

СОУСЫ

ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!

по-домашнему



- кетчупы и аджики
- соусы из овощей • соусы из фруктов
- популярные соусы разных стран

Книга-подарок для каждой хозяйки!

Елена Владимировна Доброва

Соусы по-домашнему

Серия «Кулинарные секреты (Рипол)»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6666054

Домашние соусы. Кетчуп, аджика и другие: РИПОЛ классик; М.: 2014

ISBN 9785386113957

Аннотация

С соусом любое блюдо становится вкуснее. Огромное многообразие соусов позволит придать самые разнообразные вкусовые оттенки одному и тому же блюду, поэтому экспериментировать можно каждый день!

Благодаря нашей книге вы узнаете, как изготавливать и хранить соусы, а также найдёте великое множество разнообразных рецептов любых видов сложности и на любой вкус.

Приятного аппетита!

Содержание

Введение	5
Консервирование соусов	8
Выбор посуды для консервирования	10
Обработка консервов	12
Стерилизация и пастеризация консервов	13
Консервирование без дополнительной тепловой обработки	17
Хранение соусов	18
Домашние кетчупы и аджики	19
Рецепты кетчупов	21
Кетчуп томатный традиционный	22
Кетчуп томатный с морковью, сладким перцем и кореньями	23
Кетчуп томатный с курагой и красным луком	24
Кетчуп томатный пряный с луком и чесноком	25
Кетчуп томатный с луком и семенами сельдерея	26
Кетчуп томатный со сладким перцем и чесноком	27
Кетчуп томатный со сладким и острым перцем	28

Кетчуп томатный с имбирем и винным уксусом	29
Кетчуп томатный с чесноком, уксусом и пряностями	30
Кетчуп томатный с семенами сельдерея и зернами горчицы	31
Кетчуп томатный с карри и горчицей	32
Кетчуп томатный со сладким перцем, кабачками и яблоками	33
Кетчуп томатный с морковью, яблоками и чесноком	35
Кетчуп томатный с яблоками, луком и прованскими травами	36
Конец ознакомительного фрагмента.	38

Елена Доброва

Домашние соусы.

Кетчуп, аджика и другие

Введение

Разнообразные соусы сегодня являются незаменимой составляющей высокой кулинарии, сложным компонентом, который повара учатся готовить на протяжении долгих лет, а вовсе не «жижей для подливки мяса», как трактовали этот термин словари XVII века. Однако не везде. Так, Вольтер, подчеркивая примитивность английской кухни, однажды заметил, что у англичан «24 религиозные секты и всего один соус».

Несмотря на то что соус переводится с латинского как «посоленный», в различных кухнях мира можно встретить и горькие, и острые, и даже сладкие соусы. Подают их с самыми разнообразными основными блюдами и десертами, готовят холодным и горячим способом, с добавлением муки, масла, яиц, соли, крахмала, зелени, сливок, уксуса, горчицы, грибов, мяса, соков, овощей, фруктов, морепродуктов, вина, шоколада, приправ, взятых в различных пропорциях.

Самих соусов и их классификаций существует невероят-

ное множество. Традиционно соусы подразделяют на классические, или основные, которые происходят из французской кухни и готовятся на жидкой основе с добавлением муки и масла, и их производные с добавлением всевозможных ингредиентов (вкусовых, ароматических и красящих добавок). Отдельную группу составляют сладкие, кисломолочные, фруктово-ореховые, а также соусы на основе мясного сока или томатной пасты. Соусы различаются по цвету, вкусу, сложности состава и способу приготовления. Названия им чаще всего дают по основному компоненту, входящему в их состав (луковый, хреновый, горчичный, апельсиновый, шоколадный); автору, создавшему рецепт, или просто имени знаменитого человека (бешамель, майонез, кольбер, субиз); по стране, в которой соус был создан (голландский, лионский, нормандский). Некоторые соусы имеют парадоксальные названия. Например, татарский соус, созданный во Франции, называли так, потому что считали главной пищей татар соленые огурцы, которые входят в его состав. Кстати, большинство соусов, имеющих «географические» названия, вовсе не являются выходцами из тех самых мест или не готовятся из традиционных национальных продуктов. Создатели соуса попросту именно так представляли «исконную» кухню тех национальностей, названия которых присваивали своим творениям. Так, основными ингредиентами русского соуса стали отвар из омаров и икра, женевского – концентрированный рыбный бульон и сухое красное вино, римско-

