

Мадина Магомедова

ЗАКОНСЕРВИРУЙ ЭТО

**АВТОРСКИЕ РЕЦЕПТЫ
ЗАГОТОВОК**

БОГАТЫЙ ВКУС

**АВТОРСКИЕ РЕЦЕПТЫ
ЗАГОТОВОК**



Издательство АСТ
Москва

УДК 641.43

ББК 36.91

М12

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

В оформлении книги были использованы материалы с Shutterstock.com

Магомедова, Мадина.

М12 Законсервируй это. Авторские рецепты заготовок — Богатый вкус. Авторские рецепты заготовок / М. Магомедова. — Москва : Издательство АСТ : Кладезь, 2024. — 160 с. — (Заготовки на зиму / Сохраняем урожай. Заготовки).

ISBN 978-5-17-163585-5 (Законсервируй это. Авторские рецепты заготовок)

ISBN 978-5-17-163575-6 (Богатый вкус. Авторские рецепты заготовок)

Мадина Магомедова, одна из самых известных фуд-блогеров из Республики Дагестан, поделится с вами рецептами самых вкусных заготовок летнего урожая.

Вы узнаете все о правилах заготовки закруток, научитесь делать самые вкусные соленья, маринады соусы и многое другое. Ведомые чуткой и опытной рукой Мадины, вы не столкнетесь с нежизнеспособными рецептами, неправильными пропорциями и тем более с плохим вкусом! Эта книга состоит только из проверенных фирменных рецептов, при помощи которых получится сохранить уникальный вкус летних овощей.

В качестве бонуса — секреты приготовления и долгосрочного хранения удивительно вкусного сыра.

УДК 641.43

ББК 36.91

ISBN 978-5-17-163585-5 (Законсервируй это. Авторские рецепты заготовок)

ISBN 978-5-17-163575-6 (Богатый вкус. Авторские рецепты заготовок)

© Магомедова М., текст, фото, 2024

© Пинхасова Г.А., иллюстрации, 2024

© ООО «Издательство АСТ»,
оформление, 2024

Содержание

От автора.....	7
Все о стерилизации	10

СОЛЕНЬЯ, МАРИНАДЫ

Маринованные огурцы «Хрустящие»	13
Малосольные огурчики на минеральной воде ...	15
Бабушкины соленые огурцы (без уксуса).....	16
Самые вкусные маринованные помидоры	18
Маринованные зеленые помидоры	
«Любимчики семьи»	20
Помидоры «Царские»	22
Пряные соленые помидоры	24
Помидоры от любимой свекрови	
«Оторваться невозможно»	26
Квашеная капуста на скорую руку.....	28
Соленая капуста со свеклой	30
Листья для голубцов	32
Таркинский перец с капустой	
«Пикули по-дагестански»	33
Маринованный болгарский перец.....	35

Маринованные стрелки чеснока	37
Ассорти из помидоров и огурцов на зиму	39
Маринованные огурчики с использованием лимонной кислоты.	41
Соленая капуста	43
Маринованные огурчики с использованием уксуса	45
Соленые огурцы «Неделька»	47
Малосольные огурчики быстрого приготовления.	49
Салат «Огурцы по-корейски»	51

ЗАКУСКИ

Баклажанная икра	53
Баклажаны по-татарски	55
Салат из баклажанов с фасолью «Бомба!»	57
Кабачковая икра «Как в детстве»	59
Свекольная икра	61
Баклажаны по-корейски	63
Кабачки по-корейски	65
Салат «Огурцы по-корейски»	67
Классическое лечо	69
Вяленые помидоры	71
Салат на зиму «Болгарский»	74
Салат на зиму «Остряк»	76
Греческая закуска	78
Помидоры черри в томатном соке	80
Салат «Генеральский»	82
Салат «Уплетайка!» с зелеными помидорами ..	84
Солянка — ассорти из овощей на зиму	85
Салат из огурцов в томатном соусе	86
Салат из зелёных помидоров на зиму	88

СОУСЫ И ПРИПРАВЫ

Кетчуп домашний.....	90
Соус ткемали.....	92
Сацебели.....	94
Аджика по-болгарски.....	96
Аджика по-кавказки.....	97
Аджика по-грузински.....	99
Аджика по-армянски.....	100
Аджика «Любимая».....	101
Холодная аджика.....	103
Острая аджика.....	104
Острая аджика с яблоками.....	105
Топленое масло.....	107
Рецепт маски и способ применения:.....	109

