

Курс Цитрусовый 🍊

9 January 2023

Channel «Курс Цитрусовый 🍊» created

К

14:06

Курс Цитрусовый 🍊



Irina Taro

14:07

Добро пожаловать в мир Зельеварения)



Irina Taro

01:43

◆ Курс Цитрусовый

Рецепты:

- ◆ Темный апельсиновый мармелад с изюмом и виски
- ◆ Апельсиново-тимьяновый мармелад
- ◆ Апельсиновый мармелад с чили
- ◆ Апельсиново-черемуховый мармелад – 2 варианта
- ◆ Апельсиново-медовая горчица
- ◆ Как сделать апельсиновые "чипсы"
- ◆ новое:
- ◆ Апельсиновый мармелад с кофе
- ◆ Джем "Сангрия" из кровавых апельсинов с вишней
- ◆ Мармелад – 3 цитруса
- ◆ Померанцевые колечки

- ◆ Грушево-лаймовый конфитюр
- ◆ новое:
- ◆ Лаймовые пикули

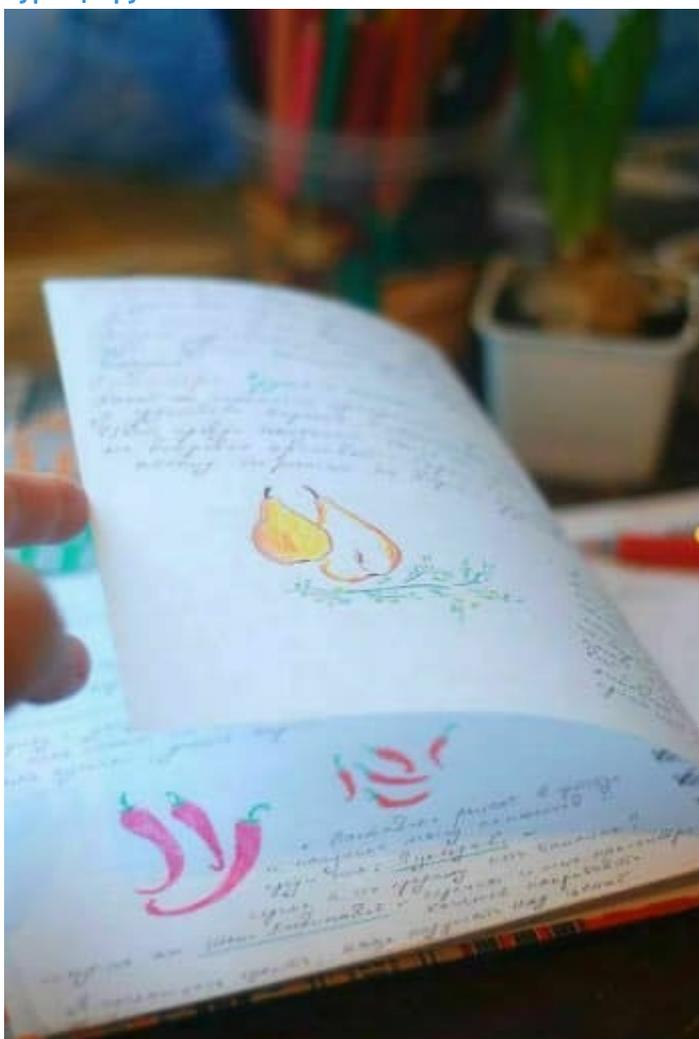
- ◆ Мандариновый конфитюр с кинзой
- ◆ Рождественский Мандариново-клюквенный ликер

- ◆ Соленые мандарины с розовым перцем
- ◆ Клементинный конфитюр с клюквой и корицей
- ◆ новое:
- ◆ Мандариновый джем с можжевельником

- ◆ Лимонный мармелад с черным перцем и розмарином
- ◆ Лимонно-кардамоновый карамельный мармелад с кокосовыми цукатами
- ◆ Лимонное чатни
- ◆ Лимонно-лавандовый джем из лимонов Мейера
- ◆ Лимонно-имбирный мармелад
- ◆ Соленые лимоны – 2 варианта: средиземноморский и магрибский
- ◆ новое:
- ◆ Лимонный курд

- ◆ Сельдь с грейпфрутом и гранатом
- ◆ Грейпфруто-клубничный мармелад с мятой
- ◆ Дынно-грейпфрутовый джем с сычуаньским перцем

Курс Цитрусовый



◆ О том как читать рецепты?. и допустимы ли замены в рецептуре?

Многие в рецепте читают только список ингредиентов,. затем покупают их, начинают резать, мыть, заглядывают в рецепт, начинают читать и видят... ну например:

"Замочить зерна горчицы на 12 часов"

Думаю здесь все понятно:)

Рецепт всегда необходимо читать полностью, тк в рецепте в самом конце или в середине могут быть особые указания по подготовке того или иного ингредиента.

Плюс в рецепте после списка ингредиентов (а иногда в сносках, на полях, в конце рецепта) могут еще быть рекомендации или советы по замене того или иного ингредиента.

✦ Допустимы ли замены?

На курсе зельеварения я ратую за то, что рецепт – не догма, а лишь руководство к действию. Взяв любой рецепт и заменив в нем ингредиенты – мы можем получить совершенно новый вкус. Так же можно варить по знакомой вам схеме / рецепту, которая у вас работает и сбоя не дает, просто подставляя в нее разные фрукты-ягоды, а так же их сочетания, и сочетания сочетаний с пряностями и травами.

НО!

Важно в процессе варки наблюдать/пробовать и каждый раз подправлять в вашей схеме / рецепте

А.) Время

– какой-то ягоде его понадобится меньше, а какому-то фрукту типа айвы – больше.

Б.) Сахар

– где-то может понадобится меньше сахара, а где-то больше.

И еще:

Заменяя что-либо, или добавляя/исключая из списка какой-либо ингредиент, вы должны четко представлять для чего вы это делаете и что вы хотите получить в итоге.

И главное, придумывая свой рецепт, на основе моего, вы должны брать на себя ответственность за результат и если у вас в итоге "шалость НЕ удалась", то не отчаиваться, а просто записать это в свою тетрадь:

– Опыт № такой-то – не удался и почему.

Таким образом вы нарабатываете собственную базу и в дальнейшем сможете избежать ошибок.

Помните – ошибки – ваши друзья, если их не допускать, то вы не будете знать как их исправлять.

✦ Как работать с таблицами сочетаний и формулами и на их основе составлять собственные сложные "формулы"

сочетания вкусов

На примере Клубники и Груши

Значит у нас есть таблица – с чем сочетается Клубника.

Чтобы сварить какой-нибудь необычный джем.

Мы можем просто взять

Клубнику и прибавить к ней какой-нибудь фрукт, ягоду, овощ или другие добавки из таблицы сочетаний

И таким образом у нас получается довольно много вариантов из 2х ингредиентов.

Например:

Клубника+Ваниль, Клубника+Крыжовник, Клубника+Ревень и тд

Но чтобы еще больше усложнить вкус (и свою жизнь:))

Мы можем смешивать 3 и более ингредиента.

✦ 1.Первым всегда будет основа – Клубника

✦ 2.Вторым – дополнительный фрукт, ягода или овощ

◆3.Третьим – пряность, травы, орехи, уксус или вино

Например:

– Клубника+Лайм+Фисташки

Или другой вариант

◆1. Основа – Клубника

◆2. Дополнение – Пряность

◆3. Другие добавки

Например: Клубника+Черный перец+Бальзамик

И так "играть" можно до бесконечности, но важно не переусердствовать.

Лучше в джемах и конфитюрах не смешивать более 3х-4х вкусов. (для чатни другие правила)

Главное чтобы эти вкусы дополняли друг друга и не вступали в конфликт.

Т.е допустим Груше очень идет шафран, а вот бруснике шафран ни к чему, значит нам не подойдет сочетание Груша+Брусника+Шафран.

Гораздо лучше будет смотреться

Груша + белое Вино или Шампанское+Шафран + допустим еще Кардамон, но самую малость, чтобы он не перебил аромат Шафрана и винный.

(т.е четвертый компонент, всегда должен добавляться осторожно в микро-дозах, только в качестве оттенка, чтобы он не перебивал главные составляющие, а только дополнял, оттенял их)

◆Советую добавлять ароматные травы, пряности и уксус всегда начиная с маленькой дозы и постепенно. Всегда можно подкорректировать вкус во время второй варки, если вы добавили мало.

◆Подытожим:

1.Главный компонент 50 или 70%

2.Второй компонент (фрукты-ягоды-овощи) –50 или 30%

3.Третий компонент как правило вносит дополнительный аромат – это ароматные травы и пряности
Или дополнительный вкус – это шоколад, орехи и уксус/вино

4.Четвертый компонент – это дополнительный аромат – его должно быть меньше всего

или

1.Главный компонент 50 или 70%

2.Второй компонент вносит дополнительный вкус – это орехи, шоколад, уксус, вино 20-10%

3.Третий компонент, вносит аромат, дополняющий аромат первого компонента – это ароматные травы и пряности

4.Четвертый компонент – это дополнительный аромат – его должно быть меньше всего

◆В готовых формулах

Вы берете уже рабочие сочетания и варите, взяв за основу любой рецепт из курса



✦ Объем закладки

В каком объеме варить джемы–конфитюры–мармелады?

Не более 3кг фруктов за раз!

Причина очень простая.

Чем больше в вашем тазу сырья – тем дольше оно будет прогреваться и тем самым дольше будет вариться.

Это губительно для цвета, вкуса и аромата

(особенно если вы хотите естественным образом, загустить свой конфитюр–джем, без применения пектина, а только с помощью уваривания)

Помните, с каждым новым килограммом у вас увеличивается не только объем, но и время варки

Кроме того всегда учитывайте посуду в которой вы варите.

Чем шире и тоньше дно посуды, в которой вы варите, тем больше площадь выпаривания и время варки за счет этого уменьшится

На теплопроводность так же влияет материал посуды, в медной она выше и ваши фрукты быстрее и равномернее прогреются



✦ В какой посуде варить?

Цитрусовые мармеладки удобнее всего варить в тазах
Джемы, курды и чатни – в кастрюлях

◆ Таз.

◆ Эмаль:

Моя мама всегда варила варенье в желтом эмалированном тазу.

Но такие тазы считаются непригодными по двум причинам

– варенье может легко пригореть

– эмаль при высоких температурах рискует отколоться – в этом то месте и начнет пригорать ваше варенье.

Значит эмалированный таз оставим для "отдыха варенья" или для смешивания.

◆ Алюминиевый таз

– тоже считается вредным.

В нем лучше не варить цитрусы из-за высокой кислотности

И не оставлять в таких тазах варенье "на отдых".

◆ Медные тазы.

Огромное количество споров.

Одни считают такие тазы вредными, разрушающими витамин С, но тут такие споры, что лучше в эти дебри не углубляться:))

В медном тазу можно варить, медь – это один из лучших проводников тепла, в процессе приготовления мармелада содержимое таза прогревается равномерно, а это важно во время варки, а вот оставлять на отдых мармелад в нем нельзя

◆ Латунный таз

Здесь так же, как с медью, можно варить, но не оставлять на отдых

Тк цитрусы имеют высокую кислотность, то поверхность таза окисляется, появляются темные иногда зеленоватые пятна и даже целые полосы по краю мармелада и появляется неприятный железный вкус у вашей заготовки.

◆ Таз и кастрюли из нержавеющей стали.

Это самый оптимальный вариант для цитрусовых

В нержавеющей стали удобно варить и можно оставлять на отдых

Для мармелада лучше взять таз, а для джемов и чатни – кастрюли

Главное, чтобы у кастрюли было широкое и толстое дно

◆ Итог:

Посуда должна быть с широким дном, чем шире края и дно, тем лучше и равномернее будет распределяться тепло, быстрее будет выпариваться вода, сократится время варки.

Объем / литр посуды

Не ниже 3х литров, и не больше 5ти.

На отдых заготовку лучше переливать в "безопасную" посуду.

Французская фея конфитюров – Кристин Фербер

вообще отправляет конфитюр на отдых в фаянсовой посуде.

◆ Еще один момент – лучше всего результат, если заготовка (варенье, конфитюр, мармелад) отдыхают в холоде

Для чатни – используйте посуду с толстым дном или подкладывайте рассекатель, который распределит жар равномерно.

◆ Как очистить латунный и медный таз.

Латунный я чищу с помощью мочалки, соды и яблочного уксуса.

Кто-то советует чистить зубным порошком или зубной пастой.

Медные тазы советуют чистить лимонной солью (лимонная кислота) или половинкой лимона

Американцы чистят томатной пастой.

Кому-то помогает мятная зубная паста.



◆ Проверка на готовность

Проверка сладких заготовок «на готовность»

Самая частая ошибка при варке сладких заготовок – это то, что многие не доводят свою заготовку до готовности.

Например варят конфитюр на медленном огне, не давая ему кипеть, 30–40 мин. и считают, что этого

достаточно для того,
чтобы конфитюр был готов и хорошо хранился.

А затем обнаруживают, что либо заготовка не такая густая, как хотелось, либо и вовсе в последствии заплесневела.

▲Почему так происходит?

Недостаток температуры, для того, чтобы сахар и фруктовый сок стали сиропом, а не просто сладкой водой

Для того чтобы варенья– конфитюры, мармелады достигли готовности, необходимо дать им покипеть, хотя бы 5 минут, а иногда и дольше.

При этом чатни, желе и некоторые джемы не следует доводить до сильно кипения – это отразится не только на вкусе, но и на плотности (у желе)

Если у вас есть сахарный термометр, то наблюдайте за температурой варки – если температура достигла 105С – это значит, что джем или конфитюр загустел

◆при этом имейте в виду, что фрукты и ягоды с высоким содержанием пектина густеют как правило при температуре на 1–2 градуса ниже

◆Термометр сразу прикрепите к краю кастрюли, чтобы джем и термометр прогревались одновременно

◆Джем всегда горячее в центре кастрюли, поэтому перед контрольной проверкой, перемешайте его

▲Но помните, при интенсивном помешивании вы сбрасываете температуру на пару градусов и если вы будете постоянно интенсивно помешивать, то вы можете так и не увидеть заветные градусы)

◆Как проверить готовность, если нет термометра?

◆1. Капля.

подходит для проверки конфитюров, варенья и сиропов

Капните каплю на блюдце или даже на ноготь, если она не растекается и держит форму, значит можно выключать плиту – ваш сироп, варенье или конфитюр – готовы

◆2. Проверка джема «на морщины»;

Перед тем как готовить. положите блюдце в холодильник

Для проверки на холодное блюдце капните буквально полчайной ложки горячего джема

Дайте остыть, а затем слегка надавите на каплю джема пальцем и проведите слегка вперед (посмотрите на фото)

Если на поверхности появятся морщинки, джем готов

◆3. Проверка джема на желеобразную консистенцию

Опустите чистую деревянную ложку в джем, затем выньте и наблюдайте, как джем стекает с ложки
Если он готов, то он будет стекать не каплями, которые оставляют следы, а однородной массой, не оставляя следов на ложке.

◆4. Полоска

(подходит для проверки густых джемов и чатни)

Проведите лопаткой по дну кастрюли или таза, если на дне остается полоска, то джем/чатни готовы

◆5. Морозилка.

Универсальная проверка для самых недоверчивых:)

◆Уберите таз с джемом с плиты, пока осуществляете проверку.

Положите столовую ложку джема/желе/сиропа или конфитюра в небольшую емкость типа маленькой баночки или стакана

Уберите в морозилку, чтобы быстрее охладить

Достаньте и посмотрите достаточно ли густой ваш джем, загустело ли желе или сироп

Irina Taro

03:29



✦ Про загустители

Вообще считается, что цитрусовые заготовки не нуждаются в загущении, тк сами цитрусы содержат большое количество пектина

Однако это правда наполовину

Потому что лимоны например, содержат действительно много пектина, а вот джем из мандаринов приходится загущать

Всего существует 3 вида загустителей для заготовок

Пектин, желфикс и желирующий сахар и Агар-агар.

✦ Желфикс / и желирующий сахар – в нем содержится пектин и два вида кислоты, одна из которых отвечает за сохранность вашего продукта – это сорбиновая кислота.

Желфикс можно добавлять в самом конце варки, исходя из инструкции на пакете.

✦ Пектин – это сложная и многогранная тема.

Пектинов существует огромное множество.

Их делят на несколько видов, а внутри этих видов еще на разные виды.

Поэтому лучше всего ориентироваться на инструкцию на упаковке вашего пектина

✦ Для сладких заготовок в виде желе больше всего подходит цитрусовый пектин Im-104 (genu) для джемов с низким содержанием

сахара (35–55% сухих веществ), он

желируется даже при низкой

кислотности и без фруктовой массы

Остальные пектины, как правило

любят кислоту и их нельзя варить повторно или долго.

✦ Пектину, который содержится во фруктах-ягодах нужно время, поэтому апельсиновому мармеладу, лимонному мармеладу нужно дать отдохнуть после первой варки от 5 часов и больше, а потом доваривать

✦ Агар-агар

Джемы на агаре хранятся меньше чем джемы, сваренные на пектине

При работе с агаром надо помнить, что он не густеет в горячем виде.

Для того, чтобы джем с агаром загустел, его надо охладить.

На жаре он может снова стать жидким, а в холоде снова загустеть (это зависит от качества агара)

◆ Норма закладки агар-агара

на 0,5 литров продукта – 1 ч.л. порошка.

Если среда кислая, то агара надо будет больше

Агар варится не более 5 минут.

Курс Цитрусовый☺



☺Апельсин:

У него огромные возможности.

Его используют в качестве пряной добавки (цедра)

Его сок используют так же как и лимонный в качестве выправления вкуса.

Из него варят мармелады, джемы, конфитюры.

Делают маринады, мостарды, чатни, соусы, цукаты. курды. ликеры. настойки и даже украшения.☺

◆ Виды апельсинов:

◆ Апельсины с тонкой, гладкой кожицей ярко-оранжевого цвета, по форме немного вытянутые,

Их еще называют – пупочные апельсины, они же навель

Отлично подходят для мармеладов и цукатов

Кожица у них тонкая, косточек мало или совсем нет, перегородки не жесткие, и много сока.

◆ Апельсины с толстой кожей (как правило они крупные, круглые, с шероховатой, бугристой кожицей)

– хорошо использовать для цукатов и оранжеток

◆ Горькие севильские апельсины из которых как правило варят мармелад в Англии, к сожалению у нас не продаются, тк они не пригодны для еды

◆ Красные марокканские апельсины

У них как правило оранжевая кожица, а мякоть по цвету напоминает грейпфрут.

Они – не сохраняют свой цвет после варки, так что нет смысла специально их покупать.

◆ Кровавые апельсины (сицилийские, сорт Вашингтон)

как правило они мельче, кожица яркая, иногда с бардовыми пятнами, мякоть яркая. красная иногда темно-бардовая, почти фиолетовая

У них совершенно особенный аромат, кому-то он напоминает малину.

Мне же явственно слышится аромат цветов дикой смородины.

Цвет у этих апельсинов очень красивый, сохранить его довольно сложно, но возможно.

