день!

# Ленивая заморозка

## Сохраним овощи, ягоды и зелень

Лучшее от Ленивого кулинара

© Ленивый Кулинар

@leniviy_kulinar

# Приветствуем !

Такие заготовки смогут приготовить даже самые ленивые кулинары!

В этом сборнике мы собрали максимально рабочие варианты заморозки овощей, ягоды и зелени. Мы делаем их из года в год и надеемся, что в вашей семье тоже приживутся наши ленивые способы.

Мы предпочитаем и вам рекомендуем замораживать только те продукты, которые зимой теряют свой вкус или пропадают из продажи.
Например, кабачки, помидоры, ягода

## Давайте заморозим:

Ленивый борщ
Минестроне
Окрошка

Зелень
Чай из листьев

Вишневый сорбет
Клубника-базилик

Авокадовое мороженое
Имбирь-лимон

Суповой набор
Овощное рагу
Томатная приправа

Способы нарезки для заморозки

# Ленивый борщ

## *Ингредиенты*

Свекольная ботва (или салат мангольд) - 200 гр
Укроп - 50 гр
Свёкла - 200 гр
Морковь - 200 гр
Чеснок - 3-4 зуб

Не заготовка, а фантастика! Такой зеленый набор в зимнее время вызывает восторг!

Для начала займемся свекольной ботвой. Помимо того , что ее надо тщательно помыть, также нужно ошпарить ее кипятком, дабы ботва стала менее плотной и ушла лишняя жесткость (если вы используете салат мангольд, то этот этап можно пропустить).

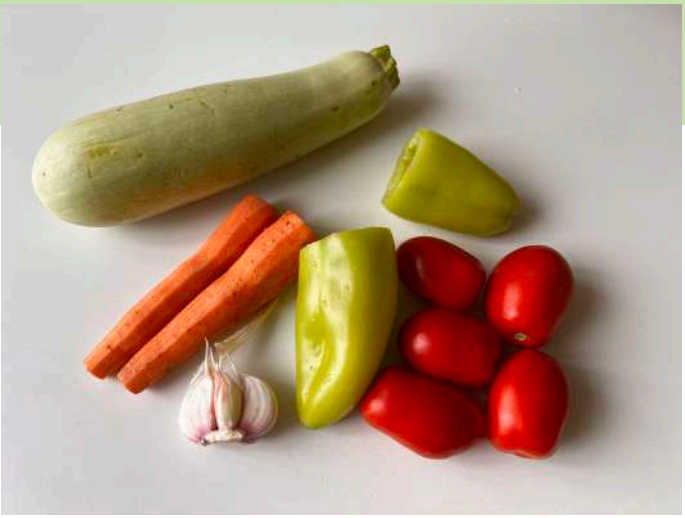
Свеклу и морковь моем, очищаем и нарезаем небольшим кубиком. Укроп моем , сушим и мелко рубим. Чеснок измельчаем. Свекольную ботву рубим покрупнее вместе со стеблями.

Можно выложить ингредиенты в пакет стройными рядами, а можно все тщательно перемешать и уже готовой заготовкой отправить в морозилку.

# Минестроне

## *Ингредиенты:*

Кабачок - 200 гр
Морковь - 150 гр
Перец - 150 гр
Помидор - 200 гр
Чеснок - 2-3 зуб



Минестроне - овощной итальянский суп. Вариаций множество, но неизменны свежие вкусные овощи, а потому лучше позаботиться об их наличии и сохранении самого яркого вкуса заранее.

Все овощи тщательно моем. У кабачка убираем хвостик, у перца сердцевину . Нарезаем все небольшим кубиком. Чеснок можно пропустить через чеснокодавку, а можно мелко порубить. Перемешиваем, распределяем по пакетам и отправляем в морозилку.
Зимой отправляем заготовку в бульон и наслаждаемся осенним вкусом овощей.

# Окрошка

## *Ингредиенты*

Огурцы - 150 гр
Редис - 150 гр
Укроп - 100 гр
Лук зеленый - 50 гр

Окрошка! Услышав о таком способе лет пять назад, мы были крайне удивлены, но , конечно же, решили попробовать. И с тех пор эта заготовка неизменно лежит в морозилке. И когда зимой особенно хочется лета, то достается пакетик с этим чудо «полуфабрикатом» , который способен моментально перенести вас в свежий летний день.

