

Ленивые заготовки

Зима будет вкусной

Лучшее от Ленивого кулинара



Приветствуем !

Мы уверены, что этот сборник сделает период заготовок максимально ленивым и вкусным. Мы собрали здесь наши любимые способы консервации. Все максимально просто и быстро, как мы с вами любим.

В этом сборнике вы найдете рецепты, которые мы с огромным удовольствием готовим каждый год! И уже не единожды убеждались, что именно эти способы самые лучшие: хорошо хранятся, просты в приготовлении, очень вкусные!

Для вашего удобства мы разделили заготовки на несколько категорий. Также добавили информацию о подготовке к засолке, кое-какие жизненные лайфхаки и ,конечно, ленивые секреты.

Традиционная засолка:

- 1) Огурцы
- 2) Помидоры
- 3) Резанные помидоры

Овощные салаты:

- 1) Лечо
- 2) Салат с кабачками
- 3) Салат в стиле "Сальса"

Овощная икра:

- 1) Кабачковая
- 2) Баклажановая
- 3) На основе помидоров

Варенье

- 1) Яблочное повидло
- 2) Варенье из черешни с корицей
- 3) Лимонный джем

Соусы

- 1) Ткемали
- 2) Кетчуп
- 3) Укропный соус

Стерилизуем банки

Начнем заготовочный сезон с самой важной части- это стерилизация банок. Этот этап очень важен для того, чтобы баночки радовали всю зиму и вкусом, и цветом, а главное свежестью продуктов.

Самый наш любимый проверенный и довольно ленивый способ стерилизации- это тщательно помыть банки с содой и отправить их в духовку на 20 минут при 120 градусах дном кверху.

Крышки же просто "варим" в кастрюле с водой буквально 3-4 минуты после закипания.

Также простерилизовать банки можно в микроволновке. В тщательно вымытые банки наливаем примерно 50 мл воды (1см от дна) и ставим в микроволновку на 3 минуты. Мощность 700-800 вт. Достаем при помощи полотенца или прихватки . Воду выливаем.

Важно!! Крышки стерилизовать в микроволновке нельзя. Их также "варим" в кастрюле с водой на плите.



Огурцы

Ингредиенты

Огурцы- 2 кг
Вода- 1 л
Соль- 1,5 ст.л.
Сахар- 3 ст.л.
Уксус 9%- 3 ст.л.
Перец горошком- 8 шт
Лавровый лист- 2 шт.
Чеснок- 4 зуб.

Базовый и очень вкусный вариант соленых огурчиков на зиму.

СОВЕТ: Перед началом рекомендуем огурцы хорошо помыть и замочить в холодной воде на несколько часов, они станут более упругими и лучше будут храниться всю зиму.

У огурцов отрезаем хвостики и плотно укладываем в стерильные банки. Туда же закидываем зубчики чеснока (2 шт на литровую банку). 2 кг мелких огурцов хватает примерно на 2 литровые банки. Вы можете использовать и одну банку на 2 л. Заливаем огурцы простым кипятком и оставляем на 10-15 минут. Затем эту воду сливаем и заливаем маринадом, который сделать очень легко.

Выливаем в кастрюлю литр воды, добавляем 1,5 столовые ложки соли, 3 столовые ложки сахара, горошины перца, лавровый лист. Маринад необходимо закипятить, чтобы все ингредиенты растворились и перемешались.

Далее горячим маринадом заливаем огурцы до самого верха, добавляем в каждую литровую банку 1,5 ст.л. уксуса 9% и плотно закрываем крышку. Рекомендуем использовать заранее простерилизованные закручивающиеся крышки. Либо закрывать банки при помощи специального ключа.

Готовые банки рекомендуем поместить в теплое место, перевернув на крышку (например, укутать одеялом). Как остынут- хранить при комнатной температуре и ждать зиму, чтобы насладиться этим потрясающим вкусом.

Совет: смело добавляйте в банки (на дно) листья смородины, хрена, вишни. Также можно добавить зонтики укропа. Огурцы от этого станут только вкуснее. Главное листья хорошо промойте. Все остальные этапы листья проходят вместе с огурцами: заливка кипятком, затем заливка маринадом.