Главное не подвергать эти апельсины долгой термической обработке и варить с помощью загустителей, тогда есть возможность сохранить уникальный цвет

◆ В продаже у нас (в Москве_ эти апельсины как правило появляются в конце января в феврале, иногда в начале марта

◆ Практически у всех сортов апельсинов, кроме севильских, не очень много собственного пектина, поэтому мармелад из них готовят с добавлением лимонов или выжимают из мякоти сок, а затем собирают всю отжатую белую часть апельсина (перегородки источник пектина) и варят вместе с соком и цедрой

Irina Taro

04:19



Тонкокожие апельсины



марокканские красные апельсины



Кровавые апельсины



✦С чем сочетаются апельсины.
(сочетания для кровавых апельсинов напишу отдельно)

ФРУКТЫ:

Самое классическое

Лимоны, Грейпфрут, Груши, Изюм, Айва, Красная смородина, Черная смородина, Крыжовник, Инжир (включая сушеный), Клюква, Слива (включая терн), Лайм (включая цедру), Ежевика

✦Не очевидное:

Киви, Гранат, Кизил, Маракуйя, Манго, Вишня, Карамбола, Облепиха, Банан, Ананас, Клубника, Хурма, Арбуз, Яблоки, Финики, Черноплодка, Кумкваты, Персик, Абрикосы, Дыня, Гуйява, Малина, Папайя, Чернослив,

ОВОЩИ:

Чили

Лук (как правило красный)

Фенхель (клубни)

Тыква

Морковь

Цуккини (кабачок)

Зеленые помидоры

Свекла

Ревень

Оливки

Чеснок (маринады, чатни)

ОРЕХИ

Миндаль, Фисташки, Кедровый орех, Каштаны, Грецкий орех, Кокос, Пекан, Макадамия,

ТРАВЫ и ПРЯНОСТИ:

Лаванда, Имбирь (корень, цукаты, порошок), Черемуха (цветы), Тимьян, Розмарин (особенно в желе), Майоран, Эстрагон, Мята, чай Эрл Грей, Гибискус, Роза, Базилик,

Ваниль, Бадьян, Гвоздика, Корица, Мацис (мускатный цвет), Мускатный орех, Пиппали (длинный перец), Горчица (зерна и порошок), Кардамон, Кориандр, Асафетида (в чатни и маринады), Душистый перец, Куркума (в маринадах), Зеленый перец горошком, Можжевельник, Шафран, Анис (семена), Тмин,

ПРОЧЕЕ:

сюда входят другие добавки типа алкоголя, уксуса, шоколада и тп

АЛКОГОЛЬ: Виски, Ром, Шампанское, Сладкие белые вина, Порто, Апельсиновые ликеры, Водка, ПиноНуар, Арманьяк, Коньяк, Бренди, Вишневая водка, Амаретто,

Мед (с ярким ароматом)

Карамель

Темный сахар

Кофе (зерна)

Шоколад черный

Розовая и Апельсиновая вода

Гранатовый сироп

Наршараб

Уксус : Красный винный, Белый винный, Эстрагоновый, Яблочный



✦Формулы сочетаний для Апельсина:

Апельсин+Бадьян+Гвоздика
Апельсин+Клюква+Имбирь(цукаты)+Бадьян (клюкву взбить!)
Апельсин+Ваниль+Мацис+Мед
Апельсин+Имбирь+Тимьян
Апельсин+Гвоздика+Изюм+Ром
Апельсин+Цуккини+Корица
Апельсин+Красный лук+Порто
Апельсин+Груша+Горчица+Корица
Апельсин+Зеленый помидор+Имбирь (корень)
Апельсин+Инжир+Корица+Имбирь+Гвоздика
Апельсин+Айва+Кориандр
Апельсин+Клубника+Ваниль
Апельсин+Арбуз+Лимон+Грецкий орех (сочетание от Эрме)
Апельсин+Груша+Киви+Ваниль

[Курс Цитрусовый](#)☺



☺Апельсиново-тимьяновый мармелад

Этом мармелад можно подать как на завтрак к булочкам. сконам и поджаренным тостам, так и к мороженому, блинчикам. сыру и курице.

- ◆ 10шт. Апельсины (средний вес в кожуре – 200г)
- ◆ 300г лимонов (вес без кожуры)
- ◆ 150–200г цедры апельсина (с 1–1,5 апельсина)
- ◆ 1/2–1 ч.л. сухого тимьяна

◆ вода

◆ сахар из расчета 850г–900г на 1л

◆ если апельсины очень сладкие, то можно добавить еще лимона (проверяйте по вкусу)

◆ если апельсины наоборот кислые, то возможно сахара вам понадобится больше

◆ вместо тимьяна можно добавить цветы лаванды или розмарин. но все травы должны быть обязательно сушеные

◆ иногда пишут. что тимьян – это тоже, что и чабрец. Я не совсем согласна, это конечно родственники, но все же у тимьяна и чабреца разные ароматы. Так вот здесь в этом мармеладе нужен именно тимьян, а не чабрец

▲ Есть два варианта приготовления такого мармелада.

Как правило это зависит от того как нарезана цедра, есть ли у вас специальный мешочек и вообще любите ли вы, варить вместе с этим мешочком, некоторые испытывают к этому предубеждение. 😊

▲ 1. Вариант

◆ Нарезать цедру:

◆ 3 способа:

- либо снять цедру ножом для цедры, или натереть на тонкой терке, чтобы получились как бы нити.
- или срезать цедру специальным ножом, не задевая белую часть и нарезать тонкой соломкой
- или срезать кожу ножом, вместе с белой частью и так же нарезать соломкой

Далее опишу каждый вариант варки отдельно в зависимости от того. как вы нарезали цедру.

◆ 1 вариант:

Если цедру вы натерли или нарезали тонкой соломкой без белой части. то сложите цедру в миску, засыпьте сахаром (50г) , перемешайте и уберите на время.

В процессе надо будет несколько раз цедру с сахаром перемешивать.

Затем помойте апельсины

Если у вас есть соковыжималка для цитрусовых, то разрежьте каждый апельсин пополам и выдавите из половины сок

Если соковыжималки нет, то покатайте апельсин по столу, слегка надавливая на него, затем разрежьте и выдавите из каждой половинки сок

Половинки при этом не выбрасывайте.

Наша задача снять с них внутреннюю часть.

Легче всего для этого вывернуть половинку как бы наизнанку:) и помогая себе ножом снять внутреннюю часть (пленки)

◆ половинки апельсинов можно использовать для приготовления цукатов и оранжеток

Отмерьте весь получившийся сок и возьмите воды в половину меньше, чем получилось сока.

◆ (т.е на 1л сока надо будет взять 0,5л. воды)

Очистите лимоны от кожуры и белой пленки, которая есть почти на всех лимонах

Вылейте отжатый сок в кастрюлю из нержавейки с широким дном, добавьте воду, и все пленки–косточки. которые вы освободили от кожуры.

Выжмите сок из лимонов и добавьте его вместе с выжимками в кастрюлю.

Поставьте кастрюлю на средний газ, доведите до слабого кипения, уменьшите огонь и варите 30 минут, прикрыв кастрюлю крышкой (не плотно)

А затем уберите кастрюлю на отдых от 10ч. до суток (как остынет, можно убрать в холод)

◆На следующий день:

На кастрюлю поставьте дуршлаг, сверху положите марлю или капрон или муслиновую ткань. Слейте сок вместе с "выжимками и косточками" в ткань, закрутите ее в мешочек и отожмите хорошенько.

◆Если у вас есть мерная емкость с широким горлом, то выжимайте сразу в нее, это сэкономит время

Сначала у вас будет отжиматься сок, а затем сок вместе с белой, немного склизкой гущей – именно она нам и нужна – это пектин. который поможет мармеладу загустеть.

Перемешайте сок и эту "гущу" – у вас получится мутная жидкость оранжевого цвета.

Отмерьте ее и добавьте сахар сначала исходя из 750г сахара на литр.

В эту же кастрюлю добавьте всю цедру с сахаром.

Поставьте кастрюлю на средний огонь.

Помешивая, чтобы растворился сахар доведите до кипения.

Как только начнет закипать (слабые пузырьки воздуха) добавьте тимьян, уменьшите огонь и варите мармелад 20 минут, не допуская кипения.

Примерно через 10 минут добавьте еще 200г сахара (или больше, если мармелад на пробу кислый)

Через 20 минут, дайте мармеладу покипеть примерно 5–10 минут (наблюдайте за цветом, запахом и температурой (не выше 105С).

◆Пока мармелад варится, необходимо его помешивать. тк пектин будет норовить собраться на поверхности в виде белых хлопьев или пленки.

Снимать ее ни в коем случае не надо, просто разболтайте венчиком

◆Тимьян можно добавить в процессе варки еще раз. если вам показалось. что его мало, но не добавляйте слишком много. во-первых, чтобы не испортить цвет, во-вторых, чтобы тимьян не "перетянул одеяло на себя" т.к эта травка с сильным ароматом, который еще в процессе остывания станет звучать ярче.

◆Пробуя мармелад на сахар, не забудьте, что при остывании то, что казалось очень сладким может оказаться довольно кислым.

Разлейте мармелад по банкам. пока он еще горячий, дайте схватиться верху и закройте крышками

▲Вариант 2.

Больше всего подходит для третьего варианта нарезки цедры 9 с белой частью), т.к ее необходимо варить дольше, до того как будет добавлен сахар.

Такой мармелад получится с легкой горчинкой.!

Срежьте цедру ножом (вместе с белой частью) и нарежьте тонкой соломкой
Выжмите сок из половинок апельсина.

Все выжимки и косточки соберите и завяжите в муслин или марлю или капрон.
Сложите нарезанную цедру, сок, воду в кастрюлю, туда же положите мешочек с выжимками.
Варите на среднем огне, так же как в первом варианте и уберите отдыхать так же на 10 часов-сутки

На другой день хорошенько отожмите мешочек и далее варите так же, как в первом варианте



Нарезка цедры



вариант без белой части и с наоборот , с ней

Irina Taro

00:10



Пленка, которую необходимо снять с лимонов

Irina Taro

00:10



Внутренняя часть апельсина, которую необходимо избавить от кожуры и затем варить вместе с соком

Irina Taro

00:11



Пленка, которая может появиться на поверхности во время варки

Irina Taro

00:11



Или вот так

Irina Taro

00:12



Пленка, которую не следует удалять. Если она есть., значит все правильно. Примерно такие же "морщинки" появляются на мармеладе, когда он уже готов и чуть остыл – это означает, что он готов и все сделано правильно

Irina Taro

00:16



Irina Taro

00:17

Почему травы в рецепте Апельсиново-тимьянового мармелада должны быть сухими? или

★Как правильно добавлять в сладкие заготовки:

▲ПРЯНЫЕ ТРАВЫ

Травы можно использовать

◆ – сухие:

мята, тимьян, розмарин, лаванда,

и

◆ – свежие

Зеленый базилик, Тимьян, Лаванда, Мята, Мелисса и тд

Если вы планируете оставить траву в джеме, то она должна быть сухой.

Свежую всегда необходимо из джема достать!.

▲Причины две.

◆Первая:

Структура трав и фруктов разная и поэтому сахар, который заполняет мякоть фруктов и ягод не заполняет точно так же листики и стебли трав.

В них остается вода, которая так или иначе достигнет через какое-то время поверхности джема и там

образуется плесень. При этом не важно, где вы хранили такой джем в холодильнике или в шкафу.

◆Вторая:.

Вкус.

Сладкие заготовки можно сравнить с вином.

После того, как вы закрыли баночку, вкус продолжает меняться и развиваться. При варке один, затем достигает своего пика вкуса, расцветает, становится более гармоничным и глубоким, а затем кривая вкуса ползет вниз и цвет темнеет иногда сереет. коричневеет, во вкусе преобладает сахар.

Для полноты вкуса джемам и конфитюрам надо дать хотя бы неделю для "подумать".

Чатни, релишам, горчицам надо дать еще больше времени от месяца и больше.

И если в джеме у вас остались травы–цветы–пряности и прочие добавки, то они так же продолжают влиять на вкус

Поэтому, если вы не планируете употребить заготовку через 3 месяца, свежие травы лучше из нее убрать.

◆Для сухих трав и пряностей оставленных в заготовках – время полгода, далее вкус меняется и будет отличаться от первичного.

◆Если вы используете для загущения джема или конфитюра – желфикс, то свежие травы в нарезанном виде можно оставлять в заготовке

◆Норма закладки трав и цветов:

◆Эстрагон – от половины пучка, до двух

◆Мята – сухая, но не молотая – 5 листиков и больше.

свежая – 1–2 веточки и до 5 (в зависимости от сорта мяты)

◆Тимьян – 1–2 ч.л. если он сухой.

2–3 веточки и до 5. если свежий. (так же орегано)

Если тимьян лимонный, его понадобится больше

◆Бasilik – фиолетовый – от 3–5 веточек

◆Бasilik зеленый от 3х веточек

◆Розмарин – от 2 веточек.

◆Шалфей 1 максимум 2 веточки, а лучше добавлять листьями от 2, далее смотреть по вкусу.

◆Майоран – 2–3 веточки и до 7

◆Иссоп дружит только с неяркими ароматами, иначе он теряется – его можно добавить довольно много

◆Герань душистая (листья) – для явственного аромата добавляют в конце! от горсти листьев, тк эфирные масла герани очень летучие.

◆Розы – в зависимости от аромата, если это сушеные мелкие бутоны, то от 10шт, далее смотреть по аромату

Irina Taro

00:18



Irina Taro

00:19

☺Апельсиновый мармелад с чили

Такой мармелад подойдет не только в качестве добавки к сыру, но и в качестве соуса к мясу, утке и даже к лососю.

Если вы планируете использовать его в этом качестве, то нарежьте апельсины помельче, а воды добавьте побольше.

- ◆ 6 апельсинов вместе с кожицей (примерный вес одного 200г)
- ◆ 8 апельсинов (без кожи)
- ◆ 3 лимона (без кожи)
- ◆ 5 острых перцев красного цвета
- ◆ белый сахар исходя из 800–850г на 1 кг общей массы фруктов
- ◆ вода

◆ Иногда вместо воды я беру отвар от яблочной или айвовой кожуры, сердцевинки и косточек.

◆ Апельсины нужны с тонкой кожей и с большим количеством сока, как правило кожица у них гладкая, а сами апельсины слегка вытянутые или часть апельсинов тех, что с кожицей, возьмите толстокожих, а остальные тонкокожие и сочные

◆ количество перцев будет зависеть от того
– на сколько острые у вас перцы

– на сколько вы любите острое

Но главное помнить, что острота во время варки уменьшается, практически вдвое.

☛ сахара меньше лучше не добавлять, но может понадобится больше сахара, если ваши апельсины не очень сладкие, а лимоны очень кислые.

С 8 апельсинов полностью снять кожуру, включая белую часть и белые волокна, если они есть

Если пленка перегородок слишком сухая и жесткая, то лучше ее удалить полностью

Если нет, то удалите только плотные жесткие места на перегородках и косточки, а остальное измельчите с помощью блендера, в кашу.

Тоже самое сделайте с лимонами.

6 Апельсинов вместе с кожей – хорошо помыть щеткой и содой, можно замочить на ночь в горячей воде.

А затем нарежьте апельсины вместе с кожурой пополам

Каждую половинку на тонкие ломтики

И каждый ломтик на 2–3 части (фото ниже)

Сложить нарезанные апельсины и молотые апельсины в глубокую кастрюлю

Залейте водой.

Как правило я заливаю так, чтобы вода только чуть–чуть покрывала апельсины

Но можно взвесить общую массу и

☛ на 1 кг налить 300мл. воды.

Если при этом вы видите, что воды получилось слишком мало, то долейте еще, но не более 1,5 л. на 1 кг фруктовой массы.

Поставьте кастрюлю на огонь, накройте крышкой и варите апельсины примерно 40 мин. на медленном огне, не допуская кипения (бурления)

Как только корочки станут мягкими (легко разламываются пальцами), уберите кастрюлю на 5–10 часов.

На следующий день

Нарежьте перцы соломкой или кубиками или просто измельчите в блендере.

Добавьте к апельсинам.

Взвесьте всю массу, которая у вас получилась и добавьте сахар исходя из 800г сахара на 1 кг смеси

Перемешайте и поставьте варить на средний огонь.

Сначала варите не допуская кипения – примерно 30 минут

И минут 10 дайте покипеть.

Проверьте на каплю и разлейте по банкам.

Дайте верху схватиться и закройте крышками

☛ Если вам показалось, что мармелад недостаточно острый, как вам хотелось бы, в самом конце добавьте молотый кайенский перец

☛ Этот мармелад можно так же готовить немного по–другой, похожей технологии:

★ схема такая:

Апельсины помыть, разрезать пополам (вместе с кожицей). затем на дольки и каждую дольку на три части.

Лимоны очистить от кожи и верхней белой части. и мелко нарезать (вместе с прозрачной пленкой)

Сложить в кастрюлю залить водой, так, чтобы она покрывала апельсины.

Поставить варить. чтобы дольки стали мягкие (легко ломались пальцами)
Убрать на отдых для развития пектина на ночь или на день.
На следующий день добавить нарезанный перец, взвесить и добавить сахар из расчета ♦800г сахара на 1 кг фруктов.

(если апельсины не сладкие. возможно понадобится еще сахар)

Варить 20 минут не допуская кипения + 5-10 минут дать побурлить.

Если вы переживаете, что переварите мармелад, сделайте варку с сахаром в два приема:

варить с сахаром 20 мин., не допуская бурления, убрать в холод на отдых.

На следующий день посмотрите – если мармелад загустел и на его поверхности есть пленочка.

которая морщинит, если наклонить таз, то просто прогрейте мармелад и разложите в банки, если

жидкий, то поварите минут 10-15 и проверьте на каплю или ориентируйтесь на температуру – 105С.

При этом можно поварить 10 минут. а пять дать побурлить.

Irina Taro

00:23



Нарезка апельсинов для мармелада, можно нарезать крупнее или мельче по желанию

Irina Taro

00:23



Фото мармелада в открытом виде

Irina Taro

00:26



Irina Taro

00:27

✦ Про черемуховый цвет

✦ ЧЕРЕМУХА

Цветы черемухи зацветают примерно в начале мая и цветут примерно 2 недели.

Цветы следует собирать в сухую погоду в "чистом" месте – вдали от дорог, промышленных предприятий и тд.

Собирая, рвите полностью всю цветочную кисть, но при этом старайтесь не оголять всю ветку

Цветы черемухи для кулинарного использования не сушат, но их можно заморозить в банке – полностью, кисточками, они неплохо сохраняют аромат

После сбора цветы лучше использовать сразу, но если совсем не получается, то можно сложить сухие соцветия в посуду с крышкой или пакет и поставить на несколько часов в холодильник.

Из цветов черемухи делают сироп и джем-желе.

Для этого используют полностью всю цветочную кисть, кроме листьев и это наиболее частое и известное кулинарное использование черемуховых цветов

Но, за счет того, что у черемухи очень яркий аромат, ее можно так же использовать в качестве ароматизатора для варенья, силта и конфитюра.

✿ В качестве пряной добавки к конфитюрам из ягод или фруктов – лучше брать только цветы, или использовать кисти, которые в самом конце необходимо удалить

✦ Дополнение и заключение про черемуху. ! Черемуха считается токсичным растением. Все растение – цветки, плоды (ядрышки косточек), листья и кора – содержит гликозид амигдалин, который, в свою очередь способен расщепиться и высвободить синильную кислоту. ✦ Амигдалин содержится в косточках почти всех плодов семейства Розоцветные (миндаль горький, абрикос, вишня, персик, черешня)

Наибольшее содержание этого вещества сосредоточено в косточках ягод, в коре и ветках

Поэтому рекомендуется настаивать целые, а не дробленые плоды черемухи, так же рекомендуется не делать компоты с черемухой на зиму и не использовать черемуху в больших количествах (так же, как например косточки абрикосов)

Цветы, да еще и в малом количестве никакого вреда не нанесут, опять же вспомните про черемуховую муку.

Однако лучше знать о такой особенности черемухи и если у вас есть аллергия на косточковые, то пробовать черемуху осторожно

Irina Taro

00:27



Цветы черемухи без стеблей

Irina Taro

00:28



Irina Taro

00:28

◆ Апельсиново-черемуховый мармелад –
2 варианта

Этот мармелад замечательно дополнит сливочные, творожные сыры, а так же сыры с белой плесенью и желтые сыры со сладковато-ореховым вкусом типа Маасдам

- ◆ 1 кг апельсинов (вес в кожуре)
- ◆ 2 лимона
- ◆ 200г черемуховых цветочных кистей
- ◆ вода
- ◆ сахар из расчета:
850г–900г на 1л
1 кг на 1300мл

◆ Для такого рода мармелада подойдут апельсины, на которых часто пишут: для сока с тонкой, гладкой кожицей ярко-оранжевого цвета, по форме немного вытянутые, Их еще называют – пупочные апельсины, они же Навель /Навелина Косточек у них мало или совсем нет, перегородки не жесткие, и много сока

- ◆если апельсины очень сладкие, то можно добавить еще лимона (проверяйте по вкусу)
- ◆если апельсины наоборот кислые, то возможно сахара вам понадобится больше

◆В апельсиновые мармелады обычно цедру обычно нарезают несколькими способами, включая нарезку цедры вместе с белой частью.

