще немного пектина или агара с 2-3 ст. л. сахара, добавить сироп, размешать, влить в кастрюлю и проварить еще пару минут.
- Разлить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.







## Черешневый джем от Маддалены Балло

Никто не запрещает вам взять черешню ярко-красную или вообще желтую, экспериментировать. Если черешня очень сладкая, добавьте еще лимонного сока и убавьте количество сахара, все-таки итальянцы любят сладкое куда больше нашего.

Полуготовый джем можно полностью или частично пробить блендером до нужной консистенции, мне нравится с половинками ягод.

*примерно на 1 л:*

**черешня — 1 кг**

**сахар — 500 г**

**яблоко — 1 шт.**

**сок 1 лимона**

**пектин — 20 г**

- Ягоды разрезать пополам и вынуть косточки. Яблоко очистить от кожуры, удалить сердцевину, мелко нарезать.
- Тщательно смешать сахар с пектином, высыпать в сотейник, добавить ягоды и яблоки, выдавить лимонный сок. Все пе-

ремешать, довести до кипения на среднем огне и проварить 5 минут, постоянно помешивая.

- Разложить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.







## Айвовое варенье от Мукарам

Я очень люблю айву и много чего из нее готовлю. Она для меня такой абсолютный символ детства: в нашем одесском саду росло несколько деревьев, и бабушка варила замечательное варенье. Рецепт, естественно, никто не помнит.

Замечательная узбекская девушка Мукарам поделилась со мной этим рецептом — лучшее варенье, что я пробовала. Мукарам, если ты это читаешь, еще раз — спасибо!

Ничего лишнего. Айва получается такая «цукатная», терпкая, душистая, замечательной консистенции. И неприлично просто.

Если хотите, добавьте грецкие орехи хорошего качества: проверьте, чтобы не горчили, прокалите на сухой сковородке. И добавьте к айве сразу же, когда начнете варить.

Можно сделать все так же, но с имбирем — просто прекрасно к утке. На 2 кг айвы — 3-4 сантиметра имбиря натереть на мелкой терке и вместе с соком половины лайма добавить к айве в самом начале варки.

*примерно на 1,5 л:*

**айва — 2 кг**

**сахар — 2 кг**

**вода — 100 мл**

- Айву хорошо вымыть, чтобы шкурка стала совсем гладкой. Надо удалить с нее специфический «ворсистый» налет, это удобно делать щеткой или жесткой губкой для посуды.
- Разрезать пополам и удалить сердцевину с косточками. Еще раз вдоль пополам и нарезать поперек дольками толщиной около 3 мм.
- Положить в тазик для варенья или в достаточно широкую кастрюлю, засыпать сахаром, влить воду.
- На сильном огне дать закипеть, помешивая, проварить 2 минуты, не больше.
- Снять с огня, оставить под крышкой на сутки.
- Снова довести до кипения, опять оставить на сутки.
- Так сделать 3, а лучше 4 раза — варенье варится четыре дня.
- Разложить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.







## Конфитюр из айвы от Сильвии Баракки

Очень ароматный!

*примерно на 900 г:*

**айва — 1 кг**

**сахар — 600 г**

**лимоны, лучше био — 2 шт.**

- Натереть цедру лимона, отложить на потом, выжать сок. Помыть и высушить айву, вырезать внутренности и порезать на кубики одинакового размера (кожуру можно оставить), сладывая их сразу в миску с водой с выжатыми лимонами, чтобы айва не почернела.

- Дать стечь воде в дуршлаге, выложить айву в кастрюлю с высокими стенками. Добавить сахар и варить на медленном огне, пока айва не станет мягкой, постоянно помешивая.

- Где-то через полчаса варки измерить тем-

пературу, когда она достигнет 108 °С, добавить лимонный сок и натертую цедру в конфитюр, хорошо перемешать.

- Снять с огня.

- Примерно  $\frac{3}{4}$  конфитюра протереть через сито или пробить блендером, вылить обратно в кастрюлю с оставшейся айвой кубиками и перемешать.

- Опять быстро довести до кипения. Разложить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.

- Хранится год в темном прохладном месте.







## Джем из киви с грецким орехом от Маддалены Балло

Киви после варки меняет свой вкус, если не мелкие семечки, угадать вслепую, из чего это сделано, было бы совершенно невозможно, обязательно попробуйте!