го – уксус и изюм. Принято считать, что географической или исторической родиной соусов является Франция. Однако с этим утверждением можно и поспорить. Известно, что на Руси издавна готовили взвары, представлявшие собой особые подливы на основе различных продуктов. Искушенным гурманам наверняка известен гарум – знаменитый рыбный соус, дошедший до нас со времен Древнего Рима. Соевый соус, популярный в Китае и Японии и являющийся продуктом брожения смеси соевых бобов и обжаренной пшеницы, применяется уже многие сотни лет. В Индии большой популярностью с незапамятных времен пользуется соус чатни.

Тем не менее все известные в Европе классические соусы были созданы преимущественно во Франции и именно оттуда пришли в мировую кухню. Однако во многих регионах в разное время появились свои особенные соусы, которые принципиально отличаются от традиционных. Так, известны во всем мире закавказские соусы, которые готовят на ореховой и фруктовой основах (сацибели, ткемали, сациви, гранатовый); восточные соусы на кисломолочной основе (мацони, курт, сузьма), разведенной мясным бульоном с зеленью; жгучие мексиканские соусы (сальса, чили, сырный, зеленый).

Консервирование соусов



Для того чтобы продлить срок годности и сделать разнообразным меню в тех сезоны, когда свежих овощей и фруктов нет, соусы домашнего приготовления консервируют. Получить не только вкусные, но и полезные заготовки высокого качества помогут простые правила подбора посуды и обработки полуфабрикатов.

Выбор посуды для консервирования



При приготовлении консервов используются стеклянные банки, которые предварительно тщательно моют мыльным раствором, хорошо споласкивают под струей проточной во-

ды и сушат. Для жидких соусов целесообразным будет взять бутылки.

Для укупоривания консервов можно выбирать стеклянные крышки, которые обычно снабжены специальным хомутиком и резиновой прокладкой, что обеспечивает герметичность тары. Однако чаще всего в домашнем консервировании применяют металлические крышки с кольцами-вкладышами из резины. При этом банки закрывают с помощью специального приспособления – закаточной машинки. Более удобным считается способ укупоривания консервов с использованием металлических крышек с резьбой. Помимо банок и крышек, для приготовления консервов в домашних условиях нужно подобрать большую эмалированную или алюминиевую емкость. Она пригодится при бланшировании плодов с плотной мякотью и толстой кожицей. Кроме того, следует подготовить следующий инвентарь: ножи, ложки, овощерезки, разделочные доски, шумовка, дуршлаг, терки с отверстиями разной величины, сита, блендер, венчик, миксер, мерный стаканчик, весы.

Обработка консервов

Домашние консервы лишь в том случае окажутся безопасными для здоровья, если при их приготовлении соблюдаются определенные правила обработки продуктов. Мероприятия по предварительной обработке консервированных соусов заключаются в стерилизации или пастеризации.

Стерилизация и пастеризация консервов

Стерилизация считается одним из способов термической обработки овощей, позволяющим сохранить содержащиеся в них полезные вещества. При приготовлении домашних консервов банки после стерилизации сразу же плотно закрывают предварительно прокипяченными крышками и закатывают. Такой способ позволяет обеспечить требуемую герметичность тары и создание вакуума внутри нее. Кроме того, преимуществом указанного способа консервирования является возможность сохранения окраски и вкуса продуктов.

В процессе стерилизации овощи, фрукты, емкости и крышки подвергаются воздействию температуры, равной температуре кипения воды. При необходимости повысить ее (например, при обработке зеленого горошка) вместо воды используют слабый солевой раствор.

Для стерилизации применяют специальное устройство либо заменяют его (чаще всего) кастрюлей или ведром. При этом дно емкости выстилают металлической или деревянной решеткой. Это поможет предотвратить повреждение стеклянной тары при кипении воды. Подложка из бумаги или ткани не подходит для этих целей, поскольку способствует снижению температуры нагрева продукта.

Емкость-стерилизатор наполняют водой (или соевым

раствором) до уровня, соответствующего «плечикам» банок (не более 2 см от верхней кромки горлышка). Затем банки устанавливают в воду, температура которой может быть от 30° С до 70° С. Причем консервы, имеющие изначально более высокую температуру, загружают в более горячую воду.