Для этого мармелада больше подойдут тонкие нити, либо тонкая соломка цедры

1. Нарезать апельсиновую цедру (все фото в рецепте апельсиново-тимьянового мармелада)
– либо снять цедру ножом для цедры, или натереть на тонкой терке, чтобы получились как бы нити
– или срезать цедру специальным ножом, не задевая белую часть и нарезать тонкой соломкой

2. Сложите цедру в миску, засыпьте сахаром (50г) , перемешайте и уберите на время
В процессе надо будет несколько раз цедру с сахаром перемешивать

3. Затем помойте апельсины

Если у вас есть соковыжималка для цитрусовых, то разрежьте каждый апельсин пополам и выдавите из половинок сок

Если соковыжималки нет, то покатайте апельсин по столу, слегка надавливая на него, затем разрежьте и выдавите из каждой половинки сок.

Половинки при этом не выбрасывайте.

Наша задача снять с них внутреннюю часть.

Легче всего для этого вывернуть половинку как бы наизнанку:) и помогая себе ножом снять внутреннюю часть (пленки)

4. Отмерьте весь получившийся сок и возьмите воды в половину меньше, чем получилось сока.
(т.е на 1л сока надо будет взять 0,5л. воды)

5. Очистите лимоны от кожуры и белой пленки, которая есть почти на всех лимонах.

6. Вылейте отжатый сок в кастрюлю из нержавеющей стали с широким дном, добавьте воду, и все пленки-косточки. которые вы освободили от кожуры

Выжмите сок из лимонов и добавьте его вместе с выжимками в кастрюлю

7. Поставьте кастрюлю на средний газ, доведите до слабого кипения ((редкие, слабые бульки на поверхности), уменьшите огонь и варите 30 минут, прикрыв кастрюлю крышкой (не плотно)

8. Отделите от нескольких кистей черемухи цветы, закройте их в банке и уберите в холод

9. Уберите кастрюлю с огня и сложите в отвар все черемуховые кисти

Накройте кастрюлю полотенцем или крышкой и оставьте от 10ч. до суток, чтобы аромат настоялся (как остынет, можно убрать в холод)

10. На следующий день:

На чистую кастрюлю поставьте дуршлаг, сверху положите марлю или капрон или муслиновую ткань
Слейте сок вместе с выжимками, косточками и цветочными кистями в ткань, закрутите ее в мешочек и отожмите хорошенько

◆Если у вас есть мерная емкость с широким горлом, то выжимайте сразу в нее, это сэкономит время
Сначала у вас будет отжиматься сок, а затем сок вместе с белой, немного склизкой гущей – именно она нам и нужна – это пектин. который поможет мармеладу загустеть.

11. Перемешайте сок и эту "гущу" – у вас получится мутная жидкость оранжевого цвета.
Отмерьте ее и добавьте сахар сначала

исходя из 750г сахара на литр.

В эту же кастрюлю добавьте всю цедру с сахаром

12. Поставьте кастрюлю на средний огонь.

Помешивая, чтобы растворился сахар

доведите до кипения.

Как только начнет закипать (слабые пузырьки воздуха) добавьте отложенные цветы, уменьшите огонь и варите мармелад 20 минут, не допуская кипения.

13. Примерно через 10 минут добавьте еще 200г сахара (или больше, если мармелад на пробу кислый)

14. Через 20 минут, дайте мармеладу покипеть примерно 5-10 минут (наблюдайте за цветом, запахом и температурой (не выше 105С в середине таза, внутри, не снаружи!))

Проверьте мармелад на каплю и разлейте его по банкам. пока он еще горячий, дайте схватиться верху и закройте крышками

↪↪↪

Irina Taro

00:29

❖Пока мармелад варится, необходимо его помешивать. тк пектин будет норовить собраться на поверхности в виде белых хлопьев или пленки.

Снимать ее ни в коем случае не надо, просто разболтайте венчиком (фото)

Пленка, может собираться на поверхности и выглядеть это будет так, будто мармелад морщиниться.

Удалять эту пленку не надо, просто разболтайте ее венчиком.

Если такая пленка есть., значит все правильно.

Примерно такие же "морщинки" появляются на мармеладе, когда он уже готов и чуть остыл – это означает, что он готов и все сделано правильно

❖Пробуя мармелад на сахар, не забудьте, что при остывании то, что казалось очень сладким может оказаться довольно кислым

❁❁❁

✦2 вариант

Этот вариант проще, но вам потребуется пектин, желфикс или агар-агар.

Нарежьте цедру тонкой соломкой.

Из мякоти апельсинов и лимонов выжмите сок.

Смешайте сок, цедру и воду.

Поварите все вместе примерно 15мин, чтобы цедра стала мягкой.

Варите, не допуская кипения, под приоткрытой крышкой.

Затем залейте отваром с цедрой все цветы (цветочные кисти), уберите отвар на отдых, чтобы аромат настоялся

На второй день уберите из отвара кисти.

Взвесьте отвар и добавьте сахар

Когда сахар растворится, добавьте загуститель – пектин. желфикс или агар-агар

Irina Taro



Irina Taro

00:45

✦ Темный апельсиновый мармелад / Dark orange marmalade

Такой мармелад варят как правило из апельсинов и цвет у такого мармелада как правило темно-оранжевого, а иногда и почти шоколадного оттенка.

Такой цвет достигается не за счет долгой варки (что плохо отражается на вкусе), а из-за того, что мармелад варится с темным тростниковым сахаром.

Чем темнее сахар, тем темнее будет мармелад.

Как правило такие мармеладки дополнительно больше ничем не ароматизируют, тк темный сахар уже сам по себе придаст мармеладу особенный оттенок вкуса – в зависимости от сорта сахара – карамельный или даже карамельно-кофейный.

◆ Но если хочется добавить какой-то ароматизатор, то лучше всего в таких с такими мармеладами сочетать "темный". крепкий

алкоголь: виски, бренди, коньяк, бурбон и ром

кофейные зерна

имбирные цукаты или корень имбиря

изюм, особенно темный

и пожалуй еще палочка корицы

Irina Taro

00:47



Irina Taro

00:47

✦Тростниковый сахар в мармеладах и чатни.

Как правило, при варке сладких заготовок используется обычный белый сахар.

Но в некоторых случаях используют сахар тростниковый.

Он дороже, но для чатни или для темного апельсинового мармелада он подходит лучше всего.

У этого сахара имеется собственный аромат (в зависимости от сорта карамельный или даже карамельно-кофейный).

И главное он не такой сладкий, как белый сахар. Это хорошо для чатни, в котором сладость должна быть не такой яркой

Но есть одно но.

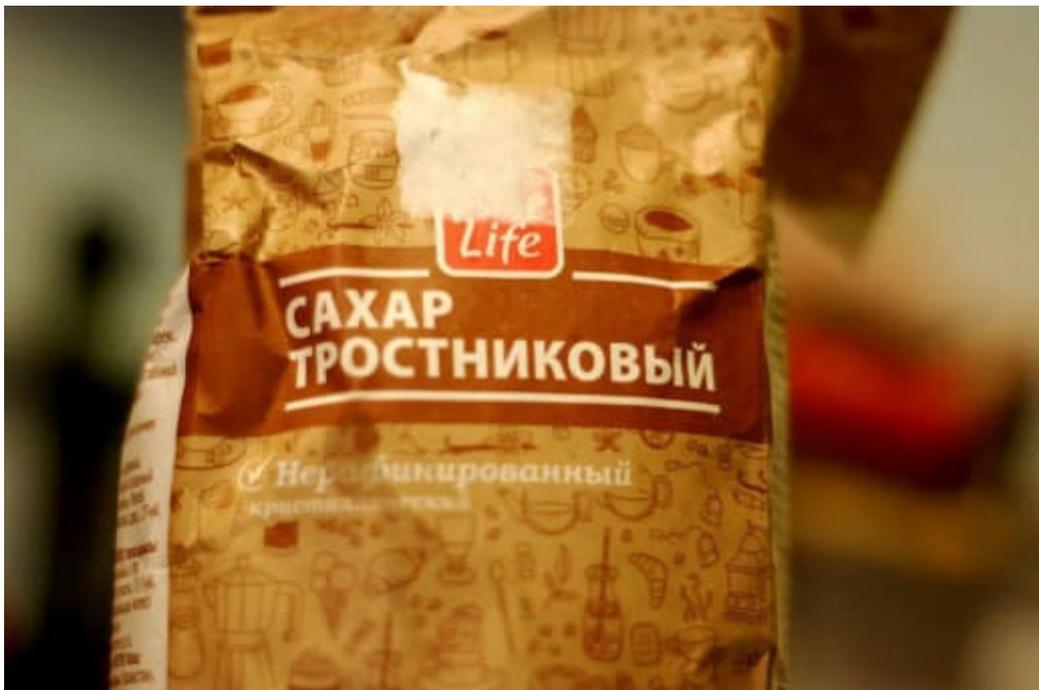
Не забывайте, что цвет вашей заготовки автоматически станет темнее при добавлении такого сахара.

Irina Taro

00:48



Irina Taro
00:49



Вот этот самый темный из бюджетной линейки тростникового сахара и самый ароматный
Irina Taro
00:49



Этот золотистого цвета

Irina Taro

00:49



Этот светлее, аромат слабее, похож на аромат растворимого кофе

Irina Taro

00:50



Наглядно разница между "брауни" и "золотистый тростник" , тот что светлее (слева)– брауни

Irina Taro

00:58



Irina Taro

00:58

✦Как правильно добавлять в сладкие заготовки

▲ АЛКОГОЛЬ

Алкоголь в сладких заготовках может быть дополнительной ароматической добавкой, которая добавляет необходимый вкус вашей заготовке

✦например аромат миндаля, если вы добавите ликер, или винный аромат, если добавите вино, терпкий, если добавите порто и тд.

Есть два способа добавления алкоголя в сладкие заготовки

✦варить в алкоголе или ✦добавлять алкоголь в самом конце

✦В первом случае алкоголь проникает в ягоду-фрукт и чувствуется во вкусе, аромат же самого алкоголя ощущается только тем, у кого хороший нос:)

✦Во втором случае, алкоголь добавляется, когда джем уже сварен и пока он еще горячий или одновременно с закладкой пектина. (я в отличии от классической школы пектин всегда добавляю в самом конце)

В этом случае аромат алкоголя будет гораздо ярче

▼Вторым способом алкоголь как правило, добавляется в джем-конфитюры и мармелад
И таким способом чаще всего добавляют крепкий алкоголь – ром, коньяк, бренди, виски, бурбон

▼Срок хранения алкоголь не продлевает, если только не налить под крышку буквально полкрышечки или не более 1 ч.л крепкого и несладкого алкоголя (водка, бренди,виски)

Таким образом джем или конфитюр можно защитить от плесени

▼На прозрачность фруктовых ломтиков алкоголь не влияет, за прозрачность отвечает сахар, ломтики пропитываются сахарным сиропом и становятся прозрачными.

✦Количество добавляемого алкоголя необходимо смотреть по конкретному варенью (джему и т.д).

Если это густой мармелад например из цитрусовых, то может уйти до 150 мл алкоголя на таз с мармеладом (таз это не более 3кг)

Так же количество алкоголя будет зависеть от того, какую цель вы преследуете и когда именно вы решили добавить алкоголь.

В самом начале? – тогда можно добавить побольше алкоголя – допустим в Луковые джемы может уйти до стакана вина, тк там цель пропитать вином лук и затем выпарить остатки вина.

Если же вы решили использовать алкоголь в качестве дополнительного аромата, то количество уже будет зависеть от того, на сколько густой у вас продукт, т.е надо учитывать все то, о чем я писала выше, чтобы при добавлении алкоголя "не поплыл" ваш мармелад и джем и не пришлось его снова уваривать

Irina Taro

01:00



Irina Taro

01:00

★Виски и цитрусы

Самое популярное сочетание в цитрусовых мармеладах – это сочетание виски + апельсин

Реже виски + грейпфрут и еще реже виски + мандарин и прочие цитрусовые
Поэтому я решила остановиться подробнее на теме Виски

Помню как сама ломала голову над тем, какое именно виски можно добавишь
А если добавлю, а он испортит вкус?

Те, кто разбирается в сортах виски справятся и без моих советов и подсказок, они сами могут рассказать про дымный аромат торфа, бочки, лака и апельсиновой корки
А вот для таких как я, которые не пьют виски и ничего в нем не понимают, думаю информация пригодится

И для начала общая информация, о которой я уже писала

◆Алкоголь вносится в джем–мармелад–конфитюр

◆в самом конце – если вы хотите добавить ноту алкоголя

◆в самом начале, если вы хотите, пропитать фрукты вкусом и ароматом алкоголя – это правило чаще всего работает в отношении вина

Можно вносить дважды – во время варки и по окончанию

◆Как правило хватает от половины стакана до 1 стакана на таз мармелада
(а это не более 2кг фруктов+ сахар)

Но всегда можно добавить чуть больше, только не увлекайтесь, виски – это не только дополнительный аромат и вкус, это еще и дополнительная жидкость

А в цитрусовых мармеладах важна плотная текстура и если вы переборщите с виски, то вам мармелад попросту поплывет

◆В промышленных джемах –конфитюрах содержание виски всего 3%.

★Какой именно виски покупать и добавлять.

Конечно же не покупайте дешевое виски типа William Lawson's (фото ниже)

Потому что если вам противен аромат и напоминает дешевую самогонку, то не сомневайтесь, ваш мармелад после добавления такого виски тоже будет отдавать дешевой самогонкой, потому что виски, как правило неплохо ощущается в джемах.

У меня даже был случай, когда один знаток виски с хорошим носом, четко назвал какое именно виски я туда добавила

Дорогой виски. который выдерживался от 20 лет и выше – тоже нечего делать в мармеладе, его лучше подарить знатоку, который оценит вкус, аромат и прочие качества.

Значит нам нужно что-то посередине.

◆ У Шотландского виски более торфяной и даже немного резкий аромат и вкус
И в линейке шотландских виски, неплохое сочетание цена-качество у:

◆ The Famous Grouse (с оранжевой куропаткой на этикетке)
Фэймос Граус (Знаменитая куропатка)

Виски The Famous Grouse Finest обладает светлым, желтовато-коричневатым цветом с золотисто-янтарным отливом. Аромат довольно сильный, резковатый и не очень интересный, чувствуются дубовые нотки, пряности, ваниль, сухофрукты. Вкус весьма насыщенный, довольно простой, с нотками дуба и специй, кураги.

◆ Glenlissie (со светло-серой этикеткой)

Виски Гленласси (от шотл. «девушка из горной долины»)

Аромат яркий с тонами солода и торфа

Цвет насыщенный, золотистый

Вкус в мягком, чистом вкусе добавляются оттенки дыма, меда и ванили

◆ Ирландский виски мягче по вкусу

И здесь неплохое сочетание цена-качество у :

◆ Виски Kilbeggan

Обладает золотистым цветом и сладким ароматом с нотками карамели и ванили. Вкус мягкий, бархатистый, с оттенками изюма, древесины и пряными тонами.

◆ Виски Tullamore

Обладает янтарно-золотым цветом.

приятным вкусом с нотками жженого дерева, солода, нюансами ванили, нежным и мягким послевкусием.

С пикантным ароматом с нотками ячменя, лимона, солода, специй, с легкими тонами прогретого дерева и ванили.

Это лично мои фавориты.

Добавлю только, что если в Англии в цитрусовые (и не только) мармеладки добавляют виски (не важно шотландский или ирландский)

То в Штатах, как правило любят добавлять

◆ Бурбон – в джемы, соусы, луковые конфитюры

И самое удачно сочетание цена-качество у всемирно известного

◆ Jim Beam (белая этикетка)

и он же с медом

Ну и просто в качестве дополнительной информации

В Англии есть линейки апельсиновых мармеладов, в которые добавляют разные сорта виски, о чем и сообщают на этикетке. И это уже более дорогие сорта, чем те, которые я перечислила

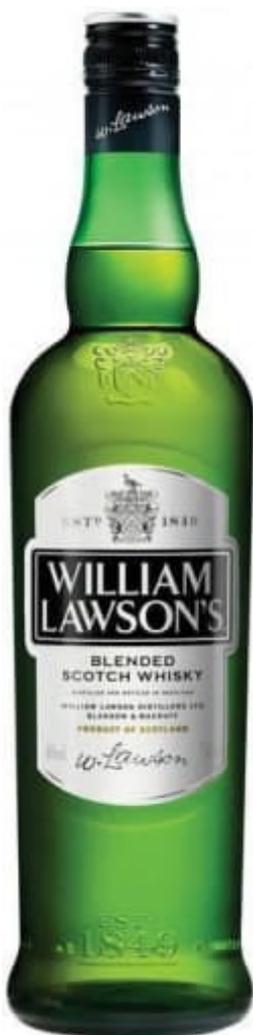
Среди них:

- ◆MACALLAN 10(10 летняя выдержка)
- ◆Glenfarclas 10
- ◆BOWMORE 12
- ◆CAOL ILA 12
- ◆EDRADOIR 10
- ◆Tullibardine

Такой мармелад, конечно дарят мужчинам и обычно он дороже по стоимости

Irina Taro

01:08



Лучше не брать:)

Irina Taro

01:09



Шотланский виски

Irina Taro

01:23



Тоже Шотландия – вкус и аромат помягче

Irina Taro

01:24



Ирландский
Irina Taro
01:25



и еще Ирландский

Irina Taro

01:25



Бурбон, который я использую

Irina Taro

01:26



Темный апельсиновый мармелад
с изюмом и виски

Irina Taro

01:26

☺ Темный апельсиновый мармелад с изюмом и виски

Этот мармелад чудесно дополняет козий сыр в угольной (золе) корочке – Сель-сюр-шер и другие подобные козы и овечьи сыры с мягкой творожистой структурой и угольной корочкой (Морбье, Валансе, Бюш Де Шевр)

Кроме того он подходит к сливочным и творожным сырам, к зрелому (вонючему) Камамберу и выдержанным сырам типа Грюйера

Апельсиновые мармелады лучше всего варить в тазах.

И в случае с апельсиновым мармеладом. можно не боясь брать 2–2.5 кг апельсинов.

◆ 2кг тонкошкурных апельсинов

◆ 3–4 лимона

◆ 200г темного мелкого изюма

◆ 50–100мл виски

◆ сахар исходя из

800г коричневого! сахара на 1кг сваренных апельсинов

(вес вместе с отваром)

◆ вода

◆ вы можете взять любой темный сахар, но если у вас есть возможность взять мусковадо, то у мармелада будет более яркий карамельный оттенок во вкусе

◆ виски лучше брать шотландский, но подойдет и ирландский,

американский бурбон лучше не брать – это будет уже другая история:)

С помощью щетки помыть апельсины.

Разрезать их пополам, а затем тонкими ломтиками (полукружиями)

Ломтики должны быть толщиной не более 3мм

✦ Уберите при этом косточки, плотную часть цедры со стороны плодоножки и грубые части внутренних пленок, если такие имеются

Каждый ломтик. нарежьте маленькими треугольниками

У лимонов срежьте цедру или очистите их от кожуры руками.

Затем снимите все белые волокна с внутренней пленки лимона.

Измельчите лимоны (вместе с пленками) ножом или с помощью блендера (убрав косточки)

✦ В пленках лимона содержится пектин, поэтому она нам нужна:)

Сложите лимоны и апельсины в таз, залейте их водой так, чтобы вода полностью покрыла нарезанные ломтики + еще 4–5 см сверху

(или из расчета 350 мл на 1 кг)

✦ не забудьте прижать апельсины, когда отмеряете воду, чтобы они не всплывали

Поставьте варить апельсины на среднем огне.

Варите в течении получаса или чуть больше, чтобы цедра стала мягкой (попробуйте раздавить ее пальцами)

Затем уберите таз примерно на 5–6 часов или на ночь.

На следующий день взвесьте апельсины вместе с получившимся отваром.

Добавьте сахар, исходя из получившегося веса.

