

Гастрономическая карта Бакчарского района

«Уха по-кержацки»:



Рыба - 1 кг;
Морковь - 2 шт.;
Лук репчатый - 2 шт.;
Помидор - 2 шт.;
Зелень (укроп, лук зеленый, петрушки).

Нарезать крупными кубиками 2 репчатые луковицы, натереть на крупной терке 2 моркови, картофель нарезать кубиками.

2 -3 стебля зеленого лука, петрушку и укроп нарезать мелко.

Помидоры ошпарить кипятком и снять кожицу, натереть на терке.

Рыбу (семгу, кету, судака или др.) нарезать кусочками и сбрызнуть лимонным соком, посолить.

Сложить в горшочки или чугунок слоями овощи и рыбу, примерно так - лук, морковь, зелень, рыба, и снова в том же порядке.

В тертый томат добавить стакан воды и влить в каждый горшочек или чугунок, если готовим в нем.

Накрыть крышками горшочки (чугунок), поставить в холодную духовку, нагреть до 220 градусов и томить уху примерно 30 -40 минут до готовности овощей.

«Суп из крапивы»:



250 куриной грудки;
200 г картофеля;
Свежая крапива - 220 г;
По 50 г моркови и лука (репчатого или зеленого);
Соль, черный молотый перец;
Немного лимонного сока;
Вареные яйца - для подачи.

Из вымытого куриного мяса варим бульон, затем мясо вытаскиваем и нарезаем порционными кусочками. Выкладываем курицу обратно в бульон. Картофель и морковь чистим, нарезаем небольшими брусочками и добавляем в кипящий бульон. Обдаем крапиву кипятком, чтобы она не жглась. Лук и крапиву шинкуем и выкладываем в суп через 10 минут после картофеля. Капаем в кастрюлю несколько капель лимонного сока. По вкусу солим и перчим. Варим суп до готовности овощей. Подаем со сметаной и четвертинками сваренных вкрутую яиц.

«Суп картофельный со свежими грибами»:



500 г грибов;

800 г картофеля;

200 г кореньев и лука;

2 ст.л. масла.

Свежие грибы (белые или маслята) очистить и промыть. Корешки отрезать, изрубить и поджарить на масле. Отдельно поджарить коренья и лук. Шляпки грибов нарезать ломтиками, ошпарить, откинуть на сито и, когда вода стечет, переложить в кастрюлю, залить водой и варить в течение 40 минут.

После этого в кастрюлю положить нарезанный кубиками картофель, поджаренные корешки грибов, коренья, лук, соль, перец, лавровый лист и варить еще 20-25 минут.

При подаче на стол добавить сметану, мелко нарезанный зеленый лук и укроп.

Жимолость можно есть в сочетании с другими ягодами и фруктами. Великолепны ее ягоды, перетертые с бананом, киви, яблочным пюре, отлично сочетаются с клубникой. Такие смеси с модным названием смузи не нужно подвергать горячей обработке, а съедать сразу свежими. Можно слегка сдабривать их медом или натуральным йогуртом. Это прекрасные способы готовить ягоды без варки. Их добавляют в вазочки с мороженым, ими украшают кондитерские изделия. Вкус жимолости имеет сладко-кисловатые оттенки, немного горчит, он не навязчив, но всегда хорош. Горчинка не опасна для здоровья и добавляет вкусу ягод неповторимый шарм.

Рецепт «Чизкейк с жимолостью»:



Берётся жимолость. Можно взять замороженную впрок. Свежую ягоду предварительно моют.

Основа для чизкейка: Взять любое недорогое сдобное печенье. Измельчить в блендере. Растопить сливочное масло на плите или в микроволновке. Смешать растопленное масло и крошку из печенья. В обычную форму выложить массу из масла и печенья, утрамбовать рукою, сделать небольшие бортики. Поставить форму в нагретую до 180 градусов духовку на 10 минут. Готовую форму с основой отставить в сторону.

Жимолость насыпать в кастрюльку и засыпать её сахаром. Поставить на огонь и варить 5 минут при непрерывном помешивании.

В любой творожный сыр добавить сахар и взбить миксером до полного растворения сахара. Добавить сметану, взбить, далее добавить по одному яйцу, продолжать взбивать. Но не стоит переусердствовать. В форму с основой выложить заливку. Слегка встряхнуть. Сверху ложкой кляксами нанести сваренную с сахаром жимолость. Зубочисткой сделать рисунок. Поставить в нагретую до 160 градусов духовку на 60 минут. Готовому чизкейку дать остыть в духовке, далее оставить остывать на столе, затем поставить на 4-5 часов в холодильник. Из этой формы чизкейк вынуть на полотенце (перевернув), затем переложить на сервировочное блюдо.