*примерно на 1 л:*

**киви — 1,2 кг**

**сахар — 500 г**

**яблоко — 1 шт.**

**чищенные грецкие орехи — 100 г**

**пектин — 30 г**

- Овощечисткой снять шкурку с киви, промыть плоды водой.
- Разрезать вдоль на 4 части, затем поперек тонкими ломтиками.
- Яблоко очистить от кожуры, удалить сердцевину, натереть на терке.
- Тщательно смешать сахар с пектином, высыпать в сотейник, добавить киви, орехи и яблоки. Все перемешать, довести до кипения на среднем огне и проварить 5 минут, постоянно помешивая. Снять с огня.
- Влить 1-2 ст. л. джема без орехов в плошку,

поставить ее на несколько минут в холодильник, чтобы проверить, достаточно ли загустеет при остывании. Если надо, смешать еще немного пектина с 1-2 ст. л. сахара, добавить чуть воды, размешать, влить в кастрюлю и проварить еще пару минут, помешивая.

- Довести джем до кипения, разложить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.







## Черничное варенье от Сильвии Баракки

Универсальный рецепт без пектина. Так же Сильвия варит смородину, клубнику и всякие лесные ягоды.

на 1 банку 400 мл:

**черника — 500 г**

**сахар — 140 г**

**лимонный сок — 50 мл**

- Перебрать ягоды, удалить листики и плодоножки, промыть. Слегка обсушить на полотенце.
- Положить ягоды в кастрюлю из нержавеющей стали, добавить сахар, лимонный сок и с помощью лопатки хорошо перемешать, пока сахар не растворится.
- Закрыть крышкой и оставить пускать сок на 7-12 часов.
- Поставить кастрюлю на огонь и довести до кипения, помешивая периодически лопаткой, по необходимости снимать пенку.
- Оставить кипеть на 30-40 минут, помешивая не слишком часто, пока температура не достигнет 108 °C.
- Разложить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.
- Хранится год в темном прохладном месте.







## Брусничное варенье с пряностями от Ники

Моя любимая ягода и мое любимое варенье (больше всего я люблю ее просто протертой с сахаром, скажу честно, могу сразу съесть банку). Джемы из брусники я тоже уважаю, но варенье, с его прозрачными ягодами... Бруснику можно сварить десятком разных способов, конечно, но этот мне нравится больше всего. Пряности отлично подчеркивают собственный сложный и сильный вкус ягоды.

Если вам не очень нравится горчинка, можете ошпарить ягоду в дуршлаге кипятком. Если хотите, на кило ягоды можно добавить граммов 300 мелко нарезанных или натертых яблок, будет и вкусно, и пектин можно не добавлять, проварите только варенье минут 15.

*примерно на 1 л:*

**брусника — 1 кг**

**сахар — 350 г**

**пектин — 25 г**

**корица — 1-2 палочки**

**молотая гвоздика — ½ ч. л.**

**тертый мускатный орех — щепотка**

- Перебрать ягоды, удалить листики, промыть.
- Тщательно смешать сахар с пектином, засыпать ягоду и оставить минут на 30 пустить сок.
- Если сока совсем мало, влить 50-100 мл воды, чтобы сахар не пригорал в начале варки.
- Положить пряности.
- Поставить кастрюлю на огонь и довести до

- кипения, периодически помешивая лопаткой, по необходимости снимать пенку. Варить 5 минут. Если надо, добавить лимонный сок по вкусу.
- Вынуть корицу.
- Разложить варенье очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.
- Хранится год в темном прохладном месте.







## Апельсиновый конфитюр от Ги Жедда

Количество сахара определится в процессе готовки, см. ниже.

Я делала из разных сортов апельсинов. Толстошкурые, конечно же, для цукатов подходят лучше, но и с совсем обычными сочными, для свежавыжатых соков, тоже получается отлично.

Это очень сладко, так что берите апельсины покислее. Можете добавить изрядное количество лимонного сока или уменьшить количество сахара.

*примерно на 1,5 л:*

**апельсины — 500 г**

**вода**

**сахар**

- Апельсины хорошо помыть и прямо в кожуре нарезать средними дольками-полукольцами. Вытащить косточки, но не выкидывать — они богаты пектином!
- Залить холодной водой доверху, косточки положить в мешочек из марли, добавить к апельсинам и замочить на ночь (12 часов).
- Довести до кипения и варить на среднем огне 40 минут.
- Оставить на сутки.
- Взвесить воду с апельсинами (она частично выкипит) и добавить ровно столько же сахара. Взвесьте предварительно вашу кастрюлю, потом будет проще — только отнимете ее вес.
- Опять поставить на огонь на 40 минут. Конфитюр должен загустеть, если нет, то еще немного его проварить. Все!
- Цукаты разложить по банкам и залить

сиропом.

- Если разлить очень горячим по стерилизованным банкам, хранить можно больше года.
- Я сварила два разных конфи, из толстошкурых и обычных, и забыла про них на 3 дня. Менее сочным досталось 2 литра воды, водянистым всего один. По консистенции сиропа, конечно же, они отличались — «двухлитровые» апельсины получились сначала более жидкими, но потом они почти приблизились к «литровым», естественным образом загустели, вторые же окончательно превратились в очень густой и чудеснейший мармелад, такой, что даже цукаты из него было достаточно сложно достать.
- Хранится год и больше в темном прохладном месте.