Помидоры

Ингредиенты

Помидоры- 1 кг
Вода- 1 л
Сахар- 5 ст.л.
Соль- 1 ст.л.
Лавровый лист- 2 шт.
Чеснок- 3-4 зуб.
Перец горошком- 7-8 шт.
Уксус 9%- 2 ст.л.

Очень вкусный и максимально простой маринад для засолки помидоров.

Помидоры рекомендуем брать сорта "сливки", они крепкие и упругие.

Совет: после того, как помидоры хорошо помыты, проткните их у черенка зубочисткой. Эта хитрость позволит помидорам остаться целыми, ни одна не лопнет.

Приступаем к маринаду. В небольшую кастрюлю наливаем воду, добавляем соль, сахар, перец и лавровый лист. Ставим на огонь и ждем, пока закипит.

В это время мытые и проткнутые зубочисткой помидоры плотно укладываем в стерилизованные банки (у нас 2 литровые баночки). Туда же добавляем по паре зубчиков чеснока.

Совет: перед тем, как залить помидоры маринадом, рекомендуем залить их обычным кипятком и оставить минут на 5-10. Затем эту воду слить и уже добавить маринад.

Осталось залить помидоры горячим маринадом до самого края банки. В завершении добавляем в каждую банку (напомним, их две) по столовой ложке 9% уксуса и плотно закрываем крышкой.

Храним при комнатной температуре.

Выход: 2 литровые банки.



Резанные помидоры

Ингредиенты

Помидоры - 600 гр
Лук - 100 гр
Петрушка - 10 гр
Чеснок - 2 зуб
Перец горошком - 6-7 шт
Сахар - 1 ст. л.
Соль - 2 ст. л
Уксус 9% - 2 ст. л
Вода - 500 мл

Вкуснейшие резанные помидоры холодным зимним днем будут напоминать о жарком лете.

***Совет.** Рекомендуем выбирать мелкие помидоры сорта "сливки", их можно разрезать просто пополам. Также подойдут обычные некрупные помидоры, но для этой заготовки выбирайте овощи крепкие, упругие, без лишней мякоти. Такой вариант можно нарезать кружочками толщиной около 8 мм*

В небольшую кастрюлю наливаем воду. Добавляем соль, сахар, перец, уксус. Ставим на огонь и ждем, пока закипит.

В это время очищаем лук и чеснок. Помидоры и зелень тщательно моем. Далее лук нарезаем тонкими полукольцами. Помидоры разрезаем пополам (или нарезаем кружочками). Чеснок разрезаем пополам.

На дно простерилизованной банки кладем петрушку и чеснок. Затем поочередно плотно выкладываем помидоры и лук, можно слоями. Заливаем горячим маринадом до края банки и плотно закрываем крышкой.

Готовые банки рекомендуем поместить в теплое место, перевернув на крышку (например, укутать одеялом). Как остынут - хранить при комнатной температуре

Выход 1 литр



Лечо

Ингредиенты

Морковь- 750 гр
Лук- 500 гр
Перец- 500 гр
Помидоры- 1,5 кг
Сахар- 1/2 стакана
Томатная паста- 1/2 стакана
Масло растительное-250 мл.
Соль-1 ст.л.

Вариантов лечо существует великое множество. Спешим поделиться с вами способом, который горячо любим в нашей семье.

Помидоры пропускаем через мясорубку, морковь режем тонкой соломкой, перец дольками, лук перьями.

Добавляем к овощам сахар, соль, масло и томатную пасту. Варим 2 часа.

Этот вариант довольно неприхотлив, поэтому часто помешивать нет необходимости. Огонь во время варки-средний.

Раскладываем горячее лечо по стерильным баночкам и плотно закрываем крышкой.

Выход: 2 л



Салат с кабачками

Ингредиенты

Кабачки- 1 кг
Помидоры- 500 гр
Лук- 500 гр
Морковь-200 гр
Сладкий перец-200 гр
Соль-1/2 ст.л.
Сахар-1/2 стакана
Растительное масло-1/2 стакана
Вода-1/2 л
Томатная паста- 1/2 стакана
Уксус 70%-½ ст.л.

Пожалуй, это один из самых быстрых и простых рецептов заготовок на зиму. Этот салат делается всего 1 час, даже меньше!