Поджарьте изюм на сухой сковороде и добавьте его к апельсинам

Поставьте варить на средний огонь., помешивая, чтобы сахар растворился.

Доведите мармелад до кипения, уменьшите огонь, чтобы мармелад не бурлил и варите 20–25мин.

Затем уберите мармелад на отдых на 5–7 часов (можно и на сутки)

Затем снова на среднем огне доведите до кипения и варите 10–15мин, в зависимости от того, насколько был густой мармелад, когда вы его ставили на плиту.

В конце дайте мармеладу побуллить не более 5 мин.

Добавьте в него виски и

проверьте готовность мармелада на каплю, которая должна держать форму.

Или на температуру (104,5–105С)

Разлейте мармелад по банкам, дайте верху немного схватиться и затем закройте крышками.

Irina Taro

01:27



Irina Taro

01:34



Irina Taro

01:34

◆ Мостарда и Горчица

Что такое мостарда и чем она отличается от фруктовой горчицы?

◆ Мостарда – это такое пикантное итальянское "варенье", которое едят как добавку к сырам или мясу/колбасам

Варится практически так же как варенье, только в процессе добавляется горчица – как правило горчичная эссенция или горчичные зерна, реже – горчичный порошок.

Изначально семена горчицы (порошок или эссенцию) добавляли для лучшей сохранности фруктов, вареных в виноградном сусле или сахарном сиропе.

В современном мире рецептов подобных мостард огромное количество.

Кроме того, существуют мостарды, которые варят без добавления горчицы и сахара – на виноградном или винном сусле

◆ В Европе и у нас часто путают итальянскую мостарду (mostarda) с французским горчичным соусом (moutarde или mustard), приготовленным на базе уксуса с добавлением соли. Путаницу вносит использование горчицы, как специи.

◆ Мостарда от фруктовой горчицы отличается вкусом и консистенцией

У горчицы вкус скорее острый, а у мостарды – пикантный. Во фруктовые горчицы добавляется уксус и соль и чаще всего используется горчичный порошок, в мостарды уксус и соль не добавляется. Для

фруктовой горчицы фрукты взбивают в пюре, в мостардах фрукты варят целиком или ломтиками-кубиками

Irina Taro

01:36



Горчичная эссенция

Irina Taro

01:36



Irina Taro
01:36



Irina Taro

01:36

✦ Горчицная эссенция и горчицный порошок, особенности использования

Есть два вида мостард:

- с добавлением горчицной эссенции
- с добавлением горчицкого порошка.

Изначально добавка в виде горчицы была призвана увеличить срок хранения, теперь же она ценится за легкий горчицно-ореховый вкус (если добавляется порошок) и за горчицную остроту (если добавляется эссенция)

Эссенцию как правило добавляют в заготовку, которая похожа по технологии на наше варенье. Фрукты или смесь разных фруктов-ягод нарезают крупными ломтиками, варят в сиропе и затем в остывшую заготовку добавляют несколько капель эссенции

На 2-3литра обычно достаточно 2-3 капли эссенции

▲Внимание!

Горчицная эссенция в большой концентрации опасна для здоровья.

Не случайно в Италии ее продают не в продуктовых магазинах, а в аптеках и на коробке и на бутылочке имеется наклейка череп с костями (как на бутылках с ядом)

При использовании горчицной эссенции обязательно пользуйтесь маской! и перчатками в хорошо

вентилируемом или проветриваемом помещении, тк после добавления эссенции в заготовку на небольшой кухне еще довольно долго невозможно дышать без маски и слезятся глаза

◆ Горчичный порошок влияет на прозрачность и цвет сиропа, поэтому его добавляют в другие заготовки – в джемы и в некоторые виды конфитюров.

Irina Taro

01:37



Irina Taro

01:37

◆ Апельсиново-медовая горчица

Этой горчице надо настояться минимум 30–36 часов и тогда вы получите ядреную, острую, немного сладковатую, с апельсиново-медовым ароматом горчицу.

Которую можно добавлять в сэндвичи и бургеры.

В качестве заправки в салаты и в качестве маринада для курицы и утки

Подавать к колбаскам, стейкам, эскалопам, холодцу, бифштексам с жареной картошкой, холодной жареной баранине и индейке, а так же к жаркому

Обмазывать ею окорок или утиные грудки перед запеканием

◆ Для тех, у кого нет возможности купить горчичный порошок или сделать его самостоятельно – экспресс-вариант рецепта прилагается:)

◆ На банку в 0,5л

(или 2 небольшие баночки)

- ◆ 100г горчичного порошка.
- ◆ 2 ч.л. горчичных зерен
- ◆ 230мл яблочного или винного уксуса не выше 5–6%
- ◆ 20мл апельсинового сока
- ◆ цедра 1 апельсина, натертая в кашицу
- ◆ 2 ч.л. темного сахара
- ◆ 3ст.л. жидкого меда
- ◆ 1/2ч.л. соли
- ◆ 5–7 горошин душистого перца
- корица на кончике чайной ложки
- ◆ 1/2ч.л. красного перца в хлопьях
- ◆ 1/2ч.л. порошка куркумы
- ◆ варианты пряных добавок:
 - ◆ цедра 2–3 мандаринов или клементина (ошпаренная кипятком)
 - ◆ 1ч.л. кориандра
 - ◆ 1ч.л. фенхеля

◆ чтобы горчица имела блеск, можно добавить 1ст.л. масла – растительного без запаха или оливкового

◆ если вы хотите более яркого апельсинового аромата, то добавьте цедру от 2х апельсинов, но лучше начать с 1, а затем подкорректировать вкус

◆ по желанию можно добавить апельсиновый и мандариновый сок вместе, и так же цедру

◆ горчичный порошок можно купить готовый, но если у вас есть горчичные зерна, то лучше сделать его самостоятельно – достаточно просто измельчить зерна в кофемолке.

◆ если у вас есть горчичные зерна от разной горчицы – черные, желтые, коричневые, то измельчите их вместе, тогда вкус горчицы будет богаче.

◆ Если у вас нет горчичных зерен, добавьте 1–2ч.л. уже готовой зернистой горчицы

◆ Если не красного перца в хлопьях. вы можете взять сушеный целый перец чили или порошок кайенского перца

◆ Если у вас аллергия на мед, то можете добавить сироп от апельсинового варенья, кленовый сироп, пряничный и тд

Измельчите вместе сахар, соль, душистый и острый перец в хлопьях в кофемолке.

Слегка обжарьте на сухой сковороде, на самом маленьком огне горчичные зерна. (не отходите далеко, они очень быстро могут сгореть)

Смешайте сахарно–перечную смесь с порошком горчицы, добавьте туда же куркуму, обжаренные горчичные зерна, корицу, цедру апельсина.

Отдельно смешайте сок и уксус.

Добавьте тонкой стружкой уксусную смесь в горчицу, постепенно и тщательно перемешивая порошок с уксусом вилкой.

Затем добавьте мед.

Перемешайте горчицу, чтобы не было комочков.

Если она получилась жидкая, не переживайте, она разбухнет и станет более густой через сутки.

Если наоборот слишком сухая и комковатая, то добавьте еще апельсинового сока.

На этом этапе можно попробовать горчицу и попробовать ввести коррективы во вкус, но это только если у вас есть опыт

Если его нет, то лучше сделать это через несколько часов, когда вкус стабилизируется, тк сразу после смешивания, горчица не острая, а горькая, отдает порошком.

куркума тоже не сразу вступает в силу и горчица выглядит непривлекательно

А уксус слишком сильно выделяется и вылезает на первый план.

Дайте горчице постоять в закрытой емкости 5–7 часов при комнатной температуре и тогда

попробуйте и добавьте уже по вкусу – еще мед, или цедру, или пряности и соль.

В это же время можно откорректировать консистенцию.

Затем, не раскладывая по банкам, уберите горчицу в герметично закрытой емкости в холодильник, не менее чем на сутки.

Снова достаньте, попробуйте, подкорректируйте вкус, если это необходимо и разложите горчицу по банкам, хранится она может в прохладном и темном месте не менее 6 мес.

✦ не нагревайте горчицу, при нагреве горчица теряет свой аромат и остроту

✦ Экспресс-вариант.

Возьмите готовую русскую или дижонскую горчицу, добавьте в нее цедру, мед, корицу, молотый душистый и красный перец, перемешайте и дайте настояться.

Irina Taro

01:47



Irina Taro

01:47

✦ Как сделать апельсиновые «чипсы»

Для сушеных апельсиновых долек понадобятся тонкошкурые апельсины (обычно на них написано – апельсины для сока)

Нарезать апельсины тонкими кружочками очень острым ножом.

Ломтик должен быть не более 5мм толщиной

Разогреть духовку до 110с

Застелить противень пергаментной бумагой или фольгой

Выложить кружочки апельсина на пергамент

(по желанию, можно обваливать их в сахарной пудре и молотых пряностях – кардамон, корица)

Сушить 2–4 часа. при приоткрытой дверце духовки.

(время зависит и от духовки и от толщины ломтиков)

Примерно раз в полчаса заглядывайте в духовку, чтобы перевернуть дольки или проверить на готовность

📖 второй вариант:

сделать сироп из 100г сахара и 100 мл воды

Нарезать апельсины тонкими кружочками

Опустить кружочки в сироп и через минуту выложить на пергамент, далее сушить так же, как в первом варианте, только пергамент лучше немного промаслить, чтобы дольки не прилипали к нему

Апельсиновые чипсы затем можно использовать в качестве добавки для глинтвейна, включая подарочные наборы для глинтвейна

Или в качестве украшения для подарков, выпечки, елки, рождественского венка

Irina Taro

[Курс Цитрусовый](#) 🍊



Irina Taro

02:02

★Как правильно добавлять в сладкие заготовки:

▲КОФЕ

Кофе часто добавляют в сладкие заготовки для особенного кофейного аромата

Однако не все фрукты и ягоды сочетаются с этим ароматом, а неправильное добавление кофе в заготовки грозит испорченным цветом и вкусом

Я как-то на одном фестивале попробовала джем "абрикосы с кофе", в котором цвет абрикоса был безнадежно испорчен, потому что кофе в него добавили молотый.

А еще пробовала конфитюр, в котором вкус кофе был переваренным, тк его туда добавили в качестве уже сваренного кофе.

В сладкие заготовки ни в коем случае не добавляют растворимый кофе, вкус его далек от кофейного, кроме того порошок может испортить цвет конфитюра-мармелада

Молотый натуральный кофе испортит вам цвет готового джема, если вы варите его из светлых фруктов-ягод

Дробленые кофейные зерна в ступке – добавлять можно, но только варить в мешочке, который потом убрать и выбросить.

Если же добавить прямиком в конфитюр, то на выходе у вас будет этот жмых на зубах и здесь уже вам решать, нравится вам это или нет.

Я добавляю кофе только в зернах в самую первую варку.– если мне важен цвет или кофе очень тонкого помола – если цвет не важен (для темных ягод и фруктов – типа черники, смородины)

Конечно же чем лучше качество зерен, тем ярче будет кофейный аромат и вкус у заготовки.

Один из самых популярных конфитюров с кофе – это абрикосы с кофе (есть варианты с персиками и нектаринами) и ежевика с кофе.

Но я однажды, решила добавить кофе в апельсиновый мармелад, по аналогии классического завтрака в отелях, где к завтраку предлагают свежавыжатый апельсиновый сок и свежесваренный кофе и ароматы цедры и кофе смешиваются и так красиво вплетаются друг в друга, создавая утреннюю историю:)

Irina Taro

02:07



Irina Taro

02:17

✦ Утренний апельсиново-кофейный мармелад

Я считаю, что это один из лучших моих мармеладов и лучшая идея соединить то, что обычно в апельсиновых мармеладах не соединяют :)

Этот мармелад подойдет как для утренних горячих тостов, так и к сырной тарелке (особенно к сливочным сырам, к мягким козьим сырам и к сырам с белой плесенью)

А еще его можно положить в качестве начинки в печенье, добавить к французским блинчикам и обязательно положить в красивые баночки для подарков

☺ Апельсиновые мармеладки лучше всего варить в тазах.

И в случае с апельсиновым мармеладом. можно не боясь брать 2-2.5 кг апельсинов.

◆ 2 кг тонкошкурных апельсинов

◆ 3-4 лимона

◆ примерно 600 мл воды

◆ 50 г ароматных кофейных зерен

◆ сахар исходя из

800 г сахара на 1 кг сваренных апельсинов (вес вместе с отваром)

Если у кофе не очень яркий аромат. его можно попробовать немного обжарить, чтобы активировать аромат

☺ С помощью щетки помыть апельсины.

Разрезать их пополам, а затем тонкими ломтиками (полукружиями)

Ломтики должны быть толщиной не более 3 мм

◆ Уберите при этом косточки, плотную часть цедры со стороны плодоножки и грубые части внутренних пленок, если такие имеются

Каждый ломтик. нарежьте маленькими треугольниками

(фото ниже)

☞ У лимонов срежьте цедру или очистите их от кожуры руками.
Затем снимите все белые волокна с внутренней пленки лимона.
Измельчите лимоны (вместе с пленками) ножом или с помощью блендера (убрав косточки)
☞ В пленках лимона содержится пектин, поэтому они нам нужны

☞ Сложите лимоны и апельсины в таз, залейте их водой так, чтобы вода полностью покрыла нарезанные ломтики + еще 4–5 см сверху
(Прижмите при этом апельсины к дну, чтобы они не всплывали)

☞ Поставьте варить апельсины на среднем огне.
Варите в течение полчаса или чуть больше, чтобы цедра стала мягкой (попробуйте раздавить ее пальцами)

☞ Затем уберите таз примерно на 5–6 часов или на ночь, чтобы активировать пектин
На следующий день взвесьте апельсины вместе с получившимся отваром.

☞ Добавьте сахар, исходя из получившегося веса.
Положите в таз кофе
Поставьте варить на средний огонь, помешивая, чтобы сахар растворился.

☞ Доведите мармелад до кипения, уменьшите огонь, чтобы мармелад не бурлил и варите 20–25 мин.
Затем уберите мармелад на отдых на 5–7 часов (можно и на сутки)

☞ Затем снова на среднем огне доведите до кипения и варите 10–15 мин, в зависимости от того, насколько был густой мармелад, когда вы его ставили на плиту.
(В это время можно выправить вкус, добавив лимонный сок, если это требуется)

☞ В конце дайте мармеладу побурлить не более 5 мин.
проверьте готовность мармелада на каплю, которая обязательно должна держать форму.
Или на температуру (104,5–105С)

☞ Разлейте мармелад по банкам, дайте верху немного схватиться и затем закройте крышками.

Irina Taro

02:18



Irina Taro
02:18



Irina Taro



Irina Taro

02:41

☞КРОВАВЫЕ АПЕЛЬСИНЫ

Является естественной мутацией обычного апельсина, который в свою очередь является возможно гибридом помело и мандарина

Они появляются в Москве примерно в феврале месяце.

У этих апельсинов совершенно уникальный цвет и аромат, который сложно сохранить при варке. Поэтому, а еще потому, что у этих апельсинов мало собственного пектина, лучше всего варить эти апельсины с помощью загустителей – пектина, желфикса, агары, чтобы максимально сократить время варки для сохранения красивого цвета.

✦С чем лучше всего сочетать Кровавые апельсины.

Как я уже писала, у этих апельсинов свой уникальный аромат, поэтому как правило их ни с чем не сочетают.

Но все же есть некоторые удачные сочетания, которые не убивают уникальный вкус, а дополняют его.

Вишня

Гранатовый сок (и сами гранаты)

Грейпфрут (мякоть)

Ваниль

Имбирь (осторожно)

Гвоздика (умеренно)

Апельсиновая вода

Кампари

Ром

Шампанское

Карамель

Мед

Irina Taro

02:42



Irina Taro

02:42

✦Как правильно добавлять в сладкие заготовки

▲ИМБИРЬ

Имбирь, одна из самых популярных пряностей, которую используют в сладких заготовках

✦Свежий имбирь – добавляет вкусу теплую жгучесть

✦Имбирь в порошке – отвечает за имбирный аромат

✦А имбирные цукаты, за неожиданный взрыв вкуса, когда они попадают на язык.

✦Порошок имбиря долго не хранится, аромат у него летучий, поэтому чаще обновляете свои запасы. Добавлять его надо осторожно. тк много порошка ощущается во вкусе как порошок, который не растворился

Можно начинать от 1 ч.л. и его можно добавить в середине варки

✦Имбирный корень выбирайте упругий и "толстый"

У корня имбиря имеются волокна, поэтому его либо мелко нарезают – соломкой, кубиками и так варят, либо натирают на терке, но мякоть отделяют от волокон, либо пробивают блендером и снова из получившейся кашицы убирают тонкие волоски волокон.

Имбирь, если он свежий, всегда добавляют в самом начале варки.

Ему необходимо время, чтобы пропитаться сахаром

На один таз иногда достаточно 20–30г имбирного корня.

✦Имбирные цукаты

добавляют в самом конце варки, нарезав на нужные по размеру кусочки

Irina Taro

02:42



Предпочтительная нарезка имбиря в сладкие заготовки



Irina Taro

03:18

☺ Джем «Сангрия» из кровавых апельсинов с вишней

Этот джем получается густым, но не плотным

А добавки в виде вишни и имбиря, не только не заглушают особенный вкус этих апельсинов, а даже делают его ярче.

Все вместе так переплетается, что напоминает Сангрию.

Т.к в сезон кровавых апельсинов нет свежей вишни, то используйте замороженную

- ◆ 1 кг очищенных от кожуры апельсинов
- ◆ 2 лимона
- ◆ 300г вишни
- ◆ 20г корня имбиря
- ◆ 800г сахара
- ◆ пектин или желфикс – количество, исходя из инструкции

Апельсины очистить от кожуры, убрать толстые соединения и косточки

Нарезать и сложить, собрав сок, который выделился при нарезки, в чашу блендера

Туда же добавить лимоны очищенные от кожуры, белой верхней части под кожурой, толстых перегородок и косточек

Взбить все хорошенько

Вишню нарезать пополам

Имбирь натереть на мелкой терке в кашу

По желанию можно так же натереть в кашу цедру 1 апельсина

Сложить вишню, апельсиновую мякоть, имбирь и цедру в кастрюлю с широким дном, добавить сахар, перемешать и поставить на средний огонь

Прогреть массу и затем варите, не давая кипеть, не более 10 мин

После этого уберите джем на отдых, чтобы ягоды вишни пропитались сиропом

На второй день снова прогрейте джем, подкорректируйте кислоту, если есть необходимость, и когда джем прогреется (не доводите до кипения!)

добавьте в него пектин или желфикс, смешанный с ложкой сахара, так, как если бы вы посыпали пудрой выпечку, при этом сразу же размешивая венчиком, чтобы не образовывались комочки

Поварите 5–7 мин (если не указано в инструкции иное время)

Проверьте, не ощущаются ли крупинки во вкусе, если ощущаются, поварите еще немного

Затем разлейте джем по банкам, дайте немного схватиться верху и закройте крышками

Irina Taro

03:18



Irina Taro

03:18



Irina Taro

03:18



Irina Taro

03:18



Irina Taro



Irina Taro

02:33

● ЛИМОНЫ

"Лимон легко вступает в комбинации и легко адаптируется"

Ники Сегнит

Эта фраза лучше всего рассказывает о лимонах.

Лимонный сок добавляется в любой вид сладких заготовок, для выравнивания или усиления вкуса и предотвращения засахаривания.

А лимонная цедра выступает в качестве пряной добавки.

Поэтому сложно сказать с чем лимон не сочетается.

Практически все травяные и цветочные джемы-желе – это сочетание лимонов и пряного вкуса трав и цветов.

А многие цитрусовые конфитюры содержат в себе лимон для естественного загущения.

Из лимонов делают ликеры, джемы, желе, конфитюры, чатни, варенье. курды

Их маринуют и солят, чтобы потом использовать как закуску или приправу при приготовлении рагу или салатов.

◆ Важный момент.

Всегда обращайте внимание какие лимоны вы используете.

Разные сорта имеют разную кислоту и аромат.

Есть лимоны с толстой, грубоватой, рельефной, кожей, есть с более тонкой. – гладкой на ощупь и блестящей.