После загрузки наполненных банок воду в стерилизаторе, который предварительно накрывают крышкой, доводят до кипения на сильном огне. Затем его уменьшают. Момент закипания воды или солевого раствора считается временем начала стерилизации. Этап кипячения воды именно на сильном огне важен, поскольку в результате этого достигается сокращение продолжительности тепловой обработки продукта и повышение его качества. Нарушение данного правила приведет к перевариванию овощей и фруктов и ухудшению их внешнего вида. Для получения консервов высокого качества нужно строго соблюдать технологию. Оптимальными считаются следующие показатели времени нагревания: для банок объемом 3 л – до 20 минут, для банок объемом 0,5–1 л – до 15 минут.

В процессе собственно стерилизации важно не допускать бурного кипения, а лишь сохранить температуру кипения воды. Для получения высококачественного продукта нужно строго соблюдать требуемое время обработки, которое обусловлено консистенцией и степенью кислотности ингредиентов. Так, жидкие консервы следует стерилизовать не менее 10—15 минут, а густые – не менее 2 часов. Кислые продукты

требуют меньше времени для тепловой обработки. Продолжительность стерилизации зависит также и от объема посуды: большие банки необходимо кипятить дольше. Для удобства время начала и завершения стерилизации рекомендуется записывать. После окончания стерилизации емкости аккуратно вынимают и сразу же закатывают. При этом проверяют, насколько герметично закрыты банки, для чего консервы переворачивают вверх дном, накрывают плотной ветошью и дают остыть при комнатной температуре.

Одной из разновидностей стерилизации является обработка наполненных банок паром. Отличие такого метода от традиционного заключается в том, что в емкость-стерилизатор наливают столько воды, чтобы ее уровень был на 2 см выше донной решетки. Образующийся при кипении горячий пар обволакивает емкости с овощами или фруктами, повышая таким образом их температуру и прогревая. Для предотвращения слишком быстрого испарения воды стерилизатор следует накрыть крышкой. Продолжительность такой обработки паром обычно составляет 10—12 минут.

В некоторых случаях при приготовлении домашних консервов стерилизацию заменяют пастеризацией, которая заключается в тепловой обработке продукта при температуре ниже температуры кипения воды. Продолжительность процедуры зависит от температуры жидкости внутри емкости-стерилизатора и составляет при 98° С – 3–5 секунд, от 85° С до 90° С – 30—60 минут, от 63° С до 65° С – 30—

40 минут.

После завершения пастеризации банки вынимают, сразу же закатывают, переворачивают вверх дном и оставляют при комнатной температуре до охлаждения.

Консервирование без дополнительной тепловой обработки

Способ консервирования без дополнительной тепловой обработки применяется в том случае, когда готовятся соусы, имеющие жидкую консистенцию. При этом массу сначала доводят до кипения, а затем раскладывают по предварительно простерилизованным банкам и сразу же закатывают.

Качество консервов в данном случае обусловлено соблюдением правил консервирования. Так, банки и крышки следует предварительно хорошо вымыть и подержать на водяной бане не менее 15 минут. Закладывать в емкости нужно продукт, температура которого составляет не менее 96° С.

Хранение соусов

Для хранения домашних заготовок рекомендуется выбирать темное и прохладное место, удаленное от систем отопления. Однако размещение консервов в ледниках тоже недопустимо, поскольку замораживание приводит к ухудшению вкусовых качеств продуктов. Кроме того, вследствие этого может произойти самопроизвольное раскупоривание банок, вызванное увеличением в результате этого объема содержимого.

Для хранения домашних консервов отводят сухие помещения, поскольку под воздействием влаги нередко происходит ржавление крышек.

Домашние кетчупы и аджики



Рецепты кетчупов



Кетчуп томатный традиционный

1 кг помидоров

100 мл яблочного уксуса

40 г сахара

1 стручок перца чили

20 г томатной пасты

20 г горчичного порошка

10 г соли

3 г черного молотого перца

1. Хорошо вызревшие помидоры вымыть, ошпарить, выдержать в холодной воде, очистить от кожицы и протереть сквозь мелкое сито для удаления семян.

2. В эмалированной посуде смешать сахар и уксус, довести до кипения и соединить с кашицей из помидоров.