## Цитрусовые цукаты от Адриано Плумари

Они получатся не такие красивые, как «индустриальные», но — верьте мне — значительно вкуснее! Кричать будете от внезапного счастья! Их можно использовать в выпечке, как декорацию для десертов, а если нарезать соломкой и в черррный шоколад...

Количества продуктов тут дать не могу, все зависит от ваших апельсинов-мандаринов, но весовая пропорция цедры, сахара и воды очень простая — 1:1:1.

Из 250 г апельсиновой цедры получается примерно 350 г цукатов.

**цедра**

**вода**

**сахар**

- Цедру срезать с достаточно толстой белой частью, крупными кусками, по 6-8 полосок на один апельсин.

- Вымачивать в холодной воде 3 суток, меняя воду каждый день.

- Цедру взвесить. Отмерить такое же по весу количество сахара и воды.

- Приготовить сироп, довести до кипения,

положить цедру и варить на медленном огне практически до полного испарения воды.

- Важно: сначала перемешивать время от времени, ближе к концу — чаще.

- Готовые цукаты можно подсушить в духовке при 35-40 °С.

- Хранить в прохладном месте.







## Апельсиновый джем от Маддалены Балло

Прозрачный и очень вкусный! Бланширование цедры позволяет удалить из нее лишнюю горечь и резкий вкус.

*примерно на 1 л:*

**апельсины — 1 кг**

**сахар — 500 г**

**пектин — 25 г**

- Срезать кожуру, положить в сотейник, залить холодной водой, довести до кипения, слить, промыть холодной водой. Повторить процесс еще два раза.
- Дать стечь воде, мелко порубить цедру ножом. Не делайте это в блендере!
- Отжать из мякоти сок.
- Тщательно смешать сахар с пектином.
- Смешать цедру, сахар и сок в кастрюле, помешивая, довести до кипения, проварить 5 минут.
- Разложить джем очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.
- Хранится год и больше в темном прохладном месте.







## Апельсиновый джем иным манером от мамы Маддалены

Мама Маддалены делает джем по-своему, тут оно на фото двух видов, как несложно догадаться — из обычных и из красных апельсинов. Ингредиенты все те же, но вкус и консистенция совершенно другие. Внутренние перегородки, которые в предыдущем рецепте удаляются, тут дадут характерную интересную горчинку.

*примерно на 1 л:*

**апельсины — 1 кг**

**сахар — 500 г**

**пектин — 25 г**

- Положить апельсины целыми в большую кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения, слить, промыть холодной водой. Повторить процесс еще два раза.
- Дать стечь воде. Если апельсины с косточками, разрезать пополам и удалить их.
- Пропустить апельсины через мясорубку с самой крупной решеткой или измельчить их в блендере порциями в грубую кашу.
- Тщательно смешать сахар с пектином.
- Смешать апельсиновое пюре и сахар в кастрюле, помешивая, довести до кипения, проварить 5 минут.
- Разложить джем очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.
- Хранится год и больше в темном прохладном месте.







## Лимонный джем от Маддалены Балло

Местные средиземноморские лимоны, которые растут тут на каждом шагу, удивительно ароматные. Ментон, где находится ресторан Марко и Маддалены, вообще знаменит своими толстошкурыми лимонами с удивительным запахом, и джем из них получается фантастический. В сезон попробуйте поймать лимоны Майера, которые везут с Кавказа и из Средней Азии, у них очень яркий специфический вкус и аромат, если повезет — зеленые. Из обычных «магазинных» он тоже получится весьма неплохим, пробуйте. Лучше всего, конечно, делать цитрусовые джемы из био-лимонов или хотя бы не обработанных «химией».

*примерно на 1 л:*

**лимоны, лучше био — 1 кг**

**сахар — 500 г**

**яблоко — 1 шт.**

**пектин — 20 г**

- Срезать кожуру, положить в сотейник, залить холодной водой, довести до кипения, слить, промыть холодной водой. Повторить процесс еще два раза.
- Дать стечь воде, мелко порубить цедру ножом, не делайте это в блендере!
- Отжать из мякоти сок.
- Яблоко очистить от кожуры, удалить сердцевину, натереть на терке.
- Тщательно смешать сахар с пектином.
- Смешать цедру, сахар, яблоки и сок в кастрюле, помешивая, довести до кипения, проварить 5 минут.
- Разложить джем очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.
- Хранится год и больше в темном прохладном месте.







## Быстрый мандариновый джем от Дмитрия

В сезон постарайтесь поймать еще зеленые мандарины, у них неповторимый, пронзительно бодрый и свежий аромат.