Итак, тщательно моем все ингредиенты и сушим полотенцем.
У огурцов и редиса убираем хвостики и нарезаем мелким кубиком. Укроп и лук мелко рубим. Перемешиваем все ингредиенты и отправляем в подходящие пакеты. Храним в морозилке.
Заготовка эта из серии «просто добавь воды» , но , конечно, же добавляем не воду , а вашу любимую заправку для окрошки (квас, простоквашу и так далее).

# Зелень

## Ингредиенты :

**Укроп, петрушка - 300 гр**
**Сливочное масло - 50**

Съесть зимой блюдо с ароматной зеленью- что может быть приятнее?!

Этот вариант заготовки - классный способ для сохранения зелени когда ее много, ну и , конечно же, для того , чтобы сделать дальнейшую готовку ещё ленивее и вкуснее. Ведь добавив такой зеленый кубик в любое блюдо, вы придадите ему особый летний аромат.
Главное, не переборщить с маслом. Рекомендуем на 300 гр зелени использовать 50 гр сливочного масла.
Рецепт прост. Зелень (укроп, петрушка) хорошо моем и промакиваем полотенцем . Отправляем в чашу блендера вместе со сливочным маслом комнатной температуры. Измельчаем. Раскладываем получившуюся массу в ледницу или кексницу. Отправляем в морозилку. После полной заморозки можно вытащить кубики и переложить в обычный пакет. Хранить в морозилке.

# Чай

## *Ингредиенты*

Листья смородины - 50 гр
Листья малины - 50 гр
Листья клубники - 50 гр
Лимон - 1 шт

Эта заготовка - любовь! Вкус, польза, атмосфера лета! Все сошлось!

Этот напиток с чарующим ароматом перенесет на лесную полянку в любой момент.
Берем листья ягоды , которые есть под рукой. Можно взять один сорт, а можно миксовать.
Мы обычно используем листья смородины, малины и клубники.
Свежие листья моем , сушим. Измельчаем в чаше блендера. После этой процедуры вы увидите , что листья дают сок и масса получается кашеобразной, поэтому в дополнительной жидкости для заморозки не нуждается. Также ,при желании, можно добавить к листьям цедру одного лимона , она прекрасно дополнит вкус будущего чая. Раскладываем массу в ледницу и отправляем в морозилку. После полной заморозки достаем кубики и перекладываем в обычный пакетик. Храним в морозилке.

Помимо способа с блендером, листья можно замораживать и целиком, просто сложив стопочкой в пакет.

Зимой достаем кубик или два чая и добавляем в обычную заварку или просто заливаем кипятком. Наслаждаемся ароматным напитком

# Вишневый сорбет

***Ингредиенты:***

Вишня - 300 гр
Банан - 150 гр
Лимон - 1/2

Как замораживать ягоду думаем рассказывать не нужно: моем, сушим, убираем косточки при необходимости и отправляем в морозилку.

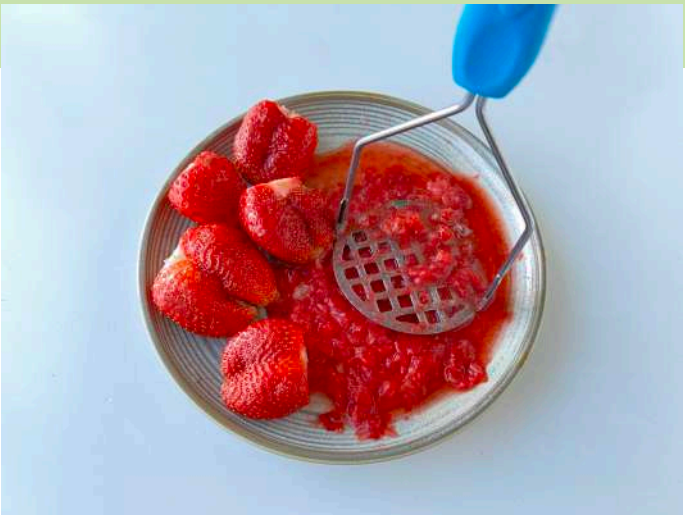
Лучше приготовим сразу вкуснейший и ленивый ягодный сорбет. Лучше любого мороженого!
Из ягоды для примера будем использовать вишню, но подойдет и любая другая (смородина чёрная, смородина красная, черника, голубика, малина, клубника и так далее)