3. Ввести томатную пасту, всыпать горчичный порошок, черный перец, соль и нашинкованный перец чили, все тщательно перемешать и варить на слабом огне в течение 15—20 минут.

4. Полученную массу горячей растереть с помощью блендера, довести до кипения и снять с плиты.

5. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с морковью, сладким перцем и кореньями

2 кг помидоров
2 кг сладкого перца
1 кг моркови
500 г репчатого лука
100 г томатной пасты
500 мл растительного масла
50 мл столового или винного уксуса
50 г зелени укропа, 50 г зелени кинзы
50 г зелени петрушки
20 г корня петрушки
10 г корня сельдерея
10 г корня пастернака
10 горошин душистого перца
20 г соли
2 г красного молотого перца

1. Морковь натереть на мелкой терке. Сладкий перец очистить от семян и вместе с луком нашинковать. Корни петрушки, сельдерея и пастернака измельчить. Зелень укропа, петрушки и кинзы нарубить.

2. Помидоры вымыть, опустить в горячую воду на 10 минут или бланшировать в течение 2–3 минут, после чего снять кожицу и пропустить через мясорубку.

3. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить томатную пасту, всыпать соль, сахар, красный и душистый перец, влить растительное масло и уксус.

4. Все тщательно перемешать и держать на слабом огне в течение 30—40 минут, не допуская пригорания. Полученную массу растереть с помощью блендера до образования однородной кашицы и довести до кипения. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть при комнатной температуре, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с курагой и красным луком

1 кг помидоров
200 г красного репчатого лука
100 г кураги
2 зубчика чеснока
500 г сахара
100 мл яблочного уксуса
30 мл растительного масла
20 мл соевого соуса
20 г горчичного порошка
1 лавровый лист
1 звездочка гвоздики
5 г карри

10 г соли

1. Помидоры вымыть, бланшировать 1–2 минуты, опустить в холодную воду и снять кожицу, после чего вместе с распаренной курагой, луком и чесноком растереть с помощью блендера до образования однородного пюре.

2. В полученную кашу всыпать измельченный в порошок лавровый лист, соль, карри и гвоздику, влить соевый соус и растительное масло, хорошо все перемешать и варить при сильном кипении в течение 15—20 минут.

3. По истечении указанного времени ввести яблочный уксус, горчичный порошок и сахар. Держать все на сильном огне еще 15 минут, а затем вынуть звездочку гвоздики и взбить с помощью миксера.

4. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный пряный с луком и чесноком

6,5 кг помидоров

300 г репчатого лука

10 г чеснока

40 мл 70%-ного уксуса (или 350 мл 9%-ного уксуса)

450 г сахара

100 г соли

0,25 ч. л. корицы

2,5 г горчичного порошка

5 г молотой гвоздики

6 горошин острого перца

6 горошин душистого перца

1. Помидоры надрезать крест-накрест, бланшировать 1–2 минуты, опустить в ледяную воду, снять кожицу и измельчить с помощью блендера вместе с луком и чесноком. Специи растолочь в ступке.

2. Все ингредиенты, кроме уксуса, соли и 220 г сахара, соединить, поставить на огонь и уваривать до уменьшения первоначального объема в 2 раза. Добавить оставшийся сахар и варить в течение 10—15 минут, после чего всыпать соль, влить уксус и кипятить еще 7–10 минут.

3. Готовый кетчуп сразу разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с луком и семенами сельдерея

5 кг помидоров

200 г репчатого лука

150–200 г сахара

30 г соли

200 мл 9%-ного уксуса

5 г черного перца горошком

5 г молотой гвоздики

1 г молотой корицы

5 г молотых семян сельдерея

1. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, измельчить, соединить с нашинкованным луком и потушить в сковороде под крышкой, а затем протереть сквозь сито.

2. Перелить все в кастрюлю, довести до кипения, опустить пряности, сложив их в марлевый мешочек, и держать на среднем огне до уменьшения первоначального объема на треть.

3. Добавить соль, сахар, уксус и проварить еще 5–7 минут, после чего вынуть мешочек с пряностями.

4. Готовый кетчуп разлить по стерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный со сладким перцем и чесноком

500 г помидоров

1 кг разноцветного сладкого перца

500 г репчатого лука

50 г острого перца

200 мл 9%-ного уксуса

100 мл растительного масла

7 зубчиков чеснока

100 г сахара

7 горошин черного перца

7 горошин душистого перца

5 г соли

1. Помидоры, лук, сладкий и острый перец измельчить с помощью блендера.