Вообще тут пойдут любые цитрусовые — это чудесный универсальный рецепт от моего редактора. Однажды он собрал все кумкваты, которые росли у меня в саду, и сварил из них прекрасный очень фактурный джем. Их — кумкватов — цедра совсем не такая агрессивная, как у других цитрусовых, ее достаточно бланшировать 1 раз. А мякоть очень удобно вынимать чайной ложкой, если разрезать плод вдоль, но не забудьте вынуть из нее косточки.

Аккуратнее с сахаром, добавляйте постепенно, цитрусовые в джеме часто очень сладкие.

*примерно на 1 л:*

**мандарины — 1 кг**

**сахар — примерно 250 г**

**пектин — 25 г**

**лимонный сок или кислота — по вкусу**

- Хорошо вымыть мандарины, очистить от кожуры. Из мякоти вынуть косточки, они очень огрубляют вкус. Если их много, проще отжать сок в соковыжималке.
- Цедру очень тонко нарезать полосочками. Залить холодной водой, довести до кипения, слить и хорошо промыть холодной водой. Повторить еще 1-2 раза.
- Дать хорошо стечь, отставить.
- Смешать пектин с 1 чашкой сахара, взбить в пюре в блендере с половиной мякоти или сока, чтобы пектин нормально разошелся, а не свернулся комком.
- Смешать с оставшейся мякотью или соком.
- Переложить все в кастрюлю, хорошо помешивая, быстро (!!!) довести до кипения, попробовать на сахар, добавить еще, если надо, и обязательно щедро лимонного сока или лимонной кислоты, джем должен быть бодрым!
- Закинуть цедру, перемешать, еще раз дать закипеть.
- Разложить джем очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.
- Все! И прятать ЭТО от всех! +18 и наркотики!















## Быстрый конфитюр из инжира от Сильвестра Вахида

Очень быстрый и просто гениальный конфитюр и прекрасный полуфабрикат, который позволит вам готовить всевозможные инжирные джемы и соусы не в сезон.

Алкоголь тут нужен для быстрой стерилизации банок после разлива конфитюра.

*примерно на 1 л:*

**свежий инжир — 1 кг**

**сахар — 700 г**

**спирт или водка**

- Инжир помыть, разрезать пополам, удаляя грубую плодоножку.
- Высыпать с сахаром в посудину, довести до кипения на малом огне. Варить 5 минут.
- Перелить половником в горячие стерилизованные банки.
- В каждую банку влить сверху 1 ст. л. спирта или водки, поджечь и тут же закрыть крышкой.
- Хранится год и больше в темном прохладном месте.







## Конфитюр из инжира с бальзамическим уксусом от Ники

Я редко пользуюсь конфитюрами по прямому назначению (мне слишком сладко), обычно добавляю их в соусы, маринады или как аккомпанемент к ветчине или сыру. Среди безусловных любимцев — инжир с бальзамическим уксусом, ничего нет вкуснее с уткой, поверьте. Он замечательно подходит и как база для невероятных соусов — тогда в рецепте можно использовать и обычный сахар. Для подачи же на стол к сырам и другим блюдам половину ягод измельчите в блендере, а другую — порежьте некрупными дольками, используйте желирующий сахар и варите конфитюр немного дольше, до загустения. Смесь «пять специй» придает очень тонкий пряный аромат, попробуйте! Если нет готовой, надо размолоть в кофемолке в равных количествах сычуаньский перец, бадьян, гвоздику, корицу и анис — все это продается в любом большом супермаркете.

*на 2 кг свежего инжира:*

**сахар — 400 г**

**пектин — 25 г**

**бальзамический уксус — 50 мл**

**лимонный сок, если инжир очень сладкий — 2-3 ст. л.**

**смесь пряностей «пять специй» по желанию — 1 ст. л.**

- Темный инжир обычно очищают с помощью небольшого ножа от верхнего слоя шкурки, если инжир нежный и тонкокожий, кожицу можно оставить.
- Измельчить плоды с сахаром и уксусом в блендере до желаемой консистенции (для соусов желательно в пюре).
- Перелить в тазик для варенья и довести на среднем огне до кипения. Выключить, оста-

вить на плите на 2 часа.

- Еще раз довести до кипения и варить 10 минут, постоянно помешивая, проверить на вкус и добавить лимонный сок, если нужно.
- Разложить джем очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.
- Хранится год и больше в темном прохладном месте.







## Варенье из сухофруктов от Ивана Жиларди

К жареной печени, фуа-гра, терринам из мяса и дичи, уткам и прочему «осеннему» — лучше не придумать. Да и просто на гренках... А готовится как-то неприлично просто. Внимательно читайте пропорции, 3 кг сухофруктов — это очень много. Не думаю, что вам столько понадобится сразу, — уменьшайте и делите количество сахара и специй. Если у вас сухофрукты суховаты (простите за тавтологию) или давно хранятся, их надо замочить предварительно в теплой воде, пусть станут мягче. Затем их надо хорошо отжать. Для аромата можно добавить в самом конце варки пару ложек какого-нибудь яркого меда. Или влить мускат, коньяк-арманьяк, темный ром, апельсиновый или миндальный ликер, фламбировать или просто дать выпариться алкоголю. Фантазируйте.