(лимоны Мейера, узбекские, некоторые турецкие лимоны)

Аромат так же может отличаться.

От лимонно-грейпфрутового до чистого лимонного или лимонно-мандаринового, как у узбекских, абхазских зеленых и лимонов мейера.

◆ Тонкокожие лимоны хорошо использовать для маринадов и засолки. Из них так же получаются отличные джемы.

◆ А из толстокожих лучше всего варить мармелады и цукаты.

Когда выбираете лимоны, смотрите, чтобы кожица была блестящей, как бы туго натянутой:)

если лимоны выглядят вялыми, то в них можно использовать только мякоть и сок, а цедра уже не подойдет тк будет либо сухая, либо не ароматная.

И еще при выборе, просто потрите немного лимон и понюхайте. если аромат вас устроит, смело берите:)

Irina Taro

02:37



Irina Taro

02:38

★С чем сочетаются Лимоны

◆ФРУКТЫ:

Самое классическое

Апельсин, Грейпфрут, Кумкваты, Абрикос, Айва, Груши, Ежевика,

Не очевидное:

Черника, Банан, Виноград, Вишня, Гуйава, Клубника (в качестве цедры), Изюм, Инжир свежий и сушеный, Киви, Клюква, Крыжовник, Лайм, Малина, Манго, Мандарин, Маракуйя, Нектарин, Папайя, Персик, Слива, Финики, Хурма, Чернослив, Яблоки,

◆ОВОЩИ:

Чили

Лук

Чеснок

Огурец

Тыква

Помидоры

Чили

Ревень

Кабачки

◆ОРЕХИ

Кокос, Миндаль, Грецкие орехи (Пекан), Каштаны, Кедровые орехи, Мак, Фундук, Фисташки, Чернушка (в чатни)

◆ТРАВЫ и ПРЯНОСТИ:

Бasil (зеленый как добавка к лимону и фиолетовый в качестве основного ингредиента)

Каперсы, Кинза, Мята, Розовые лепестки, Розмарин, Тимьян,

Вербена лимонная, Кервель, Лавровый лист, Орегано, Шалфей, Лаванда, Ромашка, Зеленый чай,

Лимонграсс (лимонное сорго), Герань, Мелисса

Бадьян, Гвоздика (особенно в маринады и тп), Анис, Фенхель, Кумин / Зира, Имбирь (корень, цукаты и порошок), Кориандр, Можжевельник, Черный перец, Кайенский перец, Шафран, Ваниль, Горчица (зерна, порошок), Кардамон, Корица, Миндаль горький, Перец душистый

◆ПРОЧЕЕ:

сюда входят другие добавки типа алкоголя, уксуса, шоколада и тп

◆АЛКОГОЛЬ:

Вино красное сладкое, белое, Водка, Джин, Ликеры ореховые и апельсиновые, кокосовый, Ром,

Мед (с ярким ароматом)

Карамель

Шоколад белый –

считается, что лимон сочетается лучше с белым шоколадом (я как-то пробовала чудесный швейцарский белый шоколад с лимоном и черным перцем)

Но я должна сказать, что цитрусовые джемы–мармелады редко смешивают с шоколадом. С белым я не встречала вовсе. А вот с темным шоколадом часто варят апельсиновый мармелад, с ним же и лимоном, я встречала только у японских вареньеваров.

И если бы я решила бы соединить эти два вкуса, то скорее бы сделала двухслойный джем, где один слой был бы шоколадным, а другой лимонным

Кофейные зерна (осторожно)

Розовая вода

◆Уксус : Рисовый, Яблочный, Эстрагоновый

Irina Taro

02:40



Irina Taro

02:40

Формулы сочетаний для Лимона.

Даны сочетания, где лимон составляет не менее 50% всех ингредиентов. Т.е. выступает не в качестве пряной добавки (цедра) и не в качестве добавки, которая призвана выравнять вкус (лимонный сок)

Лимоны+Ежевика+Мед

Лимон+Апельсин+Грейпфрут

Лимон+Карамель+Кардамон

Лимон+Яблоки+Корица

Лимон+Дыня+Грецкий орех

Лимон+Киви+Джин

Лимон+Гвоздика+Корица

Лимон+Кокосовые цукаты+Кокосовый ликер

Лимон+Огурцы+Ваниль

Лимон+Малина+Лемонграсс (сочетание от Кристин Фербер)

Лимон+Ромашка+Ваниль

Лимон+Инжир(свежий)+Тимьян

Лимон+Ревень+Черника

Лимон+Груши+Кардамон

Лимон+Кабачок+Гвоздика

Лимон+Мята+Кардамон

Лимон+Бадьян+Имбирь

Лимон+Черный перец+Кунжут

Лимон+Мандарин+Шалфей

Irina Taro

02:41



Irina Taro

02:41

● Лимонный мармелад с черным перцем и розмарином

Самое первое название этого мармелада "лимонно-лимонный", потому что у него яркий лимонный вкус

Задумка этого мармелада в том, что розмарин будет дополнять аромат лимонной цедры. а мелкие частички среднемолого перца, попадая "на зуб" будут добавлять яркую, острую и слегка неожиданную ноту.

Мармелад подойдет в качестве глазури для свиных ребрышек, к запеченой баранине, к пломбиру и меренгам.

К сливочным сырам и даже в качестве заправки для салатов, если вы любите сладковатые заправки:)

- ◆ 1 кг лимонов
- ◆ 1400–1500 г сахара
- ◆ 1/2 –1 ч.л. среднемолого черного перца
- ◆ 1 ветка розмарина

◆ Т.к. лимоны бывают разной степенью кислоты. то возможно сахара понадобится больше.

Поэтому сахар лучше всего добавлять в постепенно в несколько этапов.

◆ Черный мелко молотый перец не подойдет для этого мармелада – он испортит и вкус и цвет.

◆ Если вы любите аромат розмарина, то можете добавить 2–3 ветки, тогда аромат розмарина выйдет на первый план

Лимоны хорошо помыть и тонким ножом или овощечисткой снять цедру, не задевая белую часть
Цедру нарезать тонкой тонкой соломкой

Засыпать ее сахаром. перемешать – примерно 1 стакан и отложить
за это время необходимо цедру несколько раз перемешать.

Лимоны хорошо очистить от белой части, убрать косточки, чтобы это все не горчило.

Нарезать произвольными кусочками (мякоть без кожицы. только с перегородками)

Во время нарезания у вас будет выделяться сок, слейте его в отдельную чашку

Кусочки лимонов измельчить в блендере, чтобы масса получилось хорошо измельченной "гладкой"

Выложить перемолотую массу в кастрюлю из нержавеющей стали с широким и толстым дном

Засыпать перемолотые лимоны сахаром, туда же добавить отложенный сок и розмарин

◆ Можно добавить большую часть сахара, а остальную добавить на втором этапе

Поставить кастрюлю на самый маленький огонь

Прогреть, помешивая, чтобы сахар растворился.

Через 15–20 минут убрать кастрюлю на ночь или 5 часов

На следующий день достать из мармелада розмарин и отжать его.

Попробовать джем на вкус и если требуется, добавить еще сахар и засахаренную цедру. Перемешать и снова поставить кастрюлю на плиту

◆ Важно пробовать мармелад на вкус, когда он охлажден, вкус теплого и горячего мармелада может вам показаться более сладким, чем у холодного

Варить мармелад не допуская сильного бурление примерно 10 мин. Добавить перец, размешать и варить еще 10 мин.

Затем проверить мармелад на каплю (она должна держать форму),

Можно отложить в ложку и остудить ее, проверить, сахар, надо ли еще перца и достаточно ли мармелад густой

И если недостаточно, то дайте мармеладу покипеть буквально 3–5 мин.

Если же все нормально, остывший мармелад. разлейте по банкам и закройте крышками

Хранится такой мармелад без потери аромата и цвета примерно 8 месяцев.

дальше он начнет темнеть, из вкуса исчезнет аромат цедры. останется только лимонно–перечный

Irina Taro

02:46



Irina Taro

02:46

✦ Как правильно выбирать и как добавлять в заготовки

▲КАРДАМОН

«Когда раскусишь райское зерно, оно испускает божественный аромат, и, подобно перцу, медленно усиливающуюся жгучесть. С уменьшением жгучести как шлейф появляется вкус – приятно умеренный, с ароматами жасмина, сливочного масла и лимона, с маслянистостью лесного ореха...»

– Это описание аромата «райских зерен» дал неизвестный автор XVIII века.

Я бы добавила к нему одну деталь – камфара, к свежему сладковато-лимонному немного цветочному аромату добавляется нотка камфоры, сразу, как только вы растолчете семена кардамона.

Семена кардамона, находятся внутри "коробочки-капсулы"

И главный признак хорошего, зрелого кардамона с

большим количеством эфирного масла – черно-коричневый цвет семян и их жгуче-вяжущий вкус

Который бывает не у всех видов кардамона.

Поэтому при покупке, обращайтесь внимание на коробочку и на аромат.

Раскрытые коробочки означают частичную потерю аромата у семян.

Серый или соломенно-желтый цвет и даже зелено-коричневый цвет означает либо поздний сбор,

либо долгое хранение. Слишком ярко-зеленые коробочки – означают слишком ранний сбор, а значит семена не достаточно созрели и их аромат тоже не набрал свою полную силу.

Существует деление на сорта / категории качества

Кардамон сортируется по таким признакам как длина, толщина, цвет, раскрытая коробочка или нет и даже вес,

но вряд ли продавцы на рынке или в магазине в курсе какой сорт сорт кардамона они продают и из какого региона (крупнейшие поставщики кардамона Индия и Гватемала., при этом Индийский кардамон считается лучшим по качеству)

Поэтому при покупке кардамона, как я уже сказала обращайтесь внимание на коробочку кардамона и самый главный тест – это конечно аромат.

Хороший кардамон пахнет даже через пакет, не говоря уже о запахе самих коробочек, которые так же содержат эфирные масла, хоть и в меньшем количестве (до 5% в коробочке и до 10% в самих семенах)

В некоторые виды конфитюров, которые предполагают долгое хранение (чтобы кардамон успел отдать свой аромат и вкус) и в которых кардамон будет визуально заметен – добавляют кардамон целыми коробочками

В джемы лучше добавлять молотый кардамон.

Молоть его лучше в ступке или в кофемолке.

В кофемолку при этом добавьте буквально ложку сахара.

Молотый кардамон добавляется в конце варки., а целый, в самом начале

Хранить кардамон лучше всего в коробке или банке, герметично закрывающейся.

Освобождать семена из коробочек следует только перед самым приготовлением

Совет от Галины Гостевой, знатока пряностей

"Освободив от оболочки семена кардамона, положим их в мешочек с лавандой и уберем в шкаф пугать моль.

Можно использовать оболочки по-другому – сложить в сахарницу, например, или подмешать в травяной чай. Запах будет более слабым, ненавязчивым и не будет жгучести, как от семян."

◆ Кроме зеленого кардамона существует еще белый кардамон (популярный в Скандинавских странах) – его обрабатывают, поэтому цвет коробочек становится белого цвета, а аромат частично теряется

◆ И Черный кардамон. Он крупнее зеленого и имеет маслянисто-копченый аромат.

Если белый и зеленый кардамон взаимозаменяемы, просто зеленого надо брать меньше чем белого.

То черный – это отдельная пряность с уникальным ароматом

Irina Taro

02:47



Irina Taro

02:47

● Лимонно-кардамоновый мармелад

Лимонные джемы раскроют сыры со сливочным или мало-выраженным вкусом – маскарпоне, буратта, рикотта, несоленый адыгейский и тп

Для этого мармелада лучше всего подойдут лимоны с тонкой и гладкой кожицей, по типу Лимонов Мейера, Узбекских и Турецких лимонов.

При этом кожица и сам лимон должна быть блестящей и упругой.

Если у лимона кожица рефленая, толстая и грубая, то лучше не нарезать ее целиком (с белой частью), а срезать тонко только желтую часть и нарезать ее тонкой соломкой или снять специальной теркой для цедры

- ◆ 1 кг лимонов
- ◆ 10–12 коробочек кардамона
- ◆ сахар исходя из 1400–1500кг на 1 кг фруктовой массы
- ◆ 50г кубиков кокосовых цукатов (по возможности)

◆ в зависимости от того на сколько лимоны кислые может понадобится больше сахара.

С половины лимонов полностью снять кожуру, включая белую часть и белые волокна, если они есть

Если пленка перегородок слишком сухая и жесткая, то лучше ее удалить полностью

Если нет, то удалите только плотные жесткие места на перегородках и косточки, а остальное измельчите с помощью блендера, в кашу.

(чтобы масса получилось хорошо измельченной "гладкой")

Другую половину лимонов (вместе с кожей) – хорошо помыть щеткой, можно замочить на ночь в горячей воде.

А затем нарезать лимоны вместе с кожурой пополам

Каждую половинку на тонкие ломтики

(чем тоньше, тем лучше)

И каждый ломтик на 3–4 части (фото ниже)

Сложить нарезанные и молотые лимоны в глубокую кастрюлю

Залить водой.

Как правило я заливаю так, чтобы вода только чуть–чуть покрывала лимоны

Но можно взвесить общую массу и на 1 кг налить 300мл. воды.

Если при этом вы видите, что воды получилось слишком мало, то долейте еще, но не более 1,5 л. на 1 кг фруктовой массы.

Поставьте кастрюлю на огонь, накройте крышкой и варите лимоны примерно 40 мин. на медленном огне, не допуская кипения (бурления)

Как только корочки лимонов станут мягкими (легко разламываются пальцами), уберите кастрюлю на 5–10 часов.

На следующий день

Взвесьте всю массу, которая у вас получилась и добавьте сахар, исходя из 1400 сахара на 1 кг смеси

◆Если вам кажется, что сахара много, то добавьте сначала

1 к 1, а затем можете пробовать на вкус и постепенно увеличивать количество сахара,

▼Но не забывайте,

–что горячее всегда кажется слаще

–что сладкий мармелад лучше будет сочетаться с сыром

Перемешайте лимоны с сахаром и поставьте варить на средний огонь и варите не допуская кипения – примерно 20 минут

Затем уберите на отдых на ночь или на 3–5 часов.

Из коробочек кардамона достаньте семена и раздавите их в ступке. Лучше не измельчать их в пыль, а просто без фанатизма их немного растереть.

В третий раз снова поставьте таз на средний огонь, прогрейте мармелад и варите примерно 15 мин. Затем добавьте кардамон, а так же цукаты и дайте мармеладу покипеть до появления карамельного аромата – примерно 10мин.

◆во время последней варки помешивайте мармелад со дна, чтобы он не подгорел

Проверьте мармелад на каплю (или температуру 105С–107С)

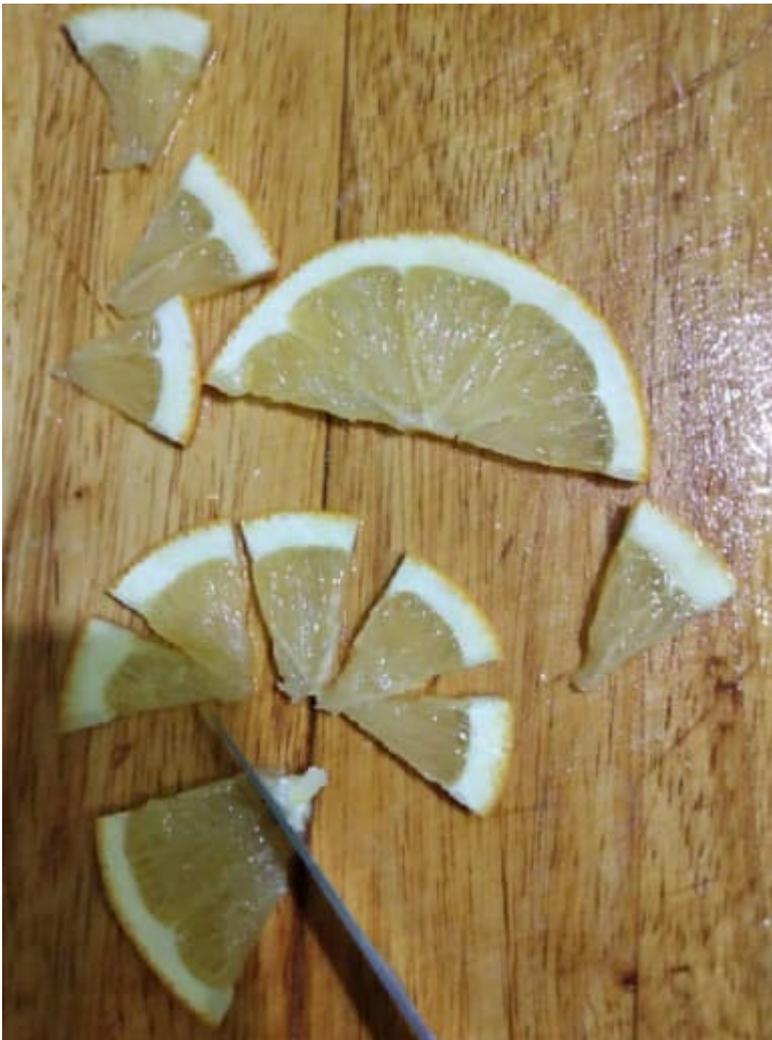
И если он готов, разлейте по банкам, дайте слегка остыть и схватиться верху и затем закройте банки крышками.

Такой мармелад хранится без потери цвета примерно 8мес.

Затем становится темнее

Irina Taro

02:47



Нарезка лимонов

Irina Taro

02:51



Irina Taro



Irina Taro

03:10

◆ О Чатни

Чатни – это пряная заготовка, которая имеет густую консистенцию и яркий насыщенный пикантный сладко-острый вкус.

При этом было бы не правильно называть чатни вареньем, джемом или соусом.

Это скорее приправа, которая призвана дополнить, оттенить и оживить основное блюдо или разнообразные закуски:

тарелку с сырами (особенно выдержанными),

мясные нарезки, паштеты и террины, сэндвичи и бургеры, рис, запеченное мясо и рыбу и тд

Чатни придумали в Индии, там делают чаще всего свежее чатни и подают к рису и другим блюдам. В Европу же чатни привезли англичане из индийских колоний и со временем они же изменили эту приправу практически до неузнаваемости.

Сейчас английский вариант чатни уже неправильно называть индийским чатни.

В чатни как правило, используют смесь фруктов (включая сухофрукты) и овощей с большим количеством пряностей и кислотой (уксус, лимонная кислота, тамаринд и тд)

◆ За счет того, что в чатни используются фрукты (свежие или сушеные) оно имеет естественную сладость.

А долгое приготовление и использование уксуса, позволяет снизить количество добавляемого в чатни сахара.

❖ За остроту в чатни отвечает уксус, перец, имбирь или чеснок

❖ В чатни чаще всего кладут теплые пряности:

корицу, бадьян, душистый перец, разные перцы, имбирь в порошке и свежий, гвоздику, мацис и тд.

❖ Горчицу в чатни добавляют в виде зерен, реже в виде порошка и никогда в виде эссенции.

В отличие от конфитюров и джемов чатни готовится на медленном огне в течении долгого времени (от 2 до 3 часов)

Именно поэтому чатни имеет непривлекательный темный цвет и густую консистенцию

За то время, пока чатни томится, пряности успевают раскрыть свой аромат, а масса уменьшается практически вдвое, что отражается на вкусе и способствует долгому хранению

Чатни можно есть сразу же, как только оно приготовится.

Но хорошему чатни, для гармоничного, развитого вкуса требуется созревание

Вкус чатни через 3 месяца, полгода и год, будет отличаться.

У чатни, выдержанного в течение года вкус более насыщенный, глубокий, завершённый.

Это связано с тем, что в чатни добавляется много специй, которым нужно время, чтобы полностью раскрыться и "подружиться" с остальными ингредиентами

✦ **Посуда:**

В чатни все ингредиенты, кроме некоторых пряностей добавляются сразу, поэтому для варки чатни используют глубокую кастрюлю или сотейник, чтобы вместить все ингредиенты.

Чатни долго томится на плите, поэтому у вашей кастрюли / сотейника должно быть толстое дно.