Кабачки нарезаем крупным кубиком и кладем в кастрюлю, добавляем масло, сахар, соль, томатную пасту и воду. Варим 10 минут с момента закипания.

Далее добавляем сладкий перец, порезанный кубиком. Варим 10 минут!

Следующим этапом добавляем в кастрюлю лук (мелким кубиком). Варим 10 минут.

Затем морковь, натертую на терке. И вновь варим 10 минут.

Завершаем салат помидорами, они также порезаны кубиком. Также на этом этапе добавляем половину столовой ложки уксуса 70%. Варим 10 минут.

Распределяем горячий салат по стерильным банкам.

Выход: 2 л



Салат в стиле "Сальса"

Ингредиенты

Помидоры - 500 гр
Перец сладкий - 100 гр
Лук - 100 гр
Чеснок - 4 зуб
Масло растительное - 30 мл
Соль - 1 ч. л.
Сахар - 1 ст.л.
Перец черный молотый - 1 ч. л.
Уксус 9%- 1 ч. л.

Знаменитый мексиканский соус "сальса" точно достоин того, чтобы быть под рукой всю зиму.

Вариаций соуса сальса множество. Представляем вашему вниманию самую ленивую.

Тщательно моем овощи. У перца убираем сердцевину. Лук и чеснок очищаем.

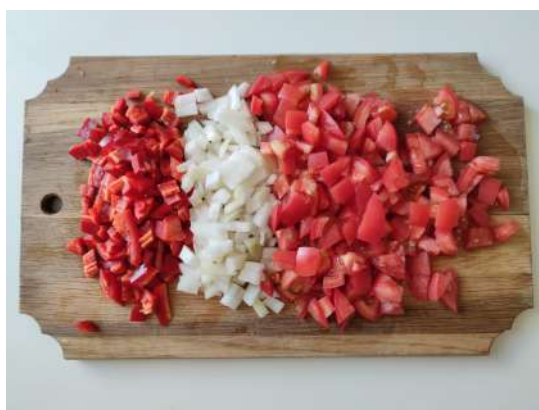
Нарезаем мелким кубиком помидоры, перец и лук. Чеснок можно мелко порубить, а можно пропустить через чеснокодавку.

Отправляем все овощи в кастрюлю, туда же добавляем растительное масло, соль, сахар и перец. Варим 40 минут.

За 10 минут до завершения добавляем уксус. Выкладываем в стерилизованную банку и плотно закрываем крышкой.

СОВЕТ: *при желании можно к овощам добавить 1-2 стручка перца чили, порезанного кубиками. Тогда сальса будет жгучей.*

Выход 0,5 литра



Кабачковая икра

Ингредиенты

Кабачки- 1,5 кг
Лук- 750 гр
Морковь- 750 гр
Вода- 1 стакан (250 мл)
Томатная паста- 1 стакан
Соль- 1,5 ст.л.
Перец черный- 1/2 ч.л.
Масло растительное- 1/2 стакана
Сахар- 1 ст.л.

Самая нежная и вкусная икра в мире! Так что если вы любитель кабачков, непременно приготовьте это чудо!

Нарезаем 1,5 кг кабачков и по 750 гр лука и моркови. Отправляем в кастрюлю, добавляем стакан воды и стакан томатной пасты. Варим 1,5 часа. Затем измельчаем блендером, добавляем 1,5 ст.л. соли, 1 ст.л. сахара, полстакана растительного масла и 0,5 чайной ложки черного перца.

Перемешиваем и варим еще 1-1,5 часа. Огонь средний, периодически перемешиваем, чтоб не подгорела икорка.

ВАЖНО: икра может стрелять, будьте осторожны. Она довольно меткая и целится с точностью олимпийской чемпионки прямо в правый глаз.

Распределяем горячую икру по стерильным банкам, закрываем крышки и ждём зиму.

Выход: 3 л



Баклажановая икра

Ингредиенты

Баклажаны-1 кг
Помидоры -500 гр
Перец-200 гр
Морковь-200 гр
Лук-200 гр
Соль- 1 ст.л.
Масло раст-100 мл

Икра заморская!Баклажанная! Наверняка , вы помните это крылатое выражение из чудесного фильма. Готовить такую “заморскую” икру совсем просто!

Все овощи пропускаем через мясорубку, добавляем столовую ложку соли и 100 мл растительного масла.