ВАРЕНЬЕ СЛАДОСТИ КОМПОТЫ

Варенье из персиков с лимоном.....	110
Варенье из черешни с грецкими орехами.....	112
Варенье из клубники.....	114
Варенье из клубники (без варки).....	115
Варенье из инжира.....	118
Варенье из сливы с киви и лимоном.....	120
Варенье из абрикосов с ядрами косточек и изюмом.....	121
Варенье из апельсиновых корок «Завитушки».....	124
Варенье из белого винограда «Медовое».....	126
Варенье из айвы «Янтарное».....	128
Варенье из груш «Хрустальное».....	129
Клубничное варенье с лимонной кислотой.....	130
Янтарное варенье из айвы.....	132

Яблочное желе.....	134
Орехово-шоколадная паста	135
Чурчхела	136
Домашний щербет «На любой вкус»	138
Самый легкий способ приготовления компотов на зиму	140
Компот из алычи с мятой	142
Компот «Мохито»	143

СЫРЫ

Домашний сыр из творога и молока.....	144
Настоящий домашний сыр (сычужный)	146
Холодный рассол для долгого хранения сычужного сыра	148
Домашний сыр в собственном соку	149
Нежный плавленый сыр по-домашнему	150

От автора

Век интернета невероятно облегчил жизнь современных хозяек! Еще бы, теперь за пару минут можно найти сразу несколько вариантов рецепта одного и того же блюда — остается только выбрать! Однако, как оказалось, опытному кулинару, «полжизни простоявшему у плиты» (пусть даже домашней), сделать это не так-то просто, ведь за «красивым» набором ингредиентов и эффектным названием часто скрывается «нежизнеспособный» рецепт.

Вот и я столкнулась с тем, что после знакомства с очередными «шедевральными заготовками на зиму» снова поймала себя на мысли: эта не сохранится, тут пропорции нужно изменить, там слишком мудрено изложено для неопытных хозяек...

В то же время своих опробованных годами рецептов накопилось очень много, и мне захотелось ими поделиться не только со знакомыми и близкими — так появился мой блог `zakrutki_s_madinoi`. В течение трех лет его су-

существования я набрала довольно большую аудиторию.

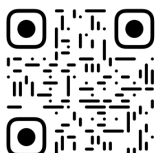
Хотя по образованию я вовсе не кулинар, а педагог, приготовление блюд для меня, как и для большинства женщин, — вторая профессия. Как я сама иногда в шутку говорю о себе: «В свободное от кухни время преподаю в школе». Кухня — это и домашняя рутина, и хобби, и площадка для творческих поисков.

Родилась и живу я в Дагестане. И уж кто, как не мы, кавказцы, знает толк в консервировании! Для наших народов вопрос сохранения обильных урожаев всегда был крайне актуальным. Отсюда разнообразие рецептов, солений и варений. А какие колбасы и сыры готовят наши хозяйки! У каждой свои секреты, которые бережно хранят и передают от матери к дочке. Что касается любви к острым соусам и аджикам, по-моему, она вообще передается на генетическом уровне.

Еще одна «фишка» кавказской кухни — умение превращать любое блюдо в шедевр с помощью приправ. Порой именно букетик пряных трав или специи придают банальному блюду неповторимый вкус. Горный чабрец, тмин, куркума, мускатный орех, корица, шафран и имбирь... Положишь чуть меньше — пропадет аромат, больше — вообще все испортишь. В какое блюдо добавить и сколько — похоже, эти знания у горцев тоже в крови.

Мои дорогие опытные и только начинающие молодые хозяйки! За время существования моего блога сотни подписчиков просили более под-

робно рассказать о том или ином рецепте. При всем желании ответить каждой лично не хватало ни сил, ни времени, а донести и объяснить все нюансы очень хотелось. Я постаралась все учесть в этой книге. Надеюсь, большинство из вас, дорогие читатели, найдет ответы на свои вопросы, а еще — новые рецепты из моей кулинарной коллекции, которых нет в моем блоге.



С уважением и любовью
к вам, Мадина
[@zakrutki_s_madinoi](#)

Все о стерилизации

Залог удачных закаток — банки без повреждений, хороший закаточный ключ и хорошая вода. Но есть еще несколько важных моментов, без учета которых все труды могут пойти насмарку, поэтому прошу изучить мои советы особенно внимательно.

Есть несколько способов стерилизации отдельно самих банок:

Первый способ (самый легкий): в чистую банку влить 250–300 мл крутого кипятка, взболтать и слить. И этого достаточно.

Второй способ: чистую банку сполоснуть горячей водой, поместить в холодную духовку (или в микроволновку) и включить на 20–25 минут.

Третий способ: широкую кастрюлю с кипящей водой накрыть металлической (или другой термоустойчивой) сеткой, на которую поставить вверх дном банки. Выдержать над кипящим паром 20–25 минут.