*на мноооооого банок:*

**чернослив без косточки — 1 кг**  
**курага — 1 кг**  
**сушеный инжир — 1 кг**  
**сахар — 300 г**  
**гвоздика — 15 бутонов**

- Порубить сухофрукты достаточно крупно — на 4 части. Отрезать у фиг твердые хвостики, иначе они потом будут не очень приятно хрустеть на зубах.
- Гвоздику — не переборщите с количеством! — положить в марлю, свернуть в кулечек и завязать ниткой, так не надо будет потом мучительно ее искать и выковыривать из уже готового варенья.
- Засыпать сухофрукты сахаром. Положить кулек с гвоздикой, конец нитки привязать к ручке кастрюли. Залить водой так, чтобы сухофрукты слегка торчали.
- Поставить на сильный огонь, дать закипеть, огонь уменьшить и варить под слегка сдвинутой крышкой, не забывая мешать, пока жидкость полностью не выпарится и сухофрукты не начнут карамелизоваться.
- Напоминаю, что все, что нужно выпаривать, лучше готовить в посуде с широким дном.
- Все. Разложить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.
- Можно сразу подавать на стол.







## Ананасовый джем с розмарином от Маддалены Балло

Волшебнo подходит к свежим сырам и красной рыбе. Ананас может оказаться очень сладким, пробуйте и найдите свое количество сахара и лимонного сока.

*примерно на 750 мл:*

**очищенная мякоть ананаса — 1 кг**  
**сахар — 300 г**  
**яблоко — 1 шт.**  
**пектин — 25 г**  
**розмарин — небольшая веточка**  
**сок 1 лимона**

- Мелко нарезать ананас. Листики розмарина порубить очень мелко.
- Тщательно смешать сахар с пектином.
- Яблоко очистить от кожуры, удалить сердцевину, натереть на терке.
- Всыпать ананас, розмарин, яблоко, сахар в широкую кастрюлю, помешивая, довести до кипения.
- Варить минут 15–20 — этот фрукт выделяет много жидкости, надо дать ей как следует выпариться, иначе конфитюр будет

слишком жидким. При готовке постоянно мешать.

- Попробовать. Если нужно, добавить лимонный сок по вкусу.
- Разложить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.
- Если баночки не стерилизовать, то можно хранить в холодильнике до месяца. Если простерилизовать — то вне холодильника до 2 лет.







## Джем из сладкого перца с майораном от Маддалены Балло

Стремительно и легко, как мы и любим. Хорош сам по себе, с тостами, с сырами типа выдержанного пекорино или козьими, с белой рыбой или птицей.

Перец берите самый толстый и сочный, но не зеленый, он потеряет цвет, и джем будет некрасивым.

на 700 мл:

сладкий красный и желтый перец — 500 г  
сахар — 150-200 г  
яблоко — 1 некрупное  
белый винный или яблочный уксус — 6-8 ст. л.  
пектин — 20 г  
листки майорана — 2 ст. л.

- Мелко нарезать мякоть сладкого перца. Листики розмарина обобрать от стеблей и мелко порубить.
- Тщательно смешать сахар с пектином.
- Яблоко очистить от кожуры, удалить сердцевину, натереть на терке.
- Положить перец, яблоко, сахар, уксус, майоран в широкую кастрюлю, помешивая, довести до кипения.
- Варить минут 5, постоянно помешивая.
- Попробовать; если нужно, добавить лимонный сок по вкусу.
- Разложить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.
- Если баночки не стерилизовать, то можно хранить в холодильнике до месяца. Если простерилизовать — то вне холодильника до 2 лет.







## Варенье из помидоров от Ники

Очень симпатичная идея. То есть это самое настоящее варенье, только со вкусом свежих помидоров, очень смешное какое-то. К сыру — идеально. Тут использован агар, а не пектин (его тоже можно, примерно 15 г, смешать с сахаром, как обычно), он дает иную консистенцию, в количестве примерно 0,25-0,3% от веса всех ингредиентов.

на 750 мл:

**спелые помидоры, лучше типа «бычьего сердца» — 600 г**  
**сахар — 160 г**  
**сок ½ лимона**  
**агар — 2 г**

- Помидоры бланшировать, затем опустить в холодную воду и снять шкурку, удалить волокнистые белые части.
- Тщательно смешать сахар с агаром.
- Пробить половину помидоров с сахаром в пюре в блендере, а лучше в комбайне. Добавить оставшиеся и измельчить их до очень грубого пюре.
- Отжать лимонный сок, отцедить от косточек.
- Влить томатную массу и лимонный сок в

кастрюлю, помешивая, довести до кипения.