2. Полученную массу довести до кипения, после чего уменьшить огонь до минимума и тушить в течение 30 минут, периодически помешивая.

3. Добавить растительное масло, уксус, пропущенный через чеснокодавилку чеснок, сахар, соль, душистый и черный перец и, не останавливаясь, уваривать до желаемой густоты.

4. Готовый кетчуп сразу разложить по стерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный со сладким и острым перцем

3 кг помидоров

2 кг сладких перцев

30 г острого перца

10–15 больших зубчиков чеснока

200 г сахара

20 г соли

1. Помидоры вымыть, обдать кипятком, опустить в холодную воду, снять кожицу и вместе с очищенным от семян сладким и острым перцем измельчить с помощью блендера.
2. Полученную массу выложить в кастрюлю, добавить соль, сахар и довести до кипения. Затем убавить огонь до минимума и держать на плите в течение 40 минут.
3. За 10 минут до окончания варки добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок.
4. Готовый кетчуп разложить по стерилизованным банкам, закатать и дать остыть, перевернув вверх дном, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с имбирем и винным уксусом

1 кг помидоров
1 кг сладкого перца
1 кг репчатого лука
2 стручка красного горького перца
200 мл винного уксуса
200 мл растительного масла
200 г сахара
10 г корня имбиря
15 горошин черного перца
3 звездочки гвоздики
10 г соли

5 г молотой корицы

3 г красного молотого перца

1. Помидоры вымыть, бланшировать в течение 1–2 минут, опустить в холодную воду, снять кожицу и нарезать небольшими кусочками. Лук измельчить. Сладкий и горький перец очистить от семян и нашинковать.

2. Подготовленные овощи соединить, влить растительное масло, добавить тертый корень имбиря, черный перец горошком и гвоздику. Все держать на слабом огне, постоянно помешивая, в течение 30—40 минут.

3. Полученную массу горячей растереть с помощью блендера до образования однородного пюре, всыпать соль, сахар, корицу, красный перец и влить уксус. Тщательно все перемешать и прокипятить до некоторого загустения. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с чесноком, уксусом и пряностями

2 кг помидоров

10 зубчиков чеснока

100 г сахара

15 звездочек гвоздики

10 горошин душистого перца

10 горошин черного перца
5 г горчичного порошка
5 мл 80%-ного уксуса
2 г молотой корицы
2 г молотого мускатного ореха
20 г соли

1. Помидоры вымыть, бланшировать 2–3 минуты, затем опустить в холодную воду, снять кожицу и протереть сквозь сито.

2. В полученную массу добавить толченый чеснок, гвоздику, черный и душистый перец горошком, всыпать горчичный порошок, корицу, сахар, соль и мускатный орех, влить уксус и все тщательно перемешать.

3. Прогреть массу, не допуская пригорания, на слабом огне в течение 30—40 минут, после чего снять с плиты, растереть с помощью блендера до образования однородного пюре и довести до кипения.

4. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть, перевернув вверх дном, и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с семенами сельдерея и зернами горчицы

2 кг помидоров
100 г репчатого лука

50 г сахара

100 мл 9%-ного уксуса

5 звездочек гвоздики

5 г зерен горчицы

5 г семян сельдерея

5 г молотой корицы

10 г соли

2 г черного молотого перца

1. Помидоры вымыть, бланшировать в течение 2–3 минут, быстро остудить в холодной воде, снять кожицу, крупно нарезать и протереть сквозь сито.

2. В полученное пюре добавить нарубленный лук, всыпать черный перец, соль, сахар, гвоздику, корицу, семена сельдерея и горчицы, влить уксус.

3. Все хорошо перемешать и прогревать на слабом огне 30—40 минут, а затем растереть с помощью блендера до образования однородной массы, довести до кипения и снять с плиты.

4. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать и дать остыть при комнатной температуре, перевернув вверх дном, после чего убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с карри и горчицей

3 кг помидоров

5 зубчиков чеснока
200 мл винного уксуса
500 г сахара
10 г горчичного порошка
10 г молотой корицы
5 г карри
5 г молотой гвоздики
30 г соли

1. Помидоры вымыть, бланшировать в течение 2–3 минут, опустить в холодную воду, снять кожицу и протереть сквозь сито или измельчить с помощью блендера.