Так же дно должно быть широким – это увеличит площадь выпаривания и сократит время варки

Если у вас нет кастрюли с толстым дном, используйте рассекатель, он равномерно распределит жар, если плита у вас газовая

Удобнее всего использовать кастрюли из нержавеющей стали или из чугуна.

В медной и латунной посуде чатни не варят, тк она окисляется

✦ **Объем**

Для домашнего чатни не берут большой объем фруктов-овощей, иначе время приготовления автоматически увеличивается.

Оптимально будет взять 1.5 – 2. Кг. Общего веса фруктов и овощей

✦ **Варка:**

Во время варки, чатни не должно бурлить, оно варится медленно, и к концу варки начинает как бы пыть.

Когда жидкости остаётся мало, чатни необходимо постоянно помешивать, при этом, обязательно по дну.

*не отходите от плиты, иначе чатни может пригореть

✦ **Готовность**

Готовность чатни определяют не по капле или температуре, а по жидкости, которая скапливается на поверхности, во время варки, как только эта жидкость перестала скапливаться и если вы проведёте по дну кастрюли с чатни ложкой и при этом остаётся дорожка, все, можно убирать чатни с плиты



Irina Taro

03:27

ЛИМОНЫ МЕЙЕРА

В наших супермаркетах они появляются где-то в середине октября и продаются вплоть до нового года, потом их сменяют турецкие и узбекские (ташкентские) лимоны с желто-оранжевой кожей. А в конце сентября начале октября можно встретить абхазские лимоны, иногда зеленого цвета.

Все эти лимоны объединяет одно, так или иначе они связаны с лимонами Мейера, допустим Ташкентские лимоны появились благодаря тому, что скрестили два сорта Мейер и Новогрузинский.

Кожица всех этих лимонов тонкая и гладкая, цвет может различаться от зеленого до желто-оранжевого. Плоды напоминают маленькие желтые шарики, размером чуть больше мандарина, почти круглые, гораздо дешевле обычных лимонов

У них гладкая и тонкая кожица, сочная мякоть и аромат хвойно-мандариновый с оттенком лимона. Вкус кислее апельсина, но слаще чем у лимона.

Цедра не горчит так, как она горчит у обычных лимонов.

Эти лимоны идеальны для того, чтобы делать из них джем, тк кожура у них более нежная, чем у обычных лимонов. правда есть нюанс, лимоны Мейера должны быть абсолютно свежими.

Если они не свежие, то кожица у них становится сухой и жесткой, гораздо быстрее чем у обычных

лимонов. Поэтому не медлите после покупки, варите их сразу.

❖Схема варки джема

Лимоны заливают водой, дают воде закипеть и варят буквально 1–2 минуты.

Воду сливают.

Лимоны нарезают – убирают косточки и серединку

Режут лимоны крупно, складывают в кастрюлю, заливают водой 0.5 л. и варят примерно 20 минут.

Затем взбивают лимоны погружным блендером, добавляют сахар (из расчета 1,5–2кг на 1 кг лимонов) и перемешивают.

Затем джем варят 15–20 мин на медленном огне, помешивая, чтобы джем не пригорел

Такой джем хранится без потери вкуса примерно 8 месяцев.

Со временем он темнеет.

Через год становится менее плотным и темным.

А еще эти лимоны хорошо солить по-магрибски.

❖С чем сочетаются Лимоны Мейера

Сочетаются эти лимоны практически с такими же пряностями и фруктами. как и обычные лимоны.

Но более всего им идут цветочные ароматы.

например,

цветы лаванды.

А так же

мед, ваниль, кокос, лавровый лист, фенхель, зеленый базилик, кардамон, бадьян

черника, клубника, вишня, бананы, кровавые апельсины, зеленый инжир

Irina Taro

03:28



Абхазские лимоны – кожица у них более грубая чем у лимонов Мейера, Узбекских и Турецких, но аромат и вкус похож на лимоны Мейера

Irina Taro

03:28



Зеленые абхазские, со временем, лежа в тепле они желтеют

Irina Taro

03:29



Турецкие лимоны,

Irina Taro

03:29



Irina Taro

03:29

● Лимонное чатни

Это чатни из моей Рождественской коллекции джемов

Рецепт я адаптировала и дополнила, взяв за основу рецепт Мэтью Эванса, одного кулинара и фермера из Австралии.

Мэтью считает, что главный секрет его чатни в том, чтобы немного забыть о нем, чтобы дать ему слегка пристать ко дну, что по мнению Мэтью добавляет чатни "больше характера"

Отличное дополнение к запеченной баранине, к сэндвичам с бужениной или окороком или к рыбе

◆ 10 лимонов с тонкой кожей (лимоны-мейера)

◆ 300г лука (обычный желтый лук)

◆ 4 зубчика чеснока

◆ 150г золотистого изюма

◆ 200мл яблочного уксуса (6%)

◆ 1 ст.л. горчичного масла

◆ 2 ст.л. соли

◆ 800г темного или золотистого сахара

◆ 1 палочка корицы

◆ 6-8шт гвоздики

◆ 2 ст.л. зерен горчицы

◆ 2 ч.л. острого красного перца в хлопьях
или /1 ч.л. кайенского перца/

◆ 1 ч.л. зерен кориандра

◆ 20г корня очищенного корня имбиря

◆ Если есть возможность, то лучше всего взять коричневую горчицу

◆ Горчичное масло можно заменить обычным растительным или оливковым

Лимоны нарезать мелко, вместе с кожицей (убирая грубую серединку и косточки)

Лук нарезать мелкими кубиками

Смешать лук и лимоны с солью и оставить на ночь.

На следующий день, положите лимон, лук и сок, который выделился за ночь в кастрюлю из нержавеющей стали, добавить уксус и воду.

◆ Если сока много, то будет достаточно 200мл воды, если мало, то добавьте воды столько, чтобы лимонные кусочки были в нее полностью погружены, но не более 1л.

◆ Если сомневаетесь, то добавляйте воду по мере надобности во время варки. (кожица лимонов должна стать мягкой)

Добавить палочку корицы, гвоздику

и тушить до мягкости.

На сковороде разогреть масло и сразу же добавить изюм, раздавленный кориандр, горчичные зерна и перец в хлопьях если вы используете его, а не кайенский перец

Прогреть пряности до легкого аромата и добавить их в кастрюлю с лимонами вместе с сахаром.

Туда же добавить имбирь и мелко нарезанный чеснок.

◆ Если вам не нравится, когда кориандр ощущается в готовом блюде, то можно его измельчить и тогда обжаривать его не надо

◆ Перед тем, как добавить сахар, палочку корицы можно достать.

Довести чатни до кипения и варить, помешивая не менее 40мин.- часа.

(это может занять и больше времени)

У вас должно получиться густое и ароматное чатни.

Перед тем как разложить его по банкам, уберите палочку корицы.

Затем разложите чатни по банкам, закройте крышками и переверните банки, до полного остывания.

Хранится такое чатни в сухом, темном и прохладном месте около 2х лет.

Для того чтобы вкус в нем полностью раскрылся, ему надо дать созреть хотя бы месяц

Irina Taro



Irina Taro

03:55

● **Лимонно-имбирный мармелад.**

Этот рецепт подойдет тем, кто любит цитрусовые мармелады с корочками

Больше всего для этого варианта подойдут лимоны с тонкой кожицей, типа лимонов мейера, но так же можно брать другие лимоны – главное, чтобы их кожица не была слишком толстой и рефленной.

и обязательно обратите внимание на поверхность кожуры (цедры) –

выбирайте лимоны с упругой, блестящей и ароматной кожицей. Потрите лимон, от цедры должен идти ощутимый лимонный аромат.

Если лимоны выглядят вялыми, то их кожуру и цедру лучше не использовать, тк она потеряла часть влаги и при варке будет жесткой.

◆ **1 кг лимонов**

◆ **20–30г имбиря**

◆ **сахар исходя из 1400–1500кг на 1 кг фруктовой массы**

◆ в зависимости от того на сколько лимоны кислые может понадобится больше сахара.

◆ если вы хотите ощутимого жгучего имбирного аромата, то добавьте больше имбиря.

◆ по желанию так же можно добавить нарезанные мелкими кубиками имбирные цукаты

С половины лимонов полностью снять кожуру, включая белую часть и белые волокна, если они есть

Если пленка перегородок слишком сухая и жесткая, то лучше ее удалить полностью

Если нет, то удалите только плотные жесткие места на перегородках и косточки, а остальное

измельчите с помощью блендера, в кашу.
(чтобы масса получилась хорошо измельченной "гладкой")

Другую половину лимонов (вместе с кожей) – хорошо помыть щеткой, можно замочить на ночь в горячей воде.

А затем нарезать лимоны вместе с кожурой пополам

Каждую половинку на тонкие ломтики

(чем тоньше, тем лучше)

И каждый ломтик на 3–4 части (фото ниже)

Сложить нарезанные и молотые лимоны в глубокую кастрюлю

Залить водой.

Как правило я заливаю так, чтобы вода только чуть-чуть покрывала лимоны

Но можно взвесить общую массу и на 1 кг налить 300мл. воды.

Если при этом вы видите, что воды получилось слишком мало, то долейте еще, но не более 1,5 л. на 1 кг фруктовой массы.

Поставьте кастрюлю на огонь, накройте крышкой и варите лимоны примерно 40 мин. на медленном огне, не допуская кипения (бурления)

Как только корочки лимонов станут мягкими (легко разламываются пальцами), уберите кастрюлю на 5–10 часов.

На следующий день

Взвесьте всю массу, которая у вас получилась и добавьте сахар, исходя из 1400 сахара на 1 кг смеси

◆Если вам кажется, что сахара много, то добавьте сначала

1 к 1, а затем можете пробовать на вкус и постепенно увеличивать количество сахара,

▲Но не забывайте,

–что горячее всегда кажется слаще

–что сладкий мармелад лучше будет сочетаться с сыром

Имбирь очистить и нарезать по желанию мелко, как в предыдущем рецепте или тонкой соломкой

Перемешайте лимоны с сахаром, добавьте имбирь, поставьте варить на средний огонь и варите не допуская кипения – примерно 20 минут

Затем уберите на отдых на ночь или на 3–5 часов.

В третий раз снова поставьте таз на средний огонь, прогрейте мармелад и варите примерно 20–25 мин.

◆во время последней варки помешивайте мармелад со дна, чтобы он не подгорел

Проверьте мармелад на каплю (или температуру 105С–107С)

И если он готов, разлейте по банкам, дайте слегка остыть и схватиться верху и затем закройте банки крышками.

Такой мармелад хранится без потери цвета примерно 8мес.

Затем становится темнее.

Irina Taro

02:56

[Курс Цитрусовый](#) 🍊



Irina Taro

02:56

▲Соль в заготовках.

★Какую соль лучше использовать?

Во все заготовки будь они сладкие или соленые добавляют каменную поваренную соль крупного или среднего помола, которую наши бабушки называли "серой"

Мелкая соль "экстра" для заготовок не подходит, у нее слишком соленый ярко-выраженный вкус И тк она гораздо солонее чем серая соль, то есть риск ошибиться с пропорциями, тк все рецепты солений рассчитаны именно на простую серую соль.

(Кроме того, многие хозяйки отмечают, что заготовки с мелкой солью могут потерять свою хрусткость, что критично для капусты и огурцов)

И ни в коем случае для заготовок не используют соль йодированную и морскую.

Заготовки с такой солью как правило портятся, могут забродить или у них может появиться неприятный привкус горечи.

Поэтому крайне важно, чтобы в соли для маринадов, квашения и соления не было никаких добавок.(стабилизирующие, антислеживающие!.и тд)

◆Есть информация, что современная йодированная соль не вредит заготовкам, тк в ней используется не йодид калия, как 20лет назад, а йодат, который не влияет на вкус заготовок.

Но лично я не готова применять йод без дополнительных исследований и анализов и не готова рисковать заготовками и своим трудом, поэтому использую обычную серую соль, мне и на вкус она больше нравится:)

✦ Соль в сладких заготовках, чатни, мастардах и горчицах.

Для этих заготовок можно использовать и мелку соль Экстра и серую соль.

Но! не забывайте, что соль экстра солонее на вкус, чем серая крупнокристаллическая (каменная) соль и всегда добавляйте соль постепенно и только дождавшись полного растворения.

Для того, чтобы решить нужна соль еще или нет, остудите буквально пару ложек заготовки в чашке, попробуйте и тогда корректируйте вкус

Все знают, что соль надо добавлять в выпечку, даже если выпечка сладкая.

Но не многие добавляю соль. когда варят джемы-конфитюры и тд

Не забывайте добавлять соль в горчицы и мастарды, особенно в горчицы!

Соль в этих заготовках выгодно подчеркивает горчицу.

Добавляйте буквально малюсенькую щепотку соли (всегда постепенно и всегда пробуя в процессе!!) в джемы с шоколадом, где шоколад играет главную роль

Некоторые виды чатни, особенно с глубокими теплыми вкусами тоже лучше звучат, если в них добавить немного соли.

(на фото илецкая соль и розовая)

Irina Taro

02:57



Irina Taro

02:57

✦ Соленые лимоны

(средиземноморский вариант)

Лимоны при засолке выделяют достаточно сока, чтобы замариноваться и хорошо храниться до года и

больше

Хранить их необходимо в темном, прохладном месте, впрочем, как любую консервацию Лимоны обязательно должны быть покрыты лимонным соком (иногда сверху их заливают еще и оливковым маслом), тогда им не будет страшна никакая плесень.

Если собственного сока лимонам не хватило. отожмите дополнительно сок и залейте сверху.

С течением времени лимоны станут темнее. сок станет гуще.

Если на них появляется белый налет, это не страшно.. его можно просто смыть водой

✦ банка 2л.

✦ 10 шт средних лимонов

✦ соль среднего помола, типа серой соли (но не йодированная!, илецкая подойдет) или 1–2 ст.л. соли крупной, морской

✦ Как правило сложно сказать сколько точно соли у вас уйдет на 1 банку лимонов. тк банки разные, размер лимонов тоже разный.

✦ На каждый лимон уходит примерно 1 ч.л. соли, но не более 1 ст.л.

✦ Если лимоны очень кислые, то соли можно взять около 1 ст.л., а если менее кислые, то хватит 1 ч.л.

✦ пряности:

✦ 1 ч.л. зерен кориандра

✦ 3 маленьких стручка красного острого перца

✦ 1 ч.л. смеси перцев горошком

✦ по желанию и возможности можно так же добавить длинный перец пиппали)

✦ 1/3 часть палочки корицы

✦ кроме этих пряностей так же используют:

лавровый лист, гвоздику, фенхель, молотый кайенский перец, розмарин, тимьян, орегано, чеснок, кардамон

✦ иногда такие лимоны солят совсем без пряностей

Помыть лимоны (если не уверены, что они необработанные, то помойте их с помощью щетки)

На каждом лимоне сделайте четыре вертикальных неглубоких надреза, стараясь не задевать мякоть.

Осторожно раздвинуть надрезы, втереть в эти надрезы как можно больше средней соли, надрезы "закрывать"

Простерилизовать банку и крышку.

Выложить лимоны в банку как можно плотнее друг к другу (как помидоры при засолке), не страшно, если они немного помнутся при этом, главное, чтобы их совсем не расплющило ☺, иначе вытечет слишком много сока раньше времени

Каждый слой пересыпать крупной солью и пряностями.

Закрывать банку, оставить при комнатной температуре (в темном месте) на месяц.

✦ В течении нескольких дней необходимо посмотреть выделилось ли достаточно сока. покрыл ли он лимоны полностью.

Если лимоны осели, можно добавить еще парочку лимонов сверху:) и чуть придавить, чтобы выделился сок, но без фанатизма:)

Через месяц лимоны готовы.

Их можно есть или убрать в сухое темное прохладное место на хранение

✦ Чем дольше стоят лимоны, тем более их мякоть напоминают некую вязкую массу. Поэтому, мякоть как правило, просто убирают и используют только кожуру

✦ Если готовые лимоны кажутся слишком солеными, то их можно промыть

Irina Taro

02:58



Irina Taro

02:58

✦ Соленые лимоны

(традиционный магрибский вариант)

Этот рецепт написал один хороший человек по имени Федор, который когда-то писал в жж про тунисскую / ближневосточную кухню под ником [@eryv](#)

✦ Лимоны по возможности, лучше брать немного недозрелыми

Их конечно же надо хорошо помыть, если вы не уверены, что они органические

Затем нужно срезать ту часть, где они прикрепляются к дереву.

Место среза глубоко проколоть два раза ножом. (проколы перпендикулярны друг другу).

Подготовленные лимоны уложить в емкость с герметичной крышкой

Залить лимоны слабым

✦ рассолом:

- ◆ 1 л. воды
- ◆ 80–120 г. "серой" соли (без йода)
- ◆ 1–2 ст.л. сахара
- ◆ А так же:
- ◆ веточки фенхеля или укропа,
- ◆ листочки оливкового дерева (если имеются под рукой:))
- или
- ◆ зеленые острые перцы (это придаст дополнительный аромат и ускорит процесс брожения)

Теперь, лимоны накрываются блюдцем (чтобы они были все-время погружены в рассол) и емкость закрывается крышкой. Только не плотно, а то может разорвать газами.

Лимоны ставят в теплое место на 7–8 недель.

- ◆ Раз в несколько дней, крышку следует закрутить герметично и потрясти емкость с лимонами.
- ◆ Готовые лимоны без проблем хранятся месяцами в холодильнике.

Irina Taro

02:58



Irina Taro

02:58

◆ Куда использовать соленые лимоны?

Соленые лимоны – это и приправа и закуска одновременно.

Вкус у них пряный, насыщенный – это сочетание соленого, кислого и приятной лимонной горчинки.

Аромат у соленых и квашеных лимонов отличается, примерно так же как у огурцов.

У квашенных лимонов он более сложный – в нем есть и ноты кардамона, и можжевеловые и цитрусовые

Но кроме способа засолки на аромат и вкус соленых лимонов так же влияет сорт самих лимонов и пряности, которые вы добавите к ним.

Солить можно все лимоны, главное, чтобы они были не вялыми и не сухими.

Но многим больше нравится, чтобы лимоны были слегка недозревшими

Но более всего для засолки подходят лимоны Мейера и похожие на них лимоны (оранжевые узбекские. зеленые абхазские, турецкие)

Во-первых, они мелки и их удобно укладывать в банку.

Во-вторых у них гладкая и тонкая кожица.

И в третьих, у них сложный лимонно-мандариновый аромат, что пойдет на пользу заготовке.

И в четвертых они засаливаются быстрее чем другие лимоны именно за счет свой тонкой кожуры

Но повторюсь, солить можно любые лимоны и тонкокожие и толстокожие, просто у них будет отличаться область применения.

Тонкокожие лучше всего подойдут в качестве закуски или добавки к салатам.

А толстокожие – в качестве пряной добавки к мясу.

Соленые лимоны хранятся довольно долго от года и больше. И чем дольше они хранятся, тем насыщеннее становится их вкус и темнее кожица.

Выдержанные лимоны больше всего подойдут для тажинов и рагу с бараниной, птицей и кроликом.

А свежесолённые для салатов, овощных рагу и тп.

Соленые лимоны, можно есть так же, как например, вы едите соленые огурцы, а можно добавлять во время приготовления:

тажинов и рагу из баранины, птицы, кроликов и овощей.

к рыбе

в салаты

например, салат от Федора – знатока магрибской кухни

нарезать соломкой лимоны и перцы, добавить каперсы и заправить оливковым маслом.

или много зелени, красный лук тонкими перьями. тунец в собственном соку, оливки и соленые лимоны вместо каперсов

в домашний майонез (нарубить и подать к рыбе, креветкам. крабам)

или в соусы

например, смешать с харисой или аджикой. оливковым маслом и добавить к домашней шаурме с мясом или фаршем или к сэндвичам.

к рису, кус-кусу, булугуру или даже в пасту

например, измельчить орехи. масло оливковое, петрушку и соленые лимоны и добавить в спагетти.

Сок от лимонов так же используется – в качестве заправки для салатов, в соусы или даже в напитки

Солят лимоны двумя способами.

Один средиземноморский – более известный.