- Попробовать. Если нужно, добавить лимонный сок или сахар по вкусу.
- Разлить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.
- Если баночки не стерилизовать, то можно хранить в холодильнике до месяца. Если простерилизовать — то вне холодильника до 2 лет.







## Варенье из баклажанов от Сильвии Баракки

Это варенье Сильвия подает со свежей рикоттой, но хорошо будет и с любым свежим сыром.

*на 4 больших баклажана:*

**сахар — 8 ст. л.**

**белое сухое вино — ½ чашки**

**сок 1 лимона**

**семена кориандра — щепотка**

**ваниль — ½ стручка**

- У баклажанов срезать хвостики, снять кожуру овощечисткой. Нарезать на мелкие кубики и положить в воду с лимонным соком (чтобы не потемнели).

- Разогреть сковороду, всыпать сахар (можно добавить немного воды) и подождать, пока образуется карамель. В приготовлении карамели крайне важно не мешать и никак не трогать ее, иначе она кристаллизуется, а не растает. Когда карамель достигнет янтарного цвета, можно начать помешивать. Она должна нагреться до 160 °C. Когда по краям начнет темнеть, можно смочить кисть водой и пройти по бортикам.

- Ваниль разрезать и выскрести семена, положить вместе со стручком в сковороду, ак-

курратно влить горячее вино: если будет холодное — карамель может «взорваться», сильные ожоги гарантированы!

- Растворить, помешивая, карамель в вине. Выложить баклажаны, посыпать семенами кориандра. Мешать, чтобы баклажаны впитали карамель. Влить воду доверху, накрыть крышкой и готовить примерно 30–35 минут.

- Затем крышку снять и готовить еще минут 30–40, дать лишней жидкости полностью испариться.

- Готово!

- Разложить очень горячим по стерилизованным банкам, закрыть крышками. Накрыть полотенцем и дать остыть.







## Лимончелло от Сильвии Баракки

Этот рецепт, конечно же, бабушки Сильвии — по-другому в Италии не бывает. Если вы хотите сделать его более «алкогольным», возьмите тогда чуть меньше воды (вкусной питьевой, конечно, без газа, и не из-под крана!). Но у Сильвии в этих пропорциях он великолепен — очень деликатный ликер.

Био — опция настоящая, лучше быть уверенным, что цедру не обрабатывали всякими полезными «дружественными» человеческому организму химикатами — а их для цитрусовых придумано много. Или, если совсем никак не найти, мойте и трите их до посинения. Да, с водкой будет совсем не та история, тут нужен именно спирт.

*примерно на 2,5 л:*

**лимоны био — 10 шт.**  
**хорошая питьевая вода — 1,5 л**  
**спирт этиловый 96% — 1 л**  
**сахар — 500 г**

- Лимоны очень хорошо помыть и насухо вытереть.
- Снять цедру овощечисткой, срезая только желтую часть, белая даст горечь.
- Залить цедру спиртом, банку плотно закрыть. Оставить при комнатной температуре на 5–6 дней, чтобы спирт полностью вытянул все драгоценные ароматы. В течение этого времени нужно периодически взбалтывать банку.
- Сильвия очень удивилась вопросу: а чем дольше, тем лучше? Не лучше! Недели достаточно! Откуда взялось «маринование» этого волшебного напитка годами — не знаю, но я встречала и такие рецепты. Лучше он от этого не становится, наоборот, набирает нужных вкусов.
- Когда спирт настоится, приготовить си-

- роп: прогреть воду с сахаром до растворения на медленном огне. Важно не доводить до кипения! Он должен быть чуть-чуть горячим, таким, чтобы вы спокойно, не обжигаясь, могли туда опустить палец.
- Профильтровать спирт от цедры через мелкое сито либо через марлю или салфетку.
  - Смешать с охлажденным сиропом, ликер тут же помутнеет, так и должно быть. Подождать еще пару дней.
  - Все — можно и нужно пить!
  - Хранить лимончелло лучше всего в прохладном темном месте. Подавать надо очень холодным — идеально в замороженных в морозилке рюмках. Или суньте перед приходом ненасытных гостей бутылку в морозилку.
  - Немедленно делать.







## Мандаринелло от Мадаллены Балло

Ликер можно и нужно делать не только на лимонной цедре. На зеленой от самых первых мандаринов, в которой особый состав ароматических масел, он получается не менее интересным, но совсем другим.

Повторюсь — воду надо брать бутылочную (если, конечно, у вас нет своей колодезной), вкусную, конечно, без газа, но не из-под крана!