Для стерилизации крышек

Металлические крышки поместить в емкость, залить крутым кипятком, выдержать 5 минут, слить воду, стряхнуть влагу.

Пластиковые крышки прокипятить в кастрюле 5 минут. Горячими крышками закрыть банки.

Если в рецепте массу нужно стерилизовать вместе с банками и крышками, отдельной стерилизации ни банки, ни крышки не требуют.

О соли для консервирования

Для консервации желательно брать нейодированную соль крупного помола.

Очень важные правила стерилизации консервов:

Правило №1: при стерилизации банок температура воды в емкости для стерилизации, температура массы для стерилизации в банках и температура банок не должна сильно отличаться. То есть в холодную воду нужно поместить холодные банки с холодной массой для стерилизации, затем поставить на огонь. Отсчет времени стерилизации начать с момента закипания воды в емкости.

Есть и второй вариант: в горячую воду поместить горячие банки с горячей массой. Отсчет времени стерилизации начинается с закипания воды в емкости.

Правило №2: очень важно помнить, что если в рецепте овощи проходят тепловую обработку

общей массой в большой емкости и затем массу раскладывают по банкам, отсчет времени кипения, указанный в описании, начинается **Именно с момента закипания всей массы. При перемешивании масса не должна перестать кипеть.** По завершении готовую горячую массу необходимо выложить в теплые банки (вливать кипяток в банку, взболтать и слить) и обязательно укутать до полного остывания.

Правило №3: Если в рецепте указана стерилизация банок вместе с массой, отсчет времени стерилизации начинается с момента закипания воды, в которую помещены банки для стерилизации.

Банки нужно стерилизовать, прикрыв крышками, а закатать — только по завершении времени стерилизации этими же крышками. Затем банку перевернуть вверх дном. Укутывать до остывания не нужно.

СОЛЕНЬЯ, МАРИНАДЫ

Маринованные огурцы «Хрустящие»

Что же нужно делать, чтобы огурчики получились хрустящими? Используйте огурцы, сорванные не позднее чем за сутки. Чтобы не появлялись пустоты, предварительно замочите огурцы в холодной воде на 5–6 часов. Для приготовления маринада не используйте йодированную соль и хлорированную воду. Для большей твердости огурцов добавьте в маринад зерна горчицы, листья черной смородины, дуба, листья или корень хрена, не злоупотребляйте чесноком (считается, что он смягчает огурцы). А еще используйте способ многократной заливки горячим маринадом и не укутывайте банки после закатывания.

Ингредиенты (на банку 1 л):

- 500–700 г огурцов;
- 3 зубчика чеснока;
- 1–2 венчика укропа;
- 1 лист хрена;
- 3 листа черной смородины;
- 1 ст. л. соли;

- 1 ст. л. столового уксуса 9 %;
- вода.

Приготовление:

1. Огурцы вымыть, обдать кипятком.
2. Чеснок очистить, ошпарить.
3. Листья ошпарить, откинуть на дуршлаг.
4. Уложить все в стерилизованные банки, залить кипятком, накрыть стерилизованными крышками и оставить на 30 минут.
5. Приготовить маринад: слить воду из банок, добавить соль и уксус, довести до кипения и кипятить 5 минут.
6. Залить кипящим маринадом огурцы, закатать, перевернуть и оставить до полного остывания.

Как приготовить 9% столовый уксус:

- из 30% уксусной эссенции: 1 часть разбавить 2 частями воды;
- из 70 % уксусной эссенции: 1 часть разбавить 7 частями воды;
- из 80% уксусной эссенции: 1 часть разбавить 8 частями воды.

Малосольные огурчики на минеральной воде

Малосольные огурчики получатся очень хрустящими, если в качестве рассола использовать газированную минеральную воду. В рассол добавляются различные специи: укроп, лист вишни или смородины, хрен, перец, сельдерей и другие, — это придаст новый вкус, в общем-то, привычной для многих закуске. Огурцы могут быть каждый раз разными: пряными, с чесночным ароматом, пикантной ноткой сельдерея или болгарского перца.

Ингредиенты:

- 1 кг небольших огурцов;
- 1 л газированной минеральной воды;
- 2 ст. л. соли;
- 3 зубчика чеснока;
- 1 пучок укропа.

Приготовление:

1. На дно емкости выложить половину укропа (предварительно промыть).
2. Огурцы вымыть, отрезать кончики, плотно уложить в емкость.
3. На огурцы выложить вторую половину укропа и мелко нарезанный чеснок.
4. Отдельно развести соль в минеральной воде.
5. Залить этой смесью огурцы так, чтобы они были покрыты полностью, и убрать в холодильник. Через 12–14 часов они готовы.