Рецепт «Легкое суфле из жимолости»:



Для суфле подойдет и свежая и замороженная ягода. Ягоды перебрать, промыть и приготовить из них пюре (замороженные ягоды разморозить, лишнюю жидкость слить, пюрировать). Сварить с сахарной пудрой и пропустить через сито. Если ягоды сочные, то их следует немного уварить, чтобы выпарить жидкость. А если сухие, то нужно добавить немного жидкости.

Взбить белки с щепоткой соли до плотной пены. Охлажденное ягодное пюре соединить со взбитыми белками. Выкладывать порциями, продолжая работать миксером (ничего не оседает и не разжижается).

По желанию добавить наливку. Готовую массу выложить в смазанные емкости (или одну форму) для запекания и выпекать в нагретой до 180 градусов духовке 20 минут. Во время запекания духовку не открывать! Готовое суфле посыпать сахарной пудрой и украсить ягодами. Подавать горячим!

Рецепт «Смузи "Первенец"»:



Добавить жимолость в блендер. Добавить листочки мяты. Взбить ягоды с мятой. Добавить сливки. Налить в любимую емкость, и наслаждаться буйством первых витаминов и ароматов.

Мусс из жимолости



Жимолость — 1 ст., вода — 500 мл, сахар — 0,5 ст., манная крупа — 3—4 ст. л.

Ягоды жимолости растолочь, выжать сок. Жмых залить водой и варить 5 минут. Отвар процедить. В отвар добавить сахар, манку и сварить очень густую кашу. Охладить, добавить ягодный сок и взбить миксером в крутую пену. Разложить по вазочкам и охладить в течение часа.

Компоты с жимолостью, кисели и желе



Компот из свежих ягод в сезон созревания жимолости очень востребован. Сахар в него добавляется в зависимости от вкуса и от сорта растения. Если ягоды изначально сахаристые, то не нужно злоупотреблять дополнительным подслащиванием.

На 2,5 литра воды достаточно 4 ст. ложек сахарного песка без горки. В компоте жимолость отлично сочетается с яблоком, малиной, красной смородиной. Ягоды придают напитку красивый насыщенный цвет.

Кипятить долго компот не нужно, а лишь довести до кипения и поддержать на медленном огне еще полминуты. Это сохранит максимум полезных свойств ягод. Главное, дать напитку настояться до полного остывания и оседания всех ягод на дно. Концентрацию напитка также выбирают по вкусу.

По достоинству оценен гурманами и кисель из жимолости, приготовленный классическим способом на основе крахмала. Он хорош как в самостоятельном виде, так и в качестве подливы к манным или другим крупяным котлетам и пудингам. Компоты и кисели из жимолости очень любят дети.

Можно приготовить из свежего выжатого сока жимолости великолепное желе с применением желатина. Пропорции добавляемого желатина необходимо рассчитывать, исходя из рекомендаций, указанных на пакетике с данным продуктом. Традиционно при замачивании – это столовая ложка на стакан жидкости. Желе стопроцентно сохранит весь полезный состав ягод.

Медовые кексы с жимолостью:



Жимолость — 0,5 стакана, мука — 150 г, масло сливочное — 150 г, сахар — 80 г, Мед — 80 мл, Яйцо куриное — 3 штуки, крахмал картофельный — 1 столовая ложка, разрыхлитель теста — 0,5 чайная ложка, соль (щепотка)

Время приготовления: 50 минут, количество порций: 6

Масло комнатной температуры соединить с сахаром и мёдом. Взбить.

Добавить яйца. Ещё раз взбить. К яично-масляной смеси добавить муку, соль, разрыхлитель и крахмал.

Замесить тесто. В формочки выложить по столовой ложке теста. Сверху ягоду. На ягоду вновь тесто. Поставить в разогретую духовку (180*С) на 40 минут.

Пирог с жимолостью из песочного теста



Сливочное масло (маргарин) — 150 г, мука — 300 г, сахар — 0,5 ст., разрыхлитель — 5 г, соль, яйцо — 1 шт., сметана — 1 ст. л. Начинка: жимолость — 300 г, сметана — 250 г, яйцо — 2 шт., сахар — 0, 5 ст., ванильный сахар — пакет, крахмал — 2 ст. л.

Жимолость вымыть и просушить. Масло нарубить ножом, положить в миску, сверху высыпать муку, добавить сахар, разрыхлитель, соль. Перетереть массу до состояния крошки. Яйцо взбить, смешать со сметаной, вылить в миску и вымесить тесто. Убрать его в морозильник на 30—40 мин. Круглую форму обмазать маслом. Тесто раскатать в круг толщиной 0,5 см. Намотать круг на скалку и положить пласт в форму, чтобы получились боковые стенки.