*примерно на 4 порции:*

**хорошая питьевая вода — 2,5 л**

**спирт — 2 л**

**сахар — 1,5 кг**

**цедра 30 зеленых мандаринов**

- Цедру настаивать на спирте 30 дней, время от времени взбалтывая.
- Растворить сахар в горячей воде, но не кипятить ее.
- Когда сироп охладится, соединить его с

профильтрованным от цедры спиртом.

- Разлить по бутылкам, укупорить и поставить настаиваться на неделю.
- Употреблять холодным.















## Малиновый ликер от Маддалены Балло

От малины можно избавиться двумя безупречными способами: варенье целебное («миф или реальность?»), и целебный ликёр (это точно реальность, плюс настроение).

Вот вам рецепт радости, он же Малиновый Ликёр от Маддалены. Во время кулинарных школ в Тоскане вроде бы вполне респектабельные курсистки (кого они хотят обмануть?) из-за этого неземной красоты «напитка» регулярно устраивали скандалы в кипарисах. Вот так проявляются люди. Запомните — он (ликёр) конфликтен и жадность.

Ягоду можно взять и мятую, но свежую, без признаков брожения или прокисания, а воду обязательно вкусную, не из-под крана!

Если нет спирта, то этот ликер можно сделать и на водке, на это количество ягоды нужно взять 2 л, а если не хотите сладкий вариант, добавьте всего 2-3 ст. л. сахара, чтобы компенсировать кислоту ягод. Воду в водку, конечно же, добавлять уже не надо.

*примерно на 4 порции:*

**хорошая питьевая вода — 1,25 л**

**спирт — 1 л**

**сахар — 750 г**

**малина — 500 г**

- Настаивать спирт на ягодах малины неделю, время от времени взбалтывая.
- Слегка отжать ягоду в сите.
- Растворить сахар в горячей воде, но не кипятить ее.

- Когда сироп охладится, соединить его с профильтрованным от малины спиртом.
- Разлить по бутылкам, закупорить и поставить настаиваться на неделю.
- Употреблять холодным.







## Ореховая настойка от Дмитрия Владимировича

Мой редактор Дмитрий, как многие мужчины, любит крепкие напитки, но совершенно не переносит сладкие. Эта настойка имеет в себе все, что есть в благородных дистиллятах, — маслянистость, гладкость, тонкий аромат и убедительный вкус, но приготовить его можно на обычной водке.

Несколько советов. Орехи в обмен на вкус и аромат впитывают в себя алкоголь. Чем больше их будет, тем больше они его впитают, так что берите их столько, сколько написано в рецепте.

Если вы будете делать настойку на спирте, сначала разбавьте его водой в пропорции 2:3, а потом уже заливайте орехи. Если сначала залить спирт, а потом воду, настойка получится мутной, как лимончелло, особенно если ей настояться. По второму разу орехи настаивать не надо, ничего путного из них не выйдет.

При желании можно часть водки заменить светлым или темным ромом.

*примерно на 0,9 л:*

**хорошая водка — 1 л**

**очищенный фундук — 200 г**

**натуральный ванильный экстракт по желанию — 2 ч. л.**

- Аккуратно обжарить орехи на сухой сковороде на слабом огне, часто помешивая. Не нужно их сильно зажаривать, иначе цвет настойки будет слишком темным, а вкус грубым.

- Дать остыть и тщательно отшелушить орехи от кожицы, промыть.

- Переложить орехи в большую бутылку, залить водкой, дать настояться неделю, время

от времени осторожно взбалтывая.

- Не слишком плотно забить вату или салфетку в носик воронки и процедить настойку. Если хотите, можно это сделать дважды, поменяв вату или салфетку.

- Добавить, если хотите, ванильный экстракт или кинуть в бутылку ½ стручка ванили. Дать постоять пару дней.

- Подавать комнатной температуры.







## Ягодные наливки от Мишеля Миаля

Пропорции строго на глаз — все зависит от вашего желания и формата посуды, в которой будут настаиваться наливки. Учтите, что вода, содержащаяся в сочных свежих фруктах, будет снижать крепость наливки, что нежелательно, так что рассчитывайте заполнить ими примерно  $\frac{1}{4}$  —  $\frac{1}{2}$  объема, сухофруктов можно взять несколько больше, примерно до половины, но и напиток будет существенно слаще.

Если нет готового сиропа, приготовьте нужное количество исходя из пропорции — 1 часть сахара на 1 часть воды. Взвесьте сахар и воду, помешивая, доведите в сотейнике до растворения сахара и кипения, снимите пену, если появилась. Дайте остыть, разлейте по бутылкам, если делаете много сиропа впрок.

*потребуется:*

**много белого рома или водки  
фрукты и ягоды**

**по 50 мл сиропа из тростникового сахара на каждый 1 л рома**

• **Клубничная**, а еще лучше — **земляничная**. Ягоды осторожно вымыть, дать хорошо стечь воде. Отрезать хвостики с плодоножкой, выложить в подходящую посуду, залить смесью рома и сиропа.