2. Полученную массу переложить в эмалированную емкость, опустить в нее марлевый мешочек с толченым чесноком, корицей, гвоздикой, горчичным порошком и карри, добавить соль, сахар и влить винный уксус.

3. Тщательно все перемешать и варить на слабом огне до загустения. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть, перевернув вверх дном, и убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный со сладким перцем, кабачками и яблоками

2 кг помидоров
2 кг сладкого перца
1 кг кабачков

1 кг яблок кислых сортов
1 кг репчатого лука
10 зубчиков чеснока
150 г сахара
300 мл растительного масла
20 мл яблочного уксуса
1 стручок красного горького перца
50 г зелени укропа
50 г зелени петрушки
2 лавровых листа 5 г корня имбиря
5 г молотой корицы
5 г молотого мускатного ореха
2 г гарам масала
20 г соли

1. Хорошо созревшие помидоры вымыть, обдать кипятком, опустить в холодную воду, снять кожицу и держать на среднем огне в течение 30—40 минут, после чего протереть сквозь сито или измельчить в пюре с помощью блендера.

2. Сладкий перец очистить от семян, вместе с луком нашинковать и спассеровать в 150 мл растительного масла.

3. Кабачки молочной спелости и яблоки натереть на крупной терке и потушить в оставшемся масле.

4. Томатное пюре уварить до уменьшения первоначального объема вдвое, затем добавить подготовленные овощи, толченый чеснок и нарубленную зелень укропа и петрушки. Все хорошо перемешать и держать на слабом огне 30—40 минут.

Полученную массу растереть с помощью блендера до образования однородной кашицы, переложить в эмалированную посуду и опустить в нее марлевый мешочек, наполненный смесью из лавровых листьев, корня имбиря, нарубленного горького перца, гарам масала, корицы и мускатного ореха.

5. Влить яблочный уксус, всыпать соль, сахар, хорошо перемешать и прогреть еще 15—20 минут.

6. Готовый кетчуп горячим разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть при комнатной температуре, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с морковью, яблоками и чесноком

3 кг помидоров

500 г яблок кислых сортов

500 г моркови

200 г сладкого перца

10 зубчиков чеснока

70 г красного горького перца

300 мл растительного масла

10 мл яблочного уксуса

100 г сахара

10 г соли

1. Помидоры вымыть и бланшировать 1–2 минуты, затем

опустить в холодную воду, снять кожицу и пропустить через мясорубку либо растереть с помощью блендера вместе с морковью и очищенными от кожицы и семян яблоками.

2. Полученное пюре поместить на слабый огонь, довести до кипения и потомить в течение 1,5–2 часов, периодически помешивая.

3. В томатно-яблочную кашу добавить пропущенные через мясорубку или измельченные с помощью блендера чеснок, сладкий и горький перец, всыпать соль, сахар и влить яблочный уксус и масло. Полученную массу перемешать и прокипятить еще 20—30 минут.

4. Готовый кетчуп разложить по предварительно простерилизованным банкам, закатать и дать остыть, перевернув вверх дном, а затем убрать на хранение в темное и прохладное место.

Кетчуп томатный с яблоками, луком и прованскими травами

3 кг помидоров

3 кг сладкого перца

500 г яблок кислых сортов

500 г репчатого лука

5 зубчиков чеснока

50 мл виноградного уксуса

200 г сахара

10 г сушеных прованских трав

5 г молотой корицы

5 г молотого кориандра

1 лавровый лист

50 г соли

2 г красного молотого перца.

1. Сладкий перец очистить от семян и вместе с луком нашинковать. Спелые помидоры с мясистой мякотью хорошо вымыть, ошпарить, подержать в холодной воде, снять кожицу и мелко нарезать. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и натереть на крупной терке.

2. Подготовленные ингредиенты переложить в эмалированную емкость, поместить на слабый огонь и варить до размягчения, периодически перемешивая.

3. Полученную массу растереть с помощью блендера до образования однородного пюре, ввести толченый чеснок, всыпать сахар, соль, измельченные в порошок прованские травы и лавровый лист, красный перец, корицу и кориандр, влить виноградный уксус. Все тщательно перемешать и прокипятить в течение 3–5 минут.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.