Наколоть дно вилкой и поставить форму при 180 градусах в духовку на 10—15 мин. Затем высыпать в форму ягоды, посыпать сахаром. Сметану взбить с яйцами, сахаром, крахмалом, ванилью и залить ягоды. Поставить в духовку на 20—25 мин.

Пирог с жимолостью



Кисло-сладкие ягоды жимолости отлично сочетаются со сладким тестом, придавая выпечке особый вкус. Пирог с жимолостью можно сделать из песочного или творожного теста, а начинку приготовить исходя из собственных предпочтений

Для теста: 2 куриных яйца, 100 г сахарного песка, 50 г сливочного масла, 50 мл молока, 150 г творога (желательно плотной консистенции), 200 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя.

Для наполнителя: 1 стакан плодов жимолости, 100 г сахарного песка, 300 г сметаны, 2 куриных яйца, ванилин.

Начинаем приготовление теста с протираания творога через сито. В отдельной посуде взбиваем яйца и сахар, затем туда же вводим творог, сливочное масло, теплое молоко, просеянную муку и разрыхлитель. После замешивания теста посуду с ним отправляем в холодильник.

Приступаем к приготовлению наполнителя. Для этого взбиваем яйца с сахаром, добавляем сметану, ванилин. Если наполнитель кажется жидким, можно положить в него столовую ложку крахмала.

Охлажденное тесто разминаем, раскатываем и помещаем в форму для выпечки. Выливаем наполнитель и укладываем сверху ягоды жимолости. Выпекать пирог следует при температуре 180 °С приблизительно 50 минут. Получается очень красочный творожный пирог с жимолостью.

Рецепт пирог из жимолости №2



Тесто для этой выпечки может быть любым – дрожжевым, слоеным, песочным. Вот один из рецептов, который дает возможность приготовить лакомство быстро.

300 г свежей жимолости после промывания необходимо рассыпать на ткань, так как ягоды не должны быть мокрыми. К жимолости можно добавить свежую клубнику, смородину, малину, землянику, можно из заморозки.

Тесто, как для классического кекса: 300 г муки, одно яйцо, 150 г маргарина или масла сливочного, половина стакана сахара: все смешивается. Для пышности добавляется 5 г разрыхлителя, для аромата — ванилин.

Тесто получается довольно крутым, эластичным. Оно скатывается в шар и на полчаса отправляется в морозильную камеру. После этого тесто выкладывается в жаропрочную емкость и формируется в виде корзинки с бортиками, дно которой накалывается вилкой. Выпекать 10-15 минут.

За это время подготавливаем начинку: ягоды, смешанные с 2-2,5 ст. ложки сахара, 300 г сметаны жирностью 20-25%, 2 ч. ложки кукурузного или картофельного крахмала (для нейтрализации сока), 2 яйца, 1 г ванилина.

После выпекания корзинка из теста заполняется начинкой и снова отправляется в духовку. Печется пирог 25 минут.

При выпечке жимолость несколько напоминает другие ягоды, такие как голубика, черника. А в сочетании со сладкой клубникой вкус дает совершенно иные неповторимые ноты.

Пирог с вареньем из жимолости



Варенье из жимолости — 1 стакан, кефир — 1 стакан, сода — 1 десертная ложка, мука — 6—8 ложек. Для формы: маргарин, манка.

Форму смазать маргарином, обсыпать манкой. Смешать варенье и кефир, добавить соду, перемешать. Постепенно по 1 ложке добавить муку, перемешивая массу. Готовое тесто станет похоже на густую сметану. Перемешать его погружным миксером и переложить в форму. Поставить в духовку при 180 градусах, когда тесто начнет подниматься, увеличить температуру до 240. Когда пирог перестанет подниматься, приблизительно через 35—40 мин., уменьшить температуру до 180 градусов. Общее время выпекания пирога — 50—55 мин.

Штрейзельный пирог с жимолостью



Ингредиенты:

Для штрейзеля: сливочное масло - 113 г, мука - 1 стакан, сахар - 1/2 стакана, соль - 1/4 ч.л.

Для песочной основы: сливочное масло - 100 г, мука - 1,5 стакана, сахар - 3/4 стакана, соль 1/4 ч.л., мускатный орех - 1/4 ч.л., разрыхлитель - 1 ч.л., сода - 1/2 ч.л.

жимолость - 350 г (ок.3 стаканов), крахмал - 1 ст.л.