Лимоны как бы маринуются в собственном соку с пряностями.

И менее известный – магрибский способ.

Лимоны при таком способе получаются скорее квашенными. чем солеными.

Думаю, сначала. для ознакомления с продуктом, стоит засолить две небольшие баночки разными способами.

Еще лучше засолить отдельно обычные лимоны и лимоны мейера. а потом сравнить и решить для себя, какой способ вам более подходит

Irina Taro

03:02



Irina Taro

03:02

✦Как правильно добавлять в сладкие заготовки

▲ЛАВАНДУ

Лаванда как и любой другой цветок имеет разные нюансы ароматов, бывает с нежным ароматом, бывает с сильным парфюмерным ароматом, бывает резкая, как старое лавандовое мыло.

Цвет тоже бывает разным от голубого, почти серого, до яркого почти фиолетового.

Поэтому для варки надо выбирать яркие цветочки (тк под действием кислот цвет меняется)

И добавлять лаванду всегда небольшими порциями.

Я предпочитаю использовать сушеную лаванду и всегда добавляю лаванду в первую варку.

Чтобы иметь возможность подкорректировать вкус во время второй варки

✦Примерные пропорции для свежих цветов

◆ на 2 кг фруктов/ягод – 2 ст.л.

◆ Сушеной лаванды потребуется меньше.

Начинать можно с двух щепоток, но не более 1 ч.л. на кило продукта, и постепенно увеличивать количество цветов (если это требуется) в зависимости от интенсивности их аромата

PS Листья лаванды так же можно использовать для ароматизации, но из готовой заготовки их надо достать.

Irina Taro

03:04



Джем из лимонов Мейера
с лавандой

Irina Taro

03:04

● Лимонно-лавандовый джем из лимонов Мейера

Этот рецепт подойдет только для лимонов Мейера, турецких и узбекских лимонов. Т.к. кожица у них гладкая, тонкая и не горчит.

◆ 1 кг лимонов Мейера

◆ 1,5 кг сахара

*можно и 1 кг, но по моему опыту. как правило требуется 1 к 2 или 1 к 1.5 , добавьте 1 кг. прогрейте. а затем добавьте еще, если это необходимо

◆ 1/2 или 1 ст.л. лаванды (сухие цветы)

Лимоны залить водой, дать воде закипеть и варить буквально 1–2 минуты. Воду слить.

Лимоны разрезать – убрать косточки и серединку (фото ниже)

Нарезать лимоны крупно, сложить в кастрюлю, залить водой 0.5 л. и поставить варить.

Примерно через 20 минут взбить лимоны погружным блендером, добавить сахар и перемешать.

Если масса оказалась очень густой , то добавьте воды – примерно 200мл–300мл

Поставьте кастрюлю с джемом варить на медленный огонь.

Важно, чтобы кастрюля была с толстым дном, а еще лучше поставить ее на рассекатель.

✦ Лимонный джем очень густой, поэтому время от времени его следует перемешивать, чтобы он не пригорел.

Только осторожно, не наклоняйтесь над кастрюлей, при нагреве он иногда "плюется" 😊

Как только джем прогреется, добавьте лаванду.

Варите примерно 15 минут.

Затем разлейте по банкам, дайте немного остыть и закройте крышками.

Такой джем хранится без потери вкуса примерно 8 месяцев.

Со временем он темнеет.

Через год становится менее плотным

Irina Taro

03:05



Эти серединки хорошо добавлять при варке апельсиновых мармеладов

Irina Taro



Irina Taro

19:28

✦Что такое курд?

По сути курд – заварной крем, где вместо молока используется фруктовый сок (иногда мякоть)

◆Хранятся курды в холодильнике. от двух – трех недель (ягодные) до месяца (цитрусовые)
Английские источники утверждают, что срок хранения лимонного курда – до 3х месяцев в холодильнике.

И в течении 1–2 недель после того. как банку открыли.

В морозилке же лимонный (и другие курды на основе фруктов с большим содержанием кислоты (смородина, клюква) может храниться до года.

А из ягод с меньшим содержанием кислоты до 3х месяцев

Для заморозки курд необходимо герметично закрыть в стерильную банку.

Размораживать курд необходимо в холодильнике, переместив банку с курдом из морозильника в холодильник при 4° С или холоднее в течение 24 часов до предназначенного времени использования.

После оттаивания банку с курдом необходимо хранить в холодильнике и желательно употребить в течении 2х недель

Если фруктовый курд хранится больше месяца, то верх его может немного потемнеть, но опасности для здоровья в этом нет – это проблема только эстетического свойства:)

Самый популярный из курдов – конечно лимонный / Lemon curd

Однако курды делают не только из лимонов, их так же делают из апельсинов, мандаринов, грейпфрута, маракуйи, клубники, черники, малины, черной смородины, брусники, клюквы, бананов, с чаем матча

Так же бывают смешанные курды – яблочно-лимонный, лимонно-мандариновый, лайм-маракуйя и тд.

Очень важно, чтобы продукты для приготовления курда были свежими и хорошего качества.

Т.е яйца должны быть максимальной свежести.

Сливочное масло должно быть без примеси растительных масел с приятным сладковатым вкусом

Используют курды в качестве крема для тортов, пирожных и другой выпечки, как начинку для тартелеток, а так же просто вместо масла и варенья к булочкам, хлебу, блинчикам и конечно как топинг к пломбиру

Irina Taro

19:39



Irina Taro

19:39

● Лимонный курд / Lemon curd

Лимонный курд можно использовать в качестве крема для тортов, пирожных и другой выпечки, как начинку для тартелеток, а так же просто вместо масла и варенья к булочкам, хлебу, блинчикам.

◆Хранится такой курд в холодильнике до 3х недель и до 3х месяцев (лимонный и лаймовый) в морозилке

◆В некоторых рецептах встречается крахмал. который добавлять нет никакого смысла, тк правильно приготовленный курд загущается без проблем без добавления крахмала (который ухудшает вкус курда)

◆350мл лимонного сока.(это примерно 4 лимона)

◆цедра 2х лимонов

◆200г сахарного песка

◆4 яйца

◆40г сливочного масла

(или 1 лимон +1 яйцо+ 50г сахара +10г масла)

◆Сахар обычно считают исходя из формулы 1 к 1, но его всегда можно подкорректировать по собственному вкусу,

Начните добавлять с 200г и увеличивайте постепенно до 350г. если это необходимо, пробуя в охлажденном виде

◆Кастриюлю для варки курда выбирайте из нержавеющей стали с толстым дном. Если у вас нет кастрюли с таким дном, то поставьте на плиту рассекатель, таким образом тепло будет распределяться равномерно и курд не будет пригорать

Хорошо помойте лимоны, щеткой и содой, с двух из них натрите цедру в кожицу, не задевая белый слой, иначе курд будет горчить

Затем покатайте лимоны по столу, слегка надавливая, таким образом будет легче добыть из них сок. Выжмите сок.

Цедру перемешайте вместе с сахаром

Влейте сок в сахар с цедрой, перемешайте

Взбейте яйца венчиком или вилкой (без пены, нужна просто однородная смесь)

Добавить к соку с сахаром и цедрой и дать постоять примерно полчаса, чтобы цедра отдала свой аромат.

Процедить все через ситечко, чтобы отделить цедру и частички недоразмешанного белка

Перелить яично-лимонную смесь в кастрюлю, добавить масло

Поставьте кастрюлю на плиту и нагревайте смесь , пока по краям не начнут появляться мелкие пузырьки

Сразу уменьшите огонь до среднего

и варите курд, постоянно помешивая венчиком (обязательно со дна), до загустения.- примерно 5-7 мин

Масс должна быть по консистенции такой же, как заварной крем,

если провести пальцем по лопатке — след от него не должен растекаться, в этом случае — крем готов

◆Если вдруг яйца частично свернулись во время приготовления, необходимо процедить готовый курд через мелкое сито

Разлить по баночкам, охладить , закрыть крышками и поставить в холодильник



Irina Taro

20:12

☺Мандарины.

Из них варят варенье, где мандаринки целиком с кожурой или только дольки пропитываются сиропом.

(для этих целей хорошо подойдут марокканские мандарины)

Маринуют, как любые фрукты.

Варят мармелады-джемы.

Своего пектина у мандаринов не так много, поэтому их как правило варят либо с добавлением лимона. либо с корочками (перекручивая в джем), или с добавлением пектина.

Корочка у мандаринов может горчить, гораздо сильнее чем у апельсинов (в зависимости от сорта), поэтому перед тем как варить мандарины с корочкой, их лучше вымочить в воде – от 1 дня до трех, периодически меняя воду

◆Сорта у мандаринов множество, но у нас редко можно встретить указание сорта или местность произрастания.

Выход один, искать указания сорта или страны произрастания на упаковке (ящике. коробке. пакете)

Или покупать и запоминать качества – горчит ли корочка, сладкая ли мякоть, какой аромат у мякоти и тп

◆С чем сочетаются мандарины.

◆ФРУКТЫ:

Самое классическое

Лимоны, Клюква, Курага (включая абрикос, если из заморозки), Яблоко

Не очевидное:

Банан, Гранаты, Грейпфрут, Кумкваты, Апельсины, Лайм, Малина, Маракуйя, Ананас, Инжир, Хурма, Слива, Клубника, Персик, Брусника, Облепиха

◆ОВОЩИ:

Чили (Халапеньо)

Тыква

◆ОРЕХИ

Фундук, Миндаль, Фисташки, Мак,

◆ТРАВЫ и ПРЯНОСТИ:

Кинза, Розмарин, Тимьян, Чабер, Вербена лимонная, Лаванда, Листья кафир-лайма, Мята, Розы, Эстрагон

Корица, Имбирь (корень, порошок и цукаты), Бадьян, Кориандр, Можжевельник, Ваниль, Кардамон, Тмин,

Гвоздика, Душистый перец, Анис

◆ПРОЧЕЕ:

сюда входят другие добавки типа алкоголя, уксуса, шоколада и тп

◆АЛКОГОЛЬ: Виски, Джин, Апельсиновый ликер, Ром, Самбука

Мед (с ярким ароматом)

Карамель

Шоколад темный

Кофейные зерна

Розовая вода

◆Уксус : Рисовый, Шампанский, Винный белый

Irina Taro

20:12



Irina Taro

20:13

☞Формулы сочетаний для Мандарина:

Мандарин+Грейпфрут+Мята

Мандарин+Имбирь+Ром

Мандарин+Лимон+лаванда

Мандарин+Можжевельник+Джин

Мандарин+Тыква+Ваниль

Мандарин+Корица+Бадьян

Мандарин+Хурма+Корица

Мандарин+Яблоко+Имбирь (корень)

Мандарин+Гвоздика+Чили

Мандарин+Облепиха+Имбирь

Irina Taro

20:14



Irina Taro

20:17

☺Naartjie Peel (Мандариновый порошок)

"ни одна хорошо укомплектованная кухня 18-го или 19-го века не была без банки сушеной кожуры naartjie", – пишут Магдалина Ван Уик и Пэт Бартон в своей книге "традиционная Южноафриканская кухня" (2008) .

А я бы добавила –

и ни одна книга о китайской и малайской кухне.

Сушеная мандариновая цедра широко используется в южно-африканской, китайской и малайской кухнях.

В африканской кухне мандариновый порошок используют для придания аромата выпечке в сочетании с кардамоном или с корицей, гвоздикой, мускатным орехом

(кексам, пончикам, печеню)

или крему для вафельных трубочек.

Им можно посыпать сверху готовые пончики (вместе с сахарной пудрой), молочные десерты, крем-брюлле, пудинги, открытые пироги с заварной молочной начинкой типа суфле

Кроме того, мандариновый порошок или сушеную цедру мандарина добавляют в тушеные блюда с бараниной, в некоторые виды карри и к блюдам со сладким картофелем – бататом и даже к рыбе

В китайской кухне, высушенную цедру мандарина или мандариновый порошок добавляют при приготовлении

утки со сливами, мандариновой говядины, острого супа с имбирем, кинзой, говядиной и лапшой.

Его добавляют и в другие азиатские супы, а так же тушат с ним свинину, делают маринады или глазурь для мяса, курицы и утки, добавляют в фарш для птицы и тд

Тонкий аромат мандариновой цедры усиливает и делает более сложным, теплым и пряным вкус блюда.

При это китайцы считают, что чем дольше хранится кожура и чем она темнее, тем сильнее и лучше ее аромат.

◆Вы же можете сравнить и выбрать для себя оптимальные сроки хранения.

Потому что аромат только что высушенной цедры – оранжевого цвета, будет отличаться от аромата и цвета этой же цедры через год и через два, когда кожура становится темнокоричневого цвета

В других кухнях мандариновую кожуру используют не так широко, как правило ей ароматизируют масло, уксус и добавляют кусочки сушеной цедры в чай, молочные и чайные коктейли и в соль

◆Высушенная, перемолотая и упакованная в небольшие красивые стеклянные баночки мандариновая цедра будет хорошим подарком для ваших друзей, только не забудьте написать на этикетке дату изготовления и приложить пояснение, где и как можно использовать данную пряность.

☺Рецепт:

Хорошо с помощью щетки и соды помойте мандарины.

Высушите их и снимите с них кожуру.

Ножом соскоблите белую часть с мандариновых корок.

(если это не сделать, то ваши блюда будут немного горчить)

На противень постелите пергаментную бумагу.

Выложите кожуру мандарина на противень и поставьте сушиться в духовку при температуре 60С.

Дверца духовки должна быть открыта.

В зависимости от сорта и толщины мандариновой корки, она будет сушиться примерно 30мин-час

Как только корочки начали скручиваться (не сильно) и затвердевать, все готово.

Высушенные корки сложите в банки и по мере необходимости перемалывайте их в кофемолке или с помощью ступки.

(тк в разные блюда цедра мандарина употребляется по-разному – иногда кусочками (в рагу, суп и чай). а иногда в виде порошка – в выпечку, соусы, кремы, десерты и салаты)

Или часть цедры сразу измельчите в порошок и сложите в банку, а часть храните в другой банке.

Хранится цедра должна в стеклянной, хорошо закрывающейся банке, в темном и сухом месте.

Периодически проверяйте банки с цедрой, чтобы там не завелась моль.

Хранится цедра может и год и два.

Вы можете сами решить, на каком этапе хранения вам больше нравится аромат.

◆Если вы не хотите использовать духовку, то просто разложите корки, поставьте противень на батарею или в сухом и теплом месте.

Накройте сверху вторым листом пергаменты или другой бумаги и просушивайте несколько дней, периодически "шевелия" и помешивая кожуру, до тех пор, пока она не станет сухой и ломкой

Irina Taro

20:18



Irina Taro

20:20

☺ Мандариновый конфитюр с кинзой

Подойдет в качестве сопровождения к запеченной птице, вяленому мясу и паштетам

- ◆ 1 кг мандаринов (с тонкой кожицей!)
- ◆ 800г сахара
- ◆ 100мл лимонного сока
- ◆ 1 большой пучок кинзы

◆ вместо кинзы можно использовать кориандр

1. Мандарины хорошо помыть, сделать по всей поверхности проколы и залить холодной водой
Вымачивать мандарины три дня, меняя воду два-три раза в день

На 4й день

Мандарины разрезать пополам, а затем нарезать вдоль тонкими дольками

2. Выложить нарезанные мандарины в таз, пересыпая сахаром (слой долек, слой сахара – последний слой сахар)

Таз накрыть полотенцем и убрать на несколько часов.

3. Через 5–7 часов, дольки мандаринов будут в сиропе

Добавьте лимонный сок, положите в таз промытую и обсушенную кинзу (пучок лучше всего связать ниткой, чтобы он не распадался) и поставьте таз на медленный огонь

Помешивая (осторожно) прогрейте конфитюр (не доводя до кипения) и варите на самом слабом огне 15 мин

Затем уберите таз (накрыв его полотенцем) на ночь

4. На второй день достаньте из конфитюра кинзу, отожмите ее, снова прогрейте конфитюр и варите, не допуская кипения 15 мин.

Если дольки пропитались сиропом, то увеличьте огонь и дайте конфитюру покипеть примерно 5 мин. (сверьтесь по температуре – 105С или по капле)

Если дольки не пропитались сиропом, то конфитюр лучше снова убрать на отдых и затем повторить этап под цифрой 4

Готовый конфитюр разложить по банкам (пока он горячий), закрыть крышками и перевернуть

Irina Taro

20:22



Рождественский
Мандариново-клюквенный ликер

Irina Taro

20:24

☺ Рождественский Мандариново-клюквенный ликер

Этот ликер будет готов как раз к Новому году, если сделать его на этой неделе. Сделайте сразу несколько бутылок, наверняка ваши друзья будут рады открыть его как-нибудь снежным вечером.☺

- ◆ банка или бутылка с широким горлом 0,5л
- ◆ 250мл водки
- ◆ 200мл мандаринового сока
- ◆ 100г клюквы
- ◆ цедра 2-3 мандаринов
- ◆ 1 палочка корицы
- ◆ 150-200г темного сахара
- ◆ Лучше всего использовать дикую клюкву, в ней больше вкуса и аромата.
- ◆ По желанию можно так же добавить
- ◆ 3 гвоздички
- ◆ 1 звездочку бадьяна
- ◆ 1/2 стручка ванили

Промойте банку с широким горлом и высушите ее в духовке или микроволновке. Положите в банку клюкву и слегка подавите ее обычной толкушкой. Помойте щеткой мандарины.

Очистите кожуру и сложите в банку.
Туда же добавьте корицу.
Выдавите из мандаринов сок.
Прогрейте его в месте с сахаром в небольшой кастрюльке, так, чтобы сахар полностью растворился.
Залейте теплым соком кожуру и клюкву в банке.
Когда сок остынет, налейте в банку водку.
Закройте банку крышкой и несколько раз переверните ее вверх дном
Поставить бутылку в прохладное темное место.
Каждый день в течении двух недель встряхивайте банку.
Через две недели процедите ликер через несколько слоев марли или муслина.
Налейте его в бутылку, закройте и дайте постоять еще 1–2 недели, прежде чем начать пить.
Хранится такой ликер может 6 мес, в прохладном темном и сухом месте.
✦ На дне может собираться осадок, для домашних ликеров – это нормально, просто не взбалтывайте бутылку

Irina Taro



Irina Taro

20:52

☺ Соленые мандарины с розовым перцем
(рецепт Лили О`Брайн)

Все знают про соленые марокканские лимоны, которые используют в качестве приправы для рагу – овощных или мясных, для тажинов с бараниной, курицей или даже рыбой, для салатов – с тунцом, с курицей, с фасолью или нутом,

для закусок, бургеров, сэндвичей,
для ризотто, пасты
для соусов
или просто в качестве "соленого огурца" к крепким напиткам:)

Но некоторые кулинары пошли дальше и солят не только лимоны, но и другие цитрусовые: апельсины, лаймы, кумкваты и мандарины.

Технология при этом почти не отличается, иногда цитрусы сначала солят (квасят), а затем добавляют пряности, а иногда пряные добавки добавляют сразу.

Какие-то цитрусы солят в собственном соку, а какие-то с добавлением оливкового масла. Кроме того для каждого вида цитрусовых подбираются свои пряности и подходящее количество соли.

◆ чем толще кожица, тем больше обычно кладут соли

◆ Для соления используйте небольшие мандарины с тонкой кожицей.

Отлично подойдут марокканские и мандарины, которые у нас появились не так давно – мелкие, буквально 2–2,5 см в диаметре (они есть на фото)

◆ 0,5 кг мандаринов

◆ от 100 до 150 г крупной соли (не йодированной!)

◆ в зависимости от кислотности мандаринов, чем кислее, тем больше соли, так же чем толще кожица, тем больше соли

◆ 1–2 ч.л. розового перца

◆ 5–6 небольших зеленых! листиков лавра

◆ затем:

◆ примерно 1–2 стакана мандаринового сока или смеси мандаринового и лимонного

◆ другие пряные добавки по желанию:

◆ листья кафир-лайма и зеленый сычуаньский перец

◆ Розмарин, лавровый лист и зеленый перец горошком

◆ Бурбонский перец, кусочки кассии и кориандр

◆ Если мандарины сладкие или мелкие или с тонкой кожицей, то соли можно положить меньше. Чем крупнее, кислее и чем толще кожица, тем кладут больше соли

◆ Мелкие мандарины засаливаются быстрее по времени, чем крупные

Подготовить банки литражом не менее литра и завинчивающейся или капроновой крышкой.

