

## Малева, Елизавета Борисовна.

M18 Лето под крышкой : модный гид по консервированию / Елизавета Малева. — Москва : Эксмо, 2020. — 128 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

Наверное, кто-то подумает: зачем в наше время консервировать? Ведь овощи и фрукты на прилавках круглый год. Но автор книги «Лето под крышкой» блогер Елизавета Малева уверена, что вкус летних овощей и фруктов значительно отличается от вкуса зимних. И готова научить вас сохранять лето самыми простыми и вкусными способами. Авторская коллекция рецептов варенья, джемов, соусов, маринадов и напитков включает классические дореволюционные и советские наработки, дополненные модными фьюжн-ингредиентами.

В этой книге каждый любитель летних вкусов найдет что-то свое. Поклонники острых ощущений наверняка заценят клубничное варенье с розовым перцем. Если вы любитель фастфуда, то огурчики по-американски как раз нужная фишка. Собираетесь устроить девичник? Вам непременно пригодятся рецепты ягодных соусов и чатни для сырной тарелки и вина. А если ваш муж обожает пельмени с аджикой или мясо с острым соусом? Или, может, вам просто захотелось вспомнить вкус бабушкиных соленых помидоров? Эта книга для тех, кто готов сохранить немного лета, чтобы баловать свои вкусовые рецепторы.

УДК 641.55  
ББК 36.997

© Малева Е.Б., 2020

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

ISBN 978-5-04-104699-6

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  
КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

### Малева Елизавета Борисовна ЛЕТО ПОД КРЫШКОЙ МОДНЫЙ ГИД ПО КОНСЕРВИРОВАНИЮ

Ответственный редактор Анна Райдер. Редакторы Светлана Галанинская, Анна Евтушенко

Дизайн и верстка Виктория Брагина. Фото к книге Елизавета Малева

Младший редактор Вероника Горбунова. Корректор Анна Евтушенко

В оформлении использованы иллюстрации:

© Happiest Sima / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com;

© Azindianlany / iStock / Getty Images Plus / Gettyimages.ru

Во внутреннем оформлении использованы иллюстрации:

KateChe, Vector Tradition, Epine, Nadezhda Molkentin, DiViArt, Sabelnik, VladisChern, logaryphmic, Sketch Master, aksol, Yevheniia Lytvynovych, Natalya Levish, Komleva, Canicula, mamita / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»

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

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Финдроп: «ЭКМО» АКБ Басмасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Тәуір белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Интернет-дүкен: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию, в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талғаттарды қабылдайтын өкіл «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Достар көшесі, 3-а, литер 5, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)

Файлы жариядалық мерзім шешілген.

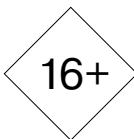
Сертификация туралы ақпарат сайтта: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

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

[www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 07.05.2020. Формат 80x100<sup>1/16</sup>.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,85. Тираж экз. Заказ



ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

**ХЛЕБ\*СОЛЬ**  
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

[f](#) [v](#) [i](#) [o](#) [b](#) breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-104699-6



9 785041 046996 >



# СОДЕРЖАНИЕ

## От автора

## Общие правила для успешного консервирования

## Варенье, джемы, мармелады

- Ежевичное варенье-пятиминутка 11
- Варенье из черешни с миндалем 12
- Варенье клубничное с розовым перцем 15
- Мармелад из белого лука с шафраном 16
- Джем из ревеня, клубники и кардамона 19
- Варенье из абрикосов с тимьяном и белым вином 20
- Вишневое варенье с корицей 23
- Малиновый силт с мятой 24
- Желе из красной смородины с ванилью 27
- Сливовый джем с ванилью 28
- Груши в мускатном вине с шафраном 31
- Джем из инжира с розмарином 32
- Варенье из персиков на сковороде 35
- Черничное варенье с черным перцем 36
- Варенье из брусники с грушами 39
- Облепиховый курд 40
- Сырое варенье из черной смородины 43
- Морошка в сиропе 44

## **Чатни, соусы**

Сливовый кетчуп **49**

Чатни из черешни **50**

Кетчуп «Кровавая Мэри» **53**

HARISSA **54**

Чатни из слив и абрикосов **57**

Матбуха **58**

Ткемали из желтой сливы **61**

Аджика **62**

Свекольный кетчуп **65**

Яблочный чатни **66**

Пассата **69**

Чатни из болгарского перца с ромом **70**

Сливовая аджика **73**

Чили-соус **74**

Соус из клюквы и красной смородины **77**

Острый соус из черной смородины **78**

Кетчуп с клубникой и розовым перцем **81**

## **Маринованные овощи, соления, икра**

- Икра из белых грибов по-закарпатски **85**
- Помидоры, маринованные с чесноком **86**
- Огурцы «Болгарские» **89**
- Икра из свеклы **90**
- Сливы, маринованные с чесноком **93**
- Овощная икра в духовке **94**
- Помидоры с аджикой **97**
- Помидоры, маринованные с крыжовником **98**
- Рататуй **101**
- Мамины огурцы **102**
- Капуста в рассоле **105**
- Огурцы по-американски **106**
- Икра из зеленых помидоров **109**
- Соленые помидоры **110**
- Айвар **113**

## Напитки и прочее

Компот из абрикосов 117

Фруктовый квас 118

Малиновый уксус 121

Компот из черешни 122

Ликер из черной смородины 125

## Заключение



# ОТ АВТОРА

Закрываю глаза и вспоминаю длинный коридор... С двух сторон стоят перевернутые, укутанные банки. Открываешь шкаф, а там ряды грушевого компота и варенье штабелями.