Варим 1-1,5 часа на среднем огне. Периодически перемешиваем.

Распределяем икру в стерильные банки, закручиваем крышки.

Выход: 1 л



Икра на основе помидоров

Ингредиенты

Помидоры- 3 кг
Сладкий перец- 1/2 кг
Морковь- 1/2 кг
Лук- 1/2 кг
Чеснок- 200 гр
Острый перец- 2 стручка
Сахар- 100 гр
Соль- 1 ст.л.
Масло раст- 200 мл

Самая любимая наша заготовка!
Этот аромат прочно ассоциируется со вкусной осенью.

Все овощи пропускаем через мясорубку или комбайн, добавляем стакан (200 мл) растительного масла, 100 гр сахара и 1 ст.л. соли.

СОВЕТ: если хотите получить острую приправу, то вместо 2 стручков острого перца можно использовать и больше. Наша бабушка кладет 10 штук (!) . Получается очень остро! К мясу отлично подходит. Но мы все же делаем более "щадящий" вариант

Все хорошо перемешиваем и варим 2,5 часа, периодически помешивая.

Варить рекомендуем на среднем огне. В конце варки приправа может "стрелять", так что накройте неплотно крышкой.

Раскладываем приправу по стерильным банкам, плотно закручиваем крышку.

Приправа подходит к мясу, картошке, просто на хлеб приятно намазать! Чудо чудесное одним словом!

Выход: 3,5 л



Яблочное повидло

Ингредиенты

Яблоки - 1 кг
Лимон - 1 шт
Сахар - 300 гр

Яблочное повидло, пожалуй, самое популярное и любимое всеми варенье. Изобилие яблок в сезон позволяет заготавливать это лакомство в больших количествах и радоваться ему круглый год.

СОВЕТ: прежде чем приступить к приготовлению, попробуйте яблоки. Если яблоки кислые, то количество сахара можно увеличить, если сладкие, то уменьшить.

Яблоки тщательно моем и нарезаем кусочками. Сердцевину выбрасываем.

Складываем яблоки в кастрюлю, засыпаем сахаром и ставим на огонь. Варим на медленном огне 45 минут, периодически помешивая.

Спустя 45 минут убираем заготовку с плиты и, вооружаясь погружным блендером, пюрируем яблочную массу. (будьте аккуратны, чтобы не обжечься)

Осталось добавить лимонный сок и поварить пюре на медленном огне еще 10 минут.

СОВЕТ: Сок лимона рекомендуем выжимать через сито, тогда косточки не попадут в повидло.

Выкладываем повидло в стерилизованную банку и закрываем крышкой. Храним при комнатной температуре.

Выход 0,7 литра



Варенье из черешни

Ингредиенты

Черешня (или любая другая
ягода) - 1 кг
Сахар - 500 гр
Корица - 1 ч. л.

Этот рецепт хорош тем, что подходит почти для любой ягоды! Смело заменяем черешню на вишню, смородину чёрную, смородину красную, чернику, крыжовник, клубнику, землянику, малину.

Черешню моем и убираем все косточки.

Кладём ягоду в кастрюлю, засыпаем сахаром и ставим на огонь. Огонь медленный. Варим около часа, периодически помешивая.

Будет образовываться пенка, ее нужно убирать при помощи ложки.

Совет: готовность варенья легко проверяется одной каплей. Берем ложкой немного сиропа и капаем на ноготь. Если капля держит форму, то варенье готово. Если растекается, то варим дальше.

Минут за 5-10 до готовности добавляем корицу и тщательно перемешиваем. Корица сделает вкус еще ярче. Выкладываем варенье в стерилизованную банку и закрываем крышкой. Храним при комнатной температуре.

Выход 0,5 литра.



Лимонный джем

Ингредиенты

Лимон - 500 гр
Корень имбиря - 100 гр
Сахар - 200 гр

Лимоны тщательно моем и нарезаем кольцами.

СОВЕТ: необходимо убрать все косточки, если попадет хоть одна, то джем будет с горчинкой.

Очищаем корень имбиря и нарезаем произвольно на небольшие кусочки. Кладём лимоны (в кожуре, без косточек), имбирь и сахар в чашу блендера.