Вначале приготовим штрейзель: смешать в миске муку, сахар и соль.

Холодное сливочное масло из морозилки нарезать небольшими кубиками.

Масло и сухую смесь порубить в блендере до состояния мелкой маслянистой крошки. Отправить миску со штрейзелем в холодильник.

Теперь займемся приготовлением основы: смешать в миске муку, разрыхлитель, соду, соль, сахар и мускатный орех. Замороженное сливочное масло нарезать кубиками. Точно также, как и для штрейзеля, масло и сухую смесь порубить в блендере до состояния масляной крошки.

Жимолость осторожно смешать с крахмалом.

Форму для выпечки застелить пергаментной бумагой, выложить слой песочной основы, слегка прижать ее руками (сильно утрамбовывать не нужно, прижать совсем легко, чтобы основа была рассыпчатой, а не жесткой). Выложить слой ягод и равномерно посыпать сверху штрейзелем. Выпекать пирог при 175С до золотистого цвета (в течение 35-45 минут). Дать полностью остыть.

Вареники с жимолостью



Для теста: мука – около 2,5 стакана, вода – 150 мл, яйцо – 1 шт., соль – ½ ч.ложки.

Для начинки: жимолость свежая – 2 стакана, сахар – по вкусу.

1. Просейте муку в глубокую миску, сделайте в середине горки углубление, всыпьте в него соль, разбейте яйцо. Подливая понемногу воду, замесите гладкое эластичное тесто. Возможно, вам понадобится немного больше воды.
2. Накройте тесто полотенцем или салфеткой и дайте ему постоять минут 30, за это время успеет лучше разбухнуть клейковина муки, сделав тесто эластичнее.
3. В это время подготовьте ягоды жимолости. Вымойте их, откиньте на дуршлаг, а затем еще и выложите на бумажное полотенце, чтобы оно вобрало излишнюю влагу.
4. Сложите обсушенные ягоды в миску, а рядом поставьте мисочку с сахаром, который будете добавлять в начинку непосредственно в процессе лепки, чтобы избежать преждевременного выделения сока.
5. Из теста сформируйте валик, нарежьте его на равные кусочки. Из каждого кусочка теста раскатайте лепешку, на середину положите немного ягод, а сверху насыпьте сахар и слепите вареники.
6. Опускайте вареники порциями в подсоленную кипящую воду, помешив шумовкой, чтобы не пристали ко дну. Варите на среднем огне до всплытия, а затем еще 3-5 минут, до бурного кипения воды с варениками.

Ягодные соусы

Не стоит забывать и о том, что сегодня в кулинарную моду вошли ягодные соусы. Они прекрасно подходят не только к свежесдобитым вафлям, оладьям, но даже к мясу, особенно к говядине и птице. Такой соус можно сделать и из жимолости. Для него подойдут даже перезревшие плоды, делающие вкус более насыщенным. Классический соус готовят по принципу известного ткемали, но вкус получается совсем иным, очень пикантным.

Рецепт соуса для мяса: необходимо взять два стакана ягод жимолости, две трети стакана томатной пасты, 3-4 зубчика чеснока, по хорошему пучку кинзы и петрушки. Все это перемолотить в блендере, добавив соль, сахар и черный перец на вкус. Получается отличная смесь, которую полезней всего употреблять сразу, не подвергая тепловой обработке. Можно довести соус до кипения, вылить в банку. Вкус его изменится, но по-прежнему будет великолепным.

Заготовки из жимолости

1. Варенье из жимолости с клубникой

По 500 г жимолости и клубники, 1,5 кг сахара.

Жимолость и клубнику пропустить через мясорубку, выложить в таз, засыпать сахаром и оставить на сутки. При этом массу надо постоянно помешивать, чтобы сахар растворился.

Затем поставить таз на слабый огонь, довести до кипения и варить 5 минут. Готовое варенье немного остудить, разложить в сухие стерилизованные банки и закатать.

2. Варенье из жимолости с курагой

3 чашки жимолости, 2 чашки сахара, кураги взять немного по вкусу.

Курагу помыть, замочить в горячей воде на полчаса. Затем пропустить вместе с жимолостью через мясорубку, перемешать и поставить на огонь. 15 минут кипятить, добавить сахар, мешать до растворения сахара. Огонь выключить, остудить, разложить в сухие стерилизованные банки.

3. Варенье из жимолости традиционное

1 кг жимолости, 1 кг сахара.

Свежесобранные незрелые ягоды засыпать сахаром и оставить на 3-4 часа. Потом поставить на слабый огонь и варить 5-6 мин.

