

Мадина МАГОМЕДОВА

Закрутки
С МАДИНОЙ



Издательство АСТ
Москва

УДК 641/642
ББК 36.997
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 иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

Для обложки и оформления книги использованы фотографии фотобанка Shutterstock.com

Магомедова, Мадина.

М12 Закрутки с Мудиной. Соленья, варенья, маринады, колбасы, сыры / Мадина Магомедова. — Москва: Издательство АСТ, 2019. — 144 с. — (Инстаеда).

ISBN 978-5-17-116492-8

Мадина Магомедова — один из самых популярных фуд-блогеров Instagram (@zakrutki_s_madinoi) из Дагестана. Ее рецепты в Сети — нарасхват. И это закономерно! К кавказским кулинарам в нашей стране особое отношение, ведь даже обычное блюдо они с легкостью превращают в праздничное, внося в состав один-два национальных ингредиента.

В своей первой книге Мадина собрала любимые фирменные рецепты заготовок на зиму, добавила к ним из пока еще «не изданного» в блоге, а в качестве бонуса — раскрыла читателям секреты приготовления и долгосрочного хранения удивительно вкусных колбас и сыра.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-116492-8

© Мадина Магомедова, текст, 2019
© ООО «Издательство АСТ», оформление, 2019

Оглавление

От автора	5
Способы стерилизации банок	7

Закуски

Баклажанная икра	11
Баклажаны по-татарски	13
Салат из баклажанов с фасолью «Бомба!».....	15
Кабачковая икра «Как в детстве»	17
Свекольная икра	19
Баклажаны по-корейски	21
Классическое лечо	23
Вяленые помидоры	25
Салат на зиму «Болгарский»	27
Салат на зиму «Остряк».....	29
Греческая закуска	31
Помидоры черри в томатном соке	33

Соления, маринады

Маринованные огурцы «Хрустящие»	37
Малосольные огурчики на минеральной воде.....	39
Бабушкины соленые огурцы (без уксуса)	41
Самые вкусные маринованные помидоры...	43
Маринованные зеленые помидоры «Любимчики семьи».....	45
Помидоры «царские»	47
Пряные соленые помидоры	49
Помидоры от любимой свекрови «Оторваться невозможно».....	51
Квашеная капуста на скорую руку	53
Соленая капуста со свеклой	55
Листья для голубцов.....	57
Таркинский перец с капустой «Пикули по-дагестански»	59
Маринованный болгарский перец	61

Соусы и приправы

Кетчуп домашний	65
Соус ткемали	67
Сацебели.....	69
Аджика по-болгарски	71
Аджика по-кавказки	73
Аджика по-грузински	75

Аджика по-армянски.....	77
Аджика «Любимая»	79
Холодная аджика	81
Острая аджика	83
Острая аджика с яблоками	85

Сыры

Домашний сыр из творога и молока.....	89
Настоящий домашний сыр (сычужный).....	91
Холодный рассол для долгого хранения сычужного сыра.....	93
Домашний сыр в собственном соку.....	95
Нежный плавленый сыр по-домашнему	97

Колбасы

Сушеное мясо по-горски	101
Домашняя колбаса.....	103
Сушеная колбаса по-горски.....	105
Колбаски для заморозки.....	107
Ливерная колбаса (сохта).....	109

Варенье, сладости, компоты

Варенье из персиков с лимоном	113
Варенье из черешни с грецкими орехами	115
Варенье из клубники	117
Варенье из клубники (без варки)	119
Варенье из инжира.....	121
Варенье из сливы с киви и лимоном	123
Варенье из абрикосов с ядрами косточек.....	125
Варенье из апельсиновых корок «Завитушки».....	127
Варенье из белого винограда «Медовое»	129
Варенье из айвы «Янтарное»	131
Варенье из груш «Хрустальное»	133
Яблочное желе	135
Орехово-шоколадная паста.....	137
Чурчхела.....	139
Домашний щербет «На любой вкус»	141
Самый легкий способ приготовления компотов на зиму.....	143



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. Только выбирай! Но, как оказалось, опытному кулинару, «полжизни простоявшему у плиты» (пусть даже домашней), сделать это не так-то и 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» в очередной раз ловлю 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. Хотелось ими поделиться не только со знакомыми и близкими — так появился мой блог в Инстаграме @zakrutki_s_madinoi. За 2,5 года число моих подписчиков постоянно растет и уже приближается к 300 000.

И 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, знаем 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 специя придает 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 подробно 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

1 способ. Самый легкий. В чистую банку влить 250–300 мл крутого кипятка, взболтать и слить. И этого достаточно.

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

3 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 консерваций желательно брать не йодированную соль крупного помола.

