

Содержание

1	Самое начало	6
2	Арсенал	10
3	Полезные советы	12
4	Мастер-класс: стерилизация, закатывание, универсальная смесь специй	18
5	Ароматизация	22
6	Закуски	30
7	Маринование	52
8	Соление, мочение, квашение	82
9	Консервирование в масле и сушение	106
10	Мясо и рыба	126
11	Что-то особенное	142
12	Соусы и приправы	160
13	Напитки	194
14	Сладкое	216
15	Словарь	242
16	Таблица мер и весов	248
17	Алфавитный указатель рецептов	250
18	Предметный указатель	252

7.

Маринование

Сколько бы ни твердили современные диетологи, что уксус не самый полезный продукт на Земле, народы мариновали, маринуют и мариновать будут. Куда ж мы без маринованных огурчиков? Хотя некоторое усовершенствование наблюдается – благо качественных уксусов нынче существует огромное количество и столовым девятипроцентным (не говоря уж о страшной уксусной эссенции) теперь мало кто пользуется.

Дуэт из кабачков с красной смородиной и перцев с крыжовником В принципе это два независимых рецепта – объединяет их только маринад. Но, согласитесь, как эффектно выглядят на столе эти закуски, когда стоят рядом! И по вкусу они отлично сочетаются.

Начинайте готовить за 1 неделю до подачи

1 кг цукини или кабачков
1 кг сладких перцев
800 г крыжовника
400 г красной смородины

Для маринада на 1 л воды:

2 ст. л. соли
4 ст. л. фруктового или винного уксуса
1/2 стакана коричневого сахара

2 двухлитровые банки

1. У цукини или кабачков отрежьте кончики, нарежьте кружками толщиной 2,5–3 см. Ножом для чистки овощей срежьте с кружков через равные промежутки узкие полоски кожицы (для этой операции можно использовать и обычный небольшой кухонный нож).
2. Веточки смородины переберите, удалите поврежденные ягоды. Снимать ягоды с веточек не надо. Уложите в одну стерилизованную банку кружки цукини, перемежая их красной смородиной.
3. Перцы очистите от семян и плодоножек, мякоть разрежьте на четвертинки. Крыжовник переберите, отрежьте плодоножки и соцветия. Уложите в другую стерилизованную банку перцы, насыпьте крыжовник. Банку немного потрясите, чтобы крыжовник равномерно заполнил пустоты между перцами.
4. Приготовьте маринад: вскипятите воду, добавьте соль, уксус и сахар; доведите до кипения и сразу снимите с огня. Маринад должно быть достаточно, чтобы заполнить банки целиком. Влейте горячий маринад в банки. Герметично закройте крышками. Дайте остыть до комнатной температуры, затем уберите на хранение в прохладное место. Овощи будут готовы через неделю.

Совет гастронома

С крыжовником и красной смородиной можно мариновать свеклу, огурцы, пастиссоны и небольшие крепкие тыквы, нарезанные кусочками.





7. Маринование

Кумкваты со специями Эти жизнерадостные цитрусовые хороши на столе в любом виде: свежими целиком, нарезанными в салат, сваренными в варенье или маринованными. Хотя маринованные как раз лучше всего нарезать в салат – например, с королевскими креветками или утиной грудкой...

Начинайте готовить за 2 дня до подачи

15–20 кумкватов
1 стакан белого винного уксуса
2 ст. л. меда
4 коробочки кардамона
щепотка соли

2 двухсотграммовые банки

1. Кумкваты вымойте щеткой, обсушите, наколите в нескольких местах зубочисткой довольно глубоко и уложите в стерилизованную банку.
2. В сотейник налейте уксус, добавьте кардамон, соль и сахар; доведите до кипения.
3. Горячим маринадом залейте кумкваты, закройте. Через 2 суток кумкваты готовы. Перед подачей тщательно обсушите их.

1



2



3



Совет гастронома

Оставшийся от этих кумкватов уксус с цитрусово-кардамоновым запахом вы можете использовать для заправки салатов. Смешайте его с ореховым маслом и заправьте самый обыкновенный зеленый салат – получится отлично.