• **Кумкват и мандарин**. Разрезать кумкваты со шкуркой пополам, мандарин очистить и разобрать на дольки, залить смесью рома и сиропа.

• **Инжир или вишня**. Свежий инжир или вишню вымыть, обсушить, залить смесью

рома и сиропа.

• **Изюм и корица**. Изюм промыть, обсушить бумажными полотенцами, выложить с палочкой корицы в подходящую посуду, залить смесью рома и сиропа.

• Подготовленные наливки хорошо укупорить, поставить на 8 месяцев в темное прохладное место (конечно, начинать пробовать можно через несколько недель). Это сказочные напитки! И вообще — сами выдумывайте сочетания!







## Компот из персиков от Ники

Если не ставить перед собой задачу переработать 100500 кг персиков, то это достаточно несложный рецепт, зато как красиво! Персики берите крепкие, но ароматные.

*примерно на 1,5-2 л:*

**плотные персики — 1 кг**  
**вода — 700 мл**  
**сахар — 500 г**  
**сок 1 лимона**

- Персики надрезать крест-накрест с одной стороны, опустить порциями в кипящую воду на 30-40 секунды, затем переложить шумовкой в очень холодную воду.
- Дать остыть и аккуратно снять кожицу с помощью острого ножа.
- Разрезать персики пополам, удалить косточки, уложить в стерилизованные банки.
- Залить персики кипятком, дать постоять минут 5.
- Слить воду в кастрюлю, добавить сахар, лимонный сок, довести до кипения.
- Залить персики горячим сиропом, закрыть крышками.
- Стерилизовать банки, как в рецепте на стр.28, в течение 15 минут для 0,5-литровых, 25 минут для литровых, 50 минут для 3-литровых. Дать банкам остыть в этой воде под крышкой.















**Белоцерковская, Ника.**

Б43

В рот круглый год #консервируйэто / Ника Белоцерковская. — Москва : Издательство «Э», 2017. — 160 с. : ил. — (Ника Белоцерковская. Гастрономическая литература).

Для этой книги Ника Белоцерковская, известная кулинарная писательница, издатель, фотограф и популярный блогер, отобрала все самое лучшее для летне-осеннего сезона — все то, что можно приготовить из спелых овощей и фруктов, разложить по банкам, разлить по бутылкам и потом с удовольствием есть весь год до следующей весны, угощать друзей и приносить в подарок. Соления и варенья, джемы и маринады, соусы и наливки в рецептах от лучших шеф-поваров Италии и Франции и, конечно, мам, бабушек и подруг.

#консервируйэто!

УДК 641/642

ББК 36.997

ISBN 978-5-699-99532-5

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2017



Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

НИКА БЕЛОЦЕРКОВСКАЯ. ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

**Белоцерковская Ника**

**В РОТ КРУГЛЫЙ ГОД**

**#КОНСЕРВИРУЙЭТО**

Идея с названием книги целиком и полностью принадлежит автору

Фото и текст *Ники Белоцерковской*

Ответственный редактор *О. Сушик*

Редактор *Д. Корнеев*. Художественный редактор *А. Гусев*

Фото на обложке *А. Молдавия*. Обработка фото *А. Крюков*

Макет и компьютерная верстка *И. Можейко*. Корректор *Н. Сгибнева*

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Өндүрүш: «Э» АЖБ Багласы, 123308, Москва, Ресей, Зорге кышасы, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86.

Түзүр белгис: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бағыныша арқа-талпақтарды қабилдәушілерің

әкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбаровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты Өндүрүш «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндүргөн мемлекет: Ресей  
Сертификация қарастырылмаған



Подписано в печать 12.07.2017. Формат 84х100<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 15,56. Тираж 6000 экз. Заказ 2884/17

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами  
в ООО «ИПК Парето-Принт», 170546, Тверская область,  
Промышленная зона Боровлево-1, комплекс № 3А,  
www.pareto-print.ru

ISBN 978-5-699-99532-5



9 785699 995325 >


В электронном виде книга доступна на сайте  
купить на [www.itrus.ru](http://www.itrus.ru)

ЛитРес:

электронная библиотека







Вы отлично знаете это чувство, когда на хорошем рынке летом или осенью неудержимо хочется скупить все эти сладкие помидоры, хрустящие огурцы, ароматную клубнику, терпкую вишню, сочные абрикосы и пахучие персики. И так хочется продлить это время еще на восемь месяцев, до следующего мая. Запросто! Я собрала для вас в этой книге лучшее, что можно приготовить из сезонных овощей и фруктов, разложить по банкам, разлить по бутылкам и потом с удовольствием есть весь год. А еще — угощать своих друзей и носить с собой в гости, чтобы все спрашивали — как, как ты это сделала?

*С любовью,  
ваша Нина! ♥*