Очень важные правила стерилизации консервов

1 правило. При стерилизации банок температура воды в емкости для стерилизации, температура массы для стерилизации в банках и температура банок не должна разительно отличаться. То есть в холодную воду поместить холодные банки с холодной массой для стерилизации, затем поставить на огонь. Отсчет времени стерилизации начать с момента закипания воды в емкости.

В горячую воду поместить горячие банки с горячей массой. Отсчет времени стерилизации начинается с закипания воды в емкости.

2 правило. 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 выложить в теплые банки (вливать кипяток в банку, взболтать и слить) и обязательно укутать до полного остывания.

3 правило. Если в рецепте указана стерилизация банок вместе с массой, отсчет времени стерилизации начинается с момента закипания воды, в которую помещены банки для стерилизации.

Банки стерилизовать, прикрыв крышками, не закатывая. Закатать по завершении времени стерилизации этими же крышками. Затем банку перевернуть вверх дном. Укутывать до остывания не нужно.





Закуски





Баклажанная икра

А вы знали, что блюда из баклажанов способствуют снижению холестерина? Не исключение и любимая многими баклажанная икра. Кстати, если вы хотите, чтобы в блюдах из баклажанов сохранился фермент под названием насунин — мощный антиоксидант, защищающий клеточные мембраны от повреждений, а наш организм от старения, — очищать плоды от кожуры не стоит. Помните, что главный солист в этой икре — баклажан, а чеснок, соль, сахар можно варьировать по желанию.

Ингредиенты:

- 2 кг баклажанов
- 2 кг помидоров
- 1 кг болгарского перца
- 1 кг моркови
- 500 г лука
- 8 зубчиков чеснока
- 200 г (1 стакан) растительного масла
- 1 пучок свежего укропа
- 1 пучок свежей петрушки
- 1 стручок горького перца
- 0,5 чайной ложки молотого черного перца
- 2 столовые ложки соли
- 1 столовая ложка сахара
- 3–4 шт лаврового листа
- 3–4 зонтика сухого укропа (по желанию)

Приготовление:

1. Помидоры вымыть, пропустить через мясорубку, варить на медленном огне 30 минут.
2. Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, положить на противень и поставить в духовку на 15–20 минут (до образования легкого коричневого цвета).
3. Лук нашинковать, морковь натереть на терке, перемешать и тушить в сковороде около 15–20 минут (если объем сковороды не позволяет, можно тушить лук и морковь отдельно).
4. Болгарский и горький перцы пропустить через мясорубку, добавить в кастрюлю с томатной массой.
5. Печеные кружки баклажана пропустить через мясорубку и тоже добавить к общей массе.
6. Добавить тушеные лук и морковь, все специи, кроме чеснока и свежей зелени.
7. Все объединить в одной емкости и тушить на среднем огне 30 минут, время от времени перемешивать.
8. Добавить чеснок (измельчить через пресс) и зелень и выключить огонь.
9. В подготовленные банки (у меня литровые) переложить массу, накрыть крышками, поместить в емкость для стерилизации. Стерилизовать 25–30 минут.
10. Закатать, перевернуть вверх дном до полного охлаждения.



Баклажаны по-татарски

Еще один в меру острый салат из баклажанов. Остроту салата можно корректировать под свои вкусовые предпочтения, уменьшив или увеличив количество острого перца в этой закуске.

Ингредиенты:

- 2 кг баклажанов
- 1 стакан сахара
- 12 шт сладкого перца
- 1-3 шт острого перца (ориентируйтесь на свой вкус)
- 4 головки чеснока
- 2 стакана масла
- 2 столовые ложки уксусной эссенции
- 2 столовой ложки соли
- 3 л томатного сока

Приготовление:

1. Для приготовления этого салата нужен томатный сок. Подойдет как готовый, так и сделанный своими руками.
2. Чтобы приготовить томатный сок, нужно снять с помидоров кожицу, обдав их кипятком, пропустить через мясорубку, откинуть на сито, чтобы избавиться от семян. Полученную томатную массу поставить на медленный огонь и варить 30 минут с момента закипания. Если используете готовый томатный сок, его нужно довести до кипения. Добавить в сок соль, сахар, растительное масло, уксус.
3. Острый перец с чесноком измельчить через мясорубку и добавить в кипящий сок.
4. Не снимая с огня, добавить сладкий перец, нарезанный кольцами.
5. Затем положить в кастрюлю баклажаны, нарезанные кружочками, половинками или четвертинками кружка.
6. Варить до готовности 30-40 минут с момента закипания.
7. Разложить в чистые стерилизованные банки и сразу закатать.
8. Накрыть банки толстым одеялом до остывания.
9. Хранить в прохладном месте.