Вишню моем и убираем косточки. Банан делим на 4-5 частей и отправляем вместе с вишней в чашу блендера. Сдабриваем соком половины лимона и измельчаем. Банан достаточно сладкий, поэтому сахар не добавляем.
Выкладываем массу в подходящий контейнер и отправляем в морозилку.
Теперь вкусный сорбет всегда под рукой. Правда есть большой риск, что до зимы такая заготовка не продержится-съедите быстрее.

# Клубника-базилик

***Ингредиенты:***

**Клубника 500 гр**
**Базилик - 20 гр**



Эта заготовка способна в любой лень года отправить вас на летнюю террасу в кафе на берегу моря! Один вид напитка с таким кубиком льда мгновенно меняет настроение на позитивное и даже игривое!

Клубнику тщательно моем, убираем хвостики и мнем толкушкой до состояния пюре. Раскладываем по небольшим кексницам и кладём сверху листик базилика, немного вдавливая. Базилик совершенно потрясающе оттенит вкус клубники. Отправляем в морозилку. После полного замораживания можно переложить из кексниц в пакет.
Храним в морозилке.

Достаем когда подруга в гости пришла или когда взгрустнулось. Можно добавлять в чай, в обычную воду, в шампанское

# Авокадовое мороженое

***Ингредиенты:***

Авокадо - 400 гр
Сливки - 150 мл
Мед -20 гр
Орехи -20 гр
Шоколад - 20 гр

Авокадо - продукт мега полезный , но в большом количестве и по хорошей цене есть не круглый год. Поэтому непременно нужно ловить момент и заготавливать его впрок.
И самый простой и вкусный способ сохранить авокадо- это приготовить мороженое

Берем два крупных или три небольших авокадо, вынимаем мякоть и отправляем в чашу блендера , вместе со сливками и медом. Измельчаем. Получается классная кремообразная масса, которая уже очень вкусная. Но , при желании, можно добавить еще разные начинки. Мы рекомендуем добавлять рубленные грецкие орехи и рубленный шоколад!
Выкладываем в подходящий контейнер и отправляем в морозилку.
Превосходное натуральное мороженое получается

# Имбирь-лимон

***Ингредиенты:***

**Имбирь, корень - 150 гр**
**Лимон - 300 гр**

Еще одна приятная заготовка! Ингредиенты к ней легко доступны и зимой, но обойти ее вниманием было бы неправильно! Согревающий зимний напиток можно подготовить заранее и в большом количестве. А при необходимости просто бросать кубик в чай.

Нарезаем лимон кружочками и убираем все косточки. Это важно, потому как если косточки не убрать, то они будут горчить.
Имбирь очищаем. Самый «экономный» способ это сделать- применить ложку. Обычной чайной ложкой соскабливаем всю кожицу с корня имбиря. Нарезаем его небольшими кусочками, чтобы помочь блендеру
Отправляем имбирь и лимон в блендер, измельчаем.
Раскладываем получившуюся массу в ледницу и отправляем в морозилку до полного застывания.
После перекладываем в обычный пакет . Храним в морозилке.

© Ленивый Кулинар

# Суповой набор

***Ингредиенты:***

Морковь - 200 гр
Перец сладкий - 150 гр
Зелень - 100 гр

Самая ходовая заготовка. Идеальна для любого зимнего супчика. Добавил ложки три в кастрюлю и сразу и вид, и цвет , и аромат радуют.

Морковь моем, очищаем и трем на терке или режем тонкой соломкой. Перец сладкий моем, убираем сердцевину и нарезаем тонкой соломкой. Укроп моем , сушим и мелко рубим.

Перемешиваем все ингредиенты и отправляем в пакет и в морозилку.