Это была всего лишь малая часть, главные богатства хранились в подвале.

Я спрашивала у бабушки: «Зачем так много?» На что она резонно отвечала: «Так ведь семья-то большая!» И я, понимая важность момента, тащила очередную банку на полку.

Конечно, кто-то подумает, мол, зачем в наше время консервировать?! Ведь овощи и фрукты на прилавках круглый год. И будут правы по-своему, но...

Я считаю, что вкус летних овощей и фруктов значительно отличается от зимних пластмассовых. Поэтому хочется по максимуму сохранить для себя частичку лета.

Для кого эта книга?

Книга хороша для людей любого возраста, каждый найдет здесь что-то свое.

Если вы любитель фастфуда, то огурчики по-американски как раз нужная фишка.

Быть может, вы собираетесь устроить девичник? Тогда вам непременно пригодятся рецепты ягодных соусов и чатни для сырной тарелки и вина.

А если ваш муж обожает пельмени с аджикой или мясо с острым соусом?

Или, может, вам просто захотелось вспомнить вкус бабушкиных соленых помидоров?

В общем, эта книга для тех, кто любит вкусную еду, не прочь побаловать свои вкусовые рецепторы, ищет необычные сочетания, обожает удивляться и удивлять.

Здесь я делюсь самыми любимыми рецептами, которые бережно собираю уже много-много лет.

Присоединяйтесь...

## Общие правила для успешного консервирования

1. Все поверхности, посуда, приборы должны быть идеально чистыми.
2. Овощи, ягоды, плоды, травы необходимо тщательно промыть, обсушить.
3. Банки и крышки промыть с содой и стерилизовать.

### Способы стерилизации банок:

- обдать кипятком несколько раз;
  - пропарить над кипящей водой 15–20 минут, используя специальную крышку для кастрюли (с отверстиями).
  - прогреть в духовке 15–30 минут при температуре 130 градусов;
  - крышки кипятить 5 минут.
4. Чтобы на варенье не образовывалась плесень, банки должны быть абсолютно сухими. Варенье сперва нужно полностью остудить, и только потом заливать в банки. Можно сверху присыпать сахаром. Если вы решили заливать варенье горячим, то в этом случае банки закатывают и переворачивают до полного остывания. Лучше всего использовать равное количество сахара и фруктов/ягод. Если уменьшаете количество сахара, варенье необходимо хранить в холодильнике.
  5. Хранить банки нужно в помещении без перепадов температуры, чтобы не образовывался конденсат.
  6. Для соусов, чатни, икры используйте баночки малых объемов.







# ВАРЕНЬЕ ДЖЕМЫ МАРМЕЛАДЫ

Станислав Ежи Лец говорил: «Даже из мечты можно сварить варенье, если добавить фруктов и сахара».

А если прибавить к этому специи, то мечты станут пикантнее?!  
Я в этом уверена. Стоит в привычное варенье кинуть щепотку кардамона или палочку корицы, вкус заиграет новыми красками.

Не бойтесь экспериментировать, ведь это очень увлекательно.  
А результат будет великолепный.



# ЕЖЕВИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ-ПЯТИМИНУТКА

1. Ягоды перебрать, очистить. Замочить в холодной воде на 5 минут, слить через дуршлаг, обсушить. 1 кг ежевики  
1 кг сахара
2. Засыпать сахаром, оставить на 24 часа.
3. Поставить на огонь, довести до кипения. Варить 5 минут. Снять пенку, остудить.
4. Затем снова довести до кипения, варить 5 минут. Снять пенку.
5. Разлить по банкам.

\*Хранить в прохладном месте.

*Поделюсь рецептом французских тостов  
с этим ежевичным вареньем*

(вчерашний хлеб для тостов, 2 яйца, стакан молока, 4 ст. л. сахара, ваниль, соль, корица)

1. Смешать яйца, молоко, соль, сахар, ваниль, корицу. Пропитывать этой смесью хлебные ломтики примерно 20 минут. Обжаривать на сливочном масле на малом огне до золотистой корочки
2. Подавать с вареньем, сахарной пудрой.

# ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРЕШНИ С МИНДАЛЕМ

1. Черешню промыть, удалить хвостики и косточки.
2. Миндаль залить кипятком, оставить на 3 минуты. Откинуть на дуршлаг. Очистить от кожицы.
3. В каждую черешню вставить орех. Сложить в миску. Туда же добавить оставшиеся орехи, засыпать сахаром и оставить на ночь.
4. Получившийся сок слить в сотейник, варить на малом огне 5 минут. Добавить черешню, довести до кипения. Снять пенки. Остудить.
5. Еще раз довести до кипения, добавить ром. Варить 5 минут.
6. Разлить по банкам.

\*Хранить в холодильнике.

1 кг черешни  
200 г миндаля  
250 г сахара  
1 ст. л. рома  
½ ч. л. ванильного  
сахара

*Такое варенье съедается самым первым,  
остановиться невозможно.*