Мандарины хорошо промыть щеткой с содой

Разрезать каждый мандарин крест на крест, но не до конца.

Насыпать на дно банки соль, положить немного перца и лист лавра.

В каждый мандарин положить соль, так, чтобы она попала вовнутрь, в разрезы

Мандарины сложить в банку, пересыпая пряностями и солью

Не бойтесь их придавливать при укладывании, нам надо, чтобы из мандаринов выделился сок.

Закрывать банку и оставить мандарины при комнатной температуре, так чтобы на банку не попадали прямые солнечные лучи

на 2–3 дня, периодически встряхивая.

По окончании трех дней, мандарины осядут и из них выделится сок, который будет покрывать их примерно наполовину.

Необходимо долить недостающий сок до самого края банки (можно так же положить еще мандарин, если освободилось место), закрыть крышкой и убрать в темное прохладное место не ниже 10 и не выше 17С.

В течении примерно недели, переворачивайте банку вверх вниз
Готовы эти мандарины будут через 2 недели – месяц (в зависимости от размера мандаринов и толщины их кожицы), к этому времени кожура их станет мягче, а мандарины поменяют вкус и аромат.
*Можно солить их и дольше, но не больше 2 месяцев.

По прошествии месяца–двух, уберите банку в холодильник, чтобы процесс "созревания" прекратился.
В холодильнике или погребе такие мандарины могут храниться 6–8 месяцев.

Вкус при этом будет становится все более насыщенным

✦ Открытую банку так же хранят в холодильнике.

✦ В кулинарных целях используется как сами плоды, так и рассол (в соусы или в качестве заправки супов, рагу и салатов)

Irina Taro



Irina Taro

04:02

☺ Мандариновый джем с можжевельником

Этот джем один из самых популярных в предновогодних заказах

Он сочетает в себе все, с чем у нас ассоциируется новый год – аромат мандарина и ёлки, в нашем случае можжевельника:)

✦ Тк у мандаринов мало собственного пектина, то здесь используется загуститель – петин, желфикс или агар

Можно брать любой и варить исходя, из инструкции на вашем загустителе

✦ Для этого джема лучше всего подходят ароматные марокканские мандарины и клементины

- ◆ 2кг мандаринов – вес без кожуры
- ◆ цедра с 5–7 мандаринов
- ◆ 15–20 ягод можжевельника
- ◆ сок 1/2 лимона для выравнивания вкуса
- ◆ сахар, исходя из 600–800г на 1кг общего веса (мякоть с соком)
- ◆ любой доступный загуститель.
- ◆ Если вы будете варить джем только из мякоти, то должно хватить 2 пакетов желфикса 2:1, если мякоть + пленки, то может хватить 1 с половиной
- ◆ Можно взять и больше можжевельника, особенно, если ваш можжевельник не свежесобраный и имеет слабый аромат

Помыть 5–7 мандаринов с щеткой и содой и натереть с них цедру
Затем очистить все мандарины от кожуры и от верхних волокон (их удобно счищать рефленным ножом под теплой водой)

Далее мандариновые дольки следует освободить от косточек и хорошенько взбить в блендере
◆ Если вы хотите, чтобы джем был более прозрачным, то придется освободить мандариновую мякоть от пленок, частично (1кг с пленками, второй без) или полностью
◆ Если вы планируете варить только из мякоти, то ее нет необходимости взбивать в блендере, можно разобрать руками или часть взбить, часть разобрать

Можжевеловые ягоды чуть придавить, чтобы они лучше раскрывали свой аромат (можно часть ягод измельчить в кофемолке и добавить в самом конце, вместе с загустителем, тогда можжевеловый аромат будет сильнее)

Сложить в кастрюлю с широким дном мандариновую мякоть, сахар и можжевельник, прогреть на среднем огне и варить не допуская кипения примерно 7–10мин
Затем убрать на ночь, на отдых

На следующий день, попробовать джем, поставить кастрюлю на плиту, прогреть и добавить лимонный сок, сахар или можжевельник. если необходимо подкорректировать вкус.
Желфикс или пектин смешать с 2мя ложками сахара и дождиком внести его в теплый джем, сразу же хорошенько размешивая, чтобы не образовалось комочков
Варить джем, на среднем огне, не допуская сильного кипения примерно 5–7мин
Горячий джем разлить по банкам, подождать, когда верх немного схватится и закрыть крышками

Irina Taro

04:02



Irina Taro

04:04



Irina Taro

04:07

☺Клементины.

Чем они отличаются от мандаринов?

Клементины – это гибрид мандарина и апельсина-королька.

Плоды слегка приплюснутые

Кожица плотная, гладкая, плотно прилегает к мякоти,
очищается с трудом,

ярче мандариновой, насыщенного оранжевого цвета, иногда с красными бочками.

Вкус у клементинов кисло-сладкий, но слаще, чем у мандаринов

Аромат особенный, напоминает смесь померанцев (турунч в Турции) и кровавых апельсинов.

◆Если вы знаете аромат апельсиновых цветов и флердоранжа (апельсиновой воды), то вы услышите этот аромат в клементинах

Если вы один раз узнаете его, то потом уже не спутаете ни с каким другим вкусом и ароматом

Пектина в клементинах не слишком много, поэтому варят их либо с кожицей. либо с добавлением лимона, либо с добавлением пектина.

Между собой клементины тоже тоже бывают разные (в зависимости от места произрастания и сорта) Бывают мелкие – примерно как марокканские мандарины или чуть крупнее.

У таких кожица как правило тонкая (как у марокканских мандаринов) и не горчит.

А бывают крупные. круглые. с толстой. плотно прилегающей кожицей, которая очищается так же тяжело, как у апельсинов, яркие, сладкие. (фото ниже)

Вот у них как правило кожица сильно горчит, поэтому если вы планируете варить их вместе с кожицей, то лучше заранее замочить такие клементины в воде на 1–2 дня. воду при этом надо будет несколько раз поменять.

◆Для того, чтобы не ошибиться и точно знать горчит кожица или нет, откусите небольшой кусочек и пожуйте.

Та горечь, которую вы почувствуете проявится и в конфитюре–мармеладе, но чуть меньше.

◆В Москве клементины можно найти на рынке, реже в сети Перекресток и чаще всего в сети Пятерочка.

Те что на фото – идеальные – сладкие, с ярким ароматом, с тонкой кожицей, которую не пришлось вымачивать, я как раз покупала в пятёрочке, узнав их по аромату

◆Присмотритесь в магазинах и на рынках,. иногда под видом мандаринов продают клементины.

Потрите немного кожицу или поскребите ее слегка ногтем, а затем понюхайте, если вы знаете клементинный аромат или аромат флердоранжа, то вы его не спутаете.

А еще, иногда на ящиках с фруктами остаются этикетки, на которых написан и сорт и страна происхождения

Irina Taro

04:09



Крупные, с плотной, горькой кожцей клементины.

Irina Taro

04:21



Irina Taro

04:22

☺С чем сочетаются Клементины

ФРУКТЫ

Лимоны, Гранаты, Клюква, Брусника, Киви

ОВОЩИ

Чили

ОРЕХИ

Миндаль

ТРАВЫ И ПРЯНОСТИ

Лавр, Кинза

Кардамон, Корица, Имбирь (корень и цукаты), Кориандр, Мускатный орех,

АЛКОГОЛЬ

Виски, Куантро, Джин, Ром, Коньяк

☺Формулы сочетаний для клементинов:

Клементины+Гранат+Кардамон

Клементины+Лимон+Кориандр

Клементины+Чили+Миндаль

Клементины+Клюква+Ром

Клементины+Корица+Коньяк

Irina Taro

04:24



Irina Taro

04:26

☺Клементиновый конфитюр с клюквой и корицей

Рождественский вкус этого конфитюра порадует вас и тех, кому вы решите подарить его ☺

◆ 1 кг клементинов

◆ 400г–600г дикой мелкой клюквы

◆ сахар исходя из 850г на 1 кг продукта

◆ 2–3 палочки корицы

◆ примерно 1 л воды

◆ В магазинах, в отделах заморозки сейчас продают как правило фермерскую клюкву – ягоды у нее крупные, в два–три раза крупнее дикой, лесной "нашей" клюквы.

Мякоть плотная, кожица более жесткая, вкус менее кислый, но и аромат менее насыщенный.

Такая клюква для этого конфитюра не подойдет.

Клементины хорошо помыть и замочить в теплой воде на сутки, периодически меняя воду.

◆ Если кожица у клементинов не очень горькая или вам нравится горчинка в готовом конфитюре, то будет достаточно просто их ошпарить.

Далее каждый клементин разрезать пополам и затем нарезать вдоль на тонкие дольки (вместе с кожицей)

Залить нарезанные клементины водой, так, чтобы она только слегка покрывала их.

Добавить палочки корицы.

Варить примерно 15–20мин., чтобы кожица стала мягкой

(попробуйте раздавить ее рукой)

После того, как клементины сварились, взвесьте их вместе со всей жидкостью, добавьте клюкву и

исходя из общего веса добавьте сахар.

Размешайте и варите 10 минут.

Затем уберите конфитюр отдыхать на 5–10 часов.

И снова поставьте на огонь, прогрейте и варите на среднем огне 10 минут, не допуская бурления.

И снова уберите.

(клементинковая кожица, как и мандариновая, не такая плотная и сочная, как апельсиновая, поэтому ей требуется чуть больше времени, чтобы пропитаться сиропом)

И в третий раз снова прогрейте конфитюр и варите до температуры 105°C (или проверьте готовность по капле)

В третий раз лучше далеко не отходить от плиты и периодически помешивать конфитюр.

✦ Кому-то нравится, когда ягоды клюквы лопнули и в конфитюре ощущается клюквенный вкус и аромат, не говоря уже о красивом цвете.

Для этого лучше помять толкушкой ягоды клюквы.

✦ Если наоборот хочется, чтобы ягоды сохранили свою форму, то перемешивайте конфитюр осторожно, чтобы ягоды не лопнули

Когда конфитюр уже готов, разложите его по банкам.

Закройте крышками и переверните.

✦ Данному конфитюру лучше дать постоять не менее 3х дней, чтобы он полностью раскрыл свой вкус

Фото готового конфитюра ниже

Irina Taro

04:26



Irina Taro

04:26



Если ягоды клюквы раздавать, то цвет получится вот такой

Irina Taro



Irina Taro

18:05

☞Грейпфрут

Является случайным гибридом помело и апельсина

Из него как правило готовят мармелад, джемы и джемы-желе

Во время работы с грейпфрутом, особенно. если необходимо очистить не один килограмм плодов, лучше всего надевать маску и перчатки

Иначе горло через какое-то время будет гореть горечью, а губы и щеки будут выглядеть так, будто вы простояли на ветру , на морозе:)

Грейпфрут подходит тем ингредиентам, у которых есть общие с ним горькие нотки, поэтому мармелад или джем из грейпфрута отлично подойдет к голубому сыру и утке

✦С чем сочетается Грейпфрут

☞ФРУКТЫ:

☞Самое классическое – это все виды цитрусовых:

лимоны, апельсины, клементины, мандарины, кумкваты, смесь сока лайма и грейпфрута, немного напоминает аромат японского юдзу

яблоки, ананасы, киви (с желтым грейпфрутом)

☞Не очевидное:

бананы, гранат, клубника, дыня, малина, папайя, клюква, инжир, черника, крыжовник, вишня, сливы, чернослив, персик, черноплодка / арония, манго

☞ОВОЩИ:

чили

томаты

ревень

☞ОРЕХИ

грецкие, пекан, кешью, кокос, мак , фундук

☞ТРАВЫ и ПРЯНОСТИ:

мята, эстрагон, розмарин, лемонграсс

корица, можжевельник, бадьян, ваниль, имбирь – свежий и цукаты, копченая паприка, чипотле, зеленый перец горошком, бобы тонка, кардамон, сычуаньский перец

☞ПРОЧЕЕ:

сюда входят другие добавки типа алкоголя, уксуса, шоколада и тп

☞АЛКОГОЛЬ:

Кампари, Джин, Виски, Бурбон, Игристое, Белое вино, Водка, Гранд Марнье, Портвейн, Ром, Текила

карамель

мед

копченая соль

☞Уксус : шампанский, винный белый

Irina Taro

18:06



Irina Taro

18:06

✦Формулы сочетаний для Грейпфрута

Грейпфрут+Апельсин+Кампари

Грейпфрут+Корица+Мед

Грейпфрут+Клементин+Ром

Грейпфрут+Можжевельник+Джин

Грейпфрут+Лимон+Мята

Грейпфрут+Малина+Ваниль

Грейпфрут+Клубника+Имбирь

Грейпфрут+Вишня+Эстрагон

Грейпфрут+Черносли+Корица+Ром

Грейпфрут+Персик+Ваниль

Грейпфрут+Ананас+Зеленый перец горошком

Грейпфрут+Черноплодка+Бобы тонка

Грейпфрут+Ваниль+Бадьян

Грейпфрут+Лимон+свежий зеленый Чили+Копченая паприка (или + чипotle)

Грейпфрут+Кардамон+Имбирь+Мед

Irina Taro

18:11



Irina Taro

18:11

☺Сельдь с грейпфрутом и гранатом

(рецепт Софьи вуд из Стокгольма)

Этот рецепт хорош тем, что его можно приготовить и сразу же подать к столу, а можно сложить в банку и залить маринадом :

- ◆100мл воды
- ◆20мл яблочного уксуса – 5–6%
- ◆40г сахарной пудры

или грейпфрутовым соком (или апельсиновым, лимонным или смесью этих соков, или готовым маринадом из-под сельди в банках+грейпфрутовый или другой цитрусовый сок)

- ◆1 сельдь
- ◆1 небольшая красная луковица
- ◆1 крупный грейпфрут
- ◆1/2 стакана гранатовых зерен
- ◆2–3 веточки укропа
- ◆Если у вас есть возможность купить свежий клубень фенхеля и вы любите его сладковатый анисовый аромат, то добавьте небольшой клубень фенхеля или 1/2 большого.

Разделайте сельдь на филе

Грейпфруты так же разделайте на филе (чтобы у вас была только мякоть, без пленок)

Сельдь нарежьте ломтиками.

Укроп измельчите.

лук нарежьте тонкими перьями или полукольцами.

❖Если есть фенхель, нарежьте его тонкими ломтиками

Смешайте сельдь, грейпфрут, лук, укроп и фенхель.

Дайте постоять.

По желанию можете добавить лимонный сок.

При подаче посыпьте гранатовыми зернами.

Irina Taro

18:16



Irina Taro

18:16

☺Грейпфрутово-клубничный мармелад с мятой

Этот мармелад можно сварить без каких-либо потерь во вкусе и цвете и с замороженной клубникой, но лучше всего получается он со свежей

❖400г клубники

❖700г очищенной мякоти грейпфрута.

❖800г сахара

❖2-3 веточки свежей мяты (или сушеные листики – не перемолотые!)

❖цедра половины грейпфрута, натертая в кашицу

❖пектин или желфикс по желанию

Клубнику разрезать на ломтики (можно просто пополам и еще раз пополам. если крупная, то на больше частей)

Грейпфрутовую мякоть разобрать на мелкие кусочки.

Мяту помыть и обсушить

Добавить половину сахара в клубнику, поставить сразу на огонь и нагреть клубнику, до растворения сахара, одновременно разминая ее толкушкой.

Довести до кипения и добавить грейпфрут, цедру, мяту и остальной сахар.

Довести до кипения и убрать на ночь.

На следующий день убрать веточки мяты, прогреть мармелад и если вы хотите достичь плотной консистенции, то добавить к нему пектин / желфикс исходя из инструкции на вашем пектине.

Если же вы хотите более жидкой консистенции, то дайте покипеть мармеладу примерно 5–7 минут, проверьте его на каплю (держит форму или ет) или ориентируйтесь по температуре – 105С в середине таза.

Затем разлейте мармелад по банкам и

сразу закройте крышками и переверните (если мармелад без пектина)

Или дайте немного остыть и только после этого закройте крышками, если мармелад с пектином

◆Совет:

Вкуснее и красивее этот мармелад будет, если его не нагревать долго и не кипятить сильно, но такой мармелад необходимо делать на желфиксе, тогда можно будет сократить норму сахара, не подвергать длительной тепловой обработке и не бояться за сохранность.

Irina Taro

18:21



Irina Taro

18:22

♣Сычуаньский перец

Этот перец никакого отношения к перцам не имеет, он не добавит вашим сладким заготовкам ни острого, ни горького вкуса.

Зато добавит прохладный цветочно-лимонно-перечный аромат и вкус.

В продаже чаще всего можно найти два вида перца розовый и зеленый.

♣Я советую в следующем рецепте использовать розовый, но можно попробовать и зеленый.

Ароматы у них слегка отличаются.

На мой взгляд в зеленом сильнее звучит перечная нота, а в розовом – лимонно-цветочная.

Если вы когда-нибудь нюхали цветы дикой смородины, то этот перец как раз напоминает аромат этих цветов.

♣Аромат у сычуаньского перца сосредоточен не в семечке, а в коробочке, поэтому лучше семечки из перца убрать. перед тем, как вы будете его добавлять и добавлять одни коробочки

♣Если вы варите желе, то коробочки (соцветия) перца можно оставить, они будут красиво смотреться и постепенно наращивать вкус.

♣Если же вы варите конфитюр, мармелад или джем, то лучше всего варить специи, выложив их в

специальный мешочек.

В некоторых магазинах можно встретить удобные фильтр-мешочки для чая, в которые удобно складывать пряности.

(фото ниже)

Если нет возможности купить такие, то просто купите чай в плотных фильтр-пакетиках, достаньте их чай и положите пряности

✦ Где купить?

В Москве

– в Метро розовый сычуаньский перец продается в больших пластиковых банках с желтой крышкой, этой банки вам хватит на много лет, аромат у этого перца держится довольно долго.

я свой покупала 5 лет назад и он до сих пор так же ярко пахнет.

– На белой даче – на секретном вьетнамском рынке – зеленый и розовый отличного качества.

– В индийских специях – иногда можно встретить розовый

– В Ашане и Леонардо (магазин для творчества) – бывает и розовый и зеленый – качество похуже, но тоже подойдет.

✦ Чем заменить?

К сожалению, заменить аромат сычуаньского перца не получится, любая замена просто даст другой вкус и это будет совсем другая история:)

Irina Taro

18:22



Irina Taro

18:22



Irina Taro

18:23

☞ Дынно-грейпфрутовый джем с сычуаньским перцем

Этот джем дополнит свежие булочки и тосты с маслом
Его так же можно подать со сливочными сырами

- ◆ 1 кг. дыня желтая эфиопская / вес очищенной дыни
- ◆ 4шт / 600г грейпфрутовой мякоти + сок
- ◆ 1 кг сахара
- ◆ 1/2 ч.л. сычуаньского розового перца
- ◆ Если грейпфрут сладкий, то можно еще добавить лимонный сок, для выравнивания вкуса

Очистить грейпфрут так, чтобы у вас осталась только мякоть, без пленок, косточек и кожуры, затем мякоть разделить на самые мелкие кусочки, не взбивая ее в блендере

Дыню нарезать кубиками

Сложить грейпфрутовую мякоть и дынные кубики в таз, добавить сахар, перемешать и на среднем огне прогреть фруктовую массу.

Во время этого периодически перемешивать фрукты и давить их толкушкой. но без фанатизма, чтобы фруктовая масса не напоминала пюре.

Как только фрукты прогрелись и сахар растворился, добавить сычуаньский перец и варить на среднем огне, при медленном побулькивании около 10мин + 5-10 минут варки при активом кипении, чтобы масса стала густой и ложка, проведенная по дну оставляла след, а капля сиропа держала форму.

✦ Если дыня дала много сока и масса долго не густеет и не уваривается, то либо слейте часть сока, либо слейте, уварите до густого сиропа (капля держит форму) и верните сироп обратно во фруктовую массу

Irina Taro