Дальше сделайте перерыв – пусть варенье настоится часов 5-8 часов. А затем снова поставьте на слабый огонь и варите до готовности. Готово варенье будет, когда ягоды перестанут всплывать.

Если не хотите, чтобы варенье зимой засахарилось, при последней варке добавьте в него лимонную кислоту из расчета 1 г на каждый литр варенья.

4. Сладкий компот из жимолости

Свежие ягоды жимолости разложить по стерилизованным банкам и залить сахарным сиропом (на 1 л воды 300 г сахара). Накрыть банки крышками и поставить в кастрюлю с холодной водой. Нагреть воду и прокипятить банки 3–5 минут. После чего закатать.

При большом урожае ягод делают жимолость в собственном соку. Для этого сначала отжимают сок, затем неповрежденными ягодами заполняют баночки, желательно, на 0,5 л. Сок доводят до кипения и горячим заливают плоды. Закатывают после пастеризации. Этот способ хорош тем, что можно обойтись без сахара.

5. Сок из жимолости

Отжать его можно с помощью обычной **соковыжималки**. Для большего выхода сока ягоды предварительно бланшировать в течение 3–5 минут.

Полученный сок разлить в стерилизованные бутылки и плотно закрыть крышкой. Хранить в прохладном месте.

Если сок получается кислым, можно добавить сахар – 50–200 г на 1 л.

6. Жимолость сушеная

Для сушки лучше брать немного недозревшие ягоды.

Их надо разложить на бумаге и сушить на солнце 7–10 дней. Либо уложить ягоды на противень и выдержать в духовке при температуре 40–60°C в течение 6–10 часов.

7. Жимолость замороженная

Ягоды промыть, немного просушить их с помощью салфетки и уложить в плоскую емкость слоем не больше 2 см. Поставить в холодильник на 1–2 часа, затем переложить в морозилку.

Когда ягода заморозится, сыпать в герметичную упаковку и снова положить в морозилку.

8. Вино из жимолости

Ягоды измельчить в блендере или мясорубке, переложить их в таз или ведро, добавить сахар (50 г на каждый килограмм жимолости), накрыть посуду марлей и оставить бродить на 3 дня.

Мезгу отжать, сок перелить в бутыл, а оставшийся жмых залить водой – ее должно быть столько, сколько сока перелито в бутыл. И оставить бродить еще на 3 дня.

Затем мезгу еще раз отжать, вторую порцию сока добавить в бутыл к первой. Туда же добавить сахар (200 г на каждый литр сока).

На бутыл надеть медицинскую перчатку, в которой в каждом пальце иголкой надо сделать по одной дырочке – это нужно, чтобы в процессе брожения газ выходил наружу. Но при этом воздух не попадал внутрь бутылки.

Некоторое время перчатка будет надутая. Когда она начнет спадать, в бутылку надо добавить еще одну порцию сахара (тоже 200 г на 1 л сока). И снова надеть перчатку.

Когда перчатка полностью спадет во второй раз, вино надо осторожно разлить по бутылкам, чтобы туда не попал осадок, и заткнуть пробками.

После этого вино нужно выдержать месяц в прохладном месте. За это время его нужно трижды перелить в чистые бутылки, чтобы полностью избавиться от осадка.

Все, вино готово!

9.Крепкая наливка из жимолости

Водка – 1 литр, питьевая вода – 200-220 мл, свежавыжатый сок жимолости – 200 мл,сахарный песок – порядка 150 грамм.

Первый этап – соединение трех компонентов: воды, сахара и сока. Их необходимо максимально тщательно перемешивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится.

Затем к полученной основе добавляется водка, после чего наливка переливается в бутылку для настаивания. Через 2-3 дня напиток готов к употреблению.

10. Цукаты из жимолости

1 кг ягод, 800 г сахара.

Ягоды высыпать в кастрюлю, добавить 1/3 подготовленного сахара, все хорошо перемешать и накрыть крышкой. В течение дня 2–3 раза помешивать. На 2-й день добавить еще треть сахара и снова повторить процесс. Тоже самое сделать и на третий день.

За трое суток сахар постепенно вытянет из жимолости все соки. В итоге в кастрюле получится сироп, в котором будут плавать совершенно сухие ягодки-цукаты. Все, что останется, процедить, чтобы отделить одно от другого.

11. Пастила из жимолости

1 кг жмыха, 1 кг сахара, сахарная пудра (по вкусу).

Жмых, который остался после отжима сока, смешать с сахаром. Полученную массу нагреть до полного растворения сахара. После чего остудить и раскатать в лепешку. Положить ее на противень, посыпать сахарной пудрой и подсушить в духовке.

Остудить и нарезать на порционные кусочки.