© Ленивый Кулинар

# Рагу

## *Ингредиенты*

Баклажан - 200 гр
Кабачок - 200 гр
Морковь - 150 гр
Перец сладкий - 150 гр

Не менее популярная заготовка, чем предыдущая. Рагу!
Конечно, можно готовить рагу и из зимних овощей (таких как свёкла, капуста, картошка), но иногда прям хочется осенних красок и тогда в дело вступает заготовочка

Все овощи тщательно моем. Морковь чистим , у перца убираем сердцевину , у кабачка и баклажана убираем хвостики. Нарезаем все ингредиенты одинаковым кубиком. И отправляем в пакет и в морозилку.

Теперь быстрый зимний ужин всегда под рукой. Просто обжарьте любое мясо, нарезанное кубиком, и добавьте набор «Рагу», потушите все вместе и наслаждайтесь чудесной трапезой

# Томатная приправа

## Ингредиенты

Помидоры - 500 гр
Перец сладкий - 250 гр

Эта заготовка многогранная! Ее можно использовать хоть в супы, хоть во вторые блюда, хоть в завтраки! Нужно все просто измельчить и заморозить. Что может быть проще! При большом урожае помидоров этот способ бесценен для всех мудрых лентяев.

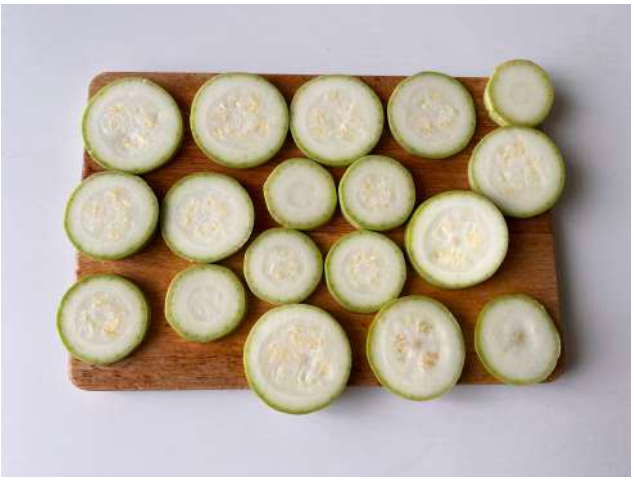
Тщательно моем овощи. У помидоров убираем черенки, у перцев сердцевину. Нарезаем ингредиенты на куски и отправляем в чашу блендера. Измельчаем, распределяем по кексницам и замораживаем. После перекладываем в пакет.
А дальше используем повсюду. Например, можно приготовить на завтрак а-ля шакшуку! Просто отправьте пару «кексиков» на сковороду с маслом и, как растают. разбейте туда пару яиц. Закройте крышкой и ждите, пока яйца схватятся. Вот и все , чудный завтрак готов.

Вариантов использования этой заготовки миллион! Фантазируйте с удовольствием.

# Ленивая заморозка

Ну и напоследок , не могли оставить без внимания соло заморозку.
Приведём пару примеров популярных овощей, которые стоит заготовить, потому как зимой их либо не найдешь, либо они не самые вкусные , да и цена в зимний период не гуманна.

Сладкий перец можно хранить «стаканчиками». Перец моем, сушим, убираем сердцевину и вставляем один в один.
Также можно нарезать перец соломкой или кубиком.



Помидоры можно нарезать кружочками или дольками. Нарезаем и выкладываем на разделочную доску. Замораживаем. После перекладываем в пакет. Удобный вариант для пиццы или запеканок.

И, наконец, кабачок. Его можно также замораживать кружочками или кубиками. Пожалуй, это самые удобные формы хранения.
Фрукты , такие как персики, нектарины, сливы и абрикосы делим пополам , убираем косточки. Выкладываем на доску , замораживаем. После перекладываем в пакет. Можно нарезать на четверти. Из такой заготовки получаются отличные начинки для пирогов.

Также можно сольно замораживать горошек, кукурузу, стручковую фасоль, любую ягоду.

Заморозка делает зимнюю еду гораздо веселее.

# Ленивая заморозка

Лучшее от Ленивого кулинара

Ждем Вас на сайте

leniviykulinar.ru

С уважением к Вам, Оля и Лена

© Ленивый Кулинар

@leniviy_kulinar