Измельчаем до нужной консистенции. Можно прям до состояния пюре, а можно оставить небольшие кусочки.

Перекладываем массу в кастрюлю и ставим на медленный огонь. Варим около 30 минут. Выкладываем в простерилизованную банку и закрываем крышкой.

Выход: 400 гр.



Ткемали

Ингредиенты

Слива - 1 кг
Чеснок - 7-8 зуб
Кинза - 30 гр
Сахар - 100 гр
Соль - 1 ст. л
Хмели-сунели - 1 ч. л.
Уксус 9% - 1 ст. л.

Ткемали - грузинский соус, шикарно оттеняющий вкус многих блюд. Основной ингредиент- это кислая слива, но, по большому счету, ткемали можно готовить из любого кислого плода, например, из крыжовника, алычи, красной смородины и т.д.

Сливу тщательно моем и убираем косточки. Чеснок очищаем. Отправляем сливу и чеснок в чашу блендера и измельчаем до состояния детского пюре.

Перекладываем массу в кастрюлю и добавляем мелкорубленную кинзу, соль, сахар и хмели-сунели. Ставим кастрюлю на медленный огонь и варим 45 минут, периодически помешивая. За 5 минут до окончания варки добавляем уксус.

Выкладываем в стерилизованные банки. Храним при комнатной температуре или в холодильнике.

Выход 750 мл.



Домашний кетчуп

Ингредиенты

Помидоры - 1,5 кг
Перец сладкий - 150 гр
Лук - 100 гр
Чеснок - 4 зуб
Сахар - 50 гр
Соль - 1 ст. л
Уксус 9% - 1 ст. л.

Рекомендуем эту заготовку тем, у кого большой урожай помидоров, потому как ингредиентов понадобится довольно много, а выход готового кетчупа в два раза меньше, но он точно этого стоит.

Итак, помидоры тщательно моем и режем на 2-3 кусочка. Перец моем, убираем сердцевину и нарезаем на более мелкие кусочки. Лук, чеснок очищаем.

Отправляем овощи в чашу блендера и измельчаем до состояния пюре.

Перекладываем в кастрюлю, добавляем соль и сахар и варим на медленном огне 40 минут, периодически помешивая.

Далее для той самой консистенции кетчупа необходимо получившуюся массу перелить в другую кастрюлю через сито, помогая ложкой. Жмых выбрасываем. Если сильно лень, то этот этап можно пропустить. Будет также вкусно, но консистенция будет немного другая.

Добавляем в протертую помидорную массу уксус и варим 10 минут на медленном огне. Выкладываем в стерилизованную банку и плотно закрываем крышкой.

Храним при комнатной температуре или в холодильнике.

Выход 0,5 литра.



Укропный соус

Ингредиенты

Укроп - 500 гр
Лимон - 1 шт
Чеснок - 50 гр
Масло растительное - 300 мл
Соль - 1 ст. л
Сахар - 1 ч. л

Этот соус или даже паста будет радовать всю зиму ярким цветом и поистине летним вкусом. Ну и ленивость этой заготовки, несомненно, порадует, ведь даже варить ничего не придётся.

Тщательно моем укроп и лимон. Чеснок очищаем.

Основная работа предстоит блендеру, поэтому, чтобы облегчить ему задачу, немного порубим укроп.

В чашу блендера отправляем укроп, чеснок, цедру лимона (удобно ее добыть при помощи мелкой тёрки), соль, сахар, 250 мл растительного масла и 2 столовые ложки лимонного сока.

СОВЕТ: мы обычно добавляем обычное подсолнечное масло, но также подойдет и любое другое ароматное масло.

Тщательно измельчаем все ингредиенты до состояния пюре.

Раскладываем по стерилизованным баночкам (рекомендуем брать небольшие, 250 мл), оставляя сверху около 5-8 мм. Эти миллиметры заполняем растительным маслом и закрываем банки крышками. Хранить в холодильнике.

Несмотря на то, что мы ничего не парим и не варим, эта заготовка легко хранится всю зиму.

Можно использовать как добавку в супы и вторые блюда, а можно и просто на хлеб намазать

Выход: 1 литр



Ленивые заготовки

Лучшее от Ленивого кулинара

Ждем Вас на сайте

leniviykulinar.ru

С уважением к Вам, Оля и Лена